

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, I., Une, S., & Antuli, Z. (2018). Fisik Dan Kimia Mie Kering Dari Pati Bonggol Pisang Kepok Dengan Metode Modifikasi Heat Moisture Treatment (HMT). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 1(1), 2–14.
- Almatsier, S. (2010). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi* (R. Pradana (ed.)). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anggreni, D., Pranawa, I. M. S., & Triani, L. (2008). Pemanfaatan Tepung Labu Kuning ( Cucurbit Moschata ) Sebagai Sumber Karoten Dalam Pembuatan Mie Basah. *Program Studi Teknologi Industri Pertanian Bekerja Sama Dengan Asosiasi Profesi Teknologi Agriindustri (APTA)*, 682–688.
- Anonim. (2006). Serat Makanan dan Kesehatan. In *UNIMUS* (4th ed.).
- Badriani, Ratnawaty, F., & Sukainah, A. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kasippi Sebagai Upaya. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(6), 187–199.
- Budiarti, G. I., Wulandari, A., & Mutmaina, S. (2020a). Pemanfaatan Tepung Labu Kuning Modifikasi Hydrogen Rich Water Kepada Masyarakat. *SPEKTA (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat : Teknologi Dan Aplikasi)*, 1(1), 11. <https://doi.org/10.12928/spekta.v1i1.2646>
- Budiarti, G. I., Wulandari, A., & Mutmaina, S. (2020b). Pemanfaatan Tepung Labu Kuning Modifikasi Hydrogen Rich Water Kepada Masyarakat. *SPEKTA (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat : Teknologi Dan Aplikasi)*, 1(1), 11–16. <https://doi.org/10.12928/spekta.v1i1.2646>
- Bustanul, A., & Sanusi, I. (2018). Struktur , Bioaktivitas Dan Antioksidan Flavonoid. *Jurnal Zarah*, 6(1), 21–29.
- Cahyaningtyas, F. I., Basito, & Anam, C. (2014). Kajian Fisikokimia Dan Sensori Tepung Labu Kuning *Curcubita Moschata* (Durch) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan *Eggroll* The *Physicochemical And Sensory Assessment Of Pumpkin Flour (Curcubita Moschata Durch) As The Substitution Of Wheat Flour I*. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 13–19. [www.ilmupangan.fp.uns.ac.id](http://www.ilmupangan.fp.uns.ac.id)
- Canti, M., Fransiska, I., & Lestari, D. (2020). Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Tuna. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 181–187. <https://doi.org/10.17728/jatp.6801>
- Daud, A., Suriati, & Nuzulyanti. (2020). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Jurnal Online Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan*, 11–16. [https://ppnp.e-journal.id/lutjanus\\_PPNP](https://ppnp.e-journal.id/lutjanus_PPNP)
- Duniaji, A. S., M, D. N., & Yusa, N. M. (2016). Substitusi Labu Kuning (Cucurbita moschata) dan Tepung Beras Terhadap Peningkatan Nilai Gizi,  $\beta$ -Karoten Dan Sifat Sensoris Kue Ombus-Ombus. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 3(2), 1–

10.

- Furqan, M., Suranto, & Sugiyarto. (2018). Karakterisasi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Berdasarkan Karakter Morfologi Di Daerah Kabupaten Bima Nusa Tenggara Barat. *Seminar Nasional Pendidikan Biologi Dan Saintek III*, 136–141.
- Gumelar, H. A., Wahjuningsih, S. B., & Haryati, S. (2019). Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Baku Tepung Terigu Dengan Substitusi Tepung Mocaf UPTD. Technopark Grobogan Jawa Tengah. In *Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang*.
- Handayani, R., & Aminah, S. (2011). Variasi Substitusi Rumput Laut terhadap Kadar Serat dan Mutu Organoleptik Cake Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 02(03), 67–74.
- Hendrasty, H. K. (2003). *Teknologi Pengolahan Pangan: Tepung Labu Kuning*. Kanisius.
- Herawati, H. (2011). Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 30(1), 31–39.
- Koswara, S. (2009a). Teknologi modifikasi pati. *EbookPangan*, 1–32. <http://tekan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Modifikasi-Pati.pdf>
- Koswara, S. (2009b). *Teknologi Pengolahan Mie*. eBookPangan.com.
- Kurniasari, E., Waluyo, S., & Sugianti, C. (2015). Mempelajari Laju Pengeringan Dan Sifat Fisik Mie Kering Berbahan Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Tapioka. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(1), 1–8.
- Kusharto, C. M. (2006). Serat Makanan Dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi Pangan*, 1(2), 45–54. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/view/4357/2934>
- Lala, F. H., Susilo, B., & Komar, N. (2013). Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan-Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2), 11–20.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Mariyani, N. (2011). Studi Pembuatan Mie Kering Berbahan Baku Tepung Singkong Dan Mocal. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 1(1), 30–41. <https://core.ac.uk/download/pdf/270259758.pdf>
- Martiyanti, M. A. A., & Vita, V. V. (2018). Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.26418/jft.v1i1.30347>
- Muchtadi, D. (2008). Modul 1 Nutrifikasi Protein. In *Nutrifikasi Protein*.

Universitas Terbuka.

- Mulyadi, A. F., Usinggih, W., Dewi, I. A., & Putri, W. I. (2014). Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (Kajian Penambahan Telur Dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), 25–36.
- Musrifah, S. (2020). Karakteristik Fisik Dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dengan Penambahan Dekstrin Dan Maltodekstrin.
- Pade, S. W., & Akuba, H. (2018). Pemanfaatan Tepung Ubi Kayu sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit. *Journal of Agritech Science*, 2(1), 1–9.
- Philia, J., Widayat, Hadiyanto, Suzery, M., & Budianto, I. A. (2020). Diversifikasi Tepung Mocaf Menjadi Produk Mie Sehat Di PT. Tepung Mocaf Solusindo. *Indonesia Journal of Halal*, 2(2), 40–45.
- Prabasini, H., Ishartani, D., & Rahadian, D. (2013). Kajian sifat kimia dan fisik tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) dengan perlakuan blanching dan perendaman dalam natrium metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 93–102. [www.ilmupangan.fp.uns.ac.id](http://www.ilmupangan.fp.uns.ac.id)
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *Smartics Journal*, 5(2), 81–96. <https://doi.org/10.21067/smartics.v5i2.3700>
- 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. <https://doi.org/10.35941/jtaf.2.1.2020.3917.8-15>
- Ripi, V. I. (2011). *Pembuatan Dan Analisis Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch.)*. Universitas Pembangunan Nasional.
- Sari, J. M. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota*) Terhadap Sifat Organoleptik Stick. *E-Journal Boga*, 03(02), 26–35.
- Steffi, L. (2017). *Analisis Pangan Kadar Serat*. StuDocu. <https://www.studocu.com/id/document/universitas-padjadjaran/analisis-makanan/laporan-praktikum-analisis-pangan-kadar-serat/3714708>
- Subagio, A., Windrawati, W. S., Witono, Y., & Fahmi, F. (2008). *Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocal Berbasis Klaster*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. [https://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/60916/Buku POS lengkap.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/60916/Buku_POS_lengkap.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2010). *Analisa bahan makanan dan pertanian* (2nd ed.). Liberty Yogyakarta. <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=935132>
- Sudarto, Y. (2000). *Budidaya Waluh*. Kanisius.

- Sudaryati, Rosida, D. F., & Islamiyati, D. (2013). Mie Kaya Serat Sebagai Produk Unggulan Dan Upaya Eksplorasi Umbi-Umbian Untuk Peningkatan Sumber Daya Alam Lokal. *Jurnal Rekapangan*, 7(2), 140–150.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Swarinastiti, D., Hardaningsih, G., & Pratiwi, R. (2018). Dominasi Asupan Protein Nabati Sebagai Faktor Risiko Stunting Anak Usia 2-4 Tahun. *Diponegoro Medical Journal (Jurnal Kedokteran Diponegoro)*, 7(2), 1470–1483.
- Triyani, A., Ishartani, D., & Rahadian, D. (2013). Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Termodifikasi Dengan Variasi Lama Perendaman Dan Konsentrasi Asam Asetat. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 17–18.
- Usmiati, S., Setyaningsih, D., Purwani, E. ., Yuliani, S., & O.G, M. (2005). Karakteristik Serbuk Labu Kuning (Cucurbita moschata). In *Jurnal Teknol dan Industri Pangan: Vol. XVI* (Issue 2, pp. 157–167).
- Van Steenis, C. . G. . (2003). *Flora* (pp. 233–236). PT. Pradnya Paramita.
- Widodo, R. (2010). *Pemberian makanan, suplemen, dan obat pada anak*. Buku Kedokteran EGC.
- Yani, A. V., & Akbar, M. (2018). Pembuatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Berbagai Varietas Ubi Kayu dan Lama Fermentasi. *Jurnal Edible*, 7(1), 40–48. <https://jurnal.um-palembang.ac.id/edible/article/view/1655/1389>
- Zarkasie, I. M., Prihandini, W. W., Gunawan, S., & Aparamarta, H. W. (2017). Pembuatan Tepung Singkong Termodifikasi Dengan Kapasitas 300.000 Ton/Tahun. *Jurnal Teknik ITS*, 6(2), 2–4. <https://doi.org/10.12962/j23373539.v6i2.24923>