

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2014). Pengolahan Dan Pengawetan Ikan, Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Adimarta, T., Nopriyanti, M., Irianto, S. P., & Defi, D. (2022). Pembuatan Tepung Labu Kuning (Kajian Penggunaan Suhu dan Lama Pengeringan). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 2(2), 1–6.
- Afrianti, L. H. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Bandung: Alfabeta.
- Anggraeni, P.Y, dan Yuwono, S.S. 2014. Pengaruh Fermentasi Alami Pada Chips Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) Terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2):59-69.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of the Association Official Analytical Chemist Benjamin Franklin Station. Washington D.C.
- Ariyanti, M. (2021). Teknologi budidaya labu madu dan pemanfaatannya sebagai pangan alternatif di Desa Pasigaran, Sumedang, Jawa Barat. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*, 10(2), 159–162.
- Arbianti, R., Hermawan, D., & Oktaviani, R. (2016). Pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap rendemen dan kualitas tepung buah. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(2), 85–92.
- Arum, I., & Yoga, I. W. G. S. (2016). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Ex. Poir) Beserta Analisis Finansialnya. *Universitas Udayana. Bukit Jimbaran*.
- Asgar, A. dan Musaddad, D. 2008. Pengaruh media, suhu, dan lama blansing sebelum pengeringan terhadap mutu lobak kering. *J. Hort.*, 18(1), 87-94.
- Buckle, K.A., R. A. Edward., H. G. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Purnomo, H dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia.
- BSN. (2009). Tepung terigu sebagai bahan makanan. *SNI*, 3751, 2009.
- Cahyani, W., & Fauzi, A. (2021). Peningkatan efisiensi pemupukan kimia melalui penggunaan POC Urin Kelinci pada tanaman Labu Madu (*Cucurbita moscata*). *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 23(1), 52–56.
- Dari, L., & Yaro, N. S. (2016). Nutritional composition and storage of butternut squash. *Ghana Journal of Horticulture*, 12 (1), 23–51.
- Das, S., & Banerjee, S. (2015). Production of pumpkin powder and its utilization in bakery products development: a review. *International Journal of Research in Engineering and Technology*, 4(5), 478–481.
- Desnita, R., & Luliana, S. (2018). Optimasi Proses Pembuatan Minuman Serbuk Instan Kombinasi Jahe (*Zingiber officinale* Rosc) dan Kencur (*Kaempferia galanga* L.). *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 4(1), 1–7.
- Diniyah, N., Subagio, A., Sari, R. N. L., & Yuwana, N. (2018). Sifat fisikokimia, dan fungsional pati dari mocaf (modified cassava flour) varietas kaspro dan cimanggu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(2), 80–90.
- Effendi, M. S. 2012 Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Alfabeta. Bandung.

- Erni, N., Kadirman, K., & Fadilah, R. (2018). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap sifat kimia dan organoleptik tepung umbi talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4(1), 95–105.
- Estiasih, T, dan Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta. PT Bumi Aksara.
- Falade, K.O., Christoper, A.S. (2015). Physical, functional, pasting and thermal properties of flours and starches of six Nigerian rice cultivars. *Food Hydrocolloids*. 44: 478-490
- Gardjito, M (Editor). 2006. Labu Kuning Sumber Karbonhidrat Kaya Vitamin A.Yogyakarta: Tridatu Visi Komunikasi.
- Gumolung, D. 2019. Analisis Proksimat Tepung Daging Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*), *Fullerene Journal of chemistry*, 4(1), 8-11
- Hasanah, U. N. 2010. Penentuan Kadar Air. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Hastuti, S. R., Widyastuti, S., & Handayani, M. (2021). Indeks Glikemik Produk Olahan dari Labu Kuning. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*, 9(1), 15–20.
- Hendrasty, H. K. 2003. Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya. Yogyakarta: Kanisius.
- Herlanda, O. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Steam Blanching Terhadap Karakteristik Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) (Doctoral dissertation, Universitas Jambi)
- Hustiani, R. 2005. Karakteristik produk olahan kerupuk dan surimi dari daging ikan patin (*Pangasius sutchi*) hasil budidaya sebagai sumber protein hewani. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hutching, J. B., 1999. Food Colour and Appearance. Second Edition. Aspen Publication, Inc.Gaithersburg, Maryland.
- Imani, F. L., & Santoso, M. (2019). Pengaruh perbedaan media tanam dan konsentrasi aplikasi PGPR pada pertumbuhan dan hasil tanaman labu madu (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Produksi Tanaman*, 7(10), 1844–1853.
- Indrianingsih, A. W., Tachibana, S., Yoshino, T., Ishii, T., Itai, A., Taira, T., & Yoshida, M. (2020). Nutritional characterization of butternut squash (*Cucurbita moschata* D.): Effect of variety (Ariel vs. Pluto) and farming type (conventional vs. organic). *Food Chemistry*, 331, 127280. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127280>
- Indriyani, F., Suyanto, A., & Nurhidajah. (2013). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 04(08), 27–35.
- Joy, E., Chidinma, V.E., Akusu, M.O. Physicochemical and Functional properties of pumpkin (*Cucurbita pepo*) pulp flour and accpetibility of its inclusion in cake. *Asian Food Science Journal*, 20(7), 57-71
- Junita, D., Setiawan, B., Anwar, F., & Muhandri, T. (2017a). Komponen gizi, aktivitas antioksidan dan karakteristik sensori bubuk fungsional labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan tempe. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(2), 109–116.
- Koh, S.H. dan Loh, S.P. (2018). In Vitro Bioaccessibility of B-Carotene in Pumpkin and

- Butternut Squash Subjected t Different Cooking Methods. IFJR 25 (1): 188.
- Kulczynski, B., and Gramza-Michałowska, A. 2019. The Profile of Carotenoids and Other Bioactive Molecules in Various Pumpkin Fruits (*Cucurbita maxima* Duchesne) Cultivars. *Molecules*. 24(18): 3212. doi:10.3390/molecules24183212
- Kurniati, F., Hadiyah, I., Hartoyo, T., & Nurfalah, I. (2018). Respons labu madu (*Cucurbita moschata* Dursch) terhadap zat pengatur tumbuh alami berbagai dosis. *Agrotechnology Research Journal*, 2(1), 16–21.
- Kurniawan, D., Astuti, P., & Prasetyo, D. (2019). Pemanfaatan Biji Labu Kuning dalam Produk Pangan Olahan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(1), 35–42.
- Kustiani. A. (2013). Pengembangan Crackers Sumber Protein dan Mineral Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung Badan-Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Gramedia Widiasarana.
- Kusumaningrum, R., Supriadi, A., & Program, S. H. R. . (2013). Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*). *Fishtech*, 2(235), 245.
- Leksono, D. D. P. (2017). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kandungan Vitamin C Dan Total Karotenoid Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Skripsi Universitas Briwijaya*.
- Li, H. (2020). Evaluation of bioactivity of butternut squash (*Cucurbita moschata* D.) seeds and skin. *Food Science & Nutrition*, 8(7), 3252–3261.
- Lisa, M., Lutfi, M., dan Susilo, B. 2015. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung jamur tiram putih (*Plaerotus ostreatus*). *Jurnal Keteknik Perntanian Tropis dan Biosistem* 3 (3): 270-279.
- Marbun N., Sitorus, P., dan Sinaga, S. M. 2018. Antidiabetic effects of pumpkin (*Cucurbita moschata* Durch) flesh and seeds extracts in Streptozotocin induced mice. *Asian J Pharm Clin Res*. Vol. 11(2): 91-93.
- Mardiah, T. F., Widowati, S., & Andini, S. F. (2020). Komposisi Proksimat Pada Tiga Varietas Tepung Labu Kuning (*Cucurbita* Sp) Proximate Composition Of Three Varieties Of Pumpkin Flour (*Cucurbita* Sp). *Jurnal Agroindustri Halal ISSN 2442-3548*, 6 (1), 97–104.
- Miranti, M. (2021). Peningkatan mutu apem labu kuning melalui metode pengolahan tepung labu kuning dan substitusi tepung labu kuning dengan tepung terigu. *Agriland: Jurnal Ilmu Pertanian*, 9(2), 61–65.
- Mohamed, S dan R. Hussein. 1994. Effect Of Low Temperature Blanching, Cysleing-HCL, N-acetyl-L-Cysteine, Na Metabisulphite And Drying Temperatures on The firmness and Nutrient Content of Dried Carrots. *Jurnal Processing and Preservat*. 18:343–348.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses & Teknologi Pangan. Bandung: Alfabeta
- Muharram, M., Junaidi, J., & Purbasari, E. M. (2020). Pengaruh umur pindah tanam bibit terhadap pertumbuhan dan produksi labu parang (*Cucurbita moschata* Durch). *Jurnal Agrinika: Jurnal Agroteknologi Dan Agribisnis*, 4(1), 69–78.

- Najiah, Tafrijiah. 2014. Pengaruh Proporsi Sari Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Yoghurt Labu Kuning. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang : Malang.
- Nakazibwe, I., Olet, E. A., & Kagoro-Rugunda, G. (2020). Nutritional physico-chemical composition of pumpkin pulp for value addition: Case of selected cultivars grown in Uganda. *African Journal of Food Science*, 14(8), 233–243.
- Nopianasanti, H., & Daryono, B. S. (2018). Kestabilan Fenotip Tanaman Labu Susu (*Cucurbita moschata* (Duchesne) Poir “Butternut”) Hasil Budidaya di Sleman DI Yogyakarta. *Biogenesis*, 6(2), 115–123.
- Novary, E. 1999. Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Noviana, I. M. P. (2023). Pengaruh Umur Panen Terhadap Sifat Fisik, Kandungan Kimia, Jenis Gula Serta Kapasitas Antioksidan Tepung Labu Kuning Madu (*Cucurbita moschata*). *Skripsi Universitas Lampung*.
- Nugroho, S. A., & Hariono, B. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Proses Pengeringan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Okra (*Abelmoschus Esculentus* L. Moench). *JOFE: Journal of Food Engineering*, 1(4), 171–183.
- Nurjanah, H., Setiawan, B., & Roosita, K. (2020). Potensi labu kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai makanan tinggi serat dalam bentuk cair. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(1), 54.
- Permana, D., & Handayani, R. A. (2020). Kandungan Serat dan Air pada Beberapa Varietas Labu Kuning sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Agritech Journal*, 40(3), 123–130.
- Pardede G. 2014. Labu berpotensi menjadi pengganti beras. yayasan bina tani sejahtera. <http://www.pikiran-rakyat.com/horison/2014/10/08/00064/labu-berpotensi-menjadi-pengganti-beras>. Diunduh Desember 2017
- Prabasini, H., Ishartani, D., Rahadian, D. 2013. Kajian Sifat Kimia dan Fisik Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Dalam Natrium Bisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$), Jurnal Teknosains Pangan, 2(2), 93-102
- Prasetyaningsih, Y., Sari, M. W., & Ekawandani, N. (2018). Pengaruh suhu pengeringan dan laju alir udara terhadap analisis proksimat penyedap rasa alami berbahan dasar jamur untuk aplikasi makanan sehat (batagor). *Eksergi*, 15(2), 41–47.
- Purwanto, C.C., Ishartani, D., dan Rahadian, D. 2013. Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). [Jurnal]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret. Vol 2 No 2 April 2013.
- Raharjo. (2000). Uji Inderawi Universitas. Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Ramelan, A., & Parnanto, N. H. R. (1996). *Fisika Pertanian*. UNS Press.
- Ranonto, N. R., Nurhaeni, dan A. R. Razak. 2015. Retensi karoten dalam berbagai produk olahan labu kuning (*Cucurbita moschata* Durh). *Online Journal of Natural Science*. 4(1): 104-110.
- Rizal, S., Surmarlan, S. H., & Yulianingsih, R. (2013). Pengaruh konsentrasi natrium bisulfit dan suhu pengeringan terhadap sifat fisik-kimia tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2), 1–10.

- Rostianti, T., Hakiki, D., N., Ariska, A., dan Sumantri. 2018. Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng sebagai Biodiversitas Pangan Lokal Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Teknologi Agrikultur Gorontalo*.1(2) : 1-7
- Roudhoh N.H., Fitri R. 2021. Substitusi Puree Labu Kuning Terhadap Donat Untuk Meningkatkan Konsumsi Labu Kuning. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*. 16 (1)
- Sahendra, G. (2023). *Pengaruh Konsentrasi Larutan Asam Sitrat terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Porang (Amorphophallus oncophyllus)*. UNIVERSITAS JAMBI.
- Sari, A. P., & Yuliana, E. (2018). Potensi Labu Kuning sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 13(1), 27–34.
- Sari, M. W., & Khasanah, S. R. (2022). Pengaruh Variasi Waktu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Labu Kuning. *Jurnal TEDC*, 16(1), 25–29.
- Setiyo, Y. 2003. Aplikasi Sistem Kontrol Suhu dan Pola Aliran Udara pada Alat Pengering Tipe Kotak untuk Pengeringan Buah Salak. *Pengantar Falsafah Sains*. Bogor: Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Sinaga S. 2011. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Jenis Penstabil dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning. Skripsi. USU. Medan.
- Simatupang, M., Jamaludin, J. and Witdarko, Y., (2021). Effect of Blanching Treatment on Gambili Flour Quality (*Diocorea Esculenta* L.). *Musamus AE Featuring Journal*, 4(1), pp. 19-26.
- Slamet, A. (2010). Pengaruh perlakuan pendahuluan pada pembuatan tepung ganyong (*Canna edulis*) terhadap sifat fisik dan amilografi tepung yang dihasilkan. *Jurnal Agrotek*, 4(2), 100-103.
- Soedarya MP, Drs. Arief Prahasta., 2006. *Agribisnis Labu Kuning*. Jawa Barat : CV Pustaka Grafika.
- Steenis Van, C.G.G.J., 2003, *Flora*, hal 233-236, P.T. Pradya Paramita, Jakarta.
- Sudarto, Y. 2000. *Budidaya Waluh*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sudarto. 2005. *Budidaya Waluh*. Kanisius. Yogyakarta
- Susanti, K., & Taruna, I. (2015). *Kajian Sifat Fisik Tepung Kecambah Kacang Hijau*.
- Susilawati, S., Subeki, S., & Azis, I. P. P. (2013). Formulasi tepung labu kuning (*Cucurbita maxima*) dan terigu terhadap derajat pengembangan adonan dan sifat organoleptik roti manis. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 18(1), 1–12.
- Syafutri, M. I., Syaiful, F., Lidiasari, E., & Pusvita, D. (2020). Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*): Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*). *AGROSAINSTEK: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 4(2), 103–111.
- Terdianto. 2012. Karakteristik Labu Kuning (*cucurbita moschata*) Berdasarkan Penanda Morfologi dan Kandungan Protein, Karbohidrat, Lemak, pada berbagai ketinggian tempat. Thesis. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- TKPI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI, Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, Direktorat Gizi Masyarakat.

- Vatanasuchart, N. (2004). *Modification of cassava starch with lactic acid hydrolysis and UV irradiation to enhance baking expansion*. Kasetsart University.
- Wahyono, A. P. K. 2018. Komposisi Gizi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol. 3, No. 4, Hal. 135-140.
- Wahyu, T. K. 2016. Karakteristik Mutu Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Hasil Pengeringan Metode Foam-Mat Drying Menggunakan OvenMicrowave. *Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember*.
- Wang, L., Liu, F., Wang, A., Yu, Z., Xu, Y., & Yang, Y. (2017). Purification, characterization and bioactivity determination of a novel polysaccharide from pumpkin (*Cucurbita moschata*) seeds. *Food Hydrocolloids*, 66, 357–364.
- Wijaya, F. D., & Wahyono, A. (2018). Pengaruh suhu pengeringan terhadap karakteristik fisiko kimia tepung labu kuning. *National Conference Proceedings of Agriculture*.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yanuwardana, Basito, & Muhammad, D.R.A. (2013). Kajian karakteristik fisiko-kimia tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) termodifikasi dengan variasi lama perendaman dan konsentrasi asam laktat. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 75-83.
- Yuliarti, N., Herawati, R., & Setyaningsih, D. (2021). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Tepung Umbi Lokal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(1), 21–29.
- Yusuf, M. 2022. Hubungan antara Umur Tanaman dan Hama pada Tanaman Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch). Skripsi. Universitas Jambi, Jambi.