

DAFTAR PUSTAKA

- Abshar, U. 2016. Analisis Tegangan Kinematik dan Dinamik pada Mesin Adonan Kue arai pinang dengan Menggunakan Autodesk Inventor. [skripsi]. Padang: Fakultas Teknik Universitas Andalas. hlm. 1-2.
- Aliawati, G. 2003. Teknik Analisis *Kadar Amilosa dalam Beras*. Buletin. Teknik Pertanian. 8(2): 82-84.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat. 328 hal.
- Astawan, M., Kasih, A.L. 2008. *Khasiat Warna-warni Makanan*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama, Hal 31.
- Astawan, M. Wresdiyati. 2004. *Diet Sehat Dengan Makanan Berserat*. Surakarta: Tiga Serangkai
- Badan Standarsasi Nasional. 2009. SNI 3549:2009. *Syarat Mutu Tepung Beras..* Jakarta : BSN
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. *Tentang Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: BSN
- Brotodjojo, L. C. 2010. *Semua Serba Labu Kuning*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 58 hal.
- Buckle.K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet And M. Wooton. 2010. *Food Science*. Penerjemah Hari Purnomo Dan Adiono Dalam Ilmu Pangan. UI Press: Jakarta
- Christwardana, M.,Nur, M.M.A., Hadiyanto. 2013. Spirulina platensis: Potensinya Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2 (1): 2-4.
- Damardjati, D.S. dan Endang Y. 1991. Mutu Beras. Dalam : Edi Soemarjo, Djoko S. Damardjati, dan Mahyudi Syam, eds., 1991. *Padi. Buku4*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Dhiyas, Ardhanareswari dan Rustanti, Ninik. 2016. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Tepung Mocaf Terhadap

Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, Dan Total Energi Pada *Flakes* “Kumo”. *Journal of Nutrition College*. Vol.5(No.4) : 499-503

DKPI, 2018. Data Komposisi Pangan Indonesia. <https://www.panganku.org/id>. Diakses pada tanggal 12 Desember 2021].

Fatkurahman, R., Atmaka, W. Dan Basito. 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisiko Kimia *Cookies* dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 1 (1): 49-57.

Gardjito, M. 2005. *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Yogyakarta: Tridatu Visi Komunikasi.

Haryadi. (2006). *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Hendrasty, H.K. 2003. *Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisus.

Henrikson, R, (2009), “Earth Food Spirulina How this remarkable blue-green algae can transform your health and our planet”.Hawaii:Ronore Enterprises. Inc.

Hustiany, R. 2016. *Reaksi Maillard Pembentuk Cita Rasa dan Warna Pada Produk Pangan*.Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press.

Hutabarat, T.S. 2001. *Koefisien Difusi Tepung Beras pada Berbagai Suhu dan Kelembaban Udara Lingkungan yang Berbeda*. Bogor: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor. hal. 12-13.

Jana, R. 2018. Pengaruh Perbandingan Sari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas var. Ayamurasaki*) dan Sari Dami Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Terhadap Karakteristik Mutu Sirup Dami Nangka. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

Jayanti, R. 2012. Substitusi Tepung Beras (*Oryza sativa L.*) dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas B.*) dalam Pembuatan Tepung Siap Pakai Kue Kembang Loyang. 55 hal.

Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. hal 1-13

Kusharto, C.M. dan Amalia, F. 2013. Formulasi *Flakes* Pati Garut dan Tepung Ikan Lele Dumbo Sebagai Pangan Kaya Energi Protein dan Mineral Untuk Lansia. *Jurnal Gizi dan Pangan*.Vol. 8 (No. 2): 137-144.

- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Lestari, A. R. 2011. Efektifitas *Gliserol Monostearat* (GMS) terhadap Mutu Donat Labu Kuning. [Skripsi]. Surabaya: Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
- Lestario, L.N. dkk. 2006. Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) sebagai Bahan Fortifikasi Mie basah. [Tesis]. Salatiga: Universitas Kristen satya wacana.
- Monika, P. (2013). Aktivitas Antioksidan Beras Organik Varietas Lokal putih Varietas Cianjur, Merah Varietas Saodah, Hitam Varietas Jawa. *Seminar Nasional: Menggagas Ke-Bangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian Dan Kelautan*. Madura: Fakultas Pertanian Trunojoyo
- Muchtadi, T. R.. 2008. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Mulyono. 2009. *Kamus Kimia*. Jakarta: Bumi Aksara. 506 hal.
- Mulyadi, E. 2015. Cegah Diabetes, Pilih Beras dengan Indeks Glikemik Rendah. <http://www.agroplus.co.id>. Diakses pada tanggal 26 Agustus 2021, jam 15.30 WIB.
- Murkovic, M., U. Muller and H. Neunteufl. 2002. Carotenoid Content in Different Varieties of Pumpkins. *Journal of Food Composition and Analysis*. 15: 633-638.
- Nawirska A., A. Figiel, A. A. Kucharska, A. Z. Sokoł-Letowska and A. Biesiada. 2009. Drying Kinetics and Quality Parameters of Pumpkin Slices Dehydrated Using Different Methods. *Journal of Food Engineering*, 94,14-20.
- Naibaho, P.M. 1990. Penggunaan Minyak Sawit Sebagai Sumber Provitamin Dan Dampaknya Terhadap Perkembangan Industri Minyak Sawit. *Pusat Penelitian Perkebunan*. Medan
- Nurul, H., Boni, I., and Noryati, I. 2009. The effect of different ratios of Dory fish to tapioca flour on the linear expansion, oil absorption, colour and hardness of fish crackers. *International Food Research Journal*, 16(2), 159-165.
- Nusfa, S. 2007. *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka dan Jenis Lemak Terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Kue onde – onde*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- PERSAGI (Persatuan Ahli Gizi Indonesia). (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.

- PORIM. 1995. PORIM Test Methods. *Palm Oil Research*. Kuala Lumpur: Institute Of Malaysia.
- Prihantoro, S. 2003. Pengembangan Produk Nugget Berbasis Sayuran dengan Bahan Pengikat Tepung Beras sebagai Pangan Fungsional. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. hal. 53-60.
- Pujimulyani, D. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Purnamasari, I.W.; Putri, W.D.R., Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Flake Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2015, 3, (4) 1375-1385.
- Purnamasari, I., Umi P., dan Supriyanto. 2012. Optimasi Penggunaan Labu Kuning dan Gum Arab pada Pembuatan Cup Cake. Didalam: *Seminar Nasional Kedaulatan Pangan dan Energi*. Madura: Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo.
- Purwanti, 2008. *Kandungan dan Khasiat Kacang Hijau*. Yogyakarta: UGM-Press.
- 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
- Ravi, M., De, Sai L., Azharuddin, S., Paul, Solomon F. D. 2010, "The beneficial effects of spirulina focusing on its immunomodulatory and antioxidant properties", *Nutrition and Dietary Supplements* 2010, 2, Dove Medical Press Ltd. pp. 73-83.
- Ripi, V. I. 2011. Pembuatan dan Analisis Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata Duch*). [Skripsi]. Jawa Timur : Universitas Pembangunan Nasional.
- Saputri, F. 2018. Pengaruh Tingat Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea var. Ayamurasaki*) dan Tepung Beras (*Oryza sativa, L*) Terhadap Karakteristik Kue Arai Pinang. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas
- See EF, Wan NWA, Noor AAA. 2007. Physicochemical and Sensory Evaluation of Breads Supplemented with Pumpkin Flour. *ASEAN Food Journal* 14(2): 123-130.
- Soedarya. A.P. 2009. *Agribisnis Labu Kuning*. Bandung: Pustaka Grafika.

- Sinaga, S. 2011. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dan Jenis Penstabil Dalam Pembuatan *Cookies* Labu Kuning. [Skripsi]. Medan. Universitas Sumatera Utara.
- Sriwahyuni, N. 2012. Formulasi dan Pembuatan Pangan Darurat dalam Bentuk *Flakes* Siap Saji dengan Bahan Baku Lokal. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Setyaningsih, Apriantono dan Sari. 2010. *Analisis. Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Shofiati, A. Andriani, M. A. M. Anam, C. 2014. Kajian Kapasitas Antioksidan dan Penerimaan Sensoris Teh Celup Kulit Buah Naga (*Pitaya Fruit*) dengan Penambahan Kulit Jeruk Lemon dan Stevia. *Jurnal Teknosains Pangan*.3 (2): 5-13.
- Sudirman. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Kelapa dengan Tepung Tapioka Terhadap *Cookies*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4 (2): 30 – 41.
- Sumaryanto. 2009. Diversifikasi Sebagai Salah Satu Pilar Ketahanan Pangan. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*. 27 (2): 93 – 108.
- Sunarti, T.C. dan N. Richana. 2004. *Pemanfaatan Tepung Umbi Minor Indonesia Sebagai Tepung Komposit*. Bogor. 120 hal.
- Syahril. 2021. Pengaruh Kredit Usaha Rakyat (KUR) dan Kinerja UMKM dalam Meningkatkan Ekonomi Kerakyatan pada UMKM yang Bergerak di Bidang Usaha Kue Ladu (Arai Pinang) yang Ada di Pariaman. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Dharma Andalas* Vol. 23 (No. 1): 174-184
- Tensiska. 2008. *Serat Makanan*. Universitas Padjajaran. Bandung. Hal. 52.
- Trisnawati, W., Suter K., Suastika JK., 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.
- Warkoyo. 2007. Studi Ekstraksi Karaginan dari Rumput Laut *Euchema cottoni*. [Skripsi]. Malang. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Widayati, E dan Damayanti, W. 2007. *Aneka Pengolahan dari Labu Kuning*. Jakarta: Trubus Agrisarana.
- Widowati, S. dan Djoko S. Damardjati. 2001. *Menggali Sumberdaya Pangan Lokal dan Peran Teknologi Pangan Dalam Rangka Ketahanan Pangan Nasional*. Majalah Pangan No. 36/X/Januari 2001; Hal. 3-11. Jakarta

Wiguna, A.S., Kusmita. L., dan Radjasa.O.K. 2016. Uji Aktivitas Antibakteri Pigmen Karotenoid dari Isolat Bakteri Simbion Karang Lunak *Sarcophyton sp.* Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* ATCC 25923. *IJPST*. 3(3), hal 92-98.

Winarno, F.G. 2004.*Kimia Pangan dan Gizi*.Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 251 hal.

Yenrina, Yuliana dan Rasyimida. 2011.*Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*.Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

Zattilikhmah, H. 2016. 5 Kue Kering Lebaran Khas Sumatra Barat. <http://www.dodirullyandpgsd.blogspot.co.id>.Diakses pada tanggal 20 November 2021, jam 14.00 WIB.

