

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Subagio. 2003. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Jember : 139.
- Brown, A. 2000. *Understanding Food Principle and Preparations*. Wadsworth : Belmont.
- Choi H.W., T. Harris, and Byung-Kee. 2012. *Improvement of Sponge Cake Baking Test Procedure for Simple and Reliable Estimation of Soft White Wheat Quality*. AACC International, Inc 89 : New York.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara : Jakarta.
- Desroisier. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia: Jakarta.
- Departemen Agama. 2003. *Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal*. Departemen Agama Republik Indonesia : Jakarta.
- Disperindag. 2011. *Tepung Terigu*. Tim Komoditi Spesialis Tepung Terigu Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. Jakarta.
- Faridah, Anni., Kasmita, S. Pada., Asmar Y., Liswati Y. 2008. *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional : Jakarta.
- Faridah, Anni., Kasmita, S. Pada., Asmar Y., Liswati Y. 2008. *Patiseri Jilid 2 Untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional : Jakarta.
- Faridah, Anni., Kasmita, S. Pada., Asmar Y., Liswati Y. 2008. *Patiseri Jilid 3 Untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional : Jakarta.
- Fauzan, Muthia. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa terhadap Kandungan Gizi, Serat dan Volume Pengembangan Roti*. SKRIPSI. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro : Semarang.
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology Principle and Practice*. Wood Publishing in Food Science and Technology : Cambridge England.
- Hartajanie, Laksmi., Retnaningsih, Ch., Noviani, C. 2004. Evaluasi Sifat Fisiko-Kimiawi dan Sensoris Cake yang Disubstitusi dengan Tepung Kacang

- Hijau (*vigna radiata*). *JURNAL Dinamika Pengabdian Masyarakat Volume 1, Nomor 1, Tahun 2004, hal42-56*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata : Semarang.
- Hendrasty, Henny Krissetiana. 2003. *Teknologi Pengolahan Pangan: Tepung Labu Kuning*. Kanisius: Yogyakarta.
- Igfar, A. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit*. Universitas Hasanudin : Makasar.
- Imran Jan, M.S. 2000. *Prospek Tepung Ubi Kayu (Manihot Esculenta) sebagai Substitusi dalam Pembuatan Donat*. SKRIPSI. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Iriyanti, Y. 2012. *Substitusi Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread*. PROYEK AKHIR. Universitas Negeri Yogyakarta : Yogyakarta.
- Jhon M de Man. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung : Bandung.
- Lazaridou A, D Duta, M Papageorgiou, CG Biliaderis. 2007. *Effects of hydrocolloids on dough rheology and bread quality parameters in gluten-free formulation*. *Journal of Food Engineering* 79:1033-1047.
- Lewis, M.J. 2000. *Physical Properties of Foods and Food Processing System*. Canada : Camelot Press.
- 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. Malang: Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo.
- Massey, A. H., A.S. Khare., K. Niranjan. 2001. *Air Inclusion Into a Model Cake Batter using a Pressure Whisk : Development of Gas Hold Up and Bubble Size Distribution*. *Journal of Food Science* volume 66 : 8.
- Matz. 1992. *Bakery Technology and Engineering 3rd Edition*. Van Nostrand Reinhold : New York.
- Meilgaard, dkk. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC : Boston.
- Ningrum, M.R.B. 2012. *Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. PROYEK AKHIR. Universitas Negeri Yogyakarta : Yogyakarta.
- Pudjiatmoko. 2007. *Ubi Jalar sebagai Bahan Makanan Pendamping Beras*. *Jurnal Atani Tokyo* volume 18 : 13.

- Rahayu., dan Winarni, F.G. 1997. *Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Gramedia Pustaka : Jakarta.
- 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.
- Schober T, SR Bean, DL Boyle, SH Park. 2008. *Improved viscoelastic zein-starch doughs for leavened gluten-free breads: Their rheology and microstructure*. Journal of Cereal Science 48:755-767.
- Stadelman, W. F and O. J. Cotterill. 1995. *Egg Science and Technology 4th Edition*. Food Products Press., AnImprint of the Haworth Press, Inc : New York.
- Siti Hamidah. 2008. *Job Sheet Patiseri I*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta : Yogyakarta.
- Siti Hamidah dan Sutriyati Purwati. 2009. *Patiseri*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta : Yogyakarta.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara : Jakarta.
- Sudarto, Yudo. 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.
- Widayati, E. dan Damayanti. 2000. *Aneka Panganan Labu Kuning*. Trubus Agrisarana : Surabaya
- Widowati, S., dan Djoko S.D. 2001. *Menggali Sumber Daya Pangan Lokal dan Peran Tehnologi Pangan dalam Rangka Ketahanan Pangan Nasional*. *Majalah Pangan No. 36/X/Januari 2001*. Puslitbang bulog : Jakarta. Hal 3-11
- Widowati, S., Suarni, O. Komalasari, dan Rahmawati D. 2003. *Pumpkin (Cucurbita moschata) an Alternative Staple Food and Other Utilization in Indonesia*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian : Bogor.
- Wieke, R.H. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Singkong Terfermentasi dan Tepung Kacang Merah Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, dan Daya Terima Cake*. SKRIPSI. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta : Surakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.

- Winarno, F.G, Fardiaz, S., dan Fardiaz, D. 2004.*Pengantar Teknologi Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004.*Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Wirakartakusumah.M.A., K.Abdullah dan A.Muhlis, M.S. 1992.*Sifat Fisik Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Yuliani, S., E.Y. Purwani, S. Usmiati, dan H. Setiyanto. 2004. *Penelitian Pengembangan Teknologi Pengolahan Pangan Berbasis Sagu, Sukun dan Labu Kuning: Kegiatan Penelitian Pengembangan Teknologi Pengolahan Berbasis Labu Kuning* . LAPORAN AKHIR. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian, Departemen Pertanian : Jakarta.
- Yuliani, S., Winarti, C., Usmiati, S., Nurhayati, W. 2005.*Karakteristik Fisik Kimia Labu Kuning pada Berbagai Tingkat Kematangan* : Jambi