

DAFTAR PUSTAKA

- Abulais, D. M., Yabansabra, Y. R., & Patiung, O. R. (2022). Uji Proksimat (Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Serat) Dan Kadar Polifenol Dari Kulit Kopi Asal Wamena. *Avogardo Jurnal Kimia*, 6(November), 69–74.
- Agus, T. F., Magdalena, S., & Lestari, D. (2023). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensori Biskuit Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(2), 175–185.
- AKG. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia.
- Ambarwati, R. (2020). Pengembangan Makanan Tambahan Berbasis F100 Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning Dan Tepung Pisang. *Journal Of Nutrition College*, 9(2), 121–128.
- Anwar, D. (2019). Perbandingan Hidrolisis Gula Aren Dan Gula Pasir Dengan Katalis Matriks Polistirena Terikat Silang (Crosslink). *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 3(3), 15–20.
- Ayu, M. S., Astuti, N., Nurlaela, L., & Kristiastuti, D. (2021). Pengaruh Subtitusi Bubuk Brokoli (*Brassica Oleracea L. Var Italica*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lidah Kucing. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 267–276.
- Ayuningsih, L., & Rinawati, W. (2022). Pengembangan Kue Lidah Kucing Dari Subtitusi Tepung Ubi Ungu. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*,
- Binalopa, T., Amir, B., & Julyaningsih, A. H. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Pada Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 11(1), 94–102.
- BPOM RI. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan.
- Budiarti, G. I., Wulandari, A., & Mutmaina, S. (2020). Pemanfaatan Tepung Labu Kuning Modifikasi Hydrogen Rich Water Kepada Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat : Teknologi Dan Aplikasi*, 1(1), 11–16.
- Cengristitama, Sari, M. W., & Khasanah, S. R. (2022). Pengaruh Variasi Waktu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Labu Kuning. *Tedc*, 16(1), 25–29.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul Dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal Of Nutrition College*, 9(3), 180–186.
- Diana, A., Fauzan Lubis, A., & Yuyanti, S. (2023). Pembuatan Churros Dari Daging Ikan Sepat Rawa (*Trichogaster Tricopterus*) Dengan Penambahan Margarin). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 6(2).

- Diniyati, I. A., Ekadiarsi, A. N., Bila, S., Herdianti, I. A. H., Amelia, T., & Wahidin, W. (2022). Etnomatematika: Konsep Matematika Pada Kue Lebaran. *Mosharafa: Jurnal Pendidikan Matematika*, 11(2), 247–256.
- Faridah, A., Kasmita, S., Asmar, Y., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid 3*. In Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan (Vol. 53, Issue 9). Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid 1*. In Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Gardjito, M., Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2013). *Pangan Nusantara: Karakteristik Dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana (Divisi Dari Prenada Media Group).
- Ghifarie, S. A., & Rahmawati, F. (2022). Pemanfaatan Puree Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Pada Produk Vol Au Vent Untuk Meningkatkan Konsumsi Bahan Pangan Lokal Di Indonesia. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1).
- Gumolung, D., & Naomi, M. (2018). Analisis Proksimat Tepung Jonjot Buah Labu Kuning. *Fullerene Journal Of Chemistry*, 3(2), 40–43.
- Halimah, R. N., & Rahmawati, F. (2021). Subtitusi Puree Labu Kuning Terhadap Donat Untuk Meningkatkan Konsumsi Labu Kuning. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1), 1–7.
- Hardiyanti, & Nisah, K. (2021). Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Amina*, 1(3), 103–107.
- Hastiningsih, W. T. (2016). Diversifikasi Sweet Bread Dengan Subtitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata). *J. Hotelier*, 2(2), 49–58.
- Hubner, I. B., Lindy, A., Nurintan, N., & Juliana, J. (2020). Pemanfaatan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Substitusi Dari Tepung Terigu Pada Pembuatan Lidah Kucing. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 6(2).
- Imani, A. N., Hutami, R., & Pertiwi, S. R. (2022). Karakteristik Sensori Dan Kimia Kue Kering Dari Tepung Campolay Dan Mocaf. *Jurnal Pangan Halal*, 4(April), 1–8.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi.L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601.
- Laila, W., Adfar, T. D., & Ermilia, S. (2023). Cookies Ikan Lele (Clarias Gariepinus) Dengan Penambahan Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Kandungan Zat Gizi Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Balita Stunting. *Jurnal Kesehatan Perintis (Perintis's Health Journal)*
- Legowo, J. G. A., Fitriyanti, A. R., Handarsari, E., & Sulistyaningrum, H. (2022). Variasi Tepung Ubi Ungu Terhadap Kandungan Kadar Gula, Serat Kasar Dan Daya Terima Pada Biskuit Mocaf. *Prosiding Seminar Nasional*, 5, 1076–1085.

- Lestari, E. D. D., Astuti, N., Pangesti, L. T., & Afifah, C. A. N. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul Dan Jenis Lemak Terhadap Sifat Organoleptik Lidah Kucing. *Jurnal Tata Boga*, 12(1), 60–71.
- Mardiah, Amalia, L., & Laksono, A. A. (2021). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Vla Labu Parang (Cucurbita Moschata Durch) Physicochemical And Sensory Characteristics Custard Pumpkin (Curcubita Moschata Durch). *Jurnal Pertanian*, 12(2), 66–76.
- Maulidya, Z. N. M., Augustyn, G. H., & Palijama, S. (2023). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Cookies Tersubstitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(2), 269–275.
- Meliani, S., Ansharullah, & Rejeki, S. (2018). Pengaruh Penambahan Serbuk Kemiri Dan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Kandungan B-Karoten, Dan Sensorik Cookies. *J. Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP)*,
- Mufida, E. N., Sri Wiadnyani, A. A. I., & Wisaniyasa, N. W. (2023). Perbandingan Tepung Talas Alami (Xanthosoma Sagittifolium) Dan Termodifikasi Dengan Metode Autoclaving-Cooling Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensoris Kue Lidah Kucing. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*
- Noviati, T. D., & Purwani, E. (2017). Kadar Beta Karoten Dan Daya Terima Cookies Garut Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Seminar Nasional Gizi Program Studi Ilmu Gizi UMS*, 188–195.
- Oktaviana, S. A. D. E., Afifah, C. A. N., Pangesthi, L. T., & Suwardiah, D. K. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Kering Lidah Kucing. *Jurnal Tata Boga*, 12(1), 40–49.
- Panjaitan, T. W. S., & Rosida, D. A. (2021). Tekstur , Kadar B-Karoten Dan Kalsium Flakes Dengan Formulasi Tepung Labu Kuning Dan Daun Kelor.
- Purwastuti, T. P. P., & Purtiningrum, E. N. (2015). *Tres Leches Cake Dessert Lezat Dengan Bahan Utama 3 Jenis Susu*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian. (2022). *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2022*. In Kementrian Pertanian Republik Indonesia.
- Putri, C. W. E. (2023). *Produksi Dan Pemasaran Kue Kering Lidah Kucing Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringaoleifera)*. Laporan Akhir. Program Studi D-III Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian, PoltekNIK Negeri Jember.
- Putri, C. Y. K., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2019). Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (Musa Paradisiaca Forma Typica) Dan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata). *Biota : Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 4(April), 50–62.
- Rahmawati, A., Putranto, K., & Tristianne, A. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Sagu (Metroxylon Sagu R) Pada Terigu Terhadap Karakteristik Kue Kering. *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan)*, 4(1), 1–10.
- Raihan, R. U., & Makkiyah, F. A. (2024). *Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam*

Produksi Biskuit. IKRA-ITH Teknologi Jurnal Sains Dan Teknologi

- 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.
- Rismaya, R., Syamsir, E., & Nurtama, B. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan , Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Muffin. *J. Teknol. Dan Industri Pangan*, 29(1), 58–68.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma Sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 45–56.
- Saeroji, S., Slamet, A., & Kanetro, B. (2023). Pengaruh Variasi Rasio Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*), Tapioka Dan Tempe Serta Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Tingkat Kesukaan Bubur Instan. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 2(1), 99–112.
- Safitri, R. D., Miranti, M. G., Bahar, A., & Purwidiani, N. (2023). Inovasi Pembuatan Mentega Nabati Dari Sari Kedelai Dan Aplikasinya Pada Cookies. *Journal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 6(4), 1456–1467.
- Salsabila, Y., Slamet, A., & Kanetro, B. (2024). Karakteristik Sari Buah Dengan Variasi Rasio Labu Kuning-Apel-Nanas Dan Lama Pasteurisasi. *Journal Of Food And Agricultural Technology*, 19(5), 1–23.
- Sari, N. P., & Putri, W. D. R. (2018). Pengaruh Lama Penyimpanan Dan Metode Pemasakan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(1), 17–27.
- Sitorus, S., Parta, I. B. B., & Ruswanto, A. (2023). Pembuatan Margarin Dengan Kombinasi Minyak Sawit Merah Dan Lemak Cokelat. *BIOFOODTECH : Journal Of Bioenergy And Food Technology*, 1(02), 113–123.
- SNI 2973:2011. (2011). Biskuit. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (BSN).
- Sriwati, M. (2021). Resep Kue Dan Kudapan Tradisional Dan Populer Ala @Cheche_Kitchen. Jakarta : PT Gramedia P.
- Subagiantari, N. L. P. R. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Wortel(*Daucus Carota L*) Terhadap Daya Terima Dan Beta Karoten Pada Kue Putu Ayu. Skripsi. Prodi Sarjana Terapan Jurusan Gizi Dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Denpasar.
- Sunarti. (2018). Serat Pangan Dalam Penanganan Sindrom Metabolik. Gadjah Mada University Press.
- Suryanti, R. (2018). Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Dange Di Kabupaten Pangkep. Skripsi. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar.
- TKPI. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.

- Triyas, S., Choirul, A., Soeyono, R. D., & Astuti, N. (2021). Pemanfaatan Tepung Pangan Lokal Pada Kue Semprit. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 59–63.
- Tutuhatunewa, A. (2020). Analisis Kualitas Produk Abon Ikan Dengan Pendekatan Logika Fuzzy. *ALE Proceeding*, 3, 24–32.
- Utami, N. R., & Prasetyawati, Z. T. (2020). Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*
- Winiastri, D. (2021). Formulasi Snack Bar Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench) Dan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Ditinjau Dari Uji Organoleptik Dan Uji Aktivitas Antioksidan. *JIP Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(2).
- Witono, J. R., Justina, A., & Lukmana, H. S. (2012). Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, Dan Tepung Ubi Jalar, Serta Konsentrasi Zat Aditif Pada Pembuatan Mie. *Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahayangan*, 1, 72.
- Wulandari, H., Wibowotomo, B., & Wahyuni, W. (2023). Efektivitas Penggunaan Tepung Pisang Candi (*Musa Paradisiacal Fa Corniculata*) Dalam Pengaplikasian Cookies Lidah Kucing Ditinjau Dari Sifat Kimia Dan Sifat Fisik. *Journal Of Food Technology And Agroindustry*, 5(1), 35–43.
- Zakaria, D. (2023). Pengaruh Lama Waktu Perebusan Biji Labu Kuning Terhadap Sifat Sensori Dan Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Fermentasi Yoghurt. Skripsi. Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Lampung.