

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2010. Labu Kuning. <http://endrah.blogspot.com/2010/03/labukuning-cucurbitamoschata.html>. Akses Tanggal 1 Agustus 2017 Makassar.
- Anonim. 2015. Pemanfaatan Labu Kuning (online). [http://www.academia.edu/29452524/BAB\\_II\\_I\\_PEMBAHASAN\\_PEMANFAATAN\\_LABU\\_KUNING](http://www.academia.edu/29452524/BAB_II_I_PEMBAHASAN_PEMANFAATAN_LABU_KUNING) (diakses 19 Oktober 2017).
- Alakewa, 2008. Laporan Pratikum teknik Penanganan hasil Pertanian. Karakterisasi Fisik Bahan Hasil Pertanian (Bentuk dan Ukuran). Laboratorium Teknik dan Manajemen Industri Pertanian. Fakultas Teknik Industri Pertanian. Universitas Padjajaran Bandung.
- Brotodjogo, L. C. 2010. Semua Serba Labu Kuning. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Gardjito, M. 2006. Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A. Tridatu Visi Komunitas. Yogyakarta.
- Hendrastiy, H. 2003. Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta.
- Hidayah, R. 2010. Manfaat dan Kandungan Gizi Labu Kuning (Waluh). [Hhttp://www.borneotribune.com](http://www.borneotribune.com) (26 Mei 2010).
- Igfar, A. 2012. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Kriswidyatni. 1990. Potensi Tepung Labu (Cucurbita maxima, Duch) untuk Memperkaya Kandungan Vitamin A Produk Olahan. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Lestario, LN., Susilowati, M., Martono, Y. 2013. Pemanfaatan Tepung Labu Kuning sebagai Bahan Fotifikasi Mie Basah. Prosiding. 18 Mei 2013. Salatiga: 182-189.
- Purba, J.H. 2008. Pemanfaatan Labu Kuning Sebagai Bahan Baku Minuman Kaya Serat. Skripsi. IPB. Bogor
- Radyaswati, 2005. Penggunaan Labu Kuning dalam Pembuatan Saos Sambal. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta.

- Rahmi, S.L., A. Indriyani., dan L. Surhaini. 2011. Penggunaan Buah Labu Kuning sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Produk Mie Basah. Fakultas Pertanian, Universitas Jambi. Vol. 13. (2) : 29- 36.
- Rukman. 1997. Bertanam Labu Kunin. Kanisius, Jakarta.
- Sudarto, Y. 2000. Budidaya Waluh. Yogyakarta: Kanisius.
- Soedarya MP, Drs. Arief Prahasta., 2006. Agribisnis Labu Kuning. Jawa Barat : CV Pustaka Grafika.
- Suastawa, I.N. 2008. Sifat Fisik dan Mekanik Bahan Pertanian. Departemen teknik Pertanian Fakultas Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tedianto. 2012. Karakterisasi Labu Kuning (Cucurbita moschata) Berdasarkan Penanda Morfologi dan Kandungan Protein, Karbohidrat, Lemak pada Berbagai Ketinggian Tempat. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Sebelas Maret.
- Tridjaja NO. (2003). Panduan teknologi pengolahan labu kuning sebagai bahan makanan alternatif. Direktorat Jenderal Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian, Jakarta.
- Usmiati, S., D. Setyaningsih., E.Y. Purwani., S. Yuliani, dan Maria O.G. (2005). Karakteristik serbuk labu kuning (Cucurbita moschata). Jurnal teknologi dan industri pangan. Vol 16(2):157-167.
- Widayati, E dan Damayanti, W. 2007. Aneka Pengolahan dari Labu kuning. Trubus Agrisarana. Jakarta.