

DAFTAR PUSTAKA

- Alakali, J. S., Kucha, C. T., & Rabi, I. A. (2015). Effect of drying temperature on the nutritional quality of Moringa oleifera leaves. *African Journal of Food Science*, 9(7), 395–399.
- Alsuhebra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Alya, Q. (2009). “*Kamus Bahasa Indonesia Untuk Pendidikan Dasar*.”
- Anggreni, D., Pranawa, I. M. S., & Triani, L. (2008). Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (Cucurbit Moschata) Sebagai Sumber Karoten Dalam Pembuatan Mie Basah. *Program Studi Teknologi Industri Pertanian Bekerja Sama Dengan Asosiasi Profesi Teknologi Agriindustri (APTA)*, 682–688.
- Drummond, K. E., & Brefer, L. M. (2010). Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals. In *simultaneously in Canada* (7th ed., Vol. 4, Issue 1). John Wiley & Sons, Inc.
- Haerani, A., Chaerunisa, A., Yohana, & Subarnas, A. (2018). Artikel Tinjauan: Antioksidan Untuk Kulit. *Farmaka, Universitas Padjadjaran, Bandung*, 16(2), 135–151.
- Hastuti, A. R., & Afifah, D. N. (2019). Analisis Aktivitas Antioksidan, Analisis Kandungan Gizi, Uji Organoleptik Snack Bar Sesame Seed Dan Tepung Labu Kuning Sebagai Alternatif Makanan Selingan Dengan Tinggi Antioksidan. *Journal of Nutrition College*, 8(4), 219–230. <https://doi.org/10.14710/jnc.v8i4.25835>
- Mahdiyah. (2014). *Statistik Pendidikan* (N. N. Muliawati (ed.)). PT. Remaja Rosdakarya.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia Acidissima). *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(2), 20–27. <https://doi.org/10.17509/boga.v8i2.21956>
- Mardiah, M., Fitriana, T., Widowati, S., & Andini, S. F. (2020). Komposisi Proksimat pada Tiga Varietas Tepung Labu Kuning (Cucurbita Sp). *Jurnal*

Agroindustri Halal, 6(1), 097–104. <https://doi.org/10.30997/jah.v6i1.2679>

Mohamedshah, F. (2019). Reducing Sugar Consumption Starts with Knowledge. *Institute of Food Technologists*, 1–4.

Nilasari, D. (2017). *View of Pengaruh Suhu Dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh)*. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/537/394>

Nurlita, H. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Penialian Organoleptik Dan Nilai Gizi Biskuit. *Garuda - Garba Rujukan Digital*, Vol 2, 3. <https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/538418>

Ridawati, & Alsuheindra. (2019). PEMBUATAN TEPUNG BERAS WARNA MENGGUNAKAN PEWARNA ALAMI DARI KAYU SECANG (*Caesalpinia sappan* L.). *Seminar Nasional Edusaintek FMIPA UNIMUS*, 409–419. <http://prosiding.unimus.ac.id>

Ririn Wahyuningsih, . (2017). *Pengaruh Penggunaan Tepung Beras Merah (Oryza nivara) Pada Pembuatan Kue Putu Bumbung Terhadap Daya Terima Konsumen*.

Subaktilah, Y., Wahyono, A., Oktavia, S., Yudiastuti, N., & A'yun Mahros, Q. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* L) terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), 18–21. <https://doi.org/10.25047/jii.v21i1.2629>

Sugiyono. (2015). *Statistika Untuk Penelitian* (26th ed.). Alfabeta.

Supriyatna, A. (2016). *PERENCANAAN PENDIRIAN USAHA KULINER TRADISONAL KUE PUTU*. <https://core.ac.uk/download/pdf/35319203.pdf>

Suryani, N., Yasmin, F., & 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), 1–6.

Tamba, M., Ginting, S., & Nora Limbong, L. (2014). The effect of Substitution of Pumpkin Flour on Wheat Flour and Concentration of Yeast on Doughnut. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 2(2), 117–124.

Trisnawati, W., Suter, K., Suastika, K., & Putra, N. K. (2014). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Antioksidan, Serat Pangan dan Komposisi Gizi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 159–192. <https://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/107>

