

## DAFTAR PUSTAKA

- Alfirochah, Norma. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carrota L*) Terhadap Mutu Organoleptik *Pancake*. Jurnal Boga. Vol. III. No. 1: 251.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Amarilia, H. 2011. *Penelitian Studi Penggunaan Tepung Sukun Sebagai Bahan Pengganti Sebagian Tepung Pada Pembuatan Pancake dan Bakpao*.
- Aptindo. 2013. *Industri Terigu Nasional*. Jakarta
- Astawan, M. 2004. *Sehat Bersama Aneka Pangan Alami*. Tiga Serangkai. Solo
- Fellow, A.P. 2000. *Food Proccession Technology, Principles and*
- Gardjito, M. 2006. *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Tridatu Visi Komunitas. Yogyakarta.
- Hendrasty. H.K. 2003. *Tepung Labu Kuning*. Kanisius. Yogyakarta.
- Igfar, A. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makasar.
- Kamsiati, E. 2010. *Peluang Pengembangan Teknologi Pengolahan Keripik Buah Dengan Menggunakan Penggorengan Vakum*. Jurnal Litbang Pertanian Vol.29 No.2 Tahun 2010.
- Khomsan, A. 2006. *Solusi Makanan Sehat*. Raja Grafindo Perkasa. Jakarta.
- Kriswidyatni. 1990. *Potensi Tepung Labu (Cucurbita maxima, Duch) untuk Memperkaya Kandungan Vitamin A Produk Olahan*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Lestario, LN., Susilowati, M., Martono, Y. 1013. *Pemanfaatan Tepung Labu Kuning sebagai Bahan Fotifikasi Mie Basah*. Prosiding. 18 Mei 2013. Salatiga: 182-189.
- Lewis, M.J. 2000. *Physical Properties of Food and Food Processing System*. Ellis Horwood Ltd. England.
- Lisadayana, N., Zeni, F.N., Purwandari, U., Supriyanto., Indarto, C. 2013. *Analisis Sensoris dan Sifat Tekstural Mie Labu Kuning Bebas Glute*. Makalah pada Seminar Nasional Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian dan Kelautan. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo. Malang
- Meilgaard, M., Civille, GV., Carr., BT. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton, CRC Pess. Florida.
- Moehyi, S. 2002. *Penyelenggaraan Makanan dan Jasa Boga*. Bhatara. Jakarta.

- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Poetra, K dan Marsetya, H. 2005. *Ilmu Gizi (Korelasi Gizi, Kesehatan dan Produktivitas Keraj)*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Pongjanta, J., A. Naulbunrany., S. Kawngdang., T. Manon dan T. Thepjaikat. 2006. Utilization of Pompkin Powder In Bakery Proudcts. Songklanakar. J. Sci. Technol. 28 (supp.1): 71-79. *Practise*. 2nd ed. Woodread.Pub.Lim. Cambridge. England. Terjemahan Ristanto.W dan Agus Purnomo.
- Purnamasari, Indah., Purwandari, Umi., dan Supriyanto. 2012. *Optimasi Penggunaan Gum Arab Pada Pembuatan Cup Cake*. Arikel Penelitian Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
- Rahayu dan Winarni. 2007. *Penentu Praktikum Organoleptik*. Jakarta.
- Rahmi, S. L., Indriyani dan Surhaini. 2011. *Penggunaan Buah Labu Kuning sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Product Mie Basah*. Vol 13, No 2: 29-36. ISSN 0852-8349. Fakultas Pertanian Universitas Jambi: Jambi.
- Santoso, E.B., Basito., Rahadian, D. 2013. *Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensoris dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. Jurnal Teknosains Pangan Vol. 2 No. 3 Juli 2013. Universitas Sebelas Maret.
- Satriyanto, B., Widjanarko, SB., Yunianta. 2012. *Stabilitas Warna Ekstrak Buah Merah Terhadap Pemanasan Sebagai Sumber Potensi 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*. (Skripsi).Medan. Universitas Sumatera Utara.
- Sudarto, Yudo. 2003. *Budidaya Waluh*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suprapti, M.L. 2005. *Selai dan Cake Waluh*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sutardi., Agnes Murdiati., Yulianan Reni Swasti, Rusdin Rauf, Amaliah, Gardjito. 2009. *Kajian Sifat Tepung dan Pengembangan Produk Umbi-umbian dan Sumber Karbohidrat Alternatif di DIY*. DISAMPAIKAN PADA Workshop Pengembangan Pangan Lokal dan Pusat Kajian Makanan Tradisional 22-24 Juli 2009 di Bukit tinggi.
- Sutomo, Budi. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Triyani, A., Ishartani, D., Rahadian, D. 2013. *Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Termodifikasi dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Asetat*. Jurnal Teknosains Pangan Vol.2 No. 2 April 2013. Universitas Sebelas Maret.
- Winarni, Astriati. 2007. *Patiseri*. Surabaya: Universitas Press IKIP Surabaya.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta

Winarsih, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta

Yulinawarti, TA. 203. *Perubahan Kandungan Beta Karoten, Total Asam Dan Sifat Sensorik Yoghurt Labu Kuning Berdasarkan Lama Simpan dan Pencahayaan*. Skripsi Universitas Muhammadiyah Semarang.