

DAFTAR PUSTAKA

- Adams GG, I. S. 2011. *The Hypoglycaemic Effect Of Pumpkins As Antidiabetic And Functional Medicines*. Foodres : 862-867.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Andarwulan, N., & Fitri, F. 2012. *Pewarna Alami untuk Pangan*. Bogor: Seafast Center Institut Pertanian Bogor.
- Arumningtyas, A. D. 2016. *Formulasi Sediaan Pasta Gigi Dari Minyak Atsiri Kulit Batang Kayu Manis (Cinnamomum Burmanni) Dan Uji Aktifitas Anti Bakteri Streptococcus Mutans Dan Staphylococcus Aureus*. [Doctoral dissertation], Purwokerto: Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- [AOAC] Assosiation Official Agriculture Chemist. 1995. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. Vol.II(33) : 10-18; 58-63.
- [BPS] Badan Pusat Statistika. 2014. *Data Produksi Tanaman Semusim*. Jakarta (ID): Badan Pusat Statistika.
- Christwardana, M., M.M.A. Nur., Hadiyanto. 2013. *Spirulina platensis: Potensinya Sebagai Bahan Pangan Fungsional*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 2 (1): 2-3.
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI. 2004. *Daftar Komposisi Makanan*. Direktorat Gizi. Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Efendi, Hendra Cahya. 2016. *Karakteristik Sifat Fisikokimia Dan Fungsional Pati Umbi-Umbian Serta Aplikasinya Pada Kue Mangkok*, [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas
- Faridah, A., Yuliana, Holinesti, R. 2013. *Ilmu Bahan Makanan Bersumber dari Nabati*. Gifari Prasetama. Jakarta.
- 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.
- Ferry, Y. 2013. *Prospek Pengembangan kayu Manis (Cinnamomum burmannii) di Indonesia*. SIRINOV, 1 (1) : 11-20.
- Foschia, M., Peressini, D., Sensidoni, A., & Brennan, C. S. 2013. *The Effects Of Dietary Fibre Addition On The Quality Of Common Cereal Products*. Journal of Cereal Science, 58(2) : 216-227.

- Gardjito, M. 2006. *Labu kuning sumber karbohidrat kaya vitamin A*. Yogyakarta: tridatu Visi Komunika.
- Gardjito, M. 2017. *Kuliner Indonesia*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Gumolong, Dokri ., Mamuaja, M.N. 2018. *Analisis Proksimat Tepung Jonjot Buah Labu Kuning*. Jurnal Kimia Vol.3 (2) : 40-43.
- Halliwell, B. (2007). *Free Radicals and Antioxidant: Updating a Personal View*. Nutrition Review, 70 : 257-265.
- Hendrasty, H. K. 2007. *Tepung Labu Kuning*. Kanisius: Yogyakarta
- Hidayat, N., Padaga, M.C dan Suhartini, S. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Andi. Yogyakarta. Hal 111-118.
- Huang, Y. C., Y. H. Chang, dan Y. Y. Shao. 2005. *Effects of Genotype and Treatment on The Antioksidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. Food Chemistry : 529 - 538.
- Idris, H., Mayura, E. 2019. *Teknologi Budidaya Dan Pasca Panen Kayu Manis (Cinnamomum burmannii)*. Bogor: Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat.
- Kementrian Pertanian RI. 2015. Kementrian Pertanian: Jakarta
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek)*. Bogor : Institut Pertanian Bogor. Hal 1-13.
- Krisnawati, R., Indrawati, V. 2014. *Pengaruh substitusi substitusi puree ubi jalar ungu (Ipomea batatas) terhadap mutu organoleptik roti tawar*. Jurnal Boga , 3(1) :79-88.
- Lestari, Mawadda S., Ansharullah., Hermanto. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok Terhadap Penilaian Fisikokimia Dan Organoleptik Kue Mangkok*. Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan (3) : 1194-1207.
- Lestario, L. N., Maria, Susilowati. dan Yohanes, Martono. 2012. *Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch) Sebagai bahan Fortifikasi Mie Basah*. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains VII. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga
- Mardiah, M., Fitrilia, T., Widowati, S., dan Andini, S. F. 2020. *Komposisi Proksimat pada Tiga Varietas Tepung Labu Kuning (Cucurbita Sp)*. Jurnal Agroindustri Halal. 6(1): 097-104.
- Nainggolan, Olwin., Adimunca, Cornelis. 2005. *Diet Sehat Dengan Serat*. Cermin Dunia Kedokteran No. 147, 2005 Departemen Kesehatan RI, Jakarta.

- Prastianto, Muhamad Mukhlis., Suter, I Ketut., Nocianitri, Komang Ayu. 2021. *Pengaruh Rasio Tepung Beras Dengan Tepung Labu Kuning (cucurbita moschata durch) Terhadap Karakteristik Sumping*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan 10 (3) : 505-512.
- Purnamasari, Ika Wanda., Putri, Widya Dwi Rukmi. 2015. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Flake Talas*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3 (4) : 1375-1385
- Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian. 2020. *Statistik Konsumsi Pangan 2020*. Kementerian Pertanian RI.
- PORIM Test Methods. 1995. Palm Oil Research Institute of Malaysia, Journal of Oil Palm Research 2 (6) : 321-325
- Rahmawati L, Susilo B, Yulianingsih R. 2014. *Pengaruh Variasi Blanching Dan Lama Perendaman Asam Asetat (CH₃COOH) Terhadap Karakteristik Tepung Labu Kuning Termodifikasi*. J Bioproses Komoditas Tropis 2. : 107-115.
- Richana, N. 2012. *Ubi Jalar dan Ubi Kayu: Botani, Budidaya, Teknologi Proses, Teknologi Pasca Panen*. Nuansa. Bandung. Hal 57-88.
- Rismaya, Rina., Syamsir, Elvira., Nurutama, Budi. 2018. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Muffin*. Teknologi dan Industri Pangan : 58-68.
- Santoso, Umar., Djamilah Nur, dan Murdijati Gardjito. 2006. *Karakterisasi Kimia, Fisikokimia dan Organoleptik Jam dan Jelly Jonjot Labu Kuning (Cucurbita maxima)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. 17 (2) : 136-142.
- Satriyanto, B., Widjanarko, SB., Yunianta. 2012. *Stabilitas Warna Ekstrak Buah*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 13. (3) : 157-168.
- Sayuti, Kesuma. dan Yenrina, Rina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : IPB Press.
- Singh, J., L. Kaur, N.S. Sodhi, and B.S. Gill. 2003. Morphological, Thermal and Rheological of Starches From Different Botanical Sources. J. Food Chemistry, 81:219-231.
- Subaktilah, Yani., Wahyono, Agung., Yudiastuti, Silvia Oktavia Nur., Mahros, Qurrota A'yun. 2021. *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita*

moschata L) Terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning. Jurnal Ilmiah INOVASI, Vol 21 (1) : 18-21.

Sunarti. 2017. *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka. Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Hal 8-9.

Sudarmadji. 2003. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.

Sugitha M, Harsojuwono BA, Yoga IWGS. 2015. *Penentuan Formula Biscuit Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Sebagai Pangan Diet Penderita Diabetes Militus*. J Media Ilmiah Teknologi Pangan 2 : 98-105.

Swamilaksita, P. D., Yusuf, I.E., Ronitawati, P., Fadhill, R., Dewanti, L.P. 2021. Pengembangan Kue Mangkok Rendah Kalori Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Dan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*). Forum Ilmiah, 18(2) : 228-240

Trisnawati, W., Suter, K., Suastika, K., Putra, NK. 2014. *Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Antioksidan, Serat Pangan Dan Komposisi Gizi Tepung Labu Kuning*. J Aplikasi Teknologi Pangan 3 : 135-140.

Wahyuni, D. T., & Widjanarko, S. B. 2014. *Pengaruh Jenis Pelarut Dan Lama Ekstraksi Terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning Dengan Metode Gelombang Ultrasonik*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(2) : 390-401.

Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka.

Winarno, F. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.

Valenzuela, Jacoba N., Junior MR, Marostica., Ta-Morales JJ, Zazue., Gallegos, Infante JA. 2011. *Physicochemical, Technological Properties, And Health-Benefits Of Cucurbita Moschata Duchesne Vs. Cehualca*. Food Res Int 44 : 2587–2593.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang : Andalas University Press.

Yusmeiarti, S., & Syarif, R. 2007. *Pengaruh Bahan Tambahan Terhadap Sifat Fisik Oleoresin Cassiavera Mutu Rendah*. Bulletin BIPD, 15(2) : 1-6.