

DAFTAR PUSTAKA

- Arisman. 2007. *Gizi dalam Daur Kehidupan*. EGC. Jakarta.
- BALITKABI. 2012. Teknologi Produksi Ubi Jalar. *Balitkabi (Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian)*.
- Brown, A. 2000. *Understanding Food : Principles and Preparation*. Wadsworth Thomson Learning. USA.
- Erawati, C.M. 2006. *Kendali Stabilitas Beta Karoten Selama Proses Produksi Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L)*. Sekolah Pasca Sarjana IPB. Bogor.
- Faridah, A., Kasmita, S., Yulastri, A., Yusuf, L. 2008. *Patiseri Jilid 1 untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Hendrasty, H.K. 2003. *Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Igfar Ahmad. 2012. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit. *[skripsi] Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian*. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar.
- Lestario, dkk. 2012. Pemanfaatan Tepung Labu Kuning Sebagai Bahan Fortifikasi Mie Basah. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains VII UKSW*. Fakultas Sains dan Matematika. Universitas Kristen Satya Wacana.
- Lewis, M.J. 2000. *Physical Properties of Foods and Food Processing System*. Camelot Press. Canada.
- Martina, C. 2007. *Substitusi Tepung Ubi Jalar pada Tepung Beras dalam Pembuatan Apem dan Kue Mangkok*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Muchtadi, T.R. 2013. *Prinsip, Proses, dan Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Nurchayawati, A.D. 2015. Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Cake Labu Kuning. *Skripsi Fakultas Ilmu Kesehatan*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nurhayati, E, dkk. 2013. *Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Serta Alternatif Pengembangannya*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nurhidayati. 2011. *Kontribusi Mp-Asi Biskuit Bayi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) dan Tepung Ikan Patin (Pangasius*

Spp) terhadap Kecukupan Protein Dan Vitamin A. Universitas Diponegoro. Semarang

- Persagi. 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga.* Kompas Media Nusantara. Jakarta.
- Rahayu dan Winarni, P. 1997. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik.* UI Press. Jakarta.
- Rahmi, dkk. 2011. *Penggunaan Buah Labu Kuning Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Produk Mie Basah.* Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rosyidi, Djalal. 2011. *Macam-Macam Makanan Tradisional yang Terbuat dari Hasil Ternak yang Beredar di Kota Malang.* Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Hal 24-34 Vol. 1, No. ISSN : 1978 – 0303.
- Santoso, U dan Murdijati, G. 1999. *Hand Out Teknologi Pengolahan Buah-Buahan dan Sayuran.* TPHP. Yogyakarta.
- Sari, D. R. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Komposisi Proksimat dan Kerenyahan pada Biskuit Labu Kuning. *Skripsi Fakultas Ilmu Kesehatan.* Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Satriyanto, B., Widjanarko, s.b., Yunianta. 2012. Stabilitas Warna Ekstrak BuahMerah (*Pandanus conoideus*) Terhadap Pemanasan Sebagai Sumber Potensial Pigmen Alami. *Jurnal Teknologi Pertanian.* Vol 13. No, 3: 157-168.
- Sinaga, S. 2011. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Jenis Penstabil dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning.* Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Soedarya M.P dan Drs. Arief Prahasta. 2006. *Agribisnis Labu Kuning.* CV. Pustaka Grafika. Jawa Barat.
- Sudarto, Y. 2000. *Budidaya Waluh.* Kanisius. Yogyakarta.
- Teow CC, Troung V, McFeeters RF, Thompson RL, Pecota KV, Yencho GC. 2007. Antioxidant activities, phenolic and beta-carotene contents of sweet potato genotypes with varying flesh colours. *Food Chemistry* 103:829-38.
- Widayati, E dan Damayanti, W. 2007. *Aneka Pengolahan dari Labu Kuning.* Trubus Agrisarana. Jakarta.
- Widiyowati, I.I. 2007. Pengaruh Lama Perendaman dan Kadar Natrium Metabisulfid dalam Larutan Perendaman pada Potongan Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L) Terhadap Kualitas Tepung yang dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian.*

- Widowati, S., N. Richana, Suarni, P. Raharto dan I.G.P. Sarasutha. 2001. *Studi Potensi dan Peningkatan Dayaguna Sumber Pangan Lokal untuk Penganekaragaman Pangan di Sulawesi Selatan*. Laporan Hasil Penelitian Puslitbangtan. Bogor.
- Widyastuti, A.D. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Kadar Beta Karoten dan Daya Terima pada Biskuit Labu Kuning. *Skripsi Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.