

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, V., Sugitha., Sandhi, Ari, P. 2017. *Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Puree Labu Kuning (Cucurbita moschata ex. Poir) Terhadap Karakteristik Kue Lumpur*. Fakultas Pertanian Universitas Udayana.
- Anam, C., & Handajani, S. 2010. *Mi Kering Waluh (Cucurbita Moschata) Dengan Antioksidan Dan Pewarna Alami*. Jurnal Pangan dan Pertanian.
- Andriyani,. 2008. *Pengaruh Jumlah Bubur Labu Kuning Dan Konsentrasi Kitosan Terhadap Mutu Mie Basah*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Azhari, H. 2017. *Pengaruh Penambahan Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Limbah Kulit Ubi Lampung dalam Pembuatan Mie Basah*. Skripsi. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, M. 2005. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Bardiati, E., Adi, A. C., & Nadhiroh, S. R. 2015. *Daya Terima Dan Kadar Betakaroten Donat Substitusi Labu Kuning*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga. Surabaya
- Billina, A., Waluyo, S., dan Suhandy, D. 2014. *Kajian Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Direktorat Gizi Masyarakat. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Febriani, R. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Terhadap Kadar β -Karoten dan Daya Terima Produk Flakes*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah. Surakarta
- Fibentia, N., Dahlia., Ira, S. 2014. *Pengaruh Labu Kuning (Cucurbita moschata) Sebagai Pewarna Alami Pada Mie Kering Ikan Nila (Oreochromis niloticus)*. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas, Riau.
- Gardjito, M., & Indrati, R. 2013. *Pendidikan Konsumsi Pangan: Aspek Pengolahan dan Keamanan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Gardjito, M., Murdiati, A., Noor, Z. 2006. *Produksi Campuran Tepung Kaya Vitamin A Dan Kajian Sifat-Sifatnya*. Jurnal Pertanian.
- Harahap, N. 2009. *Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Wortel (Daucus carota L .)*. diakses pada 12 Mei 2019

- Hindun, T.Z., Sugitha., Indri, H.A. 2016. *Pengaruh Perbandingan Puree Labu Kuning (Cucurbita moschata ex. poir) Dan Tapioka Terhadap Karakteristik Bika Ambon*. Fakultas Pertanian Universitas Udayana.
- Igfar,A. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit*. Universitas Hasanuddin. Makassar. diakses pada 12 Mei 2019
- Ibrahim, I. 2002. *Studi Pembuatan Kamaboko Ikan Belut (Momopterus albus) Dengan Berbagai Suhu Perebusan Dan Konsentrasi Tepung Terigu*. Skripsi. Institusi Pertanian Bogor, Bogor.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Mie*, 1–13. eBook Pangan.
- Sri, E.W., Noveline., Wenny, S.M. 2014. *Karakteristik Cupcake Labu Kuning (Cucurbita moschata) dan Penentuan Umur Simpannya*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Antalas Padang.
- Kartika, B.H., Wahyu, S dan Pudji. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Yogyakarta.
- Kriswidyatni, 1990. *Potensi Tepung Labu Kuning (Cucurbita maxima, dutch) Untuk Memperkaya Kandungan Vitamin A Produk Olahan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Yogyakarta.
- Kementrian Kesehatan R.I. 2019. *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta : Kementrian Kesehatan RI.
- Kementrian Kesehatan R.I . 2013. *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta : Kementrian Kesehatan RI.
- Lestario, L.N., Susilowati, M., M artono, Y. 2008. *Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch) sebagai bahan Fortifikasi Mie Basah*. Tesis. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.
- Lisadayana, N., Zeni, F.N., Purwandari, U., Supriyanto., Indarto, C. 2013. *Analisis Sensoris dan Sifat Tekstural Mi Labu Kuning Bebas Gluten*. Makalah pada Seminar Nasional Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian dan Kelautan. Juni 2013. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo. Malang.
- Lestari, D. 2015. *Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Betakaroten Dodol Labu Kuning Dengan Penambahan Bunga Kecombrang Sebagai Pengawet Alami*. Skripsi. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah. Surakarta.

- Marlina, N.F., dan Afifah, D.N. 2010. *Kadar Betakaroten. Kadar Serat Dan Daya Terima Mi Basah Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Mutchadi, T., Sugiyono., Fitriyono, A. 2010. *Ilmu Bahan Makanan Lanjut*. Penerbit Alfabeta, Bandung.
- Murdiata,dkk. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua Edisi Pertama*. Kencana Prenadamedia Grup. Jakarta. diakses pada 12 Mei 2019
- Meddiati, F., P., Wahyuningsih., Ardiati, P. 2017. *Pengaruh Penambahan Labu Kuning dan Karagenan Terhadap Kualitas Inderawi Fruit Leather Tomat*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Nurlia., Sri, W., Nur, A. .2007. *Penilaian Umur Simpan Produk Mie Sagu Ubi Jalar Yang Ditambahkan Campuran Bubur Rumput Laut(Eucheuma cottonii) Dan Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus sp.) Menggunakan Analisis Sensorik*. Skripsi Aplikasi Teknologi Dan Bahan Tambahan Pangan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Halu Oleo.
- Novita, 2014. *Pengaruh Proporsi Gluten dan Jamur Tiram Putih Terhadap Mutu Organoleptik Bakso Nabati*. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Nuralizah, Adam, A., Fadilah, R. 2016. *Pengaruh Penambahan Labu Kuning (Cucurbita moschata) Dan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) Terhadap Kecepatan Leleh Es Krim Yang Dihasilkan*. Program Studi Pendidikan Teknologi Pertanian FT UNM.
- Pangan, T. 2017. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*. ISSN: 2527-6271. Vol 2 No. 6. Hal 405–412. Fakultas Teknologi dan Industri Pertanian Universitas Halu Oleo
- Pranata., Sugitha., Trisna, D. 2015. *Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan Dengan Labu Kuning (Cucurbita moschata) Terhadap Karakteristik Klepon*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana.
- Rahmi, S. L, Indriyani dan Surhaini. 2011. *Penggunaan Buah Labu Kuning Sebagai Sumber Antioksidan Dan Pewarna Alami Pada Produk Mie Basah*. Vol 13, no 2 hal 29-36. ISSN 0852-8349. Fakultas Pertanian Universitas Jambi. Jambi.
- Rosmeri, V.I., Monica, B.N. 2013. *Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (Dioscorea Hispida Dennst) Dan Tepung Mocaf (Modified Cassanava Flour) Sebagai Bahan Subsitusi Dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering Dan Mie Instan*. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rosalina, L., Suyanto, A., & Yusuf, M. 2018. *Kadar Protein , Elastisitas , dan Mutu Hedonik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Ganyong*. Jurnal Pangan Dan Gizi. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah. Semarang.

- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mi*. Perpustakaan Nasional. Solo: Metagraf.
- Rasdiana, M. 2010. *Analisis Perbandingan Kadar Betakaroten Dalam Buah Labu Kuning (Cucurbita moschata) Berdasarkan Tingkat Kematangan Buah Secara Spektrofotometri UV-VIS*. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Respati, A.N. 2010. *Pengaruh Penggunaan Pasta Labu Kuning (Cucurbita moschata) Untuk Substitusi Tepung Terigu Dengan Penambahan Tepung Angkak Dalam Pembuatan Mie Kering*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Seveline, S. 2017. *Penambahan Bubur Labu Kuning Terhadap Preferensi Saus Tomat-Labu Kuning*. Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Bioindustri Universitas Trilogi.
- Soemantri. 2017. *Substitusi Tepung Tempe Jagung Pada Pembuatan Mie Basah..* Universitas Lampung diakses pada 12 Mei 2019
- Standar Nasional Indonesia. 2015. *Mi Basah*. SNI 2987-2015. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Safriani, N., Husna, E.N., Rizkya, R. 2015. *Pemanfaatan Pasta Labu Kuning (Cucurbita moschata) Pada Pembuatan Mie Kering*. Vol 5 no 2 hal 85-94., Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala, Darussalam, Banda Aceh.
- Kardina, N. R., Andhini, E. 2010. *Uji Daya Terima, Karakteristik Fisik, Dan Mutu Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.)*. Fakultas Kesehatan. Universitas Nahdlatul Ulama. Surabaya.
- Tamba, M., Ginting, S., & Limbong, L. N. 2014. *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Tepung Terigu Dan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Donat*. Fakultas Pertanian USU Medan. Medan..
- Widyaningsih., Tri, D., Murtini, E.S. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana. Jakarta.
- Yuliani, A., Rasdiansyah dan Muhaimn. 2014. *Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Beberapa Jenis Sayuran*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. Vol 06, no 2 hal 32. Fakultas Pertanian Universitas Sylah. Kuala, Darussalam, Banda Aceh.
- Yuliani, S., Winarti, C., Usmiati, S., Nurhayati, W. 2005. *Karakteristik Fisik Kimia Labu Kuning pada Berbagai Tingkat Kematangan*. Jambi