

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 2017. Komposisi Kimia Ubi, Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI
- Aptindo. 2013. Industri Tepung Terigu Nasional Indonesia. Jakarta
- Arisman, MB. 2007. Gizi Dalam Daur Kehidupan. EGC. Jakarta
- Azizah, T N. 2009. Kajian Pengaruh Substitusi Parsial Tepung Terigu dengan Tepung Daging Sapi dalam Pembuatan Kreker terhadap Kerenyahan dan Sifat Sensori Kreker Selama Penyimpanan. Skripsi. Bogor. Departemen Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. IPB.
- Bourne, M.C. (2002). *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. Academic Press, New York.
- Budiarti, A. E., Ansharullah, & Karimuna, L. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays* L.) Terfermentasi Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Nilai Gizi Cake Tulban. J. Sains Dan Teknologi Pangan, 2(3), 508–519.
- Direktorat Gizi Masyarakat. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Frazier, P. J. (2007). *Biscuit and Cookie Technology*. Elsevier.
- Gardjito et al. (2013) karakteristik/aroma khas labu kuning
- Hariyadi, P. 2013. Peranan Industri untuk Penguatan Ketahanan Pangan Mandiri dan Berdaulat. Simposium Pangan Nasional Indofood. 2-3 Desember 2013. Jakarta.
- Hazra PMandal AK, Dutta AK, Ram HH. 2007. Breeding Pumpkin (*Curcubitoschata*(Duch. Ex Poir.) for Fruit Yield and Other Character. *InternationalJournal of Plant Breeding*.1(1): 51–64.
- Hendrasty, HK. 2003. Tepung Labu Kuning. Kanisius. Yogyakarta.
- Hidayah, R. (2010). Manfaat Dan Kandungan Gizi Labu Kuning (Waluh)
- IgfarA. 2012. Pengaruh penambahan tepung labu kuning dan tepung terigu terhadap pembuatan biskuit. [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanudin.
- MakassarFerita I, Tawarati, Syarif Z. 2015. Identifikasi dan Karakterisasi Tanaman Enau (*Arenga pinnata*) di Kabupaten Gayo Lues. Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia 1(1):31-37.

- Iriani, VR. 2011. Pembuatan dan Analisis Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional. Jawa Timur.
- Kusnandar, F., Adawiyah, DR., Fitria, M. 2010. Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit Dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. XXI. No. 2: 117.
- Manirza, Medikasari, Nurlaili. 2011. Produksi Tepung Ubi Kayu Berprotein : Kajian Pemanfaatan Tepung Kacang Benguk sebagai Sumber Nitrogen Ragi Tempe. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian 16(1): 74-81.
- Manley (2011). *Manley's Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*.
- Mardiah, Andini SF, Fitrilia T, Hakim L, Widowati S. 2019. Pra Perlakuan Kimia dan Fisik pada Labu Kuning (*Cucurbita* sp) terhadap Kadar β Karoten. Prosiding Seminar Nasional “Peranan Perguruan Tinggi dalam Pengembangan Keilmuan Abad 21” di Unida tanggal 28 Agustus 2019.
- Maulidya, Z. N. B., dkk. 2023. *Karakteristik Kimia dan Organoleptik Cookies Tersubstitusi Tepung Labu Kuning*. Jurnal Agrosilvopasture-Tech, 2(1): 269–275.
- Muslim, A. (2017). *Prospek Ekonomi Ubi Kayu di Indonesia*. Jakarta: Universitas Al Azhar Indonesia.
- Nurjanah, C.E., Lubis, Y.M., Yusriana. 2017. Pembuatan Mie kering dari Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan variasi hidrokoloid. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah. Volume 2, Nomor 3, Agustus 2017.
- Prajawantoro, P., & Monicha, R. (2015). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Nilai Penjualan Tepung Tapioka Pada CV. Srikandi Di Gaya Baru Lampung Selatan. Jurnal Manajemen Dan Bisnis Universitas Bandar Lampung, 5(2), 172–192. <http://jurnal.ubl.ac.id/index.php/jmb/article/view/792>
- Purwanto CC, Ishartani D, Rahadian D. 2013. Kajian sifat fisik dan Kimia tepung labu kuning (*Cucurbita maxima*) dengan perlakuan blanching dan perendaman natrium metabisulfite ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). Jurnal Teknosains Pangan 2(2). ISSN: 2302-0733.
- Que F, Mao L, Fang X, Wu T. 2008. Comparison of Hot air-drying and freeze-drying on the physic-chemical properties and antioxidant activities of pumpkin (*Cucurbita moschata* Duch.) flours. Inter. J. Food Sci. Tech. 43: 1195-1201.

- Rahmawati L, Susilo B, Yulianingsih, R. 2014. Pengaruh variasi blanching dan lama perendaman asam asetat (CH_3COOH) terhadap karakteristik tepung labu kuning termodifikasi. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(2) : 107-115.
- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & Angraeni, L. 2020. Karakteristik Sensori Cookies Mocaf Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 1–7.
- Richana, N. (2012). *Ubi Kayu dan Ubi Jalar: Teknologi, Manfaat, dan Peluang Pengembangannya*.
- Ripi, V.I., 2011. Pembuatan Dan Analisis Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch). Universitas Pembangunan Nasional. Jawa Timur.
- Satriyanto, B., Widjanarko, SB., Yuniarta. 2012. Stabilitas Warna Ekstrak Buah Merah (*Pandanus conoideus*) Terhadap Pemanasan Sebagai Sumber Potensial Pigmen Alami. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 13. No. 3: 157- 168.
- See EF, Wan NWA, Noor AAA. 2007. Physico-chemical and sensory evaluation of breads supplemented with pumpkin flour. *ASEAN Food Journal* 14(2): 123-130.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., & Mahros, Q. A. (2021). *Pengaruh substitusi tepung labu kuning (Cucurbita moschata L.) terhadap nilai gizi brownies kukus labu kuning*.
- Sutomo. (2008). *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Tanjung, YLR dan Kusnadi, J. 2014. Biskuit Bebas Gluten Dan Bebas Kasein Bagi Penderita Autis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 No 1 p.11-22.
- Tedianto, 2012. Karakterisasi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Berdasarkan Penanada Morfologi Dan Kandungan Morfologi Dan Kandungan Protein, Karbohidrat, Lemak Pada Berbagai Ketinggian Tempat. Universitas sebelas maret. Surakarta.
- Winarno, F. G. (2002). *Ilmu pangan*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Watemin, W., Djaeni, M., & Purbasari, A. (2016). *Karakteristik tepung tapioka sebagai bahan baku pangan dan potensinya dalam pengembangan produk pangan*.