

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia.
- Aquia, P. (2015). *110 Variasi Cake*. Gramedia Pustaka Utama.
- Arbowati, J. L., Mulyani, S., & Hintono, A. (2021). Pengaruh Kualitas Telur Terhadap Sifat Fisik Dan Sifat Organoleptik Sponge Cake. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(1), 27–34.
- Ariani, M., & Ashari, N. (2016). Arah, Kendala Dan Pentingnya Diversifikasi Konsumsi Pangan Di Indonesia. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 21(2), 99.
- Astawan, M. (2008). *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Gramedia Pustaka Utama.
- Azizi, E. C. (2020). *Pengaruh Substitusi Tempe Dan Penambahan Puree Wortel Terhadap Daya Terima, Nilai Gizi Dan Nilai Ekonomi Sosis Untuk Jajanan Anak Sekolah*. Universitas Airlangga.
- Azzani, N. (2019). *Analisis Kadar Air , Kadar Abu Dan Nilai Kalori Pada Batubara Di Unit Kiln Pada PT. Semen Tonasa*. Politeknik Ati Makassar.
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan (BPOM) RI. (2022). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. *Peraturan Bpom*, 11, 1–16.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2021). *Impor Biji Gandum Dan Meslin*.
- SNI 01-2891-1992 Tentang Cara Uji Makanan Dan Minuman, (1992).
- Bani, C. Y. (2021). *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Sifat Organoleptik Nilai Gizi Bolu Kukus*. Poltekes Kupang.

- Buana, H. A. (2018). *Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Cheesecake Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas L.)*.
- Chayati, I. (2011). Peningkatan Karoten Dalam Roti Manis Dengan Substitusi Puree Ubi Jalar Oranye Pada Tepung Terigu. *Jurnal Penelitian Saintek*, 16(2), 111–120.
- Claudia, E. J. (2015). *Studi Daya Cerna (In Vitro) Pati Dan Protein Pada Biskuit Dengan Formulasi Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomea Batatas L.) Dan Tepung Jagung Germinasi (Zea Mays)*. Universitas Brawijaya.
- Dewi, G. P., & Ginting, A. M. (2012). Antisipasi Krisis Pangan Melalui Kebijakan Diversifikasi Pangan. *Jurnal Ekonomi & Kebijakan Publik*, September 2011, 67–75.
- Dianah, M. S. (2020). Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*). *Skripsi*, 16.
- Dimu, F. P., Rafael, A., & Nge, S. T. (2021). Substitusi Tepung Cucurbita Moschata (Duch.) Poir Terhadap Kadar B-Karoten Dan Daya Terima Cake Labu Kuning. *Jurnal Pendidikan Dan Sains Biologi*, 9.
- Duniaji, A. S., Nurhasanah, D., & Yusa, N. M. (2017). Substitusi Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Beras Terhadap Peningkatan Nilai Gizi , B -Karoten Dan Sifat Sensoris Kue Ombus-Ombus The Substitution Effect Of Pumpkin (Cucurbita Moschata) And Rice Flour To Nutrition. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal Of Food Technology)*, 3(2), 113–124.
- Duwiyanti, N., & Ratnaningsih, N. (2021). Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Pada Cake Dalam Pembuatan Dessert Box. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana Ft Uny*, 16, 1–10.
- Eddy Afrianto, D. (2008). *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan* (Sahirman (Ed.)). Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Ekayani, I. Ay. P. H. (2011). Efisiensi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan Sponge Cake. *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan*, 8(2), 88–100.

Faridah, A., Kasmita, Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). Patiseri Jilid 2 Untuk Sekolah Menengah Kejuruan. In *Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*.

Febi, R., Eliza, L., Yuniarti, H., Sriwiyanti, & Sartono. (2021). Daya Terima Bolu Lapis Kojo Ubi Jalar Kuning Sebagai Snack Rendah Kalori Dan Penambah Serat. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan (Jgk)*, 1(2), 62–71.

Gardjito, M., Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2013). *Pangan Nusantara*. Kencana.

Gumolung, D. (2019). Analisis Proksimat Tepung Daging Buah Labu Kuning (Cucurbita Moschata). *Fullerene Journal Of Chemistry*, 4(1), 8.

Gustina, L. (2015). Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas Kue Mangkok. *E-Journal Home Economic And Tourism*, 10(3), 1–8.

Harahap, E. (2019). Uji Daya Terima Dan Nilai Kandungan Gizi Dengan Penambahan Tepung Rebung Dalam Pembuatan Brownies (Vol. 8, Issue 5). Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.

Hardinsyah, & Supriasa, I. D. N. (Eds.). (2017). *Ilmu Gizi : Teori Dan Aplikasi*. Eg.

Hardiyanti, S. M. (2017). Analisis Kandungan Zat Gizi Muffin Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas L.*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Masyarakat. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.

Hatta, H., & Sandalayuk, M. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Kandungan Karbohidrat Dan Protein Cookies. *Gorontalo Journal Of Public Health*, 3(1), 41.

Holinesti, R., & Isnaini. (2020). Analisis Kualitas Serabi Yang Dihasilkan Dari Substitusi Labu Kuning. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(2), 47–53.

- Huaman, Z. (1992). Systematic Botany And Morphology Of The Sweetpotato Plant. Technical Information Bulletin 25. In *Technical Information Bulletins*.
- Isnaini, S. N. (2021). *Uji Daya Terima Dan Nilai Kandungan Mie Beras Merah Dengan Penambahan Bayam Merah*. Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
- Kemenkes RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kusumawati, D. (2018). Hubungan Penampilan Dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pada Katering Diet Di Asrama Putri Sma Semesta Semarang. In *Paper Knowledge. Toward A Media History Of Documents*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Loelinda, P., Nafi', A., & Windrati, W. S. (2017). Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch) Dan Koro Pedang (Canavalia Ensiformis L.) Terhadap Terigu Pada Pembuatan Cake. *Jurnal Agroteknologi*, 11(1), 45.
- Mangunsong, S., Assiddiqy, R., Sari, E. P., Marpaung, P. N., & Sari, R. A. (2019). Penentuan B-Karoten Dalam Buah Wortel (Daucus Carota) Secara Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (U-Hplc) (Determine Of B-Carotene In Carrot (Daucus Carota) Using Ultra High Performance Liquid Chromatography (U-Hplc)). *Aceh Nutrition Journal*, 4(1), 36–41.
- Masfria, M., Maulidar, N. P., & Haro, G. (2018). Penetapan Kadar Kalium, Kalsium, Natrium Dan Magnesium Dalam Bunga Nangka (Artocarpus Heterophyllus Lam.) Jantan Secara Spektrofotometri Serapan Atom. *Media Farmasi: Jurnal Ilmu Farmasi*, 15(2), 81.
- Masnar, A., Pinandoyo, D. B., & Astuti, A. B. (2021). *Ilmu Gizi Dasar*. Edu Gizi Pratama Indonesia.
- Mayasari, A., Ishartani, D., & Dwi, S. (2016). Kajian Sifat Sensoris , Fisik Dan Kimia Pound Cake Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Termodifikasi Asam Laktat. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(3), 10–19.

- Meliana, M., Sabariman, M., & Azni, I. N. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Dan Konsentrasi Pengemulsi Lesitin Terhadap Mutu Muffin. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal Of Food Technology And Health)*, 3(1), 8–17.
- Millati, T., Udiantoro, U., & Wahdah, R. (2020). Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. *Selaparang Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 300.
- Muchlisah, N. (2018). Pengaruh Rasio Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Labu Kuning Terhadap Komponen Gizi Dan Mutu Sensoris Flakes Ubi Jalar Ungu. *Fakultas Teknologi Pangan Dan Agroindustri, Universitas Mataram*, 1–16.
- Muchtadi, D. (2011). Karbohidrat Pangan Dan Kesehatan. In *Alfabeta, Bandung*. Alfabeta.
- Muchtadi, D. (2014). *Pengantar Ilmu Gizi*. Alfabeta.
- Mulya, D. A. (2021). Analisis Profitabilitas Pada Usaha Home Industri Cake Di Kota Parepare (Studi Kasus Pada Industri “Home Cake”). *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan*, 373–380.
- Muntikah, & Razak, M. (2017). Ilmu Teknologi Pangan. In *Kementrian Kesehatan Republik Indonesia* (Issue December).
- Muqita, A. I. (2022). Pengaruh Substitusi Puree Labu (*Cucurbita Moschata*) Dan Perbedaan Waktu Fermentasi Terhadap Pembuatan Roti Maros (P. 27). Universitas Hasanuddin.
- Mustopa, M. (2019). *Diversifikasi Konsumsi Pangan Pokok Dalam Mewujudkan Ketahanan Rumah Tangga Di Desa Mekar Sari Kecamatan Pelawan Kabupaten Sarolangun*. Universitas Islam Negeri Sultan Thaha Saifuddin Jambi.
- Nimpuno, D. (2015). *Buku Lengkap Aneka Cake* (P. A. Budiarti (Ed.)). Gramediaa

Pustaka Utama.

Nurhaliza, A. (2016). *Mineral Makro Dan Mikro*.

Pradipta, A. G., Pratyasta, A. S., & Arif, S. S. (2019). Analisis Kesiapan Modernisasi Daerah Irigasi Kedung Putri Pada Tingkat Sekunder Menggunakan Metode K-Medoids Clustering. *Agritech*, 39(1), 1.

Prasetyo, H. A. (2019). Proses Pembuatan Cake Menggunakan Tepung Komposit Terigu, Umbi Jalar Dan Talas Dengan Metode Experimental Design. *Juitech (Jurnal Ilmiah Fakultas Teknik Universitas Quality)*, 3(2).

Purnamasari, P., & Astuti, S. (2022). Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duch) Terhadap Sifat Sensori Dan Addition Effect Of Pumpkin Puree (Cucurbita Moschata Duch) Towards Sensory And Physicochemical Properties Of Cookies Based On Puree Labu Kuning Dapat Meningkatkan. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2), 187–197.

Putra, S. (2019). *Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana*. Universitas Islam Riau.

Putri, D. A., Rotua, M., Palembang, P. K., Darah, P. G., Tepung, C., & Kuning, L. (2021). Pengaruh Pemberian Cookies Tepung Labu Kuning Dan Kedelai Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes. *Jurnal Gizi*, 1, 71–76.

Putri, F. K. K. (2018). *Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning Terhadap Tingkat Kesukaan Karakteristik Fisikokimiawi Kue* (Vol. 13, Issue 3). Universitas Katolik Soegijapranata.

Putri, R. A. N., Rahmi, A., & Nugroho, A. (2020). Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, Sensori Sereal Flakes Berbahan Dasar Tepung Ubi Nagara (*Ipomoea Batatas* L.) Dan Tepung Jewawut (*Setaria Italica*). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 7(1), 1–11.

- Radiani, A., Syahrumsyah, H., & Saragih, B. (2020). Formulasi Tepung Terigu, Mocaf Dan Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Kadar Serat Kasar, Lemak Dan Karakteristik Sensori Bolu Kukus. *Journal Of Tropical Agrifood*, 2(1), 8–15.
- Rahmawati, A., Supartono, & Cahyono, E. (2015). Kandungan Kimia Dan Potensi Beberapa Jenis Tepung Ubi Jalar Pada Pembuatan Roti. *Indonesian Journal Of Chemical Science*, 4(1), 7–11.
- Rahmi Rahayu. (2017). Analisis Kandungan Gizi Cacing Honingka (*Siphonosoma Australe-Australe*) Yang Berpotensi Sebagai Sumber Pangan Masyarakat Pesisir Sombu Kepulauan Wakatobi. In *Saintek Gizi*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Rasmaniar, Ahmad, & Balaka, S. (2017). Analisis Proksimat Dan Organoleptik Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas*), Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Rumput Laut Sebagai Sarapan Sehat Anak Sekolah. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(1), 315–324.
- RI, B. P. O. Dan M. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan No. 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi. *Peraturan Bpom*, 9, 1–9.
- PMK No. 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi, (2019).
- Rinaldy, S. (2009). Gizi Dan Kesehatan Masyarakat. In *Departemen Gizi Dan Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia*. Rajawali Pers.
- Rochmawati, A., Effendi, D., & Hamdani, S. (2015). Pengembangan Metode Analisis Kadar Kalium Dalam Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dengan Metode Konduktometri. *Prosiding Penelitian Spesia Unisba*, 591–595.
- Safitri, F. (2013). Uji Organoleptik Cake Dengan Substitusi Pati Singkong (*Manihot Utilissima*) Dan Pewarna Daun Suji (*Pleomale Angustifolia*) (Vol. 7, Issue 2) [Universitas Muhammadiyah Surakarta].

- Salauhiang, J., Najoan, M., Pontoh, C. J., & Imbar, M. R. (2019). Pengaruh Penggantian Sebagian Ransum Dengan Tepung Limbah Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Performans Ayam Pedaging. *Zootec*, 39(2), 345.
- Santoso, E. B., Basito, & Rahadian, D. (2013). *Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (Cucurbita Moschata)* (Vol. 2, Issue 3) [Universitas Sebelas Maret].
- Sari, D. P. (2018). *Potensi Tepung Labu Kuning Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dan Sumber B-Karoten Pada Produk Bolu Kukus*. Unika Soegijapranata Semarang.
- Sayekti, E. D., & Rahmawati, F. (2021). Substitusi Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Pada Pembuatan Tiger Roll Cake Dengan Selai Nangka Sebagai K Diversifikasi Pangan. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga ...*.
- Setiawan, H., Sabang, S., & Tangkas, I. (2014). Analisis Kandungan Vitamin C Dan Kalium Dalam Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Jurnal Akademika Kimia*, 3(4), 173–177.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Ipb Press.
- Shatia, A. R., Murlida, E., & Rohaya, S. (2022). Studi Pembuatan Roti Tawar Menggunakan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Termodifikasi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 386–393.
- Sinaga, S. (2011). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dan Jenis Penstabil Dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning*. Universitas Sumatera Utara.
- Stefania, E., Ludong, M. M., Teknologi, J., Universitas, P., & Ratulangi, S. (2021). Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Duch.) Dalam Pembuatan Bolu Kukus Mekar. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 44–51.

- 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. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), 18–21.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242.
- Sunyoto, & Mustofa, C. H. (2017). Analisis Kadar Kalium Pada Bawang Putih (*Allium Sativum* L.) Dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. *Cerata Jurnal Ilmu Farmasi*, 8(1), 37–72.
- Tanjung, N. Z. (2021). *Uji Daya Terima Dan Nilai Kandungan Gizi Bolu Kukus Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah Dan Tepung Jamur Tiram Putih*. Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
- Tejasari. (2005). *Nilai Gizi Pangan*. Graha Ilmu.
- Tuty, T., Suryani, Shinta, F., & Reny, S. (2020). Analisis Kalium Pada Buah Semangka (*Citrullus Lanatus* (Thunb.) Matsum & Nakai) Dengan Spektrofotometer Serapan Atom. *Jurnal Katalisator*, 5(2), 137–145.
- Winarno, F. (2004). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia.
- Winarsi, H. (2007). *Antioksidan Alami Dan Radikal Bebas*. Kanisius.
- Winarti, S. (2010). *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu.
- Wipradnyadewi, Et.Al, P. A. S. (2016). Kajian Perbandingan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas* L) Dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Bolu Kukus. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1), 32–36.
- Wodi, S. I. M., Cahyono, E., & Kota, N. (2019). Analisis Mutu Bakso Ikan Home

Industri Dan Komersil Di Babakan Raya Bogor. *Jurnal Fishtech*, 8(1), 7–11.

Yuli, H., Anita, N., Terati, & Fajriah, P. (2020). Daya Terima Cup Cake Substitusi Ikan Bandeng Dan Ubi Jalar Kuning Yuli Hartati , Anita Novelia , Terati , Fajriah Purnamasari. *Edible, Jurnal Penelitian Teknologi Pangan*, 9, No 1(2012).

