

DAFTAR PUSTAKA

- Aliem, I. M. 1995. *Teori Pastry*. Akademi Kesejahteraan Sosial Tarakanita Yogyakarta. Yogyakarta.
- Almond, N. 1989. *Biscuits, Cookies dan Crackers*. Elsevier Applied Science, London.
- Aprilia R, Gian., Izzati, Muniffatul., Parman, Sarjana. 2012. Analisis Proximat, Antioksidan dan Kesukaan Sereal Makanan Dari Bahan Dasar Tepung Jagung (*Zea mays L.*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch). *Buletin Anatomi dan Fisiologi, Volume XX, No 2*.
- Asni, Y. 2004. Studi Pembuatan Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin. Skripsi. Institut Pertanian Bogor
- Astawan M, 2009. *Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning*. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Badan Pusat Statistik. 2006. *Jumlah Produksi Buah dan Umbi – umbian pertahun*. Jakarta.
- Buckle. K.A., R. A., Edwards, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta. 365.
- Carballo, J., Fernandez, GP., Barreto, M., Solas, T., and Colmenero, FJ., 1996. Morphology and texture of bologna sausage as related to content of fat, strach and egg white. *J. Food Sci.* 61 : 652 – 655.
- Charley, Helen, 1982. *Food Science. 2nd ed.* John Willey and Sons, New York.
- Departemen Kesehatan RI. *Riset Kesehatan Dasar 2013*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Kementrian Kesehatan RI. Jakarta.
- [Depkes] Departemen Kesehatan. 2000. *Pedoman Pemberian Kapsul Vitamin A Dosis Tinggi*. Jakarta. Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Depkes RI. 1996. *Kandungan Gizi Labu Kuning*. Departemen Kesehatan. Jakarta.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan.
- Farida, A. 2008. *Patiseri Jilid 2*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.

- Fennema, R. O. 1985. *Food Chemistry* . Revised and Expanded. Academic Press. New York.
- Fennema, O.R., 1996. *Food Chemistry. 3rd ed/* Revised and Expanded, Dept. Food Science, University of Wincosin, Madison, Wincosin.
- Figoni, Paula. 2008. Exploring the fundamental of baking science 2nd Ed. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.,
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Tehnologi Hasil Ternak Vol. 4, No. 2* : 17 – 29.
- Gardjito, M. 2006. *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Tridatu Visi Komunika. Yogyakarta.
- Gomez, K.A. dan A.A. Gomez. 1955. *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian*. Diterjemahkan oleh : E. Sjamsuddin dan J.S Baharsjah. UI-Press, Jakarta.
- Greenwood, C.T. dan D.N. Munro. 1979. *Carbohydrates*. Di dalam R.J. Priestley, ed. *Effects of Heat on Foodstuffs*. Applied Science Publ. Ltd., London.
- Hantoro, I., Maria, E., Rika P, Albertha., Sringing P, Meniek. 2012. *The Existing Model Identification of Cucurbita Sp (Yellow Pumpkin) Agro Industri Supply Chain Management in Getasan Sub-District, Semarang Regency*. Karya Ilmiah. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Hartoyo, A. 2006. *Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Ubi Jalar Instan Kaya Pro Vitamin A*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Haryadi, 2004. *Teknologi Legum, Serealia, dan Umbi-umbian*. Handout Matakuliah. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hendrasty, H.K., 2003. *Tepung Labu Kuning, Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hui, A, Y. 1992. *Encyclopedia of Food and Technology*. John Wiley and sons Company Inc. New York.
- Jacobs, Morris B., 1951. *The Chemistry and Technology of Food and Food Product, vol.2*. Interscience Publisher, New York.
- Kamsiati, E. 2010. *Labu Kuning untuk Bahan Fortifikasi Vitamin A*. <http://118.98.220.106/senayan/index.php?p=fstream&fid=1923> (12 Juni 2014)

- Kartika, Bambang, Puji H dan Wahyu S. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM. Yogyakarta.
- Keller, H. 2001. *National vitamin A supplementation campaign activities: August 2001. Crisis Bulletin, Year 3, Issue 2, September 2001*. Helen Keller Int. Ind. Helen Keller International.
- Kramer, A. dan B.A. Twigg. 1983. *Fundamental of Quality Control for the Food Industry*. The AVI Pub. Inc., Conn., USA.
- Leila R, Silvi., Indriyani, dan Suhaini. 2011. Penggunaan Buah Labu Kuning Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Produk Mie Basah. *Jurnal. Tehnologi dan Industri Pangan. Vol 13 No 2. Hal 29 – 36*.
- Lewis, M.J. 1987. *Physical Properties of Food and Food Processing System*. Ellis Horwood Ltd. England.
- Lisadayana, Nurmalisa., Febriyan Z, Nurlita., Purwandari, Umi., Supriyanto., Indarto, Cahyo. 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.
- Manley, DE.J.R. 1983. *Technology of Biscuit, Crackers and Cookies*. Ellis Horwood Limited, London.
- Manley, D. 1998. *Technology of Biscuits Crackers and Cookies*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge.
- Marty C, Berset C. 1990. Factors Affecting the Thermal Degradation of all-trans β -carotene. *J. Agric. Food Chemistry*, 38:1063-1067.
- Matz, S. A. Dan T. D. Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Matz & Matz TD. 1987. *Cooke & cracer Tehnology*. AVI.co.Inc, Westport. Connecticut.
- McWilliams, Margaret. 2001. *Food Experimental Perspective : 4th edition*. Pretice Hall. New York
- Mosquera MM, Homero MD & Perez A. 2002. Carotenoid and Provitamin A in Functional Food. Di dalam : Hurst WJ, editor. *Methods of Analysis for Functional Food and Nutraceuticals* hlm 101. USA : CRC Pr.
- Murdijati-Gardjito, Agnes-Murdiati dan Zuheid-Noor.1989. Produksi Campuran Tepung Kaya Vitamin A dan Kajian Sifat-Sifatnya. *Jurnal. Agritech 2006. XXVI*.

- Ningrum, W. D. 2006. *Eksperimen Pembuatan Roti Tawar dengan Menggunakan Jenis Lemak yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Nugraha, Ali. 2008. *Pengembangan Pembelajaran Sains pada Anak Usia Dini*. Bandung.
- Nugroho. 2006. *Optimalisasi Pemanfaatan Ikan Pepetek (Leiognathus sp.) dan Ubi Jalar Putih (Ipomoea batatas l.) untuk Substitusi Parsial Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit*. Skripsi. Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Omobuwoajo, T.O. 2003. *Compositinal characteristics and sensory quality of biscuit, Prawn and Fried Chips Produced From Breedfruit*. I. Food Sci & emerging tech.4 (219-225)
- Phadungath, C. 2007. *Basic Measurement for Food Texture*. Diunduh dari: http://fohass.srru.ac.th/program/food_sci/result_civil_file/BasicMeasurementforFoodTexture.pdf (13 Juni 2014).
- Potter, Norman N., 1978. *Food Science*. 3rd ed. The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Purnamasari, Indah., Purwandari, Umi., dan Supriyanto. 2012. *Optimasi Penggunaan Gum Arab Pada Pembuatan Cup Cake*. Artikel Penelitian. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
- Rahmanto, F. 1994. *Tehnologi Pembuatan Keripik Simulasi dari Talas Bogor Colocasia esculenta (L) SHOTT*. Skripsi. Fakultas Tehnologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Rahayu., Winarni, F. G. 1997. *Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Rencana Kerja Pembinaan Gizi Masyarakat. 2013. *Direktorat Bina Gizi dan KIA Kementerian Kesehatan RI*. Jakarta.
- Ridwan, Endi. 2013. *Cakupan Suplementasi Kapsul Vitamin A dalam Hubungannya dengan Karakteristik Rumah Tangga dan Akses Pelayanan Kesehatan Pada Anak Balita Di Indonesia Analisis Risesdas 2010*. Buletin Penelitian Sistem Kesehatan. Vol. 16 No. 1 Januari 2013: 1-9.
- SII., 1990. *Biskuit*. Departemen Perindustrian Republik Indonesia. Jakarta.
- Smith. W. H. 1972. *Biscuit, Crackers and Cookies Technology Production and Management*. London : Applied Science Publisher : LTD.
- Soekarto. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Bharatara Karya Aksara.

- Standar Nasional Indonesia. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit*. SNI 01-2973-1992. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 1994. *Mutu Margarin*. SNI 01-3541-1994. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Subagio, A., Windrati, WS., Fauzi, M. Dan Witono, Y. 2004. Karakterisasi Protein Miofibril dari Ikan Kuniran (*Upeneus moluccensis*) dan Ikan Mata Besar (*Selar crumenophthalmus*). *Jurnal Tehnologi dan Industri Pangan*, Vol XV, No 1.
- Subarna. 1996. *Formulasi Produk-produk Serealia dan Umbi-umbian Untuk Produk Ekstrusi, Bakery, dan Penggorengan*. Makalah. Pelatihan Produk-produk Olahan, Ekstrusi, Bakery, dan Frying, Jakarta.
- Sudarto, Yudo., 1993. *Budidaya Waluh*. Kanisius. Yogyakarta.
- Supariasa, I.D.N. (2002). *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Sutomo, Budi. 2012. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering & Jajan Pasar*. Nsbooks.
- Suyanti. 2008. *Membuat Mi Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Trenggono dan Sutardi. 1989. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- U.S. Wheat Association, 1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Djambatan, Jakarta.
- Utami, Indiyah S. 2008. *Memahami Proses Pengolahan Roti*. (Food Review Indonesia.Vol V.No.5. Mei 2010)
- Vail EG, Phillips JA, Rust LO, Grisworl RM, Justin MJ. 1978. *Food 7th Edition*. Boston: Houghton Mifflin Company.
- Wenzao, L., Guangpeng, L. Baoling, S. Xianglei T., Xu, S. 2013. Effect of Sodim Stearoyl Lactaylate on Refinement of Crisp Bread and the Microstructure of Dough. *Advance Journal of Food Science and Technology* 5(6):682-687.
- Widawati. E., Damayanti. 2000. *Aneka panganan Labu Kuning*. Trubus Agrisarana. Surabaya.

- Widowati, S. dan Djoko S. Damardjati. 2001. *Menggali Sumberdaya Pangan Lokal dan Peran Teknologi 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.
- Williams dan Margareth, 2001. *Food Experimental Perspective, Fourth Edition*. Prentice Hall, New Jersey.
- Winarno, F. G. 1986. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G., 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiryadi, R. 2007. *Pengaruh Waktu Fermentasi dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Cokelat (Theobroma cocoa L)*. Skripsi. Universitas Syah Kuala. Aceh.