

DAFTAR PUSTAKA

- Abatul, T. A. K. (2024). Analisis pendapatan dan konsumsi petani perempuan: Studi kasus di Desa Laboratorium Terpadu Pudak, Kecamatan Kumpeh Ulu, Kabupaten Muaro Jambi. *Universitas Jambi*.
- Ahmad, A., Nasution, F. M., & Farida, N. (2022). Pengaruh Natrium Metabisulfit terhadap Stabilitas β -karoten dalam Tepung Labu. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 14(2), 103–110.
- Amalia, F., & Nuryani, R. (2022). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Wortel. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1), 15–24.
- Amirudin, C. 2013. Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus carrota* L.) dengan Variasi Suhu Pengering. *Skripsi Teknologi Pertanian*, Universitas Hassanuddin. Makassar.
- Angelia, A., & Hasan, M. (2018). Pengaruh Lama Perendaman dan Konsentrasi Natrium Metabisulfit terhadap Mutu Tepung Jagung, Singkong dan Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1), 27–34.
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis* (16th ed.). Washington, DC: Association of Official Analytical Chemists.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis* (18th ed.). Washington, DC: AOAC International.
- Apandi, M. (1984). *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Angkasa.
- Ashie, I. N. A., et al. (1996). *Mechanisms of Polyphenol Oxidase Inhibition by Sulfites*. *Journal of Food Biochemistry*, 20(1), 27–45.
- Asmoro, D. P. (2017). Pengaruh konsentrasi natrium metabisulfit terhadap mutu manisan kering buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale* L.). *Jurnal Ilmu Pertanian*, 10(1), 47-55.
- BPOM RI. (2019). Peraturan Kepala BPOM Nomor 12 Tahun 2019 tentang Batas Maksimum Residu Sulfit pada Pangan. *Jakarta: BPOM*.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2024). Statistik Produksi Hortikultura Indonesia.
- Duarsa, N.M. (2022). Pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap mutu bubuk buah lokal. *Jurnal Teknologi Pertanian Tropis*, 7(1), 33–40.
- Esteban, M., Luna, M. C., & Garrido, Y. (2015). *Carotenoid Content and Antioxidant Activity in Pumpkin (Cucurbita moschata)*. *Journal of Food Composition and Analysis*, 39, 22–29.

- Eskin, N.A.M., & Shahidi, F. (2012). *Biochemistry of Foods* (3rd ed.). Academic Press.
- Friedman, M. (1996). *Food Browning and Its Prevention: An Overview*. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 44(3), 631–653.
- Gardjito, M. (2006). Pemanfaatan labu kuning sebagai bahan pangan alternatif. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Ghaboos, H.S.H., Ardabili, S.S.M., dan Kashaninejad, M. 2018. *Physico Chemical, Textural and Sensory Evaluation of Sponge Cake Supplemented with Pumpkin Flour*. International Food Research Journal. 25(2) : 854 –860.
- Girsang, Y.P. (2020). Pertumbuhan dan Produksi Labu Madu pada Perlakuan POC dan Pupuk Kandang. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Hamdan, N., Lee, C. H., Wong, S. L., Che Ahmad Fauzi, C. E. N., Zamri, N. M. A., & Lee, T. H. (2022). Molecules, 27(3), 1101. *Prevention of enzymatic browning by natural extracts and genome-editing: A review on recent progress*.
- Hendrasty, H. (2019). Pengolahan pangan berbasis karotenoid. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Hutching, J. B., 1999. *Food Colour and Appearance*. Second Edition. Aspen Publication, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Islamiah, N., & Samang, L. (2023). Pengaruh pengeringan terhadap aktivitas antioksidan. Jurnal Kimia Terapan, 9(1), 12–19.
- Kristiana, F. (2017). Pengaruh metode pengolahan terhadap kestabilan warna alami. Jurnal Teknologi Pangan, 12(2), 47–55.
- Kusbandari, D., & Susanti, T. (2017). Kandungan β -karoten pada berbagai jenis labu. Jurnal Gizi dan Pangan, 6(1), 25–32.
- Lastari, A. N., Anandito, R. B. K., & Siswanti, S. (2016). Pengaruh konsentrasi natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan lama perendaman terhadap karakteristik tepung kecambah kedelai. Jurnal Teknosains Pangan, 1(2), 72–78.
- Mardiah, N. (2021). Karakteristik fisikokimia tepung umbi-umbian lokal. Jurnal Agroteknologi, 14(3), 177–184.
- Masni, M. (2004). Stabilitas Karotenoid terhadap Panas dan Oksigen. Jurnal Teknologi Pangan, 3(1), 34–40

- Nairfana, R. & Fadilah, R. (2023). Analisis kadar β -karoten dan antioksidan pada labu madu kering. *Jurnal Kimia Pangan*, 8(1), 50–59.
- Nurhadi, B., & Nurhasanah, R. (2010). *Metode uji kimia bahan pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Nurhidayat, R., Lestari, D., & Amelia, N. (2023). Kandungan β -karoten dan Vitamin E dalam Labu Kuning. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 21(1), 65–72.
- Prabasini, E., Sari, R. M., & Winarno, S. (2013). Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Natrium Metabisulfit terhadap Mutu Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pangan*, 24(2), 45–53.
- Prabhakar, K., & Mallika, E. (2014). *Effect of Sulfites on Enzymatic Browning*. *International Journal of Food Properties*, 17(1), 67–74.
- Provesi, J. G., Dias, C. O., & Amante, E. R. (2015). *Changes in carotenoids during processing and storage of pumpkin puree*. *Food Chemistry*, 128(1), 195–202.
- Que, F., Mao, L., Fang, X., Wu, T. 2008. *Comparison of hot air drying and freeze-drying on the physicochemical properties and antioxidants activities of pumpkin (Cucurbita moschata Durh)*. *Flours. Int. J. Food sci Technol*. 43: 1195-1201. DOI: 10.1111/j/1365-2621-2007-01590.
- Rahman, A., & Astuti, R. (2022). Pengaruh pengeringan terhadap kualitas karotenoid. *Jurnal Ilmu Pangan*, 10(2), 66–74.
- Rahayuningtyas, N. F., Damayanti, A., & Lastari, R. (2018). Pencegahan Browning dengan Natrium Metabisulfit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1), 12–18
- Reza , U., Putra, B. S., & Nurba, D. (2019). Pengaruh lama perendaman dalam larutan natrium metabisulfit terhadap karakteristik tepung labu kuning. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(3), 115–124.
- Rismaya, R., Yesika Kristiani, Elvira Syamsir, & Didah Nur Faridah. (2022). Pengaruh Suhu Perendaman dengan Larutan Natrium metabisulfit terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* D.). *Food Scientia : Journal of Food Science and Technology*, 2(1), 1–19.
- Souza, M. C., Gomes, W. A., & Almeida, J. P. (2020). *Morphology and Nutrient Content of Cucurbita moschata*. *Brazilian Journal of Agricultural Research*, 55(1), 8–14.
- Suprpti, D. (2007). *Teknologi Pengolahan Sayuran dan Buah*. Jakarta: Bumi Aksara.

- Supriyono, S. (2009). Analisis β -karoten menggunakan spektrofotometri. Jakarta: UI Press.
- Tarwendah, W., *et al.* (2017). Metode pengolahan labu madu menjadi tepung. *Jurnal Inovasi Pertanian*, 3(1), 56–65.
- Tian, Y., Li, X., & Zhang, M. (2024). *Browning Reactions in Pumpkin Processing: Control Strategies*. *Journal of Food Science and Technology*, 61(2), 78–87.
- Triyani, A., Ishartani, D., & Rahadian, D. A. M. (2013). Kajian karakteristik fisikokimia tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) termodifikasi dengan variasi lama perendaman dan konsentrasi asam asetat. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 29–37.
- Tuslinah, N. (2023). Analisis β -karoten dan kadar air dalam pengeringan labu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 60–68.
- Vally, H., & Misso, N. L. (2012). *Adverse Reactions to Sulfite in Foods*. *Clinical and Experimental Allergy*, 42(6), 907–922.
- Van Boekel, M. (2006). *Kinetic modeling of food quality: A critical review. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 7(3), 144–158.
- Wahyuni, A., *et al.* (2020). Karakteristik gizi labu kuning lokal. *Jurnal Gizi Indonesia*, 43(2), 55–63.
- Widanti, L., & Suhartatik, E. (2017). Penambahan natrium metabisulfite dalam pengolahan labu kuning. *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*, 10(1), 27–34.
- Widowati, S. (2021). Penerapan metode pengeringan pada umbi dan buah lokal. *Jurnal Pangan Nusantara*, 7(2), 18–26.
- Winarno, F.G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., *et al.* (1980). *Komposisi gizi sayuran tropis Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Yang, H. (2023). *Natural color preservation techniques in pumpkin drying. Journal of Food Preservation*, 47(3), e16793.
- Yuniarifin, R., *et al.* (2006). Uji kadar air dan warna pada pangan kering. *Jurnal Kimia Terapan*, 2(2), 22–27.
- Zdunic, G., Menkovic, N., & Savikin, K. (2016). *Nutritional Composition and Antioxidant Capacity of Pumpkin*. *Journal of Medicinal Plants Research*, 10(7), 123–130.