

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N. Dan S. Koswara. (1992). *Kimia Vitamin*. Jakarta: Penerbit CV. Rajawali.
- Arina, I. G. A. A. P., Ina, P. T., & Ekawati, I. G. A. (2021). Pengaruh Perbandingan Modified Cassava Flour (Mocaf) dan Puree Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Karakteristik Brownies Kukus. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(2), 246-255.
- Arbi, A. S. (2009). *Pengenalan Evaluasi Sensori*. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan, Banten.
- Arvianti, E. Y., Masyhuri, M., Waluyati, L. R., & Darwanto, D. H. (2019). Gambaran krisis petani muda Indonesia. *Agriekonomika*, 8(2), 168-180.
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33-40.
- Atma, Y. (2018). *Prinsip Analisis Komponen Pangan: Makro & Mikro Nutrien*. Deepublish.
- Badan Pusat Statistika. (2014). Data produksi tanaman semusim. Jakarta (ID): Badan Pusat Statistika.
- Badan Pusat Statistika. (2020). Data produksi tanaman semusim. Jakarta (ID): Badan Pusat Statistika
- Badan Pusat Statistika. (2021). Data Impor Biji Gandum dan Meslin. Jakarta (ID): Badan Pusat Statistika.
- Bawinto, A. S., Mongi, E. L., & Kaseger, B. E. (2015). Analisa kadar air, pH, organoleptik, dan kapang pada produk ikan tuna (*Thunnus Sp*) asap, di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(2).
- Budoyo, E. A. S., Suseno, T. I. P., & Widjajaseputra, A. I. (2017). Substitusi Terigu dengan Tepung Labu Kuning Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Muffin. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(2), 75-80.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 2015. SNI 2354.2:2015. Tentang Cara Uji Kimia Kadar Air pada Produk Perikanan. Jakarta.
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., & Widyastuti, E. (2015). Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).

- Damayati, D. S., & Rusmin, M. (2018). Analisis Kandungan Zat Gizi Muffin Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L.) Sebagai Alternative Perbaikan Gizi Masyarakat. *Al-Sihah: The Public Health Science Journal*.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta.
- Fauziyah, R. N., & Slanikovita, A. K. (2018). Muffin Berbahan Dasar Tape Ketan Hitam dan Beras Hitam Sumber Antioksidan dan Serat.
- Fajri, M.R. (2015). *Analisis Kadar Protein Kasar dan Serat Kasar Wafer Limbah Jerami Klobot dan Daun Jagung Selama Masa Penyimpanan*. Skripsi. Makassar: Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin.
- Fitri, R. I., & Wirawanni, Y. (2012). Asupan energi, karbohidrat, serat, beban glikemik, latihan jasmani dan kadar gula darah pada pasien diabetes mellitus tipe 2. *Media Medika Indonesiana*, 46(2), 121-131.
- Gardjito, Murdijati, Murdiati A., dan Aini, N. (2005). Mikroenkapsulasi β -karoten buah labu kuning dengan enkapsulan whey dan karbohidrat. *Jurnal Teknologi Pertanian* 2(1):13-18. Universitas Jendral Sudirman Press, Purwokerto.
- Gunawan, A., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 11-19.
- Gustina, L., Elida, E., & Holinesti, R. (2015). Substitusi Labu Kuning terhadap Kualitas Kue Mangkok. *Journal of Home Economics and Tourism*, 10(3).
- Hamsah. (2013). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Khasanah, T. A., & Mumpuni, C. E. (2021). Pengaruh Formulasi Tepung Ikan Haruan, Tepung Buah Dan Biji Labu Kuning Pada Biskuit Terhadap Kandungan Gizi Dan Daya Terima. *Journal of Nutrition College*, 10(1), 1-9.
- Kurniawan, J. M., Yusuf, M. M., Heriyanto, H., & Brotosudarmo, T. H. P. (2020). Telaah Literatur Potensi Lutein dari Bunga Marigold Lokal sebagai Suplemen Kesehatan. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 30(2), 147-162.
- Lismawati, L., Tutik, T., & Nofita, N. (2021). Kandungan Beta Karoten Dan Aktivitas Antioksidan Terhadap Ekstrak Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 7(2), 263-273.

- Muthoharoh, D. F., & Sutrisno, A. (2017). Pembuatan roti tawar bebas gluten berbahan baku tepung garut, tepung beras, dan maizena (Konsentrasi Glukomanan dan waktu proofing). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Natsir, N. A. (2018). Analisis kandungan protein total ikan kakap merah dan ikan kerapu bebek. *Biosel: Biology Science and Education*, 7(1), 49-55.
- Panjaitan, T. W. S., & Rosida, D. A. (2021). Tekstur, Kadar β -Karoten dan Kalsium Flakes dengan Formulasi Tepung Labu Kuning dan Daun Kelor. *STIGMA: Jurnal Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Unipa*, 14(01), 28-33.
- PMK. 2019. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 28 Tahun 2019.
- Prakoso, P. (2011). *Aneka Muffin Praktis dan Mudah Dibuat Cocok Untuk Sarapan dan Kudapan*. Jakarta : Demedia.
- Pramu, P., Putra, R. D., & Zakariya, A. Z. (2020). Efek Pemberian Infusa Biji Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durch) Terhadap Cacing *Fasciola* Sp Secara In Vitro. *Jurnal Penelitian Peternakan Terpadu*, 2(2), 39-45.
- Potter, N.N. (1980). *Food Science*. Avi Pub. Company Westport.
- Radiani, A., Syahrumsyah, H., & Saragih, B. (2020). Formulasi tepung terigu, mocaf dan pure labu kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap kadar serta kasar, lemak dan karakteristik sensoris bolu kukus. *Journal of Tropical AgriFood*, 2(1), 8-15.
- Rismaya, R., Syamsir, E., Nurtama, B. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Muffin. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1), Hal.58-68.
- Safitri, E. L. D., Warkoyo, W., & Anggriani, R. (2020). Kajian Karakteristik Fisik dan Mekanik Edible Film Berbasis Pati Umbi Suweg (*Amorphophallus paeoniifolius*) dengan Variasi Konsentrasi Lilin Lebah. *Food Technology and Halal Science Journal*, 3(1), 57-70.
- Santoso, U. (2021). *Antioksidan pangan*. UGM PRESS.
- Setiadi, N. R. D. (2017) Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Muffin Tersubstitusi Tepung Labu Kuning La3 (*Cucurbita moschata*). Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Sari, D. K., Adriani, M., & Ramadhani, A. (2021). Profil Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus Dan *Puree* Labu

Kuning. In *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah* (Vol. 6, No. 3).

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk industri pangan dan argo*. PT Penerbit IPB Press.

Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(02), 38-44.

Sugiyono. (2007). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.

Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., & Mahros, Q. A. Y. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* L) terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), 18-21.

Stefania, E., Ludong, M. M., & Oesoe, Y. Y. (2021). Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Duch.) Dalam Pembuatan Bolu Kukus Mekar. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 12(1), 44-51.

Syadiah, E. A., Riska, R., & Adelina, F. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Wortel terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Nugget Ikan Kakap Putih (*Lates calcarifer*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(1), 49.

Syarfaini, S., Damayati, D. S., Susilawaty, A., Alam, S., & Humaerah, A. M. (2019). Analisis Kandungan Zat Gizi Roti Rumput Laut Lawi-Lawi (*Ceulerpa racemosa*) Substitusi Tempe Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Masyarakat. *Al-sihah: The Public Health Science Journal*.

Teknologi Pangan. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Program Studi Teknologi Pangan. Semarang.

Yohanista, M., & Rume, M. I. (2021). Pengaruh Penanganan Prakonsumsi Rumput Laut *Euclima cottonii* Terhadap Uji Fisik Organoleptik Jus Rumput Laut. *AQUANIPA-Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan*, 3(2).