

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, N., W. Sri., Warji, dan Tamrin. 2013. Pengaruh suhu perendaman terhadap koefisien difusi dan sifat fisik kacang merah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 2(1): 35-42.
- AlMutiah. 2020. Pengembangan stik sawi dengan substitusi tepung kacang hijau [skripsi]. Agroindustri, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Aryani. 2011. Pengaruh konsentrasi putih telur ayam ras terhadap kemekaran kerupuk ikan. *Journal of Tropical Fisheries* 5 (2).
- [AOAC] Association of Official Analytica. 2005. *Methods of Analysis*. Assosiation of Official Analytical Chemists, Washington D.C.
- Astawan, M. 2008. *Pembuatan Mi dan Bihun*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Astuti, R.M. 2019. Kualitas bakso daging ayam hasil pemanfaatan putih telur limbah praktek mata kuliah pastry dan bakery sebagai bahan pengental alami ditinjau dari aspek indrawi.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2018. *Statistik tanaman buah buahan dan sayuran tahunan indonesia*. BPS-Statistics Indonesia, Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. *Makanan ringan ekstrudat*. SNI 2886:2015.
- Chandra, A.A. 2008. Kajian pembuatan cendol dari beberapa bentuk sediaan bahan rumput laut *Eucheuma cottonii* [skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Christian, Peace C.E., Happiness O. 2020. Nutritional and microbiological qualities of pumpkin (Cucurbita pepo) seed composite flours. *GSC Biological and Pharmaceutical Sciences* 12(03):051-060.
- Darmawan, E. 2016. Pemanfaatan biji ketapang (*Terminalia catappa*) sebagai sumber protein dan serat pada produk makanan stik. *Agrotech* 1(1).
- Dwiani, A., Suburi R. 2020. Pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap mutu organoleptik stik rumput laut. *Avesina* 14(1).
- Ekafitri, R dan R. Isworo. 2014. *Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein untuk Pangan Darurat*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Elinge, Muhammad A.1, Atiku F. A .1, Itodo A. U., Peni I. J., Sanni O. M., Mbongo A. N. 2012. Proximate, mineral, and anti-nutrient composition of pumpkin (*Cucurbitapepo L*) seeds extract. *International Journal of Plant Research* 2(5): 146-150.
- Esvandiari, M., H. Solihin, A. Suryatna. 2010. Studi kinerha adsorpsi arang aktif bentonite pada aroma susu kedelai. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia* (1)2: 135-149
- F. Anggriawan, E. Yulianto, And M. Ridha Mak'ruf. 2020. Alat penghitung kalori pada makanan. *J. Teknokes* 10(2).
- Faridha, D. 2016. Perbedaan penggunaan margarin terhadap kualitas inderawi, kesukaam dan kanudngan gizi biscuit ubi ungu[skripsi]. Universitas Semarang, Semarang.
- FatSecret. 2020. Informasi Nilai Gizi Kue Bawang. [internet]. Tersedia pada: <https://platform.fatsecret.com/api/>.
- Fitriana, P. 2013. Pemanfaatan tepung daging ikan layang untuk pembuatan stick ikan [skripsi]. Teknologi Jasa Dan Produksi Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Gradjito, M. 2006. *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Tridatu Visi, Yogyakarta.
- Hakim, L. 2020. Substitusi tepung tapioka dengan tepung mocaf terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk daun gedi (*Abelmoschus manihot*) [skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Semarang.
- Hallock, R.M. 2007. The taste of mushrooms. *Article of Mcllvainea* 17(1):33-41.
- Hasanah, LN. 2020. Daya terima dan kandungan zat gizi nugget lele dengan substitsui Mocaf sebagai alternatif kudapan tinggi protein. *Tunas Riset Kesehatan* 10(2).
- Hernani, Tatang H., Risfaheri. 2020. Evaluasi mutu lada putih bubuk yang diperdagangkan di pasar tradisional dan modern di Bogor dan Jakarta. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 17(3): 126 – 133.
- Husna, N.E. 2014. Leubiem fish jerky with variation of production drying methods. *Teknologi Industri Pertanian Indonesia*.
- Hustani, R., 2017. *Reaksi maillard pembentuk citarasa dan warna pada produk pangan*. Lambung Mangkurat University Press, Banjarmasin.

- Indiarto, R., Bambang N., Edi S. 2012. Kajian karakteristik tekstur dan organoleptic daging ayam berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 5 (2).
- Irawati, S.P., Rahmawanty D., Fitriana. 2017. Karakteristik mikroemulsi minyak nilam dengan pembawa VOC, polisorbat, dan sorbitol. *Jurnal Pharma Science* 4(1):109-115.
- Kaur, M., Sonika S. 2017. Development and nutritional evaluation of pumpkin seed (*Cucurbita moschata*) supplemented products. *Food Sci.* 8(2): 310-318.
- Kusnandar, F. 2020. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara, Jakarta Timur.
- KBBI. 2023. Kamus Besar Bahasa Indonesia Online. [internet]. Tersedia pada: <https://kbbi.kemdikbud.go.id/>
- Leila, R. et al. 2013. Pumpkin (*Cucurbita maxima*) seed proteins: sequential extraction processing and fraction characterization. *Journal Agric Food Chem.* 61: 7715–7721.
- Leseni, N.K., Nugraha Y. 2021. Karakteristik fisik dan organoleptic fried frozen cassava dengan variasi lama waktu perebusan dan perendaman natrium bikarbonat. *Jurnal Agroteknologi* 15 (1).
- Listina, Suko P., Maherawati. 2022. Karakteristik fisikokimia dan sensori kentang yang digoreng dengan beberapa jenis minyak nabati. *Jurnal Teknologi Pangan* 16 (1).
- Litvynchuk, S. 2022. Conformational changes in the structure of dough and bread enriched with pumpkin seed flour. *Plants* 11.
- Made, I, Putu T.T, Gusti A.K. 2021. Pengaruh perbandingan tepung singkong (*Manihot esculenta* Cranz) dan puree wortel (*Daucus carota* L) terhadap karakteristik kue stik. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 10(2): 315-323.
- Meddiati, Fajar T.R. 2020. Pemanfaatan tepung bekatul sebagai substitusi bahan pembuatan stik bawang. *Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan* 7(2): 183-192.
- Midyanto, Yuwono. 2014. Penentuan atribut tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam syarat standarisasi nasional Indonesia. *Jurnal Agroindustri Pangan* 2(4):259-267.
- Muchtadi. 1998. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.

- Munal, A.M., and Haridy A.G.H. 2018. Nutritional and technological evaluation of pumpkin (*Cucurbita moschata*) fruits and seeds as affected by density cultivation. *Plant Science Journal* 7(1): 20-38.
- Muna, N. 2017. Eksperimen inovasi pembuatan stik bawang dengan substitusi tulang ikan bandeng [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Semarang.
- Nadia, L. 2004. Karakterisasi rasa gurih dari beberapa produk (skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nkosi CZ, Opoku AR, Terblanche SE. 2006. Antioxidant effects of pumpkin seeds (*Cucurbita pepo*) protein isolate in CCl₄ induced liver injury in low protein fed rats. *Phytotherapy Research* 20(11): 935-940.
- Nurhasim, A., Tamrin, Djukrana W. 2017. Pengembangan susu nabati dari filtrat biji labu kuning dan filtrat ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Sains dan Teknologi Pangan* 2(4): 648-656.
- Nursaadah, F. 2019. Eksperimen pembuatan stik komposit tepung terigu dan tepung jagung dengan penambahan daun kelor [skripsi]. Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Ntau, L., Sumual. Assa R J. 2017. Pengaruh fermentasi *Lactobacillus casei* terhadap sifat fisik tepung jagung manis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 5(2):11-19.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi waktu ekstraksi lemak dengan metode soxhlet menggunakan perangkat alat mikro soxhlet. *Indonesia Journal of Laboratory* 1 (2): 29-35.
- Pramono. 2015. Gambaran kadar serum seng (Zn) dengan Z score TB/U pada anak usia 9-12 tahun (studi penelitian di SDI Taqwiyyatul Wathon, Semarang Utara). Skripsi Universitas Diponegoro
- Sapirudin, Hermiza Mardesci. 2016. Studi Penambahan air adonan terhadap karakteristik stik pangsit. *Jurnal Teknologi Pertanian* 5(1).
- Saputri, A.T. 2016. Uji organoleptik stik dari kombinasi tepung terigu dan tepung gayam dengan berbeda perbandingan[skripsi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Singh, S., Gamlath, L. Wakeling. 2007. Nutritional aspects of food extrusion. *International Journal of Food Science & Technology* 42(8): 916-929.
- Sani, R. N., Fithri C. N., Ria, D. A., Jaya, M. M. 2014. Analisis rendemen dan skrining fitokimia ekstrak etanol mikroalga laut tetrasilmis chuii. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(2): 121-126.

- Santa, J., et al. 2014. Development and chemical and sensory characterization of pumpkin seed flour-based cereal bars. *Food Science and Technology* 34(2): 346-352.
- Santoso, Umar. 2007 Produk ekstruksi berbasis ubi jalar. *Jurnal teknologi dan Industri Pangan* 28 (1).
- Sharma, Lakhawat. 2017. Quality and acceptability of pumpkin seed flour incorporated in Gravy. *Journal of Nutrition & Food Sciences* 7(4).
- Siegmund, B., Michael M. 2004. Changes in chemical composition of pumpkin seeds during the roasting process for production of pumpkin seed oil. *Food chemistry* 84(3): 367-374.
- Sintia. 2012. Pengaruh substitusi tepung beras merah dan proporsi lemak terhadap mutu organoleptic rich biscuit. *Jurnal Boga*
- Sitoresmi, M.A. 2012. Pengaruh pemanggangan dan ukuran tebal tempe terhadap komposisi proksimat tempe kedelai [skripsi]. Program studi Gizi, Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Soekarto ST. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharatara Karya Aksara, Jakarta.
- Soedirga, L.C., Melanie Cornelia, Vania. 2018. Analisis kadar air, akdar serat dan rendemen tepung singkong menggunakan berbagai metode pengeringan. *Jurnal Sains dan Teknologi* 2(2).
- Suarni. 2004. Evaluasi sifat fisik dan kandungan kimia biji sorgum setelah penyosohan. *Jurnal Stigma* 7(1): 88-91.
- Subamia, N.P., Komang A., I Dewa. 2020. Pemanfaatan tepung ampas tahu dalam pembuatan snack bar untuk penderita diabetes. *Media Ilmiah Teknologi Pangan* 7 (1): 27 – 38.
- Sundari, D., Almasyhuri, Astuti. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zst gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes* 25 (4):235 – 242.
- Syam, A., Zainal, Yessy K. 2019. *Biji labu kuning yang menyehatkan*. Masagena Press Bumi, Tamalanrea Permai.
- Thariq, A.S., Swastawati, F., Surti, T. 2014. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap kandungan asam glutamat pemberi rasa gurih (Umami). *Jurnal pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*.3(3): 105-107.

- Tucnick, M.H., OnwulataCL, Thomas AE, Phillips MH, Sheen. 2013. Critical evaluation of crispy and crunch texture. *J Food Properties* 16;949-963.
- [USDA] U.S. Department of Agricultural. 2015. National Nutrient Database for Standard Reference. Agricultural Research Service.
- Wei, Chunhua. 2017. Changes in cucurbitacin content and biosynthesis gene expression during fruit development and ripening in luffa cylindrica. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.
- Widaningrum., Sri, Widowati., Soewarni, T. Soekarto. 2005. Pengayaan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Garut. *Jurnal Pascapanen* 2(1): 41-48
- Widowati, S., Kirana, S.S., dan Imia, R.B. 2020. Karakteristik fisikokimia dan fungsional nasi instan. *Jurnal Pangan* 29(2): 87-104.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G., Srikandi F dan Dedi F. 2004. 2. *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yanuar, V. 2020. Analisis tingkat kesukaan konsumen terhadap jenis ikan yang berbeda pada kerupuk stik ikan. *Ziraah* 45(3):370-377
- Yunus. 2018. Kandungan protein kadar dan serat kasar ratun sorgum yang diberi pupuk kascing [skripsi]. Universitas Hasanudin, Semarang.
- Yusniardi, E., Bayu K., Agus S. 2010. Pengaruh jumlah lemak terhadap sifat fisik dan kesukaan meat analog protein kecambah kacang tunggak. *Agritech* 30(3)
- Zhang, Y. 2018. Karakteristik senyawa volatile pada biji labu kuning mentah dan sangria. *Ilmu Pangan dan Teknologi* 27(7): 59-566