

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A. T., Zaini, M. A., & Handito, D. (2020). Pengaruh Metode Dan Suhu Blanching Terhadap Persenyawaan Serat Batang Pisang Sebagai Bahan Baku Pembuatan Ares. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 6(1), 609–622.
- Amelia, J. R., Azni, I. N., Basriman, I., & Prasasti, F. N. W. (2021). Karakteristik Kimia Minuman Sari Tempe-Jahe Dengan Penambahan Carboxy Methyl Cellulose Dan Gom Arab Pada Konsentrasi Yang Berbeda. *Chimica Et Natura Acta*, 9(1), 36–44.
- Amrillah, S., Rejeki, S., Pertiwi, R., & Rifqi, M. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Kualitas Kimia Dan Sensori Kue Akar Kelapa. *E-Issn 2963-590x*, 3, 11582–11592.
- Anwar, A. E. S., Safawi, N. A., Prameswari, S. A., & Kurnianingsih. (2021). Perbedaan Karakteristik Pada Brownies Dengan Menggunakan Bubuk Kakao Dan Bubuk Kokos. *Jurnal Ipteks Tata Boga, Tata Rias, Dan Tata Busana*, 13(1), 1–8.
- Aprialdi, M. A., Kartikaratri, T. R., Hariyanto, I., Zein, F., & Kurniawan, M. F. (2024). Studi Kasus : Analisis Praduga Frozen Food Rabokki Terhadap Umur Simpan Dan Penurunan Nilai Mutu Produk Menggunakan Metode Arrhenius. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3, 9714–9726.
- Apriliani, R., Rejeki, S., Pertiwi, R., & Novidahlia, N. (2024). Mutu Kimia Dan Sensori Kukis Berbahan Baku Tepung Kedelai Dan Tepung Biji Bunga Matahari Sebagai Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah (Pmt-As). 3, 791–803.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Hasil Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 01(02), 105–109.
- Astadi, R., & Jati, P. (2023). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Maltodekstrin Dan Na-Cmc Terhadap Sifat Fisikokimia Bubuk Buah Semangka Merah. *Jurnal Yudarta*, 14(36).
- Astuti, N. B., Raya, M. K., & Rahayu, E. S. (2023). Pengaruh Suhu Dan Tempat Penyimpanan Terhadap Kadar Air Dan Mutu

- Organoleptik Biskuit Substitusi Tepung Belut (Monopterus Albus Zuiew) Effect Of Temperature And Storage On Water Content And Organoleptic Quality Of Eel Flour Substitution Biscuit (Monopt. *Aceh Nutrition Jurnal*, 8(1), 81–89.
- Astuti, R., & Sulistiani, R. P. (2025). Pengembangan Proses Pembuatan Tepung Tempe , Optimasi Lama Pemanasan Dan Daya Terima. *Jurnal Gizi*, 14(November 2025), 156–166.
- Azima, F., Desmawati, Syukri, D., & Iqbal, M. (2025). Development And Characterization Of Biscuits Made From Local Raw Materials For Type 2 Diabetes Mellitus. *Food Research*, 9.
- Azima, F., Muchtadi, D., & Zakaria, F. R. (2004). Kandungan Fitokimia Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Cassia Vera (Cinnamomum Burmanii). *Stigma Volume Xii No.2, April – Juni 2004, Xii(2)*, 232–236.
- Dan, H., & Nisah, K. (2019). Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri 1. *Journal Ar Raniry*, 1(3), 103–107.
- Dimu, F. P., Rafael, A., Nge, S. T., Studi, P., Biologi, P., Kristen, U., & Wacana, A. (2021). Substitusi Tepung Cucurbita Moschata (Duch .) Poir Terhadap Kadar B - Karoten Dan Daya Terima Cake Labu Kuning. *Jurnal Pendidikan Dan Sains Biologi*, 4(1), 7–15.
<https://doi.org/10.33323/Indigenous.V4i1.107>
- Emilda. (2018). Efek Senyawa Bioaktif Kayu Manis Cinnamomum Burmanii Nees Ex.Bl.) Terhadap Diabetes Melitus: Kajian Pustak. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 5(1), 246–252.
- Fadlilah, A. R., & Lestari, K. (2023). Reviw : Peran Antioksidan Dalam Imunitas Tubuh. *Farmaka*, 21.
- Falah, M. N. A., & Sa'diyah, K. (2024). Pengaruh Rasio Ampas Tahu Terhadap Kualitas Produk Pakan Ikan Nila. *Jurnal Teknologi Separasi*, 10(9), 170–179.
- Fanggidae, W. D., Sunar, & Linda, B. (2020). Pengaruh Kombinasi Pupuk Bokashi, Pupuk Kascing Dan Tanah Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman. *Jurnal Agrisia –*, 13(1), 48–60.
- Fbriani, S. W. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai (Glycine Max L.) Terhadap Karakteristik Mi Kering Berbahan Dasar Tepung Terigu Dan Tepung Ubi Jalar Ungu

- (*Ipomoea Batatas Var Ayumurasaki*). Universitas Andalas.
- Fetsecret. (N.D.). *Kalori Dalam Lemonilo Brownies Crispy Chocochips*. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/lemonilo/brownies-crispy-chocochips/1-porsi>
- Firdausni, & Diza, F. Dan Y. H. (2011). Potensi Pigmen Cassiavera Pada Minuman Jahe Instan Sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Litbang Industri*, 1(1), 15–21.
- Fitri, A. S., Arinda, Y., & Fitriana, N. (2020). Analisis Senyawa Kimia Pada Karbohidrat *Analysis Of Chemical Compounds On Carbohydrates*. *Jurnal Ump*, 17(1), 45–52.
- Gabriela, M. C., Rawung, D., & Ludong, M. M. (2020). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Minuman Instan Serbuk Buah Pepaya (*Carica Papaya L.*) Dan Buah Pala (*Myristica Fragrans H.*). *Jurnal Unsrat*.
- Gul, S. And, & Safdar, M. (2009). Proximate Composition And Mineral Analysis Of Cinnamon. *Pakistan Journal Of Nutrition*, 8(9), 1456–1460.
- Hadi, N., Piter, P., & Romadan, R. (2024). Identifikasi Asupan Protein, Lemak Dan Karbohidrat Pada Mahasiswa Agroindustri Pangan Semester 5. *Media Ilmiah Kesehatan Indonesia*, 2(3), 69–73. <https://doi.org/10.58184/miki.v2i13.201>
- Handayani, R., Hermanto, D. J., & Lowena, A. G. L. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Kuning Sebagai Fat Replacer Dalam Pembuatan Sponge Cake. *Sains Dan Teknologi*, 6(2), 151–161.
- Hariyanto, I., Aprilia, D., Ruhiya, F., & Rohmayanti, T. (2025). Peran Senyawa Bioaktif Kedelai Dalam Pangan Fungsional Dan Kesehatan. *Karimah Tauhid*, 4, 3403–3413.
- Hartati, S. (2025). *Perbandingan Tepung Tempe Dan Tepung Labu Kuning Dalam Formulasi Bahan Terhadap Mutu Food Bar*. Universitas Andalas.
- Hartika, Basuki, E., & Amaro, M. (2025). Pengaruh Rasio Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata . L*) Terhadap Mutu Fisikokimia Dan Sensorik Crispy Brownies. *Journal Edufood*, 3(4).
- Hermana, J., Falahudin, A., & Imanudin, O. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Kandunganprotein Pada Bakso Daging Sapi. *Journal*

Tropical Livestock Science, 2, 29–35.

- Hosry, L. El, Elias, V., Chamoun, V., Halawi, M., Cayot, P., Nehme, A., Bou-Maroun, A., & Elias. (2025). *Maillard Reaction : Mechanism , Influencing Parameters , Advantages , Disadvantages , And Food Industrial Applications : A Review*. 1–43.
- Husain, H., Wahyuni, S., & Faradilla, R. F. (2025). Karakteristik Fisik Berbagai Tepung Substitusi Bebas Gluten: Studi Pustaka. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 10(2), 8397–8407.
- Ibroham, M. H., Jamilatun, S., & Kumalasari, I. D. (2020). A Review: Potensi Tumbuhan-Tumbuhan Di Indonesia Sebagai Antioksidan Alami. *Seminar Nasional Penelitian Lppm Umj*.
- Ilmi, I. N., Filianty, F., & Yarlina, V. P. (2021). Sediaan Kayu Manis (*Cinnamomum Sp .*) Sebagai Minuman Fungsional Antidiabetes : Kajian Literatur. *Jurnal Unpad*, 31–59.
- Indrianingsih, A. W., Apriyana, W., Rosyida, V. T., Nisa, K., Nurhayati, S., & Darsih, C. (2019). Efek Pengeringan Pada Bagian Buah Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Aktivitas Antioksidan, Sifat Kimia Dan Struktur Morfologi. *Journal Riset Tenologi Industri*, 13(1), 33–41.
- Ispitasari, R., & Haryant. (2022). Pengaruh Waktu Destilasi Terhadap Ketepatan Uji Protein Kasar Pada Metode. *Indonesian Journal Of Laboratory*, 5(1), 39–43.
- Jahan, F., Islam, B., & Prosad, S. (2023). Heliyon Nutritional Characterization And Antioxidant Properties Of Various Edible Portions Of *Cucurbita Maxima* : A Potential Source Of Nutraceuticals. *Heliyon*, 9(6), E16628. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.E16628>
- Janitra, R. S., Azzahra, A. F., Maulana, F. A., & Maksum, P. (2023). Studi Potensi Senyawa Antioksidan Dari Kulit Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Secara In Silico. *Jurnal Unpad*, 11(3), 136–142.
- Jannah, N., Astuti, S., Susilawati, & Nurainy1, F. (2026). Pengaruh Formulasi Tepung Jewawut Dan Tepung Kedelai Hitam Terhadap Sifat Kimia , Dan Sensori Flakes. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 5(1), 81–96.
- Jawarkar, S., & Shrivastava, M. K. (2025). Dus Characterization Of Elite Soybean (*Glycine Max (L .) Merrill*) Lines For Breeding And Varietal Differentiation. *International Journal*

Of Plant & Soil Science, 37(9), 231–242.

Jayanudin, Pujinia, R., & Shofiah, O. (2012). Ekstraksi Kulit Kayu Manis Menjadi Oleoresin menggunakan Pelarut Etanol. *Jurnal Untirta*, 185–192.

Karneta, R., Kahfi, A. N., & Aluyah, C. (2019). Fortifikasi Dari Kedelai (Glicine Max L Merr) Pada Formula Tortilla Jagung. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal 2018*, 978–979.

Kemenkes. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*.

Kemenkes. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*.

Kurniasari, P. (2019). Pemanfaatan Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Brownies Panggang. *Prosiding Ptbb*.

Kurniawati, I. F., & Sutoyo, S. (2021). Review Artikel : Potensi Bunga Tanaman Sukun (Artocarpus Altilis [Park . I] Fosberg) Sebagai Bahan Antioksidan Alami Article Review : The Potention Of Breadfruit Flowers (Artocarpus Altilis [Park . I] Fosberg) As Natural Antioxidant. *Journal Of Chemistry*, 10(1), 1–11.

Lisianti, D., Saragih, B., & Rachmawati, M. (2023). Rendemen , Sifat Organoleptik Dan Fisik-Kimia Tepung Jagaq. *Journal Of Tropical Agrifood*, 4(2), 115–121.

Madhu, C., Sanjay, B., Harshitha, K., Pradhan, J., & Sree, S. S. N. (2025). Review Article On Crude Fiber. *Journal Multi Rese*, 5(3), 30–33.

Maharani, N. A., Nazaruddin, & Cicilia, S. (2024). Pengaruh Rasio Tepung Terigu Dan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duch) Terhadap Nilai Gizi Kue Bingka Dolu Jajanan Khas Bima. *Edu Food*, 2(1).

Mailisa, R., Saputra, A. D., Susanti, E., Wulandari, T., & Agrita, T. W. (2024). Pembuatan Brownis Krispy On-The-Go : Inovasi Snack Ringan Program Kreativitas Mahasiswa. *Journal Of Community Development*, 5, 305–314.

Mandik, Y. I., Asmuruf, F. A., & Sihite, N. (2024). Karakteristik Kimiawi Dan Uji Sensori Makanan Ringan. *Jurnal Lppm Bidang Sains Dan Teknologi*, 9(2), 125–132.

Marfina, A., Cahyono, E., & Mursiti, S. (2019). Indonesian Journal

- Of Chemical Science Sintesis Nanopartikel Emas Dengan Bioreduktor Minyak Atsiri Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*). *Indonesian Journal Of Chemical Science*, 8(2), 2–8.
- Marlia, M. R. (2021). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Cassia Vera Terhadap karakteristik Crackers Dari Campuran Tepung Pisang Batu Dan Tepung Labu Kuning*.
- Maryanto, S., & Wening, D. K. (2023). Nilai Gizi Bolu Kukus Dan Cookies Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durch) Berbahan Formula Modisco. *Media Gizi Kesmas*, 379–383.
- Maulana, F., Safithri, M., & P, U. M. S. (2022). Aktivitas Antioksidan Dan Antidiabetes In Vitro Ekstrak Air Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Asal Kota Jambi In Vitro Antioxidant And Antidiabetic Activities Of Aqueous Extract Of Cinnamon Bark (*Cinnamomum Burmannii*) From Jambi. *Jurnal Sumberdaya Hayati*, 8(2), 42–48.
- Medho, M. S., Muhammad, E. V., & Salli, M. K. (2022). Perbedaan Penambahan Bahan Penunjang Cookies Pada Metode Creaming Terhadap Penerimaan Sensorik Cookies Tepung Komposit Jagung Putih Lokal Timor Dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Maria Susana Medho * , Endeyani V. Muhammad, Maria Klara Salli. *Jurnal Politaniokoe*, 1747–1761.
- Millati, T., & Wahdah, R. (2020). Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(November), 306–310.
- Monangin, S. M., Yudistira, A., & Rumondor, E. M. (2024). Uji Aktivitas Antiosidan Ekstrak Etanol Spons Aaptos Aaptos Yang Diperoleh Dari Pantai Parentek Kabupaten Minahasa. *Journal Pharmacon*, 13, 580–585. <https://doi.org/10.35799/Pha.13.2024.55063>
- Mujahanah, S., Zainuri, & Dewa Nyoman Adi Paramartha. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea Alata* L.) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Organoleptik Cookies. *Edu Food*, 2(1).
- Mulyawan Rafmanuha Putri , Nurhaidha Raysha Tryfhatya, S. A. (2023). Identifikasi Dan Manfaat Famili Cucurbitaceae Di

- Lokasi Wisata Negeri Labu Lembang. *International Journal Of Engineering, Economic, Social Politic And Governmen*, 1(3), 44–51.
- Mustofa, A., Suhartatik, N., Yulia, D., & Pratiwi, V. (2024). Aktivitas Antioksidan Tepung Labu Kuning Dari Berbagai Varietas Dengan Variasi Suhu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Industri*, 18(3), 568–573. <https://doi.org/10.21107/Agrointek.V18i3.15936>
- Nariah, H., Kisnawaty, S. W., & Purwani, E. (2024). Ghidza : Jurnal Gizi Dan Kesehatan Kadar Protein Dan Tingkat Kekerasan Pada Cookies Tepung. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 8(2), 232–241.
- Ngginak, J., Rafael, A., Amalo, D., Titin, S., & Sandra, C. L. (2020). Analisis Kandungan Senyawa B - Karoten Pada Buah Enau (Arenga Piñata) Dari Desa Baumata. *Jurnal Edu Biosfer*, 2(1), 1–7.
- Nidia, G. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (Glycine Max (L.) Merrill) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Zat Gizi Makro Brownies Sebagai Alternatif Snack Bagi Anak Penderita Kurang Energi Protein. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*, 1(1), 1–13.
- Nurrahman, R. A. (2022). Analisis Komposisi Zat Gizi Dan Antioksidan Beberapa Varietas Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durh). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(4), 544–552. <https://doi.org/10.21107/Agrointek.V16i4.12336>
- Nurul Azizah Tri Yuliarti, Nunung Cipta Dainy, W. Y. (2023). Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Gizi Biskuit Rempah Dengan Penambahan Sari Kurma Sebagai Pangan Fungsional Untuk Imunitas Tubuh. *Journal Of Nutrition And Food Science*, 3(2), 62–72. <https://doi.org/10.24853/Mjnf.3.2.62-72>
- Nusaibah, Cempaka, Cika Issabela Abrian, S., Susanti, O., & Andayan, T. R. (2024). Karakteristik Face Scrub Dari Sediaan Simplisia Rumpun Laut Sargassum Sp. *Majalah Farmasetika*, 9(1), 76–90.
- Pamungkas, W., Novidahlia, N., & Nurhalimah, S. (2025). Daya Terima Minuman Teh Talua Dengan Penambahan Serbuk Kayu Manis Acceptability Of Talua Tea With Addition Of Cinnamon Powder. Wisnu Pamungkas. *Jurnal Agroindustri*

Halal, 11(2), 173–181.

- Pargiyanti. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesia Jurnal Of Laboratory*, 1(2), 29–35.
- Paska R. Situmorang, Zalukhu, B., & Napitupulu, D. S. (2023). Perbandingan Peningkatan Kadar Gula Darah Sebelum Dan Setelah Pemberian Gula Putih, Gula Aren, Dan Madu Pada Mahasiswa Tlm Di Stikes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023. *Journal Of Indonesian Medical Laboratory And Science*, 4(2), 136–147.
- Purba, N. S., Palupi, P. J., Putri, V. A., & Doddy, M. (2025). Karakteristik Fisikokimia , Mikrobiologi Dan Sensori Abon Nabati Bonggol Pisang Kepok (Musa Acuminata X Balbisiana). *Jornal Of Tropical Agrifood*, 7(1), 59–66.
- Putra, D. P., Salihat, R. A., & Yanti, N. R. (2017). Analisis Kimia, Mikrobiologi Dan Organoleptik Margarin Yang Memanfaatkan Bubuk Angkak Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 26(2), 239–247.
- Putri, R. A., Siregar, J., & Insan, R. R. (2025). *Penggunaan Tepung Terigu Dengan Kadar Protein Yang Berbeda Terhadap Kualitas Nastar*. 6, 106–111.
- Putri, Y. A., I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, & Mahdiyah. (N.D.). Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Kualitas Almond Crispy. *Journal Of Nutrition And Culinary*, 3(2), 34–43.
- Rahmasuci Fibriafi, R. I. (N.D.). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai, Tepung Bekatul Dan Tepung Rumput Laut (Gracilaria Sp) Terhadap Daya Terima, Zat Besi Dan Vitamin B12 Brownies. *Media Gizi Indonesia*, 2018, 12–19. <https://doi.org/10.20473/Mgi.V13i1.12>
- Ramadlani, S. V., & Fitriyah, D. (2025). Karakteristik Organoleptik Dan Kadar Serat Pada Brownies Kering Tepung Pisang Kepok Dan Tepung Beras Hitam. *Jurnal Gizi Volume 14 Nomor 2 Tahun 2025*, 14, 100–112.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2021). Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (Xanthosoma Sagittifolium) Dengan Penambahan Tapioka. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*.
- Sakinah, S. H. (2022). *Pengaruh Penambahan Bubuk Cassia Vera (Cinnamomun Burmannii) Terhadap Cookies Dari*

- Campuran Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor L . Moench) Dan Tepung Terigu (Triticum Aestivum L .).*
- Salsabila, A. Z. F., As, S., & Herdiana, N. (2025). Kajian Formulasi Tepung Bengkuang (Pachyrhizus Erosus) Dan Tepung Terigu Pada Pembuatan Brownies Chips. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 4(1), 24–35.
- Sari, D. N., Azima, F., & Sayuti, K. (2021). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Cassia Vera (Cinnamomum Burmannii , Ness Ex Blumm) And Ciplukan (Physalis Angulata , L .) Dengan Metode Dpph. *Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(3), 3934–3946.
- Septiana, A., & Basuki, Eko, M. A. (2024). Effect Of The Ratio Of Mocaf Flour And Soy Flour On Nutritional And Sensory. *Journal Edu Food*, 2(4), 98–109.
- Siregar, E., Tafzy, F., & Wulansari, D. (2026). *Raet : Research In Agricultural Engineering And Technology Pengaruh Penambahan Kayu Manis (Cinnamomum Burmani) Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Sungkai (Penorema Canescens Jack)*. 1(1), 7–15.
- Sni. (2022). *Sni 2973:2022 Biskuit*. <https://id.scribd.com/document/747156089/Sni-2-21-Sni-2973-2022-Biskuit>
- Statistik, B. P. (2024). *Produksi Tanaman Sayuran, 2021-2023*.
- Subaktilah, Y., Wahyono, A., Oktavia, S., Yudiastuti, N., & Mahros, Q. A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata L) Terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning Effect Of Pumpkin Flour Substitution (Cucurbita Moschata L) On The Nutritional Value Of Steamed Pumpkin Brownies. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), 18–21.
- Sudrajat, F. S. A., Fauzi, M. R., Nurlailatul, S., Qodariah, Sobarudin, M. F., Cahyasiam, R., & Aminullah. (2024). Karakteristik Sensori Dan Aktifitas Antioksidan Snackbar Berbahan Dasar Tepung Sorgum Dan Labu Kuning Dengan Penambahan Ekstrak Cassiavera(Cassia Bar). *Jurnalagroindustri Halal*, 10, 324–333.
- Sumbac, J. H. P., Karmin, E., Yulianto, G., & Istiraharsi, Y. (2025). Gastronomy And Culinary Art Analysis Of Preference Level And Quality Of Gembili Flour (Colocasia Esculenta L) As A

- Substitution For. *Jurnal Ampta*, 4(2), 141–153.
<https://doi.org/10.36276/Gastronary.V4i2.932>
- Syukri, D. (N.D.). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri Dan Gravimetri)*.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*.
- Tuslinah, L., Thomas, G. A., & Fathurohman, M. (2023). Tepung Labu Kuning Terfortifikasi Dari Kalsium Cangkang. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi*, 23, 81–89.
- Usda. (2017). *Fooddata Central: Food Composition Databases*.
- Wafi, F. A., Nasifah, D., Sarie, A. A., Amalia, W., Herlina, Rosita, D. A., & , Noor Harini, R. A. (2024). Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Biskuit Mp-Asi Dengan Substitusi Tepung Biji Nangka Dan Tepung Kacang Tunggak. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 19(2), 31–41.
- Werdiningsih, S., & Saragih, B. (2024). Rendemen Ekstrak , Total Flavonoid , Dan Aktivitas Hassk) Dan Kayu Manis (Cinnamomum Verum. *Journal Of Tropical Agrifood*, 6, 92–96.
- Wicaksana, A. S. A., Lestari, R., Inayatullah, N., & Putra, R. S. (2017). Abu Ilalang Sebagai Katalis Basa Untuk Produksi Biodiesel Dari Minyak Jelantah Dengan Metode Bera (Biodiesel Electrocatalytic Reactor). *Chimica Et Natura Acta*, 5(3), 153–158.
- Wulandari, A. (2020). Aplikasi Support Vector Machine (Svm) Untuk Pencarian Binding Site Protein-Ligan. *Jurnal Ilmiah Matematik*, 8(2).
- Wulandari, N., Alamsyah, A., & Amaro, M. (2025). Pengaruh Suhu Dan Lama Penggunaan Air Fryer Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Nugget Jamur Tiram. *Jurnal Edufod*, 3(4), 51–65.
- Zaki, M., Devi, M., Hidayati, L., Boga, P. T., & Malang, U. N. (2024). Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Persentase Berbeda Mempengaruhi Kualitas Bolu Kukus. *Journal Of Food Technology And Agroindustry*, 6(1).