

DAFTAR PUSTAKA

- Agatha, A., Program Studi Perhotelan, M., Jakarta, A., & Program Studi Perhotelan, D. (2020). *PEMANFAATAN RAGI ALAMI PADA PEMBUATAN KUE SERABI*.
- Aleksander, E., Budoyo, S., Indarto, T., Suseno, P., & Widjajaseputra, A. I. (2014). *SUBSTITUSI TERIGU DENGAN TEPUNG LABU KUNING TERHADAP SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK MUFFIN (Substitution of wheat flour with pumpkin flour on physical and organoleptical properties of muffin)*.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Anggraini, T., Dewi, Y. K., & Sayuti, K. (2017). *Karakteristik Sponge Cake Berbahan Dasar Tepung Beras Merah, Hitam, dan Putih dari Beberapa Daerah di Sumatera Barat*.
- Asti, & Latifah N. (2017). *Pengaruh Variasi Campuran Labu Kuning dalam Pembuatan Serabi Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Beta Karoten dan Daya Terima Balita Usia 4-5 Tahun [Undergraduate Thesis]*. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan.
- Ayustaningwarno, & Fitriyono. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu.
- Chalida, N. (2014). *Konsumsi dan Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit Kardiovaskular Terhadap Makanan yang Disajikan RSUP H. Adam Malik Medan [Undergraduate Thesis]*. Universitas Sumatera Utara.
- Dewi, R. (2016). *Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota* L) Pada Pembuatan Bolu Kukus Terhadap Daya Terima Konsumen [Undergraduate Thesis]*. Universitas Negeri Jakarta.
- Ernawati, Suryani, L., & Erma. (2013). Analisis Produksi Gula Nasional dan Pengaruhnya terhadap Harga Gula Domestik dan Permintaan Gula Impor dengan Menggunakan Sistem Dinamik. *Jurnal Teknik Pomits*, 1(1).
- Erwin, & Lilly T. (2009). *Produk Unggulan Industri Rumahan Serabi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Fadhilatul, A. (2022). *Laporan Praktikum Lapangan Evaluasi Kecukupan Nutrien Ayam Petelur Fase Layer Di PT Jatinom Indah Farm*.
- Farandy, A. F., Adiredjo, A. L., & Ardiarini, N. R. (2023). *Keragaman Enam Galur Generasi S3 Tanaman Labu Kuning (*Cucurbita maxima* Duch.) Sebagai Calon Tetua*.
- Gardjito, M., Murdiati, A., & Aini, N. (2006). Mikroenkapsulasi β -Karoten Buah Labu Kuning dengan Enkapsulan Whey dan Karbohidrat. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1), 13–18.
- Golchin, M., Movahhed, S., Eshaghi, M., & Chenarbon, A. (2021). Mathematical Modeling of Weight Loss and Crust Temperature of Toast Bread Containing Guar Gum During Baking Process. *Food Science and Nutrition*, 9(1), 272–281.
- Hajrah, N. A., Hintono, A., Valentinus, D., & Bintoro, P. (2019). Daya Kembang, Kadar Air, Morfologi Crumb dan Mutu Organoleptik Sponge Cake yang Dibuat Dengan Penambahan Enzim G-4 Amilase. In *Jurnal Teknologi Pangan* (Vol. 3, Issue 2).
- Handayani, W. (2014). *Prospek Pendidikan Vokasi dan Industri Kreatif Indonesia*

- Menghadapi Masyarakat Ekonomi ASEAN. In *Jurusan PTBB FT UNY* (Vol. 9).
- Hatta, H., & Sandalayuk, M. (2020). *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Kandungan Karbohidrat dan Protein Cookies Effect of Addition Yellow Pumpkin Flour in Cookies Carbohydrate and proteins Content*.
- Hendrasty, H. K. (2003). *Teknologi Pengolahan Pangan: Tepung Labu Kuning*. Kanisius.
- Hendrasty, & Hariyanto, K. (2013). *Bahan Produk Bakery*. Graha Ilmu.
- Henny, & Hendrasty, K. (2003). *Tepung Labu Kuning: Pembuatan dan Pemanfaatannya*.
- Holinesti, R., & Isnaini, D. (2020). ANALISIS KUALITAS SERABI YANG DIHASILKAN DARI SUBSTITUSI LABU KUNING (The Analysis Of Serabi Quality Resulting From Pumpkin Subtitution). *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(2).
- Jacobo-Valenzuela, N., Maróstica-Junior, M. R., Zazueta-Morales, J. de J., & Gallegos-Infante, J. A. (2011). Physicochemical, technological properties, and health-benefits of Cucurbita moschata Duchense vs. Cehualca: A Review. *Food Research International*, 44(9), 2587–2593
- Jeltema, M., Beckley, J., & Vahalik, J. (2015). Model for understanding consumer textural food choice. *Food Science & Nutrition*, 3(3), 202–212.
- Karfinto, K., & Anugrahati, N. A. (2022). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Kue Semprong yang Disubstitusi dengan Tepung Beras Merah Pecah Kulit dan Sosoh. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(1), 34.
- Kemp, S. E. and H., Tracey and Hort, & Joanne. (2009). *Sensory Evaluation: A Practical Handbook* (1st ed.). Wiley-Blackwell.
- Kinanti, L., Prabowo, P., Wibisono, Y., Pangan, T. R., Pertanian, T., & Jember, N. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Apem Panggang. In *JOFE : Journal of Food Engineering | E-ISSN* (Vol. 3, Issue 2).
- Kristianti, D., Setiaboma, W., & Herminati, A. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Mocaf dengan Penambahan Tepung Tempe. *Biopropal Industri*, 11(1).
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67–75.
- Kusumawati, D. H., Dwi, W., & Putri, R. (2013). KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA EDIBLE FILM PATI JAGUNG YANG DIINKORPORASI DENGAN PERASAN TEMU HITAM *Physical and Chemical Characteristic of Corn Starch Edible Film that Incorporated with Pink and Blue Ginger Extract* (Vol. 1, Issue 1).
- Lawless, Harry T. and Heymann, & Hildegard. (2010). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices* (2nd ed.). Springer Science & Business Media.
- Lestari, novita. (2015). *SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING (Cucurbita moschatta duch) PADA TEPUNG TERIGU TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK DAN KADAR β -KAROTEN KUE PUKIS KARYA TULIS*
- Liem, J. L., Sugiarti, S., Faisalma, M. W., & Handoko, Y. A. (2020). Karakteristik dan Uji Organoleptik Selai Labu Kuning. *Jurnal Pertanian Agros*, 22(1).

ILMIAH Diajukan ke Program Studi DIII Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang sebagai Persyaratan dalam Menyelesaikan Pendidikan Diploma III Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.

Mahdiyah. (2014). *Populasi sasaran dalam penelitian*. Remaja Rosdakarya.

Mala, & Sathiya. (2016). Nutritional Composition and Antioxidant Activity of Pumpkin Wastes. *International Journal of Pharmacy and Chemical Biological Sciences*, 6(3), 336–344.

Mamuaja, C. (2016). *PENGAWASAN MUTU DAN KEAMANAN PANGAN*. Unsrat Press.

Manggarayu. (2022). *Jenis Serabi Khas Nusantara yang Legit dan Unik*. Resepkoki.Id.

Mardiah, Fitrilia, T., Widowati, S., & Andini, F. (2020). *Komposisi Proksimat Pada Tiga Varietas Tepung Labu Kuning (Cucurbita Sp)* (Vol. 6, Issue 1).

Mariani, & Cahyana, C. (2010). *Pengolahan Kue Tradisional*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Marviana, F. (2022). Komparasi Sifat Kimia, Fisik dan Sensoris Cookies Berbahan Baku Tepung Cangkang Kerang. *Jurnal Sains Boga*.

Maryanto, S., & Wening, D. K. (2023). Nilai Gizi Bolu Kukus dan Cookies Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch) Berbahan Formula Modisco. *Media Gizi Kemas*, 12(1), 379–383.

Masparudin, Abdullah, & Usman. (2020). *SISTEM PREDIKSI KUALITAS SANTAN KELAPA MENGGUNAKAN NEAREST MEAN CLASSIFIER (NMC)*.

Mastropasqua, L., Paciolla, C., Ciarmiello, L. F., & Dipierro, S. (2020). Betacarotene and bioactive phytochemicals in different pumpkin (*Cucurbita moschata* Duchesne ex Poiret) cultivars. *Molecules*, 25(22), 5236.

Millati, T., Udiantoro, U., & Wahdah, R. (2020). *PENGOLAHAN LABU KUNING MENJADI BERBAGAI PRODUK OLAHAN PANGAN*. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 300.

Miyasto. (2013). *Meningkatkan Produktivitas Pertanian Guna Mewujudkan Ketahanan Pangan dalam Rangka Ketahanan Nasional*.

Muhariati, M. (2014). *Bahan Ajar Roti*. UI Press, Universitas Indonesia.

Neylon, E., Arendt, E. K., Zannini, E., & Sahin, A. W. (2021). *Fermentation as a tool to revitalise brewers' spent grain and elevate techno-functional properties and nutritional value in high fibre bread*. *Foods*, 10(7).

Novianti, F. (2022). *Analisis Kelayakan Usaha, Daya Terima Konsumen, Titik Kritis Keamanan, dan Keharaman pada Produk Serabi Mini Labu Kuning* [Undergraduate Thesis]. Universitas Muhammadiyah Malang.

Nugroho, S. (2008). *Dasar – Dasar Rancangan Percobaan*. UNIB Press.

Nur Midayanto, D., & Setyo Yuwono, S. (2014). *PENENTUAN ATRIBUT MUTU TEKSTUR TAHU UNTUK DIREKOMENDASIKAN SEBAGAI SYARAT TAMBAHAN DALAM STANDAR NASIONAL INDONESIA* (Vol. 2).

Poerwadarminta, W. J. S. (2005). *Kamus Umum Bahasa Indonesia* (Edisi Ketiga). Balai Pustaka.

Purwanto, C., Ishartani, D., & Rahadian, D. (2013). KAJIAN SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita maxima*) DENGAN PERLAKUAN BLANCHING DAN PERENDAMAN NATRIUM METABISULFIT ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2).

- Rahmaniyah Utami ¹, N., Tri Prasetyawati, Z., Studi, P. D., & Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor, M. (2020). *SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING PADA PEMBUATAN COOKIES KASTENGEL* (Vol. 9, Issue 2).
- Rahmawati, L., Susilo, B., Yulianingsih, R., Keteknikan, J., Teknologi, P.-F., Brawijaya, P.-U., & Veteran, J. (2014). Pengaruh Variasi Blanching dan Lama Perendaman Asam Asetat (CH₃ COOH) Terhadap Karakteristik Tepung Labu Kuning Termodifikasi The Influence of Blanching Method and Soaking Time in Asetat Acid (CH₃ COOH) on Modified Cucurbita Flour Characteristic. In *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* (Vol. 2, Issue 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.
- Spieler, M. (2007). *Yummy Potatoes: 65 Downright Delicious Recipes*. Chronicle Books LLC.
- Stefani. (2021). Manfaat Kesehatan dan Keamanan Pewarna Alami dalam Pangan. *Jurnal Ilmu Pangan*.
- Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., & Mahros, Q. A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* L) terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), 18–21.
- Sudarman, M. (2018). *PEMANFAATAN LABU KUNING (CUCURBITA MOSCHATA DUCH) SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN COOKIES MEIRANTY SUDARMAN Pembimbing*.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sulistianing, R. (1995). *Pembuatan dan Optimisasi Formula Roti Tawar dan Roti Manis Skala Kecil*.
- Susanto, E. (2017). *Ilmu Pangan*. Bumi Aksara.
- Sutomo, F. G. (2008). *Sukses Wirausaha Jajanan Pasar Favorit*. Kriya Pustaka (Grup Puspa Swara).
- Syarifuddin, D., Noor, C. M., & Rohendi, A. (2018). Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. In *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* (Vol. 1, Issue 1).
- Wahyudi, V. A., Anjarsar, S. A., & Wachid, M. (2023). *Kajian efektivitas temperatur dan waktu proofing (Saccharomyces cerevisiae) terhadap sifat fisikokimia, mikrobiologi, dan organoleptik roti manis*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 7(1).
- Wibowo, & Novita, E. (2016). *Kualitas Biskuit dengan Kombinasi Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L. Moench) dan Tepung Tempe* [Undergraduate Thesis]. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Wulandari, E., Sukarminah, E., Mardawati, E., & Furi, H. L. (2019). Profil gelatinisasi tepung sorgum putih termodifikasi α -amilase. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(2), 173–179.