

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association Of Official Analytical Chemists. 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Agricultural Chemists 16th edition*. AOAC International. Irginia.
- [AOAC] Association Of Official Analytical Chemists. 2005. *Method of analysis*. Washington, D.C.
- Aisyah, L.N. 2012. 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 kkep dan kva” [Sekripsi]. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Andini, S. F. 2019. Pengeringan Labu Kuning (*Cucurbita Sp*) Dengan Metode *Tray Drying* Dan Pengaruhnya Pada Sifat Fisiko-Kimia Dan Kadar B-Karoten [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor, Bogor.
- Anindya, A. D., & Rustanti, N. 2016. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Tepung Mocaf Terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, Dan Total Energi Pada Flakes “Kumo” [sekripsi]. Fakultas kedokteran. Universitas Diponegoro
- Ariyani E. 2006. Penetapan Kandungan Kolesterol dalam Kuning Telur pada Ayam Petelur. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Asasia, P. A. A. 2017. Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai Mawar [Sekripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Buckle KA, RA Edwards, GH Fleet, M Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh: Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Chrismanuel, A., Pramono, Y. B., & Setiani, B. E. 2012. Efek Pemanfaatan Karaginan Sebagai Edible Coating Terhadap pH, Total Mikroba Dan H₂S Pada Bakso Selama Penyimpanan 16 Jam. *Animal Agriculture Journal*, 1(2), 286-292.
- Damanis, F. V., Wewengkang, D. S., & Antasionasti, I. 2020. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Ascidian *Herdmania Momus* Dengan Metode DPPH (1, 1-difenil-2-pikrilhidrazil). *PHARMACON*, 9(3), 464-469.
- Faozan, T. N. A. 2018. Perngaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*) Dengan Tepung Sorgum (*Sorgum bicolor* L. *Moench*) Terhadap Mutu Cookies Gluten Free [sekripsi]. Program Setudi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Liberty. Yogyakarta.
- Faridah, Anni. 2018. *Teknologi Pangan*. Sumatra barat. CV berkah perima. ISBN 978-602-5992-07-4
- Faridah., dan Thomas, M.C. 2016. Analisis β-karoten dalam waluh (*Cucurbita Sp.*) secara spektrofotometri cahaya tampak. Di dalam: Prosiding Seminar Nasional Tumbuhan Obat Indonesia ke-50, Samarinda; 20 – 21 April 2016. hlm 194-203
- Gandasari, R.M. 2016. Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Pivla (Pie Vla Ubi Ungu) dan Fabulous (*Fettucini Bolognaise Sauce*) [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Garbutt, J. 1997. *Essentials of Food mikrobiology*. Arnold, London.
- Haliza. 1992. Rancangan Proses Pembuatan Dodol Kweni (*Mangifera odorata briff*). [Skripsi]. Fateta IPB. Bogor.
- Hariani, Noor., Marianty, Renita., Wahyudi, Vritta Amroini. 2019. *Analisa pangan*. zifatama jawara, taman sidoarjo ISBN 9786025815799

- Hasibuan, H.A. dan Magindrin. 2015. Pengembangan proses pengolahan shortening berbahan minyak sawit pada skala industri kecil kapasitas 50 kg/batch. *Warta hasil penelitian industri* 32: 24-32.
- Hasibuan, H.A., Siahaan, D. dan Sunarya. 2012. Kajian karakteristik minyak inti wit Indonesia dan produk fraksinya terkait dengan amandemen standar Codex. *Jurnal standardisasi* 14: 98-104.
- Hatta, M., dan Murpinigrum, E. 2012. Kulit Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Garam (NaCl) dan Fosfat (SODIUM TRIPOLIFOSFAT/STTP) Pada Level Dan Waktu Yang Berbeda. *Jurnal ITP Vol2 No. 1*. Fakultas pertanian, universitas hasaudin. makasar
- Hendrasty, H.K. 2003. Tepung Labu Kuning : Pembuatan dan Pemanfaatannya. Karnisius. Yogyakarta
- Ifgar, A. 2012. Pengaruh penambahan tepung labu kuning dan tepung terigu terhadap pembuatan biskuit [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanudin. Makassar.
- Jabar, J., Nurman, S., & Fitriyana, L. 2020 . Analisis mutu selai pepaya terhadap pengaruh penambahan tepung maizena dan gula pasir. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 19(1), 29-34.
- Kartika. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. UGM Press. Yogyakarta
- Khachik, F., Carvalho, L., Bernstein, P. S., Muir, G. J., Zhao, D., and Katz, N. B. 2002. Chemistry, distribution, and metabolism of tomato carotenoids and their impact on human health. *Experiment Bio and Med.* 227: 845-851.
- Kondororik, F., Martosupono, M., & Susanto, A. B. 2017. Peranan β -karotendalam Sistem Imun untuk Mencegah Kanker. *Jurnal Biologi & Pembelajarannya*, 4(1), 1-8.
- Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., & Fitria, M. 2010 . Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis [Accelerated Shelf-life Testing of Biscuits Using a Critical Moisture Content Approach]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(2), 117-117.
- Laili Azkiyah, 2015. *Pengaruh Penambahan Gula Pasir Pada Pengolahan Dodol Coklat [sekripsi]*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Moehyi, S., 1992. *Penyelenggara Makanan dan Jasa Boga*. Bharata. Jakarta
- Nabila, Yusra Saskia. 2017. Perbandingan Susu Skim Dengan Tepung Kedelai dan Konsentrasi Cocoa Butter Substitute Terhadap Karakteristik White Chocolate. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung
- Nidya, A. 2016. Pengaruh Perbandingan Lemak Kakao dengan Santan dan Konsentrasi Lesitin terhadap Karakteristik Dark Chocolate [Sekripsi]. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pasundan. Bandung.
- Nnaji LC, IF Okonkwo, BO Solomon and OC Onyia. 2013. *Comparative Study Of Beta-Karoten Content Of Egg Yolk Of Poultry. International Journal Of Agriculture And Bioscience*. P1SSN:2305-6622 Nigeria. 2(1):1-3
- Nuranisa, H. A., Prasetyaningsih, Y., & Marlina, L. 2017. Pengaruh Bubuk Bawang Putih dan Garam Dapur terhadap Masa Simpan Tahu pada Suhu Kamar dalam Lingkungan Asam: Bahan Pengawet Tahu. *Jurnal Teknik: Media Pengembangan Ilmu dan Aplikasi Teknik*, 16(2), 17-24.
- Nuraulia, G. W. 2019. Karkteristik Kimia dan Organoleptik biskuit Balita Tepung kacang hijou dan modifeed cassava Flour dengan penambahan *flaxssed* [sekripsi]. Fakultas Ilmu Pangan halal, Universitas Djuanda Bogor, Bogor.
- Nurhidayati. 2011. Kontribusi MP-ASI Biskuit Bayi dengan subtitusi tepung labu kuning (*curcubita moschata*) dan tepung ikan patin (*Pangasius Spp*) terhadap kecukupan protein dan vitamin A [sekripsi]. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponorogo, semarang.

- Nurlaela, E., Rosnah dan Rita, I. 2017. Daya terima, sifat kimia dan kandungan antioksidan (likopen dan betakaroten) cookies ubi jalar (*Ipomoea batatas*) untuk penderita hiperkolesterolemia. *J. Sains dan Teknologi Pangan* 2 (1): 342-352.
- Okoye, J.I., Nkwocha, A.C., Agbo, A.O. 2008. Nutrient composition and acceptability of soy-fortified custard. *Cont. Journal Food Science and Technology* 2:37-44.
Penerbit UI Press, Jakarta.
- Santoso, E. B. 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Susu Terhadap Sifat Sensoris Dan Fisikokimia Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) [skripsi] fakultas pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Setiawan, Agus Budi., Rachmawan, Obin., Sutarjo, Denny Suryanto. 2015. Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Kuning Telur terhadap Kestabilan Emulsi, Viskositas, dan pH Mayonnaise. *Students e-Journal*, 4(2).
- Setyaningsih, D. Anton, A. dan Maya, P.S. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argon*. Bogor. IPB Press
- Shiddiqah, A., Pramudya Kurnia, S. T. P., & Purwani, E. 2017. *Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kadar Air dan Jumlah Mikrobial pada Mi Basah dari Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Tapioka* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Sintasari, Rinalda Ayu., Kusnadi, Joni., Ningtyas, Dian Widya. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim Dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. *Jurnal pangan dan agroindustrial* Vol.2 No.3 p.65-75,
- Siregar, M. 2020. Optimasi formula pasta labu kuning dengan perlakuan pendahuluan, penambahan dekstrin dan penambahan vitamin c dengan metode *Response Surface Methodology* [Tesis]. Program Studi Teknologi Pangan. Sekolah Pasca Sarjana. Universitas Djuanda.
- Siregar, R. F., A. Hintono, dan S. Mulyani. 2012. Perubahan Sifat Fungsional Telur ayam Ras Pasca Pasteurisasi. *AAJ*, Vol. 1 No. 1, 2012, 521-528
- Soekarto, Soewarno. T, 1981, penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian. *PUSBANGTEPA/ Food Technology Development Center*, IPB
- Solihin, Muhtarudin, dan Sutrisna, R. 2015. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kadar Air Kualitas Fisik dan Sebaran Jamur Wafer Limbah Sayuran dan Umbi-Umbian. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. Vol. 3 (2): 48 – 54.
- Sopandi, T dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan – Teori dan Praktik*. Yogyakarta: ANDI.
- Sopandi, Tatang., Wardah. 2014. *Mikrobiologi pangan. Andi Offset*. Yogyakarta
- Sudarmadji, S., dan Bambang, H. 2003. *Prosedur analisa bahan makanan dan pertanian. Liberty. Yogyakarta*.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan suhardi. 2010. *Analisa bahan makanan dan pertanian*, Liberty, Yogyakarta.
- Sullivan, D. M. Dan Carpenter, D. E. 1993. *Methods of Analysis for Nutrition Labeling*. Chapter 11, AOAC Official Method 941.15, Carotenes in Fresh Plant Materials and Silages, H 149-150
- Tuririday, H., and Karwur, F. 2008. Metabolisme karotenoid pada sel hewan: bioavailabilitas, absorpsi, dan biokonversi. *Prosiding Seminar Nasional Pigment*. pp. 431- 443
- Usmiati, S., D. Setyaningsih. E.Y. Purwani., S. Yuliani, dan Maria O.G. 2005. Karakteristik Serbuk Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 16. (2):157-167.
- Utami, Prapti. 2008. *Buku Pintar Tanaman Obat*. PT Agromedia Pustaka. Jakarta.

- Wahyono, A., Kurniawati, E., Kasutjaningati., dan Park, K.H. 2018. Optimasi proses pembuatan tepung labu kuning menggunakan *Response Surface Methodologi* untuk meningkatkan aktivitas antioksidannya. *J. Teknol. dan Industri Pangan* 29(1): 29-38.
- Wellyalina, W., Azima, F. and Aisman, A., 2013. Pengaruh perbandingan tetelan merah tuna dan tepung maizena terhadap mutu nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1).
- Werdiyaningsih, N., & Kanetro, B. 2019. Umur Simpan Growol Wijen Dengan Variasi Rasa Dalam Kemasan Plastik Pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Seminar Nasional Inovasi Produk Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Universitas Mercu Buana Yogyakarta* (pp. 127-133).
- Winarno FG. 1998. *Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F. G. 2004. *Kimi pangan dan gizi*. Gramedia pustaka utama, Jakarta
- Winarno, F. G. 2008. *Kimi pangan dan gizi*. M-Brio Prees, Bogor.
- Yunita, M., Hendrawan, Y., & Yulianingsih, R. 2015. Analisis kuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia berdasarkan TPC (Total Plate Count) dengan metode pour plate. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3), 237-248.
- Yuwanta, T. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 30
- Yuwidasari, E. A., Yudiono, K., dan Susilowati, S. 2019. Kualitas Permen Jelly Dari Pektin Kulit Buah Naga (*Hylocereus Pollyrhizus*) Dan Penambahan Gula Pasir. *Bistek Pertanian*. Vol. 6, No. 1
- Zairisman, T.R., Budiastira, I.W., dan Sugiyono. 2017. Pelapisan lilin karnauba dan kitosan untuk mempertahankan mutu wortel kupas. *Jurnal Pertanian* 5(2):153-160.
- Efendi, Z., Surawan, F.E.D., dan Winarto. 2015. Efek *blanching* dan metode pengeringan terhadap sifat fisikokimia tepung ubi jalar orange (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Agroindustri* 5(2): 109-117.