

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. 2004. *Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produk-produk Untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan*. IPB. Nuraini73@telkom.net. Diakses tanggal 2 Maret 2010
- Aptindo. 2013. *Industri Tepung Terigu Nasional Indonesia*. Jakarta.
- Arisman, MB. 2007. *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. EGC. Jakarta.
- Astawan, M dan Kasih, AL. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Gramedia. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. Syrat Mutu Roti Tawar. No. 01-3840-1995. Dewan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Desroisier. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia : Jakarta.
- Hendrasty, HK. 2003. *Tepung Labu Kuning*. Kanisius. Yogyakarta.
- Igfar, A. 2012. *Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit*. Universitas Hasanudin : Makasar
- Iriyanti, Y. 2012. *Substitusi Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis Donat dan Cake Bread*. PROYEK AKHIR. Universitas Negri Yogyakarta : Yogyakarta.
- Kasno, Astanto., dkk. 2006. *Pengembangan Pangan Berbasis Kacang-kacangan Dan Umbi-umbian Guna Pemantapan Ketahanan Pangan Nasional*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. <http://www.blitkabi@telkom.net>. Diakses tanggal 11 Maret 2010.
- Koswara, S. 2009. *Penentuan Teori dan Praktikum*. ebookPangan.com
- Lewis, M.J. 2000. *Physical Properties Of and Food Processing System*. Canada : Camelot Press.
- Meilgaard, dkk. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC : Boston
- Murthado, T. 2007. *Seni Makanan Favorit Bolu Gulung*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Muchtadi, D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Alfabeta. Bandung

- Muchtadi., Sugiyono., Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bogor
- Rahayu dan Winarni, P. 1997. *Penentuan Praktikum Penelitian Organoleptik*. UI. Press . Jakarta.
- Satriyanto, B., dkk. 2012. *Stabilitas Warna Ekstrak Buah Merah (Pandanus Conoideus) Terhadap Pemanasan Sebagian Sumber Potensial Pigmen Alami*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 13. No. 3 :157-168
- Sarono dan Widodo, Yatim R. 2008. *Pengembangan Metode Pembuatan Roti Di Politeknik Negeri Lampung*. Seminar Nasional Sains dan Teknologi- II 2008 Universitas Lampung, 17-18 November 2008.
- Sudarto, Y. 1993. *Budidaya Waluh*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sulistaningsih. 1995. *Pembuatan dan Optimasi Formula Roti Tawar dan Roti Manis Skala Kecil*. SKRIPSI. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhartara Karya Aksara : Jakarta.
- Soenardi, T. 2009. *Hidangan Dari Labu Kuning*. Gramedia. Jakarta.
- Wahyudi, 2003. *Memproduksi Roti*. Direktorat Jendral Pendidikan. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Widowati, S. dan D.S. Damardjati. (2001). *Menggali Sumberdaya Pangan Lokal Dalam Rangka Ketahanan Pangan*. Majalah Pangan Bulog No.36/X/Jan/2001. Jakarta.
- Winarno. FG. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Yulianawati, TA. 2013. *Kandungan Beta Karoten, Total Asam, Dan Sifat Sensorik Yoghurt Labu Kuning Berdasarkan Lama Simpan Dan Pencahayaan*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Zaitun. Tanpa tahun. *Pemanfaatan Buah Labu Kuning Sebagai Bahan Dasar Dalam Pengolahan Makanan Dan Untuk Mencegah Berbagai Jenis Penyakit*. Artikel. Akademi Parawisata. Medan.

Zulaika, S., Widyarningsih, EN. 2005. Pengaruh Komsumsi Ekstrak Daun Teh Pada Pembutan Telur Asin Terhadap Jumlah Bakteri Dan Daya Terima. *Jurnal penelitian sains dan teknologi*. Vol.5. No. 1.9.