

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrizal, M., Fadarina, Indah P.S. 2020. Pembuatan Bubuk Konsentrat Protein Kelapa (Blondo) sebagai Susu Rendah Lemak Menggunakan Alat Pengereng Beku Vacum. *Jurnal Kinetika*. Vol 11 No.2 Hal 31-37
- Andarwulan N, Kusnandar F, Herawati D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta: PT. Dian Rakyat
- Anonim, 2010. *Labu Kuning*. <http://endrah.blogspot.com/2010/03/labu-kuning-cucurbitamoschata.html>. Akses Tanggal 1 Agustus 2017 Makassar.
- [AOAC] *Accociation of Official Analytical Chemist*. 2005. *Official Methods Of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. 17th ed. Washington D.C AOAC:13.
- APCC. 2009. *APCC Standars for Virgin Coconut Oil* <http://www.apccsec.org/document/VCNO.PDF> (diakses pada 4/3/2008)
- Apriliani, A. 2010. *Pemanfaatan Arang Ampas Tebu Sebagai Adsorben IonLogam Cd, Cr, Cu, dan Pb dalam Air Limbah*. Skripsi, Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Apriyanto, Mulono. 2007. *Recovery Protein Blondo VCO Sebagai Hasil Samping Pengolahan VCO: Pembuatan Tepung Blondo Melalui Perlakuan Fisis Dan Mekanis*. Tesis. Universitas Gadjah Mada. [http://etd.ugm.ac.id/index.php?mod=penelitian\\_detail&sub=PenelitianDetail&act=view&typ=html&buk u\\_id=34169](http://etd.ugm.ac.id/index.php?mod=penelitian_detail&sub=PenelitianDetail&act=view&typ=html&buk u_id=34169).
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2015. *Konsentrat Protein Krim Kelapa untuk Makanan Ringan*. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Vol 21(1)
- BSN.2011. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. SNI 01-2981-2011. Jakarta.
- Buckle, K.A., Edward, R. A., Fleet, G. H., dan Wootton. 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.

- Chekezie, C., J., Agomuo, E., N., dan Amadi, B., A. 2008. Proximate Analysis in: Biochemistry Practical/ Research Methode. A Fundamental Approach. Vol 2 Megasoft Publishe, Owerri, PP. 8-21
- Cipto, D., Raswen E., dan Efy R. 2016. Pemanfaatan Tepung Tempe dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis dalam Pembuatan Cookies dari Sukun. Jurnal JOM Faperta Vol.3 No.2 (1-12)
- Ekafitri, R., Sarifudin, A., dan Surahman, D.N. 2013. *Pengaruh penggunaan tepung dan puree pisang terhadap katakteristik mutu makanan padat berbasis pisang*. Penelitian Gizi dan Makanan. 36 (2): 127-134.
- Fauzy, A. 2017. Penentuan Kandungan Nutrisi Pada Blondo Sisa Pembuatan Minyak Kelapa. <http://etd.repository.ugm.ac.id/>
- Fatkurahman, R., W. Atmaka dan Basito. 2012. Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa* L.) dan tepung jagung (*Zea mays* L.). Jurnal Teknosains Pangan. 1 (1): 49-57.
- Gardjito, M., dan Theresia F.K.S. 2005. *Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (*Curcubita maxima*) Terhadap Sifat - Sifat Produknya*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol.1 No.2
- Gayati, I.A.P. 2014. Pemanfaatan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* [L.] DC) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Cookies Ditinjau dari Sifat Fisiko Kimia dan Sensori. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Ghozali, T., Efendi, S., dan H. A. Buchori. 2013. *Senyawa fitokimia pada cookies jengkol (*Pitheocolobium jiringa*)*. J. Agroteknologi.7 (2): 120-128.
- Haerani. 2010. *Pemanfaatan Limbah Virgin Coconut Oil (Blondo)*. Jurnal Media Kesehatan Masyarakat Indonesia. Vol 6(4): 244-248.
- Handayani, S. dan Wibowo, R. A. 2014. *Kue Kering Terfavorit*. Jakarta: Kawan Pustaka.

- Hastuti, A. Y. 2012. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Cetakan Pertama. Dunia Kreasi, Jakarta.
- Hidayah, R. 2010. *Manfaat dan Kandungan Gizi Labu Kuning (Waluh)*. <http://www.borneotribun.com/citizen-jurnalism/manfaat-dan-kandungan-gizi-labu-kuning-waluh.html>. Diakses tanggal 20 April 2020
- Ilham, A. 2019. *Pemanfaatan blondo (hasil samping vco) sebagai bahan baku pembuatan Cookies*. Universitas Andalas.
- Iriani, V.R. 2011. “Pembuatan dan Analisis Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning”. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional ‘Veteran’ Jawa Timur, Surabaya.
- Kamsiati, E., Labu Kuning untuk Bahan Fortifikasi Vitamin A. In *Bahan Penelitian Pengembangan Pertanian Kalimantan Tengah*, KalTeng, B., Ed. Badan Penelitian Pengembangan Pertanian Kalimantan Tengah, 2010.
- Kim MY, KIM EJ, KIM Y, Choi C, Lee B. Comparison of the chemical composition and nutritive values of various pumpkin (Cucurbitaceae) species and part. *Nutr Res Pract*. 2012; 6 (1): 21-7
- Kristianingsih, Z. 2010. *Pengaruh Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas Brownis Kukus*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Lestari, A. R. 2011. *Efektifitas Gliserol Monostearat (GMS) terhadap Mutu Donat Labu Kuning*. Skripsi SI. Surabaya: Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
- Lopulalan, C. G. Ch., M. Mailoa, dan D. R. Sangadji. 2013. Kajian formulasi penambahan tepung ampas tahu terhadap sifat organoleptik dan kimia cookies. *Agritekno*. 1 (1): 130-138.
- Manley, D. 2000. *Technology Of Biscuits, Crackers And Cookies* . Third Edition. Woodhead Publishing Limited, England

- Manley, D.J.R. 2001. *Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes for The Food Industry*. Woodhead Publishing Limited, Abington. England.
- Mardiah, A.S.F., Fitrilia T, Hakim L., Widowati S. 2019. Pra Perlakuan Kimia dan Fisik pada Labu Kuning (*Cucurbita* sp) terhadap Kadar  $\beta$  Karoten. Prosiding Seminar Nasional “Peranan Perguruan Tinggi dalam Pengembangan Keilmuan Abad 21” di Unida tanggal 28 Agustus 2019.
- Matz, S.A. (1978). *Cookies and Crackers Technology*. The Avi Publishing.Co., Inc. Texas
- Midlanda. H.M., Zulkifli. L., dan Linda. M. 2014. *Pengaruh metode pembuatan tepung jagung dan perbandingan tepung jagung dan tepung beras terhadap mutu cookies*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert.* 2 (4):28-38.
- Mu’awanah, IAU. 2006. *Pengaruh Larutan Garam dan Jumlah Blondo Terhadap Sifat Fisika dan Kimia Kecap Blondo*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono 2013. *Prinsip dan Proses Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung
- Murtius, W.S. 2008. *Pemanfaatan Blondo Sebagai Starter Dalam Pembuatan Minuman Probiotik* [Thesis]. Program Pasca Sarjana Universitas Andalas.
- Ngatemin, Nurrahman, Isworo, J.T., 2013. *Pengaruh Lama Fermentasi pada Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik*. *Jurnal Pangan dan Gizi* 04 (8), 9.
- Onsaard, E., M, Vittayanont, S., Srigam and D., Julian, Mc. Clement. (2005). *Properties and Stability of Oil in Water Emulsions Stabilized by Coconut Skim Milk Protein*. *Journal Agric Food Chem.* 53: 5747-5753.
- Onsaard, E., M. Vittayanont, S., Srigamand McClements, D.J., (2006), *Comparison of Properties of Oil-Water Emulsions Stabilized by Coconut cream protein with Those Stabilized by Whey Protein Isolate*, *Food Research International*, 39: 78 - 86

- Permatasari, S., Pudji. H., Bambang. S dan Chusnul. H. 2015. *Sifat Fungsional Isolat Protein "Blondo" (Coconut Presscake) dari Produk Samping Pemisahan VCO (Virgin Coconut Oil) dengan Berbagai Metode*. Agritech. Vol 35(4): 441-448.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Kamus gizi pelengkap keluarga. Jakarta: Penerbit Gramedia
- Pulungkun, R., 2001. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Cetakan ke Sembilan, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Purwanto, C.C., Ishartani D., Rahadian D. 2013. Kajian sifat fisik dan Kimia tepung labu kuning (*Cucurbita maxima*) dengan perlakuan blanching dan perendaman natrium metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ). Jurnal Teknosains Pangan 2(2). ISSN: 2302-0733.
- Prabasini, H., Ishartani D., Rahadian D. 2013. Kajian sifat kimia dan fisik tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) dengan perlakuan blanching dan perendaman natrium metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ). Jurnal Teknosains Pangan 2(2): 93-102.
- Pratama, R. I, Iis R dan Evi L. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jamilus (*Istiophorus Sp.*). Jurnal Akuatika. Vol 5, No.1, Hal 30-39
- Prihatini, T. 2008. *Mikroorganisme Meningkatkan Efisiensi Pemupukan Fosfat*. Dikutip dari <http://www.pustaka-deptan.go.id/publikasi/wr254036.pdf>. Diakses pada tanggal 22 April 2017.
- Ramadhan, R., Nuryanto dan Hartanti S.W. 2019. Kandungan Gizi dan Daya Terima Cookies Berbasis Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Sp*) sebagai PMT-Puntuk Balita Gizi Kurang. Journal of Nutrition College 8 (4), 264-273

- Rahmi, S.L., Indriyani, Suharini. 2011. Penggunaan Buah Labu Kuning sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Produk Mie Basah. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*. 13(2): 29-36
- Rosida, T., Susilowati dan Manggarani, A.D. 2014. *Kajian Kualitas Cookies Ampas Kelapa*. *Jurnal Rekapangan* 8(1):104-116.
- Sari, N.F.R. 2018. *Studi pembuatan Coco Cake*. [Skripsi]. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- See EF, Wan NWA, Noor AAA. 2007. Physicochemical and Sensory Evaluation of Breads Supplemented with Pumpkin Flour. *ASEAN Food Journal* 14(2): 123-130.
- Sinaga E. 2012. *Biokimia Dasar*. Jakarta: PT ISFI Penerbitan
- SNI 2973:2011. 2011. *Syarat Mutu Cookies*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Soraya, N. 2013. *Mengenal Produk Pangan Dari Minyak Sawit*. IPB. Bogor. hal. 110.
- Sugiono, Mariana, E., dan Yulianto, A. 2013. Pembuatan Crackers Jagung dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Pendekatan Umur Simpannya dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 24 (2): 129-137.
- Sudarto, Yudo. 2000. *Budidaya Waluh*. Kanisius, Yogyakarta
- Suzana, N. 2006. *Sifat Kimia dan Fisika pada Biskuit dari Blondo Hasil Samping Pengolahan Minyak Kelapa Murni*. [skripsi]. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Tansakul, A dan P Chaisawang, 2006. *Thermophysical Properties of Coconut Milk*. *J. Food Engineering* 73: 276 – 280

- Tillman, A. D., H. Hartadi, S., Reksohadiprodjo, S., Prawiro K., dan S. Lepdosoeokoekojo. 1998. Ilmu Makanan Ternak Dasar. Gajah Mada University Press, Yogyakarta. 140-143
- Trisnawati, W., Suter K., Suastika K., Putra NK. 2014. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Antioksidan, Serat Pangan dan Komposisi Gizi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3 (4): 135-140
- Utari, N. 1989. Ekstraksi minyak kelapa secara enzimatis: Analisis sifat fisiko kimia minyak serta evaluasi sifat fungsional dan nilai gizi residu padatan. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor
- Widayanti, E dan Damayanti, W. 2007. *Aneka Pengolahan dari Labu Kuning*. Jakarta: Trubus Agrisarana
- Widowati, S.; Damardjati, D. S., Menggali Sumberdaya Pangan Lokal dalam Rangka Ketahanan Pangan. *Majalah PANGAN* no 2001, 36.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta
- Witono, Y. 2014. *Teknologi Flavor Alami*. Pustaka Radja. Surabaya.
- Wulandari, Mita dan Erma, H. 2010. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol 01 No.2. Hal 55-62