

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Syarief, Nugroho, dan Subekti. 1989. *Teknik Pengolahan Hasil Pertanian Pangan*. Pusat Antar Universitas - Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Anonim. 1990. *Daftar komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi Departement Kesehatan RI. Bharatara. Indonesia.
- Bafdal. 2012. *Pengantar teknologi industri pertanian bandung*. Unpad press.
- Chatrine, C.P., Dwi Ishartani, dan Dimas Rahadian. 2013. *Kajian Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita Maxima) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Natrium Metabisulfit*. Surakarta: 2 April 2013. Jurnal Teknosains Pangan UNS.
<http://www.ilmupangan.fp.uns.ac.id> [11 juli 2016].
- Effendi, Supli. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Fenema, O.R. 1996. *Food Chemistry*. New York. Marcel Dekker Inc
- Garjito, Murdiyati, Agnes Murdiati, dan Nur Aini. 2005. *Mikroenkapsulasi β-karoten Buah Labu Kuning dengan Enkapsulan Whey dan Karbohidrat*. Jurnal Teknologi Pertanian 2. Hal 13 – 18. Universitas Jendral Sudirman Press. Purwokerto.
<http://www.ilmupangan.fp.uns.ac.id> [10 Juli 2016].
- Graneta, Anggi. 2010. *Kajian Umur Simpan pada Tingkat Kematangan Buah Tomat (Lypersium esculentum mill) Pada Beberapa Tingkat Suhu*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Hendersen, S.M., And R.I., Perry. 1998. *Agricultural Process Engineering*. Third Edition. The AVI Publishing Company, InsWertport USA.
- Isnahanari, Yulan. 2009. *Pemanfaatan Tepung Jerami Nangka (Artocarpus Heterophillus Lmk) dalam Pembuatan Cookies Tinggi Serat*. IPB. Bogor.
- Janathan. 2007. *Karakteristik Fisikokimia Tepung Bekatul Serta Optimasi Formula dan Pendugaan Umur Simpan Minuman Campuran Susu Skim dan Tepung Bekatul*. IPB Press. Bogor.
- Lopulalan, CGC, Sugiyono, Haryanto B. 2008. *Kajian Formulasi Biskuit Jagung dalam Rangka Substitusi Tepung Terigu*. Jurnal Teknol Industri Pangan 20 : 32-40.
- Pracaya. 2009. *Bertanam Sayur Organik*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Raharja, Kandha. 2000. *Waluh Sumber Protien dan Obat*. Edisi 8. Kedaulatan Rakyat. Jakarta.
- Ripi V.A.2011. 2011. *Pembuatan dan Analisis Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata, Durch)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Industri Universitas Pembangunan Nasional. Jawa Timur.
<http://core.ac.uk/download/pdf/12217789.pdf> [11Juli 2016].
- Sudarto, Yudo. 1993. *Budidaya Waluh*. Kanisius. Yogyakarta.
<http://uda.ac.id/jurnal/files/12.pdf> [10 Juli 2016].

- Sato, Yoko. 1996. *Labu*. PT.Eley Media Komputindo. Jakarta.
- Tjitosoepomo, Gembong. 1993. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Triyani Anjar, Dwi Tahartani, dan Dimas Rahadian A.M. 2013. *Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Termodifikasi dengan Asam Laktat dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Asetat*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 2 April 2013. <http://www.ilmupangan.fp.uns.ac.id> [11 juli 2016].
- Santoso Umar, Jamilah N., dan Garjito. 2006. *Karakteristik Kimia, Fisikokimia dan Organoleptik Jam dan Jelly Jonjot Labu Kuning*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. XVII No. 2, 23 November 2006. Hal. 138. <http://journal.ipb.ac.id> [15 juni 2016].
- Sudarmadji,S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Widayati, E dan Damayanti. 2000. *Aneka Panganan Labu Kuning*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Winarno F.G, Fardias S, dan Fardiaz D. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Widowati S., Rhicana, Raharto, dan Surasuba, I.G.P. 2011. *Studi Potensi dan Peningkatan Dayaguna Sumber Pangan Lokal untuk Penganekaragaman Pangan di Sulawesi Selatan*. Laporan Hasil Penelitian Puslitbang. Bogor. <http://document.tips/document/proposal-karya-tulis-ilmiah-55c08e9103668.htm> [10 Juli 2016].
- Yanuwardana, Basito, dan D.R.A., Muhammad.2013. *Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata, Durch) Termodifikasi dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Laktat*. Surakarta: 2 April 2013. Teknosains Pangan UNS: Hal 79. <http://www.ilmupangan.fp.uns.ac.id> [23 April 2016].