

DAFTAR PUSTAKA

- Andini, S.F., Fitrilia, T., Mardiah, Widowati, S., (2020). Komposisi Proksimat Pada Tiga Varietas Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Sp*). Jurnal Agroindustri Halal ISSN 2422 – 3548 Vol 6 (1), 98-99.
- Anggraini, M. (2014). “Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Kualitas Bolu Kukus”. Jurnal Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
- Bahar, A., Faqiha, A., Purwidiani, N., Suhartiningsih, (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Sifat Organoleptik Lapis Kukus Surabaya. JTB Vol 11 (2), 2-10.
- Budianto, A., Karimah, I., Mislan, (2019). Pengaruh Umur Panen dan Metode Pengeringan terhadap Karakteristik Fisikikimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata L.*) Varietas Kusuma di Banyuwangi Tahun 2016. Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian Vol 1 (2), 14.
- Budoyo, E.A.S., Suseno, T.I.P., Widjajaseputra, A.I., (2014). Substitusi Terigu Dengan Tepung Labu Kuning Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik *Muffin*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Vol 13 (2). 2-3.
- Fadri, R.A., Muchrida, Y., Roza, I., Syahrul, S., (2022). Inovasi Tepung Labu Kuning, Tepung Ubi Ungu Dan Kacang Koro Dalam Pengolahan *Cake* Dan Roti Sebagai Makanan Tambahan *Stunting*. Payakumbuh: Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.
- Harsojuwono, B.A., Sugitha, I.M., Yoga, I.W.G., (2015). Penentuan Formula Biskuit Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai Pangan Diet Penderita Diabetes Mellitus. Media Ilmiah Teknologi Pangan Vol 2 (2), 99.
- IPB. 2021. Kupas Tuntas Uji Organoleptik. Diakses dari <https://blog.ipbtraining.com/kupas-tuntas-uji-organoleptik/>.
- Kamsiati, E. 2010. Peluang Pengembangan Teknologi Pengolahan Keripik Buah Dengan Menggunakan Penggorengan Vakum. Jurnal Litbang Pertanian Vol.29 No.2 Tahun 2010. 73
- Mahalia, L.D., Sari, F.D.R., Supriyono, T., (2022). Pemanfaatan Labu Kuning Sebagai Bahan Substitusi Pembuatan Bolu Kukus Untuk Meningkatkan Mutu Organoleptik Dan Daya Terima. Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat Vol 2 (2), 4-7.
- Mahros, Q.A., Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S.O., (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata L*) terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning. Jurnal Ilmiah INOVASI, Vol 21 (1), 18-21.

- Maryanto, S., Wening, D.K., (2022). Nilai Gizi Bolu Kukus dan *Cookies* Labu Kuning (*Cucurbita moschata* *Durch*) Berbahan Formula Modisco. *Media Gizi Kesmas* Vol 2, 380 – 381.
- Muchtadi, D. (2001). Potensi Pangan tradisional sebagai pangan fungsional dan suplemen. Pusat Kajian Makanan Tradisional. Institut Pertanian Bogor. 2534.
- Nugraheni, M. (2014). Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan. *Graha Ilmu*. Yogyakarta. Hal: 106-109.
- Nurjanah, H., Setiawan, B. and Roosita, K. (2020) *Indonesian Journal of Human Nutrition* Potensi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai Makanan Tinggi Serat dalam Bentuk Cair Hanna, *Indonesian Journal of Human Nutrition*, Vol 1, 54–68.
- Purba, J.H. (2008). Pemanfaatan Labu Kuning Sebagai Bahan Baku Minuman Kaya Serat. Skripsi. IPB. Bogor.
- Rahayu, W.P. (1998). Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Resthi, A., Zukryandry. (2021). Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dalam Pembuatan Bolu Kukus. *Food Scientia : Journal of Food Science and Technology*, Vol 1 (1), 37–48.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Cetakan I. IPB Press. Bogor.
- Soekarto, S.T. (1990). Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Sugiharto, T. (2009). Analisis Varians. Jakarta: Universitas Gunadarma.
- Sugiyono. (2018). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D, penerbit Alfabeta, Bandung.
- Umar, H., (2013). Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis. Jakarta: Rajawali.
- Usmiati, S., Setyaningsih, D., Purwani, E.Y., Yuliani, S., Maria, O.G. (2005). Karakteristik Serbuk Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol 16 (2), 157-167.
- Yuniantika, S.W., (2020). Kajian Pembuatan Bolu Kukus Substitusi Tepung Bit dan Serbuk Wijen Sebagai Makanan Fungsional Penderita Anemia Pada Ibu Hamil. Jember: Politeknik Negeri Jember.