

DAFTAR PUSTAKA

- Admin, 2012. Kue Basah dan kue Tradisional : Jakarta
- AKG. 2013. Permenkes RI No 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia. Menteri Kesehatan RI. Jakarta
- Almatsier, S (2009) Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ananto, Diah Sujani, 2012. *Menbuat Aneka Bolu Gulung, Plus Tips Antigagal*. Demedia. Jakarta;
- Apriyantono. (1989). Analisa Kadar Beta Karoten Metode Spektrofotometri. *Analisa Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. IPB, Bogor*, 169-170.
- Ardhanawati Dhiyas, N. R. (2016). Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Curcubita Moschata*) dan Tepung Mocaf Terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, dan Total Energi Pada Flakes "KUMO". *Journal Of Nutrition College*, 499-503.
- Astawan, M. d. (2008). *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ayustaningwarno, F, G. Retnaningrum, I. Safitri, N. Anggraheni, F. Suhardinata, C. Umami, dan M. S. W. Rejeki. 2015. Aplikasi Pengolahan Pangan. Deepublish, Yogyakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. Syarat Mutu Kue Basah SNI 01-3715-2000. Jakarta : Dewan Standarisasi Nasional
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. Syarat Mutu Kelapa Parut Kering SNI 01-4309 1995. Jakarta : Dewan Standarisasi Nasional
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. Syarat Mutu Beras Ketan Putih SNI 3549-2009. Jakarta : Dewan Standarisasi Nasional
- Cahyono, B. 2002. *Pisang Usaha Tani dan Pengembangan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Depkes RI. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta : Depkes RI
- Gardjito, M (Editor). 2006. *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Yogyakarta. Tridatu Visi Komunikasi

- Haryanto, D. (2015). Perancangan Buku Modifikasi Kreatif Jajan Pasar Tempo Dulu Yang Pernah Ada Di Surabaya Sebagai Pengenalan Jajan Pasar Untuk Anak.
- Hastuti Ningrum Dwi, Frangky Fransiskus Tumion. 2017. Kajian Variasi Penambahan Tepung Terigu Dan Penambahan Air Pada Pembuatan Donat Dari Limbah Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Formatypica). Program Studi Teknologi Hasil Perkebunan Politeknik Negeri Ketapang. Pontianak.
- Hidayah, R. (2010). Manfaat dan Kandungan Gizi Labu Kuning (waluh).
- Kartasapoetra dan Marsetyo, 2010. Ilmu Gizi Korelasi Gizi, Kesehatan, dan produktivitas Kerja. Rineka Cipta. Jakarta
- Kasmiasi, E. (2010). Peluang Pengembangan Teknologi Pengolahan Keripik Buah dengan Menggunakan Penggorengan Vakum. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol. 29 No.2.
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Beras, eBook Pangan. [http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/Teknologi Pengolahan-Beras-Teori-dan-Praktek.pdf](http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/Teknologi%20Pengolahan-Beras-Teori-dan-Praktek.pdf) (08 Maret 2021)
- Kristianingsih, Z. (2010). *Pengaruh Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas Brownies Kukus*. Semarang: Universitas Negeri Semarang (UNES).
- Lestari, Lily Arsani, dkk. 2018. *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta:Gadjah Mada University Press.
- Mia, 2008. Aneka Jajanan Pasar. www.banjarmasinpost.co.id, 10 Maret 2021
- Muchtadi, Deddy, (2001). Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan Untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. Dalam: JTIP XII (1) Juni. (61-71).
- Muchtadi, T.R. 2013. Prinsip Proses Dan Teknologi Pangan. Alfabeta : Bandung
- Murdijati Gardijito, A. D. (2013). *Pangan Nusantara (ed 1)*. Jakarta: Fajar Inter Pratama Mandiri.
- Negara, J.K., Sio, A. K., Rifhkan, Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Wihansah, R.R.S., dan Yusuf M. (2016). *Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda*. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 04(2), hlm 286-290.

- Notoatmodjo . 2012. Metode Penelitian Kesehatan. Jakarta : Rineka Cipta
- Ninik Rustanti, T. S. (2016). Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) dan Tepung Mocaf Terhadap Kadar Pati, Nilai Indeks Glikemik (IG), Beban Glikemik (BG), dan Tingkat Kesukaan Pada Flakes KUMO. *Journal Of Nutrition College*, 360-367.
- Novi Puspita Sari. (2016). Aplikasi MOCAF (Modified Cassava Flour) Pada Pembuatan Kue Lumpur : Kajian Proporsi MOCAF Dan Tepung Terigu Pada Sifat Fisikokimia Dan Sensoris. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Digital Repository Universitas Jember.
- Novi Safriani, N. E. (2015). Pemanfaatan Pasta Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Pada Pembuatan Mi Kering. *Jurnal AgroIndustri*, 85-94.
- Oktavianawati, P. (2017). Jajanan Pasar Asli Indonesia. Jakarta Timur: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Ongelina, S. 2013. Daya Hambat Ekstrak Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiacavar*) Terhadap Polibakteri Ulser Recurrent Aphtous Stomatitis. [Skripsi]. Universitas Airlangga. Surabaya. 103 hal.
- Palungkun, R. 2004. Aneka Produk Olahan Kelapa. Penebar Swadaya: Jakarta
- Puspitasari RL (2013). Kualitas jajanan siswa di sekolah dasar: Jurnal Al-Azhar Indonesia seri sains dan teknologi, 2(1)
- Rio, M. (2012). Makanan Tradisional yang Terlupakan. Jakarta.
- Santoso. (2013). Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensoris dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (Cucurbita moschata). *Jurnal Teknosains Pangan, Vol. 2. No. 3*, 15-26.
- Saparinto, C. Dan Hidayati. 2010. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta. Kanisius.
- Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices*, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sunita, A 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama
- Suter, IK. 2014. Pangan Tradisional: Potensi dan Prospek Pengembangannya. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*. Vol. 1(1): 96-109. Universitas Udayana. Denpasar

- Suter, I Ketut, Ni Md Yusa. (2014). *Pangan Tradisional Khas Gianyar*. Denpasar: Udayana University Press
- Syarbini, M. 2013. *Referensi Komplet A – Z Bakrey Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakerpreneur Cetakan ke-1*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo
- Usmiati, S., D. Setyaningsih., E.Y. Purwani., S. Yuliani, dan Maria O.G. 2005. Karakteristik Serbuk Labu Kuning (*Cucubita moschata*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. Vol. 16, No. 2. 2005 : 157-157
- Waysima Adawiyah, Dede, R. (2010). *Evaluasi Sensori* (Cetakan ke-5). Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Winarno, F. G. (2008). *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Yuliani, S., Winarti, C., Usmiati, S., Nurhayati, W. 2005. Karakteristik Fisik Kimia Labu Kuning pada Berbagai Tingkat Kematangan. Jambi
- Yuwono, S. (2015). *Labu Kuning (Cucurbita moschata)*.