

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliya Hearsa, A. and Elida, D. (2019) 'Analisis Kualitas Kulit Pie Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau', *Kapita Selekta Geografi*, 2(2009), pp. 7–14. Available at: <http://ksgeo.ppj.unp.ac.id/index.php/ksgeo>.
- Ambarwati, R. (2020) 'Pengembangan Makanan Tambahan Berbasis F100 Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning Dan Tepung Pisang', *Journal of Nutrition College*, 9(2), pp. 121–128. doi: 10.14710/jnc.v9i2.27033.
- Angkih, J. H., Damiati, D. and Suriani, M. (2019) 'Pengolahan Pie Susu Berbahan Dasar Tepung Gayam(*Inocarpus Fagiferus*)', *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(1),p.44.doi:10.23887/jjpkk.v9i1.22120.
- Astawan, Made.2008.*Membuat mie dan bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Bardiati, E., Adi, A. C. and Nadhiroh, S. R. (2015) 'Daya Terima dan Kadar Betakaroten Donat Substitusi Labu Kuning', *Media Gizi Indonesia*, 10(2), pp. 151–156.
- Canti, M., Fransiska, I. and Lestari, D. (2020) 'Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Tuna', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), pp. 181–187. doi: 10.17728/jatp.6801.
- Ditha, Dapurnya. 2019. "Resep pie susu renyah dan lembut" Tersedia pada <https://youtu.be/gA2U1eidGyA>. (Diakses tanggal 19 Mei 2022)
- Dharmapadni, I. G. A., H, B. A. and Yoga, I. W. G. S. (2016) 'Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Labu Kuning (*Cucurbitae Moschata ex. Poir*) Beserta Analisis Finansialnya', *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 4(2), pp. 73–82.
- Fadhilah, Nur. 2018. *Pengaruh substitusi tepung kacang hijau (Vigna Radiata L) terhadap daya terima kue kering (modifikasi kue nastar)*.Skripsi program studi pendidikan vokasi seni kuliner, Universitas Negeri Jakarta
- Gumolung, D. (2019) 'Analisis proksimat tepung daging buah labu kuning (*Cucurbita moschata*)', *Fullerene Journal of Chemistry*, 4(1), p. 8. doi: 10.37033/fjc.v4i1.48.
- Hardani, dkk. 2020. *Metode penelitian kuantitatif & kualitatif*. Yogyakarta: Pustaka Ilmu Group
- Hendrasty, H. K. 2003. *Tepung Labu Kuning, Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius, Yogyakarta. Hearsa, Annisa Amaliya; Elida. 2019. "Analisis Kualitas Kulit Pie Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau." *Jurnal Kapita Selekta Geografi* 2(2):7–14.

- Iriani Ripi, Vanti. 2011. *Pembuatan Dan Analisis Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duch.)*. Skripsi jurusan Teknik kimia, Universitas Pembangunan Nasional Jawa Timur
- Intan Cahyaningtyas, F. *et al.* (2014) 'Kajian Fisikokimia Dan Sensori Tepung Labu Kuning Curcubita Moschata Durch) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Eggroll, *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2). Available at: www.ilmupangan.fp.uns.ac.id.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Online. 2019. *Rasa*. Diakses melalui link <https://kbbi.web.id/rasa>, 19 Mei 2022
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Online. 2019. *Tekstur*. Diakses melalui link <https://kbbi.web.id/tekstur>, 19 Mei 2022
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Online. 2019. *Warna*. Diakses melalui link <https://kbbi.web.id/warna>, 19 Mei 2022
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom
- Khoirunnisa, R. (2016) *Eksperimen Pembuatan Kulit Pie Subtitusi Rumput Laut Eucheuma Cottonii*.
- Loelinda, P., Nafi', A. and Windrati, W. S. (2017) 'Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch) Dan Koro Pedang (Canavalia Ensiformis L.) Terhadap Terigu Pada Pembuatan Cake', *Jurnal Agroteknologi*, 11(1), p. 45. doi: 10.19184/j-agt.v11i1.5444.
- Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2009 Tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal, 2009. Jakarta: Menteri Hukum Dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia
- Rahayu, D. D. and Ishartani, D. (2016) 'Kajian Sifat Sensoris , Fisik dan Kimia Pound Cake Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) (Cuc', *Jurnal Teknosains PAngan*, 5(3), pp. 10–19.
- Rahmaniyah, N. and Prasetyawati, Z. T. (2020) 'Subtitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan', *Program Studi D3 Management Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor*, 9(2), pp. 55–61.
- Rahmawati, L., Susilo, B. and Yulianingsih, R. (2014) 'Pengaruh Variasi Blanching dan Lama Perendaman Asam Asetat (CH₃ COOH) Terhadap Karakteristik Tepung Labu Kuning, *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(2), pp. 107–115.
- Rasinta Ranonto, N. and Rahman Razak, A. (2015) 'Retensi Karoten Dalam Berbagai Produk Olahan Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch), *Online Journal of Natural Science*, 4(1), pp. 104–110.
- Rismaya, R., Syamsir, E. and Nurtama, B. (2018) 'Pengaruh Penambahan Tepung

Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Muffin', *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1), pp. 58–68. doi: 10.6066/jtip.2018.29.1.58.

- Siregar, Syofian.2015. *Metode penelitian kuantitatif*. Jakarta: Prenamedia Group
- Sinaga S. 2011. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dan Jenis Penstabil Dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning.(Skripsi). Medan. Universitas SumateraUtara.
- Siyoto, Sandu dan Ali Sodik.2015. *Dasar metodologi penelitian*. Yogyakarta: Literasi media publishing
- Standar Nasional Indonesia SNI 01-2973-1992 tentang syarat mutu kue kering. 1992. Jakarta : Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI
- Standar Nasional Indonesia SNI 3751:2009 tentang tepung terigu sebagai bahan makanan.2009. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional
- Sugitha M, Harsojuwono BA, Yoga IWGS. 2015. Penentuan formula biscuit labu kuning (*cucurbita moschata*) sebagai pangan diet penderita diabetes militus. *J Media Ilmiah Teknologi Pangan* 2:98-105
- Suryani, N., Yasmin, F. and Jumadianor, D. (2014) 'Pengaruh Proporsi Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) terhadap Mutu (Karbohidrat dan Serat) Serta Daya Terima Kue Kering (Cookies)', *Jurnal Jurkessia*, 4(3), pp. 1–6.
- Sugiyono.2009.*Metode Penelitian Kuantitatif*, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*, 2019
- Tarwendah PI. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2):66- 73.
- Trisnawati, W. (2017) 'Analisis Indeks Glikemik Dan Komposisi Gizi Keripik Simulasi Substitusi Tepung Bekatul Dengan Tepung Labu Kuning', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3), pp. 143–147. doi: 10.17728/jatp.235.
- Utami, N. R., & Prasetyawati, Z. T. (2020). Subtitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 9(2).
- Wahyono, A. *et al.* (2018) 'Optimasi Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning Menggunakan Response Surface Methodology Untuk Meningkatkan Aktivitas Antioksidannya', *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1), pp. 29–38. doi: 10.6066/jtip.2018.29.1.29.
- Widowati, L.L ., 2012. Restiana W. A., Diana C., 2012. Analisis Kesuburan Tambak di Kabupaten Pati Dengan Metode geostatistik Ditinjau Dari Aspek Produktivitas Primer. *Buletin Oceanografi Marina*. No. ISSN: 2089-3507. July 2012. Vol II : 36-44.
- Widoyoko, Eko Putro, 2014, *Teknik Penyusunan Intrumen Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Belajar.