

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2011. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Andarwulan, N dan Sutrisno, K. 1992. *Kimia Vitamin*. Rajawali. Pers Jakarta
- Astawan, Made., Kasih, Andreas L. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Departemen Kesehatan RI. 2012. *Pedoman Pemberian Kapsul Vitamin A Dosis Tinggi*. Direktorat Bina Gizi Masyarakat. Jakarta
- Dwi Andriani. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa Paradisiacea)*. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Elvira, Sylvia D. 2013. *Buku Ajar Psikiatri Edisi Kedua*. Jakarta: Badan Penerbit FKUI. hal 229 -231
- Erawati, Christina, Mumpuni. 2006. Kendali Stabilitas Beta Karoten Selama Prosesproduksi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). Tesis. Institut Pertanian Bogor.
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier dan Daya Terima Kerupuk Udang Yang Dibuat Dari Udang Putih*. Universitas Diponegoro Semarang
- Hendrastry. 2003. *Tepung Labu Kuning Pembuatan dan pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hermawati I, Dr, MPH. 2009. Panduan Manajemen Suplementasi Vitamin A. Diunduh dari <http://www.depkes.go.id>. diakses tanggal 17 Desember 2015
- Iriani ripi. 2011. *Pembuatan dan analisis kandungan gizi tepung labu kuning (Cucurbita moschata Duch)*. Skripsi. Program Sarjana Universitas Pembangunan Nasional. Jawa Timur
- Kadarisman, D dan M. A Wirakartakusumah. 1995. *Standarisasi dan Perkembangan Jaminan Mutu Pangan*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. Vol VI (I). Fakultas Teknologi Pertanian. IPB Bogor.
- Khamer, A dan B. A. Twigg. 1983. *Fundamental Of Quality Control For The Food Industry*. The AVI Pub. Inc., Conn., USA.
- Khomsan, A. 2007. *Sehat Dengan Makanan Berkhasiat*. Kompas. Jakarta
- Meilgaard. 2000. *Sensory Envaluation Techniques*. CRC. Boston
- Mudjajanto, E dan Yulianti, L. 2004. *Membuat Kue Penebar Swadaya*. Jakarta

- Novianto, DB. 2010. *Bioavailabilitas Betakaroten dari Hasil Pemurnian CPO (Crude Palm Oil) dalam Bentuk RPO (Red Palm Oil) dan Isolat PSecara In Vivo*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institute Pertanian Bogor. Bogor
- Potter dan Perry. 2005. *Buku Ajar Fundamental Keperawatan*. Edisi 4 Jakarta:EGC.
- Rahardjo, Kondho. 2009. *Labu Kuning Mencegah Penyakit Degeneratif*. Dalam *Kedaulatan Rakyat*. 2009
- Rahayu dan Winarni. 1997. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jakarta.
- Rahmawanti, F. 2012. *Pengembangan Industri Kreatif Melalui Pemanfaatan Pangan Lokal Singkong*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- Retnoningrum, E. 2006. *Pengaruh Penambahan Bubur Wortel(Daucus Caroten L.) Dalam Pembuatan Kerupuk Terhadap Kadar Provitamin A, Sifat Organoleptik dan DAYA Terima*. Karya Tulis Ilmiah Fakultas Ilmu Kesehatan. UMS. Surakarta.
- Rukmana, R. 1998. *Budi Daya Talas*.Yogyakarta. UNY Press
- See. E. F. W. Nadiah, W. A dan N. Azizah. 2007. *Physio-Chemical dan Sensory Evaluation of breads supplemented with pumkin flour*.ASEAN.Food Journal, 14. (2)
- Sediaoetama,A.D. 1993. *Ilmu Gizi Jilid II*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Siti Hamidah dan Sutriyani Purwati. 2009. *Patiseri*. Jurusan PTBB FT. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Soenardi,T. 2002. *Makanan Alternatif Untuk Ketahanan Pangan Nasional*. Kompas. Jakarta
- Sudartoyudo. 2000. *Budidaya Waluh*. Kanisius. Yogyakarta
- Sufi. S. Y. 1999. *Kreasi Roti*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Suryani, I. 2000. *Pemanfaatan Tepung Cantel Sebagai Bahan Pembuatan Cake*. Pusat Pendidikan Tenaga Kesehatan. Yogyakarta.
- Suryani A, Sailah I, Hambali E. 2000. *Teknologi Emulsi*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, FATETA, IPB, Bogor
- Syamir, Elmira. 2013. *Membuat Roti Bebas Gluten*. Dept. Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB
- Tungriani, D., A. Karim., Asmawati dan Seniwati. 2012. *Analisis Kandungan  $\beta$ -Karoten dan Vitamin C pada Berbagai Varietas Talas (Colocasia*

*esculenta*). *Indonesia Chemica Acta. Fakultas MIPA. Universitas Hasanuddin. Makassar.*

Widayati E dan Damayanti. 2000. *Aneka Pangan Labu Kuning*. Trubus Agrisarana. Surabaya

Winarno. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta

You, Cs., Parker SR., Swanson, JE. 2002. *Bioavailability And Vitamin A Value of Carotenes Form Red Palm Oil Assessed By An. Extrinsic Isotope Reference Method*. *Jurnal. Asia Pasific Jurnal Clinical Nutrition*. 11 (7): S438

Yanuwarda B. dan Dimas R. A. M. 2013. *Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Termodifikasi Dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Laktat*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret

Yuliani. S, C. Winarni, S. Usmiati dan Nurhayati. 2005. *Karakteristik Fisik Kimia Labu Kuning pada berbagai tingkat kematangan* prosiding seminar nasional : Suprpti, Lies. 2005. *Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta 628-634