

## DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra & Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Astawan, Made. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- [Anonim]. 2015. *Konsumsi mie instan masyarakat Indonesia*. <http://www.kompasiana.com/kadirsaja/konsumsi-mie-instan-masyarakat-indonesia>
- Djaafar, Titiek F. 2000. *Teknologi Pengolahan Sagu*. Yogyakarta: Kanisius
- Efendi, Hermas. 2015. *Mentan: Impor Beras Terjadi apabila Pengadaan Bulog Rendah*. <http://print.kompas.com/baca/2015/05/05/Mentan-Impor-Beras-Terjadi-apabila-Pengadaan-Beras>
- Igfar, Ahmad. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit [Skripsi]*. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. 2013. *Boga Dasar 1*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Kristianingsih, Zusnaini 2010. *Pengaruh substitusi labu kuning terhadap kualitas brownies kukus [Skripsi]*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Primasanti, Nadya. 2015. *Pengaruh Teknik Pengeringan Terhadap Kualitas Sensoris Mieinstan Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Udang Ronggeng (Harpiosquilla Raphidea) [Skripsi]*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta
- Saranga, P. 1998. *Teknologi Produksi Tanaman Pangan Padi*. Jakarta: Departemen Pertanian
- Sudarto, Yudo. 1993. *Budidaya Waluh*. Yogyakarta.: Kanisius
- Sutomo, Budi. 2008. *Variasi Mi dan Pasta*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- U.s Wheat Associates. 1992. *Pedoman Pembuatan Roti Dan Kue*. Jakarta: Djambatan
- Wikipedia Indonesia. 2015. Kwetiau. <https://id.wikipedia.org/wiki/Kwetiau>
- Wikipedia Indonesia. 2015. Blender. <https://id.wikipedia.org/wiki/Blender>

Wikipedia Indonesia. 2015. Kompor. <https://id.wikipedia.org/wiki/Kompor>

Wikipedia Indonesia. 2015. Labu kuning klenting.  
<https://www.google.co.id/labu+kuning+klenting>.

Wikipedia Indonesia. 2015. Labu kuning ular.  
<https://www.google.co.id/labu+kuning+ular>.