

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, G. G., Imran, S., Wang, S., Mohammad, A., Kok, S., Gray, D. A., ... & Harding, S. E. (2011). The hypoglycaemic effect of pumpkins as anti-diabetic and functional medicines. *Food Research International*, 44(4), 862-867.
- Aisiyah, L 2013. Kandungan Betakaroten, Protein, Kalsium dan Uji Kesukaan Crackers Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas L.*) dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) Untuk Anak KEP dan KVA. *Journal of Nutrition College* vol, 2 no 1 p: 145-153
- Astasari, A. (2016). Substitusi Puree Pisang Pada Pembuatan Banana Muffin Dan Tepung Pisang Pada Pembuatan Banana Cheese Stick. *Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.*
- Baer, A. A., & Dilger, A. C. (2014). Effect of fat quality on sausage processing, texture, and sensory characteristics. *Meat Science*, 96(3), 1242–1249.
- Ariyanti, M. (2021). Teknologi Budidaya Labu Madu Dan Pemanfaatannya Sebagai Pangan Alternatif Di Desa Pasigaran, Sumedang, Jawa Barat. *Dharmakarya*, 10(2), 159. <https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v10i2.32340>
- Arvianti, E. Y., Masyhuri, M., Waluyati, L. R., & Darwanto, D. H. (2019). Gambaran Krisis Petani Muda Indonesia. *Agriekonomika*, 8(2), 168–180. <https://doi.org/10.21107/agriekonomika.v8i2.5429>
- Asmira, S., Ilham, D., & Widiastika, P. (2021). Pengembangan Puding Dengan Penambahan Tepung Wortel (*Daucus Carrota L.*) Dan Kuning Telur Sebagai Alternatif Snack Food Sumber Pro Vitamin A. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 78-87.
- Bazrafshan, M., Shafafizenozian, M., & Moghimi, M. (2015). Investigation on production of low fat muffin cake utilizing *Ocimum basilicum* seed powder, guar gum and isolated soy protein. *Bull. Environ. Pharmacol. Life Sci*, 4(3), 23-32.
- BPOM. (2016). PerKa BPOM no 21 tahun 2016. *Kategori Pangan Indonesia*, 1–28.
- Chang, C. I., Hsu, C. M., Li, T. S., Huang, S. D., Lin, C. C., Yen, C. H., ... & Cheng, H. L. (2014). Constituents of the stem of *Cucurbita moschata* exhibit antidiabetic activities through multiple mechanisms. *Journal of Functional Foods*, 10, 260-273.
- Damayati, D. S., Rusmin, M., & M, S. H. (2018). *Analisa Kandungan Zat Gizi Muffin*

Ubi Jalar Ungu Putih dan Kuning (Ipomoea Batatas L) Sebagai Alternatif Peningkatan Gizi. 10, 108–119.

- Danin, P., Putri, A., Agung, A., Antarini, N., Putu, I. G., & Puryana, S. (n.d.). (2024). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Pure Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Karakteristik Bolu Kukus. Nilai rata-rata Uji hedonik perlakuan warna aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan. 13(4) 269–276*
- 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.
- Elfariyanti, Nadira, Andriani, A., & Rinaldi. (2022). Analisis Kandungan Betakaroten Pada Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) dari Daerah Saree Aceh Besar Sebagai Antioksidan Alami. *Seminar Nasional Multidisiplin Ilmu*, 3(1), 234–240.
- Fauziyah, N. A. K. S. (2019). *Muffin Berbahan Dasar Tape Ketan Hitam dan Beras Hitam Sumber Antioksidan.*
- Girsang, Y. P. (2020). Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Labu Madu (*Cucurbita moschata*) pada Pemberian POC Limbah Ikan dan Pupuk Kandang Ayam. *Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Medan.*
- Ghifarie, S. A., & Rahmawati, F. (2022). Pemanfaatan Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Pada Produk Vol Au Vent Untuk Meningkatkan Konsumsi Bahan Pangan Lokal Di Indonesia. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1), 16. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/59329>
- Glew, R. H., Glew, R. S., Chuang, L. T., Huang, Y. S., Millson, M., Constans, D., & Vanderjagt, D. J. (2006). Amino acid, mineral and fatty acid content of pumpkin seeds (*Cucurbita spp*) and *Cyperus esculentus* nuts in the Republic of Niger. *Plant foods for human nutrition*, 61, 49–54.
- Hajar, I. (2021). Pengaruh Pupuk Bokashi Ampas Tahu dan NPK 16:16:16 Terhadap Produksi Tanaman Labu Madu (*Cucurbita moschata*). *Skripsi*, 25(1), 30–39.
- Hanani, N. S. (2015). Eksperimen Pembuatan Muffin Bahan Dasar Tepung Terigu Substitusi Tepung Ganyong. *Fakultas Teknik. Jurusan Pendidikan Keluarga. Universitas Semarang*, 11.
- Harahap, S. E., Purwanto, Y. A., Budijanto, S., & Maharijaya, A. (2018).

Karakterisasi kerenyahan dan kekerasan beberapa genotipe kentang (*Solanum tuberosum* L.) hasil pemuliaan. *Jurnal Pangan*, 26(3), 1–7.

Hardiman, I. (2011). *Cake Non Terigu untuk Jualan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Hidayat, 10.

Hustiany Hustiany, R. (2016). Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan Warna pada Produk Pangan. In *Lambung Mangkurat University Press* (Vol. 1, Issue 1).

Hari Purnomo, E., B. Sitanggang, A., S. Agustin, D., Hariyadi, P., & Hartono, S. (2012). Formulation and Process Optimization of Muffin Produced From Composite Flour of Corn, Wheat and Sweet Potato. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 23(2), 165–172. <https://doi.org/10.6066/jtip.2012.23.2.165>

Idris, N. (2011). Analisis Kandungan B-karoten dan Penentuan aktivitas antioksidan dari buah melon (*cucumis Melo Linn.*) secara spektrofotometri UV-VIS. <http://positori.uin-alaudidin.ac.id/3401/1/NURHASANAH IDRIS.pdf>

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.

Heo, Y., Kim M. J., Lee J. W., Moon -B., 2019. Muffins enriched with dietary fiber from kimchi by product: baking properties, physical chemical properties and consumer acceptance. *Food Nutrition*. 7, Science and 1778-1785.

Jin, H., Zhang, Y. J., Jiang, J. X., Zhu, L. Y., Chen, P., Li, J., & Yao, H. Y. (2013). Studies on the extraction of pumpkin components and their biological effects on blood glucose of diabetic mice. *Journal of food and drug analysis*, 21(2), 184-189.

Junita, D., Setiawan, B., Anwar, F., & Muhandri, T. (2017). Komponen gizi, aktivitas antioksidan dan karakteristik sensori bubuk fungsional labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan tempe. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(2), 109-116.

Kim, M. Y., Kim, E. J., Kim, Y. N., Choi, C., & Lee, B. H. (2012). Comparison of the chemical compositions and nutritive values of various pumpkin (*Cucurbitaceae*) species and parts. *Nutrition Research and Practice*, 6(1), 21–27. <https://doi.org/10.4162/nrp.2012.6.1.21>

Kurniati, D., Arifin, H. R., Ciptaningtyas, D and Windarningsih, F. Study of the effect of heating on the antioxidant activity of noni fruit (*Morinda Citrifolia*) as an alternative functional food source. *Journal of food technology*. *Journal of technology food* (2019) ;3(1):20–25.

Kusbandari, A., & Susanti, H. (2017) Content of beta caratone and free radical

arresting. 37-42

- Krishna, H., Attri, B. L., & Kumar, A. Improved Rhododendron squash: Processing effects on antioxidant composition and organoleptic attributes. *Journal of Food Science and Technology* (2014) .51(11), 3404–3410.
- Limbachiya, C., Bijal, A., 2015. development of multigrain product (*muffins*). *International Journal of Food and Nutritional Science*. 4, 42-51.
- Lismawati, Tutik, & Nofita. (2021). Kandungan Beta Karoten Dan Aktivitas Terhadap Ekstrak Buah Labu Kuning (*Curcubita moschata*), *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, Vol 7. No.2 Desember 2021 Available online at www.jurnal-pharmaconmw.com/jmpi p-ISSN: 2442-6032 e- ISSN : 2598-997. *Jurnal mandala pharmacon Indonesia*, 7(2), 263-273.
- Lionora, G., Dewi, D. R. S., & Rahaju, D. E. S. (2013). Analisis kelayakan bisnis kue *muffin* dari tepung uwi. *Analisis Kelayakan Bisnis Kue Muffin dari Tepung Uwi*, 12(1), 68-81.
- Mala, S. (2018). *Effect of pumpkin powder incorporation on the physico-chemical , sensory and nutritional characteristics of wheat flour muffins*. 25(June), 1081–1087.
- Manurung, H., & Simanjuntak, R. (2018). Kajian Substitusi Terigu Dengan Pasta Sukun (*Arthocarpus altilis fosberg*) Dan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita moschata* durch) Pada Pembuatan Mi Basah. *Agrintech: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 1(2), 72–78. <https://doi.org/10.30596/agrintech.v1i2.2003>
- Manurung, M. P., Seveline, S., & Taufik, M. (2021). Formulasi Kukis Berbahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch) dan Tepung Terigu Dengan Penambahan Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*). *JURNAL AGROINDUSTRI HALAL*, 7(2), 156-164.
- Makni, M., Sefi, M., Fetoui, H., Garoui, E. M., Gargouri, N. K., Boudawara, T., & Zeghal, N. (2010). Flax and Pumpkin seeds mixture ameliorates diabetic nephropathy in rats. *Food and Chemical Toxicology*, 48(8-9), 2407-2412.
- Marbun, N. O. V. A. R. I. A. N. T. I., Sitorus, P., & Sinaga, S. M. (2018). Antidiabetic effects of pumpkin (*Cucurbita moschata* durch) flesh and seeds extracts in streptozotocin induced mice. *Asian J Pharm Clin Res*, 11(2), 2018.
- Maulani Nurhabibah Br Tobing (2023). Uji Daya Terima dan Analisis Kandungan Gizi Muffin Substitusi Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moshata*) Tinggi Provitamin A untuk Remaja. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Medan

- Meilgaard, M., Civille, GV dan Carr, BT (2007) Teknik Evaluasi Sensorik. edisi ke-4. london: Taylor dan Francis
- Meldida, C. Literature study on processing factors of bakery products on antioxidant content. [Thesis]. Department of Nutrition and Culinary Technology, Faculty of Agricultural Technology, Soegijapranata Catholic University, Semarang; (2021).154
- Miskandar, M. S., Man, Y. C., Rahman, R. A., Aini, I. N., & Yusoff, M. S. A. (2007). Effects of emulsifiers on crystal behavior of palm oil blends on slow crystallization. *Journal of Food Lipids*, 14(1), 1-18.
- Mrabet, A., Gutierrez, G, R., Arcos, R,R., Bejarano, R,G., Ferchichi, A., Sindic, M., Araujo, A, -J., 2016. Quality characteristics and antioxidant properties of muffins enriched with date fruit (*Phoenix Dactylifera, L.*) fiber concentrates. *Journal of Food Quality*. 39, 237-244. <https://doi.org/10.1111/jfq.12194>
- Muqita, A. I., Latief, R., & Rahman, N. F. (2022). Pengaruh Substitusi puree labu (*Curcubita Moschata*) dan perbedaan waktu fermentasi roti maros. *Prpgram Studi Ilmu Dan Teknologi Ilmu Pangan Departemen Teknologi Pertanian.*, 33(1), 1–12.
- Nanditha, B., & Prabhasankar, P. Antioxidants in bakery products: A review. *Critical Reviews Food Science and Nutrition* <https://doi.org/10.1080/10408390701764104>. (2009) ;49(1):1-27.
- Nulrhayati, R., Agulstin, I., Rahayul, El., & Helrawati, N. (2017). “Aktivitas Antioksidan Dan Total Felnol Cokelat Yang Dipelrkaya Delngan Kayul Manis (*Cinnamomulm Velrulm*) Dan Jahel (*Zingibelr Officinalet*).” *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 17(3): 146–53.
- Nurhabibah Maulani Br Tobing (2023). Uji Daya Terima dan Analisis Kandungan Gizi Muffin Substitusi Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moshata*) Tinggi Provitamin A untuk Remaja. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Medan
- 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), 54-68.
- Ordones santoso, L. E., Esparza-Estrada, J., & Vanegas-Mahecha, P. (2023). Effect of Baking Temperature on Carotenoids and Provitamin A in Bread

made with Mandarin (*Citrus reticulata*) Epicarp Extract. *TecnoLógicas*, 26(58), e2755. <https://doi.org/10.22430/22565337.2755>

Pamungkas, A.J., 2008. Penggunaan Tepung Ikan pada Kadar yang Berbeda dalam Pakan Ikan Lele Dumbo. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 52 hal.

Petkova, N. T. (2020). Phytochemical characterization of the fruits and the resulting purees of two types of pumpkins cultivated in Bulgaria. *Scientific Work of Unoversity of Food Technologies*, 66(1), 78–86.

Permatanisa, t., & sofia murtini, e. (2021). Optimasi proses penambahan konsentrasi puree sirsak (*annona muricata l.*) dan margarin terhadap karakteristik *muffin* dengan response surface methodology. *jurnal teknologipertanian*, 22(3), 161176. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2021.022.03.2>

Prakoso, P. (2011). *Muffin Praktis dan Mudah Dibuat*. DeMedia.

Putra, I. G. P., Ina, P. T., & Arihantana, N. M. I. H. (2021). Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Karakteristik Kue Nastar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, ITEPA*, 10(1), 56-66. ISSN: 2527-8010

Pusuma, D, A., Praptiningsih, Y., Choiron, M., 2018. Karakteristik roti tawar kaya serat yang disubstitusi menggunakan tepung ampas kelapa. *Jurnal Agroteknologi*. 12, 29 <https://doi.org/10.19184/jagt.v12i1.7886>

Qodri, U. L. (2023). Pengukuran B-karoten pada daging labu kuning (*Curcubita Moschata Durch*) Menggunakan pelarut etanol, metanol, heksan. *Jurnal syntax admiration*, 4(7) 989-999. <https://doi.org/10.46799/jsa.v4i7.731>

Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & Angraeni, L. (2020). Karakteristik sensori cookies mocaf dengan substitusi tepung labu kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 1-7.

Rahmawati, & T. (2022). Pemanfaatan Bahan Lokal dalam pangan Fungsional. *Jurnal ketahanan pangan Nasional*, 15(4), 121-130

Renzyaeva, T, -V., 2013. On the role of fats in baked flour goods. *Food and Raw Materials*. 1, 19- 2

Rismaya, R., Syamsir, E., & Nurtama, B. (2018). Pengaruh penambahan tepung labu

kuning terhadap serat pangan, karakteristik fisikokimia dan sensori muffin. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1), 58-68.

Riski, M., & Bahrudin, D. (2023). *Pengaruh PDB dan Nilai Tukar Rupiah Terhadap Volume Impor Gandum di Indonesia Tahun 2011-2021*. IM, 35.

Romero-Lopez, M. R., Osorio-Diaz, P., Bello-Perez, L. A., Tovar, J., & Bernardino-Nicanor, A. (2011). Fiber concentrate from orange (*Citrus sinensis* L.) bagase: Characterization and application as bakery product ingredient. *International Journal of Molecular Sciences*, 12(4), 2174–2186. <https://doi.org/10.3390/ijms12042174>

Rosmania, A. (2013). Pengaruh Pengurangan Jumlah Gula Terhadap Kualitas Muffin tepung Ubi Ungu. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1).

Saleh, K. (2020). Analisis kelayakan finansial pengembangan usahatani labu madu di kabupaten pandeglang provinsi banten. *Jurnal Agribisnis Indonesia (Journal of Indonesian Agribusiness)*, 8(2), 131-141.

Sahri, M. M., & Idris, N. A. (2010). Palm stearin as low trans hard stock for margarine. *Sains Malaysiana*, 39(5), 821–827.

Sanam, AB., Swacita, I.B.N dan Agustina, K. K. (2014). Ketahanan Susu Kambing Peranakan Ettawah Post-Thawing Pada Penyimpanan Lemari Es Ditinja Dari Uji Didih Dan Alkohol. *J Vegetariner* 3(1):1-8

Santoso, E.B., Basito, dan Rahardian, D., 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensori dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (*Cucurbita moshata*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(3), 15-26.

Scalzo, J., Politi, A., Pellegrini, N., Mezzetti, B., & Battino, M. Plant genotype affects total antioxidant capacity and phenolic contents in fruit. *Nutrition*, (2005). 21(2), 207–213.

Scheuer, P. M., Mattioni, B., Barreto, P. L. M., Montenegro, F. M., Gomes-Ruffi, C. R., Biondi, S., ... & Francisco, A. D. (2014). Effects of fat replacement on properties of whole wheat bread. *Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences*, 50, 703-712.

Setyowati, W. T., & Nisa, F. C. (2014). Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung: tepung terigu dan penambahan baking powder). *J. Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 224–231.

Surai, P. F., Speake, B. K., & Sparks, N. H. C. (2001). Carotenoids in Avian Nutrition and Embryonic Development. 2. Antioxidant Properties and

Discrimination in Embryonic Tissues. *Journal of Poultry Science*, 38(2), 117–145. <https://doi.org/10.2141/jpsa.38.117>

Suratno, D. Y., Palupi, N. S., & Astawan, M. (2014). Pola Konsumsi Pangan Fungsional dan Formulasi Minuman Fungsional Instan Berbasis Antioksidan. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(1), 56–64.

Syarbini, M. H (2013) A-Z Bakery. Semarang: Tiga Serangkai.

Triana, N. R. (2014). Aplikasi Mono-Diasilgliserol dari Fully Hydrogenated Palm Kernel Oil Sebagai Emulsifier untuk Margarin. *Mutu Pangan*, 1, 137–144.

Tyana, N. (2011). *Kitab kue dan minuman terlengkap. Edisi Pertama. Diva Press. Jakarta.*

Vital, A. C. P., Goto, P. A., Hanai, L. N., Gomes-da-Costa, S. M., de Abreu Filho, B. A., Nakamaru, C. V., & Matumoto-Pintro, P. T. (2015). Microbiological, functional and rheological properties of low fat yogurt supplemented with pleurotus ostreatus aqueous extract. *LWT-Food Science and Technology*, 64(2), 1028-1035.

Winahyu, D.A., Ulfa, A.M. dan Letari, R.I., 2021. Penetapan Kadar Beta Karoten pada Kulit Buah Naga Merah dan Kulit Buah Naga Putih dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Analisa Farmasi*. 6 (1), 25-29.

Wulandari, E dan E, Lembong. 2016. karakteristik roti komposit ubi jalar dengan penambahan amilase dan glukoamilase. *jurnal Penelitian Pangan* 1:1-6.

