

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan* (1st ed.). UNJ Press.
- Ambarwati, R. (2020). Pengembangan Makanan Tambahan Berbasis F100 dengan Substitusi Tepung Labu Kuning dan Tepung Pisang. *Journal of Nutrition College*, 9(2), 121–128.
- Anindya, A. D. (2016). *Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (Cucur Moschata) Dan Tepung Mocaf Terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, Dan Total Energi Pada Flakes "KUMO."* 4(Jilid 5), 360–367.
- Anwar, R. (2005). *Teori Sederhana Prosedur Pemilihan Uji Hipotesis*.
- Arfadhila, N. K. (2019). *Analisis Pengaruh Brand Equity terhadap Keputusan Pembelian dan Kepuasan Konsumen Produk Almond Crispy Cheese "Wisata Rasa."* Universitas Brawijaya.
- Arifah, H. (2022). *4 Cara Agar Adonan Kue Kering Tidak Melebar saat Dipanggang, Dijamin Antigagal. Sajian Sedap.* <https://sajiansedap.grid.id/read/103612372/4-cara-agar-adonan-kue-kering-tidak-melebar-saat-dipanggang-dijamin-antigagal?page=all>
- Asmaraningtyas, D. (2014). Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. *Program Studi Ilmu Gizi Jenjang S1. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta*, 17.
- Bogasari. (2021). *Bogasari dalam Tiap Prosesnya.* Bogasari. <https://www.bogasari.com/about#desc>
- Cambridge Dictionary. (2023). *Thickness.* Cambridge University Press & Assessment. <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/thickness>
- Chalida Nur, N., Sudaryati, E., & Nasution, E. (2015). Konsumsi Dan Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit. *Departemen Gizi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat USU.*
- Christensen, E. (2019). *Baker's Best Friend: Vanilla Extract.* The Kitchn. <https://www.thekitchn.com/bakers-best-friend-vanilla-extract-ingredient-spotlight-170316>
- Craft Beer & Brewing. (2023). *The Oxford Companion to Beer Definition of Friability.* Unfiltered Media Group. <https://beerandbrewing.com/dictionary/8HQHnBUUsh/#:~:text=Friability refers to a material's,grain's resistance to being broken.>
- Dahl, W. J. (2010). Modifying Food Texture for the Older Adult. *Edis*, 2010(5), 2–3. <https://doi.org/10.32473/edis-fs156-2010>
- Day, M. (2011). *Baking: Breads, Muffins, Pies, Tarts, Cookies, Bars.* Anness Publishing.
- Dharmapadni, I. G. A., Bambang, A. H., & Yoga, I. W. G. S. (2016). Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Tepung Labu Kuning (Cucurbitae

- Moschata ex. Poir) beserta Analisis Finansialnya. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 4(2), 73–82.
- Fadliyani, N. P., Mahdiyah, & Febriana, R. (2016). *Pengaruh Penambahan Labu Kuning (Cucurbita moschata) terhadap Daya Terima Kwetiau* [Universitas Negeri Jakarta]. <http://repository.unj.ac.id/21632/>
- Food and Agricultural Organizatou. (2023). *FAOSTAT: Production/Yield quantities of Pumpkins, squash and gourds in Indonesia*. Food and Agricultural Organizatou. <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL/visualize>
- Gaman, M. (2023). *Do You Really Need to Bake with Vanilla Extract?* FN Dish. <https://www.foodnetwork.com/fn-dish/recipes/do-you-need-to-bake-with-vanilla-extract>
- Google Trends. (2023). *Almond Crispy*. <https://trends.google.co.id/trends/explore?geo=ID&q=almond crispy&hl=en>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Harris Woolf Almonds. (2023). *Almonds Guide: Almond Types, Varieties, & Forms*. Harris Woolf Almonds. <https://harriswoolfalmonds.com/news/types-of-almonds/>
- Hartati, S. (2015). *Formulasi Tepung Terigu dan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Kue Bakpao* [Universitas Muhammadiyah Malang]. <https://eprints.umm.ac.id/35849/>
- Hastiningsih, W. T. (2016). Diversifikasi sweet bread dengan substitusi tepung labu kuning (*cucurbita moschata*). *J. Hotelier*, 2(2), 49–58.
- Hendrastiy, H. K. (2003). *Tepung labu kuning : Pembuatan dan Pemanfaatannya* (1st ed.). Kanisius.
- Herdayati, & Syahril. (2019). Desain Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data dalam Penelitian. *Int. Nas.*, 7(1).
- Hodiono, L. (2022). *Baking at Home* (I. Hardiman & Y. Asmoro (eds.)). PT Gramedia Pustaka Utama.
- If'all, Mappiratu, & Kadir, S. (2018). Pemanfaatan Pangan Lokal untuk Produksi Tortilla. *Pengolahan Pangan*, 3(2), 50–59.
- Indrawan, G. (2023). *Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Flour) Pada Pembuatan Pie Susu*. 3(1), 19–30.
- Integrated Taxonomic Information System. (n.d.). *Cucurbita moschata Duchesne*. Global Biodiversity Information Facility. Retrieved August 12, 2023, from <https://www.gbif.org/species/102277605>
- Islandsun. (2022). *Tren Pertumbuhan Industri Makanan Ringan di Indonesia*. PT Islandsun Indonesia. <https://islandsunindonesia.com/id/tren-makanan-ringan-indonesia/>

- Isnaini, A. N. (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dalam Pembuatan Pancake Terhadap Kadar B-Karoten Dan Daya Terima*. <http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/47217>
- Jaedun, A. (2011). Metodologi Penelitian Eksperimen. In *Pelatihan Penulisan Artikel Ilmiah*.
- Kadam, S. U., Tiwari, B. K., & O'Donnell, C. P. (2015). Improved Thermal Processing for Food Texture Modification. In *Modifying Food Texture* (Vol. 1, pp. 115–131). <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/B978-1-78242-333-1.00006-1>
- Karuru, P. (2013). Pentingnya Kajian Pustaka Dalam Penelitian. *Jurnal Keguruan Dan Ilmu Pendidikan*, 2(1), 1–9. <http://journals.ukitoraja.ac.id/index.php/jkip/article/view/149>
- Kowtaluk, H. (2001). *Discovering Food and Nutrition* (6th ed.). Glencoe/McGraw-Hill.
- Lestario, L. N., Susilowati, M., & Martono, Y. (2012). Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durah) sebagai Bahan Fortifikasi Mie Basah. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Pendidikan Sains VII UKSW*, 182–189. <https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.1.29>
- Liem, J. L., Sugiarti, S., Faisalma, M. W., & Handoko, Y. A. (2020). Karakteristik dan Uji Organoleptik Selai Labu Kuning. *Jurnal Pertanian Agros*, 22(1), 22–29.
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan* (N. N. Muliawati (ed.)). PT Remaja Rosdakarya.
- Manley, D. J. R. (1983). *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies*. Ellis Horwood Ltd.
- Mariani. (2014). Pelatihan Pembuatan Selai Labu Parang Untuk Meningkatkan Ekonomi Keluarga Bagi Rt 013/01 Kelurahan Pasar Rebo Jakarta Timur. *Sarwahita*, 11(1), 22. <https://doi.org/10.21009/sarwahita.111.04>
- Marinescu, I. D., Rowe, W. B., Dimitrov, B., & Inasaki, I. (2004). Abrasive and Abrasive Tools. In *Tribology of Abrasive Machining Processes* (1st ed., pp. 369–455). <https://doi.org/10.1016/B978-081551490-9.50012-8>
- Morendra, R. A., Sachriani, & Riska, N. (2021). Pengaruh Penggunaan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) pada Pembuatan Almond Crispy. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 2(2), 99–105. <https://doi.org/10.2403/80sr196.00>
- Mudjajanto, E. S., & Yuliati, L. N. (2013). *Bisnis Roti* (F. A. Nurrohmah (ed.)). Penebar Swadaya.
- Muhandri, T., Septieni, D., Subarna, Koswara, S., & Hunaedi, D. (2018). Cookies Kaya Serat Pangan dengan Bahan Dasar Tepung Asia (Ampas) Ubi Jalar. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(1), 43–49.
- Muhson, A. (2006). *Teknik Analisis Kuantitatif*.
- Naibaho, N. M., Munthe, S., Popang, E. G., & Zamroni, A. (2019). Uji Sensoris

- Minuman Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) The Sensory Test of Dragon Fruit (*Hylocereus costaricensis*) Peel Drink. *Buletin LOUPE*, 15(01), 24–30.
- Nana, Y. U., Picauly, I., & Mahayasa, I. N. W. (2011). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanasan Terhadap Kestabilan Pewarna Alami Dari Pulp Buah Lontar. *Jurnal Pangan Gizi Dan Kesehatan*, 3(2), 508–518. <https://doi.org/10.51556/ejpazih.v3i2.129>
- Nasution, H. F. (2016). Instrumen Penelitian dan Urgensinya dalam Penelitian Kuantitatif. *Al-Masharif: Jurnal Ekonomi Dan Keislaman*, 4(1), 59–75. <http://jurnal.iain-padangsidempuan.ac.id/index.php/Al-masharif/article/view/721/633>
- Nugraha, N. (2021). *Kelayakan Usahatani Labu Madu (Cucurbita Moschata)* [Universitas Siliwangi]. <http://repositori.unsil.ac.id/2994/>
- Nunez, K. (2020). *What to Know About Your Sense of Taste*. Healthline. <https://www.healthline.com/health/types-of-taste>
- Nurrahman, & Astuti, R. (2022). Analisis Komposisi Zat Gizi dan Antioksidan Beberapa Varietas Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch). *Agrointek*, 16(4), 544–552. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i4.12336>
- Paakki, M., Aaltojärvi, I., Sandell, M., & Hopia, A. (2019). The Importance of the Visual Aesthetics of Colours in Food at a Workday Lunch. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 16. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2018.12.001>
- Paran, S. (2009). *100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering* (1st ed.). PT Kawan Pustaka.
- Payadnya, I. P. A. A., & Jayantika, I. G. A. N. T. (2018). *Panduan Penelitian Eksperimen Beserta Analisis Statistik dengan SPSS* (1st ed.). Deepublish.
- Pendong, L. T., Porajouw, O., & Pangemanan, L. R. J. (2017). Analisis Usaha Tani Labu Kuning di Desa Singsingon Raya, Kecamatan Passi Timur, Kabupaten Bolaang-Mongondow. *Agri-SosioEkonomi Unsrat*, 13(2), 87–98.
- Prasetyo, I. (2012). *Teknik Analisis Data dalam Research and Development*.
- Putri, P. A. S. (2018). *Pembuatan Cookies Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Komposit Terigu dan Tepung Kulit Pisang* [Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar]. <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/1248/>
- Raditrini, & Hani, R. (2017). *50 Variasi Kue Kering Renyah & Mudah dibuat* (Tantri & R. Afifah (eds.); 1st ed.). Demedia Pustaka.
- Rahayu, W. E., & Romalasari, A. (2020). Perbandingan Kualitas Gizi dan Daya Terima Cookies Berbahan Dasar Labu Kuning (*Curcubita Moschata* Durch) dengan Kabocha (*Curcubita maxima*). *Jurnal Ilmiah Ilmu Dan Teknologi Rekayasa*, 2(2), 101–107. <https://doi.org/10.31962/jiitr.v2i2.49>
- Rahmawati, A. S., & Erina, R. (2020). Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan Uji Anova Dua Jalur. *OPTIKA: Jurnal Pendidikan Fisika*, 4(1), 54–62.
- Ramadhani, M., Kandriasari, A., & Mahdiyah. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung

- Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Duschaenes*) dalam Pembuatan Kue Putu Bambu terhadap Daya Terima Konsumen. *Journal of Comprehensive Science*, 2(8), 1341–1356.
- Ratminingsih, N. M. (2010). Penelitian Eksperimental Dalam Pembelajaran Bahasa Kedua. *Prasi*, 6(11), 31–40.
- Ridwan, M., AM, S., Ulum, B., & Muhammad, F. (2021). Pentingnya Penerapan Literature Review pada Penelitian Ilmiah (The Importance Of Application Of Literature Review In Scientific Research). *Jurnal Masohi*, 2(1), 42–51. <http://journal.fdi.or.id/index.php/jmas/article/view/356>
- Saputri, I., Damayanthi, E., Masyarakat, D. G., & Manusia, F. E. (2015). Penambahan Pegagan (*Centella asiatica*) dengan Berbagai Konsentrasi dan Pengaruhnya terhadap Sifat Fisiko-Kimia Cookies Sagu. *J. Gizi Pangan*, 10(2), 149–156.
- Sari, D. A. L. (2015). Pengaruh Penggunaan Lemak Yang Berbeda Terhadap Kualitas Cookies Tepung Garut (*Maranta Arundinacea*). In *Universitas Negeri Semarang*. Universitas Negeri Semarang.
- Sari, Y. K., & Adi, A. C. (2018). Daya Terima, Kadar Protein Dan Zat Besi Cookies Substitusi Tepung Daun Kelor Dan Tepung Kecambah Kedelai. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 27–33. <https://doi.org/10.20473/mgi.v12i1.27-33>
- Setyorini, E., & Trisnawati, Y. (2020). *Potensi Pangan Lokal Indonesia* (1st ed.). Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian.
- Soechan, L. (2016). *Crispy Cookies*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Stamm, M. (2015). *The Pastry Chef's Apprentice*. Crestline.
- Suhardjito, Y. (2006). *Pastry dalam Perhotelan* (F. S. Suyantoro (ed.); 1st ed.). CV ANDI OFFSET.
- Syarbini, M. H. (2016). *Referensi Komplet A-Z Bakery* (F. Casofa (ed.)). Metagraf.
- Talitha, T. (2022). *Bahan Pembuat Tepung Terigu & Perbedaan Protein Tinggi, Sedang, Kecil*. Gramedia. <https://www.gramedia.com/best-seller/tepung-terigu/>
- The culinary institute of america. (2011). *The Professional Chef* (9th ed.). John Wiley & Sons.
- Ulfa, R. (2021). Variabel Penelitian Dalam Penelitian Pendidikan. *Al-Fathonah: Jurnal Pendidikan Dan Keislaman*, 1(1), 342–351. <https://doi.org/10.32550/teknodik.v0i0.554>
- Universitas Krisnadwipayana. (2023). *Diameter - Pusat Ilmu Pengetahuan - Unkris*. Universitas Krisnadwipayana. https://p2k.unkris.ac.id/id3/1-3065-2962/Diameter_22654_p2k-unkris.html
- Wahyu, N. I. (2018). *Potensi Pemanfaatan Labu Kuning sebagai Peluang Usaha*. Distanpangan Pemkab Magelang. <https://distanpangan.magelangkab.go.id/home/detail/potensi-pemanfaatan-labu-kuning--sebagai-peluang-usaha/304>

- Widyastari, N. K. W. (2022). *Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch) dan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiate L) terhadap Mutu Organoleptik dan Kandungan Gizi Cookies [Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar]*. <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/9302/>
- Widyastuti, A. dewi. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbhita moschata) terhadap Kadar β -Karoten dan Daya Terima pada Biskuit Labu Kuning. *Universitas Muhammadiyah Surakarta*, 1–13.
- Widyatantie, F. (2017). *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duschenes) pada Pembuatan Muffin terhadap Daya Terima Konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.
- Xu, H. (2022). Weight. In *Scholarly Community Encyclopedia*. <https://encyclopedia.pub/entry/30209>
- Yusup, F. (2018). Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen Penelitian Kuantitatif. *Jurnal Tarbiyah: Jurnal Ilmiah Kependidikan*, 7(1), 17–23.

