

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Assosiation of Official Analitical Chemist. 1995. *Official Method Of Analysis of The Assosiation*. Washington DC. USA.
- Andri, R. 2015. Pengaruh Tingkat Campuran Tepung Gandum (*Triticum Spp.*) Varietas Sa₁ Dengan Terigu Dalam Pembuatan *Cookies* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.
- Astawan, M dan Kasih A.L. 2009. *Khasiat Warna Warm Makanan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-4270-1996 Susu Sereal. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bogasari. 2011. *Bread Making*. Bogasari Baking Center. Jakarta.
- Brotodjojo, L.C. 2010. *Semua Serba Labu Kuning*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Buckle, K.A, Edwards, R.A, Fleet, G.H, Wooton, M. 1985. *Ilmu Pangan* (penerjemah) Hari Purnomo Adiono. UI Press. Jakarta.
- Budiarti, S. 2004. Analisis Koefisien Lintas Beberapa Sifat Pada Plasma Nutfah Gandum (*Triticum aestivum*. L). Balitbiogen. Bogor.
- Demam, J.M. 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua*. ITB. Bandung.
- Gardjito, M. 2005. *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Tridatu Visi Komunikasi. Yogyakarta.
- Gembong, T. 2004. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Universitas Gajah Mada Press. Yogyakarta.
- Gisslen. 2013. *Essentials of Professional Cooking*. John Wiley &. Sons, Inc. New Jersey.
- Hariyanto, A.E dan Sugiarto. 2002. Respon Tanaman Gandum (*Triticum aestivum* L) Galur Nias dan DWR 162 terhadap Pemberian Pupuk Kandang Ayam. *Agrivita*. 24(1): 30-36.
- Hendrasty, H. K. 2003. *Tepung Labu Kuning*. Kanisius. Yogyakarta.
- Huang, D., Prior, R.L. 2005. *Partition of Selected Antioxidant in Corn Oil-Water Model System*. *J. Agric Food Chem*. New York.
- Kandlakunta, B., Rajendran A, & Thinganing L. 2008. *Caroten Content Of Some Common (Cereals, pulses, Vegetables, Sp Ices And Condiments) And Unconventional Sources Of Plant Origin*. *Food Cemistry*. 85-89
- Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta

- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Legowo, A. 2005. Pengaruh Blanching Terhadap Sifat Sensoris dan Kadar Provitamin Labu Kuning. Fakultas Teknologi Pertanian, UGM. Yogyakarta.
- Muchtadi T.R, Purwiyanto, dan Adil, B. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. CV Alfabeta. Bogor.
- Murtini, E.S. 2005. Pangan Alternatif, Trubus Agrisarana. Jakarta.
- Nielsen, S.S. 1995. *Introduction to The Chemical Analysis of Food*. Chapman and Hall. New York.
- Nurjanah, E. 2000. Analisis Karakteristik Konsumen dan Pola Komsumsi Sereal Sarapan [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurmala. 1980. Budidaya Tanaman Gandum. PT Karya Nusantara. Bandung.
- Nusfa, S. 2007. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka dan Jenis Lemak Terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Kue onde – onde. Universitas Negri Semarang. Semarang.
- Palupi, N. 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. IPB. Bogor.
- Parker, R. 2003. *Introduction to Food Science*. Delmar Thompson Learning. New York.
- Persagi. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT Elex Media Komputindo. Jakarta
- Potter, N.N and J. Hotchkiss. 1995. *Food Science, Fifth Edition*. Springer. New York.
- Prihatiningrum. 2012. Pengaruh Komposit Tepung Kimpul dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Cookies Semprit.[Skripsi]. Universitas Negri Semarang. Semarang.
- Ramadhani, G.A. 2012. Analisis Proximat, Antioksidan dan Kesukaan Sereal Makanan Dari Bahan Dasar Tepung Jagung (*Zea mays* L.) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch). [Skripsi]. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Risma, S. 2013. Sifat Fisika dan Kimia Gandum (*Triticum spp.*) dan Tepung Terigu Serta Aplikasinya Pada Roti Manis dan Mi [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.
- Rukmana, R. 1997. Usaha Tani Labu. Kanisius. Yogyakarta.
- Sediaoetama, A.D. 1996. Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid I. Dian Rakyat. Jakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, P.M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agroindustri. IPB. Bogor.

- Sinaga, S. 2011. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dan Jenis Penstabil Dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning [Skripsi]. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Subagjo, A. 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Sudarto, Y. 1993. Budidaya Waluh. Kanisius. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. Haryono, B. dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Syamsir, E. 2008. Pembuatan Susu Jagung. IPB. Bogor.
- Syarif, R dan Anies, I. 1988. Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian. Mediatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Syarbini, A. 2011. Titik Kritis Bahan Pembuat Produk Bakery dan Kue. Kanisius. Yogyakarta.
- Tribelhorn, R. E. 1991. *Breakfast Cereals* dalam : Lorenz, K. J. dan K. Kulp(Eds.). *Handbook of Cereal Science and Technology*. Marcel Dekker, Inc. New York
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, M.S. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius. Yogyakarta.
- Wiyono. 1980. Budidaya Tanaman Gandum. PT Karya Nusantara. Jakarta.
- Widayati, E dan Damayanti. 2000. Aneka Panganan Labu Kuning. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Yuliani, S. 2005. Karakteristik Sifat Kimia Labu Pada Beberapa Tingkat Kematangan. Jurnal Prosiding Seminar Nasional Hasil – Hasil Penelitian.
- Zaqiyah, S. 2011. Inovasi Produk Sereal Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. [Skripsi]. Universitas Negeri Malang. Malang.
- Zuraida, N. 2003. *Sweet Potato as an Alternative Food During Supplement During Rice Storage*. Jurnal Litbang Pertanian Vol. 22(44). Bogor.