

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2006. Official Methods of AOAC International. Revisi ke-2. Vol ke-1. Maryland (US): Association of Official Analytical Chemist.
- [BPOM RI]. Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI. 2016. Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan. Nomor 13 Tahun 2016. Jakarta: BPOM RI.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2015. Laju Pertumbuhan Penduduk Indonesia. [internet]. [diunduh 2020 Juni 10]. Tersedia pada: <https://www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/1268>.
- [BPS] Badan Pusat Statistika. 2016. Produksi Beras Indonesia [internet]. [diunduh 2020 Juni 09]. Tersedia pada: <https://www.bps.go.id/site/resultTab>.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2005. SNI: 01– 7111.1–2005. Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) – Bagian 2: Bubuk Instan. Dewan Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Adzkiya MAZ. 2011. Kajian Potensi Antioksidan Beras Merah dan Pemanfaatannya pada Minuman Beras Kencur. (Thesis). IPB.
- Andarwulan N. 1995. Isolasi dan Kerusakan Antioksidan dari Jinten (*Curminum cyminum* Linn). IPB Press. Bogor
- Andarwulan, N., F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Andarwulan, N., Wijaya, C.H., & Cahyono, D.T. (1996). Aktivitas antioksidan dari daun sirih (*Piper betle* L.). Buletin Teknologi dan Industri Pangan. 7: 29–37.
- Anesini, C., Feraro, G. E., and Filip, R. 2008. Total Polyphenol Content and Antioxidant Capacity of Commercially Available Tea (*Camellia sinensis*) in Argentina, *J. Agric. Food Chem*, 56, 9225-9229.
- Anggreni, D., Pranawa, I. M. S., Triani, L. 2008. Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Sebagai Sumber Karoten Dalam Pembuatan Mie Basah. Prosiding Seminar Nasional, Program Studi Teknologi Industri Pertanian bekerja sama dengan Asosiasi Profesi Teknologi Agriindustri (APTA): 682– 688.
- Anli R.E., and N. Vural. 2009. Antioxidant Phenolic Substances of Turkish Red Wines from Different Wine Regions. *Molecules* 14: 289-297.

- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Arpah, M. 2001. Buku dan Monograf Penentuan Kadaluarsa Produk Pangan. IPN Pasca Sarjana IPB, Bogor.
- Arsa, M. 2016. Proses Pencokelatan (Browning Process) pada Bahan Pangan. Denpasar. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Udayana.
- Avila, M., Hidalgo, M., Moreno, C.S., Pelaez, C., Requena, T., dan de-Pascuel Teresa, S., 2009, Bioconversion of anthocyanin glycosides by Bifidobacteria and Lactobacillus, Food Research Int 42: 1453-1461.
- Azzahra, Annisa Luthfy. 2018. Pengaruh Penambahan Karboksimetil Selulosa pada Pembuatan Tape Beras Rojolele dan *IR 64*. Skripsi thesis, Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Balkaya, A., ES. Kurtar, and M. Ozbakir. 2009. The Phenotypic Diversity and Fruit Characterization of Winter Squash (*Cucurbita maxima*) Populations from the Black Sea Region of Turkey. Ondokuz Mayıs University, Faculty of Agriculture, Departement of Horticulture, Samsun Turkey.
- Beuchat, L.R. 1977. Functional and Electrophoretic Characteristics of Succinylated Peanut Flour Protein. J. Agricultural Food Chemistry, 25(6):258-261.
- Bremer, Polnaya, C. Rumahrupute. 2010. Pengaruh konsentrasi beras ketan terhadap mutu dodol pala. Jurnal Teknologi Pertanian. Universitas Pattimura, Ambon.
- Brunning, A. Why Does Make Your Wee Smell Compound Interest. 2018.Cambridge.
- Chakuton, K., D. Puangpronpitag, and M. Nakornriab. 2012. Phytochemical Content and Antioxidant Activity of Colored and Non-Colored Thai Rice Cultivars. Asian Journal of Plant Sciences 11 (6): 285-293.
- Chang, T.T. and Bardenas E.A. 1965. The morphology and varietal characteristics of the rice plant. Tech. Bull. IRRI 4: 40 pp. dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB. Bogor.
- Cleveland, J., Thomas J.M., Ingolf F.N, Michael L. Chikindas. 2001. Bacteriocins: safe, natural antimicrobials for food preservation. Journal of Food Microbiology. 71: 1-20.
- Damayanthi, E. Kustiyah, L. Khalid, M. Farizal, H. 2010. Aktivitas Antioksidan Bekatul Lebih Tinggi daripada Jus Tomat dan Penurunan Aktivitas

- Antioksidan Serum Setelah Interferensi Minuman Kaya Antioksidan. *Journal of Nutrition and Food*: 5(3).
- Dewi, W. K., N. Harun., dan Y. Zalfiatri. 2017. Pemanfaatan Daun Katuk (*Sauropus Adrogynus*) dalam Pembuatan Teh Herbal dengan Variasi Suhu Pengeringan. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 4(2), 1-9.
- Drake, D. L, S.E. Gebardt, and R. H. Matthews. 1989. Composition of Foods; Cereal Frains and Pasta. *Crop Science*. 6;36-40.
- Farida, S.N., Dwi, Ishartani, dan Dian, R.A. 2016. Kajian Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Tempe Koro Glinding (*Phaseolus lunatus* L.), Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 5 No 4.
- Fatdhilah, Nurul. 2014. Pengaruh Jumlah Maltrodekstrin dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Organoleptik Sup Labu Kuning Instan. Skripsi PKK FT-UNESA Surabaya.
- Fayle, S.E. and Gerrard, J.A. 2002. The Maillard Reaction. UK: Royal Society of Chemistry.
- Fellow P. J. dan Ellis. 1992. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwood. London.
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology Principle and Practice*. 2nd Ed. CRC Press LLC, Abington, Cambridge, England.
- Ferdian, Liza V.P. dan Warsono, El K. 2019. Perubahan Kadar Air dan Mikrobiologi Bubur Instan selama Penyimpanan dengan Variasi Konsisi Pre-Packing. *Jurnal Konversi Universitas Muhammadiyah Jakarta*. Vol 8 No 1: 17-32.
- Fernando, E.R. 2008. *Formulasi Bubur Susu Kacang Tanah Instan Sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI*. Tugas Akhir. Bogor: IPB.
- Frei, K.B. 2004. Improving the nutrient availability in rice-biotechnology or biodiversity. In A. Wilcke (Ed.) *Agriculture & Development. Contributing to International Cooperation* 11(2): 64–65.
- Gandhi, N., B. Singh., K. Priya & A. Kaur. 2013. Development of mango flavoured instant porridge using extrusion technology. *Journal of Food Technology* 11: 44-51.
- Gardjito.2006. *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Tridatu Visi Komunika. Yogyakarta.

- Guclu K, Altun M, Ozyurek M, et al. 2006. Antioxidant Capacity of Fresh, Sunand Sulphited-dried Malatya Apricot (*Prunus armeniaca*) Assayed by CUPRAC, ABTS/TEAC and Folin Methods. *Int J Food Sci Technol*, 41(S1), 76-85.
- Gumolung, D. 2019. Analisis proksimat tepung daging buah labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Fullerene Journal Of Chemical*. Vol 4 No. 1: 8-11.
- Gunawan, R. 2007. *Budidaya Labu*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Halik, A. 2005. *Labu dan Manfaatnya*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Handayani, S. (2016). Pengaruh Penambahan Labu Kuning dan Karagenan terhadap Hasil Jadi Fruit Leather Nanas. *Jurnal Boga*, Vol. 5, No. 1, Edisi Yudisium Periode Februari 2016: 89-98.
- Haryadi. 2008. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Hastuti, A.R. dan Diana Nur A. 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*. Vol 8 No 4: 219-230.
- Henderson, S.M. dan R.L. Perry. 1982. *Agricultural Process Engineering*. Inc. Westport: The AVI Publishing Company.
- Hendrasty, HK 2003. *Tepung Labu Kuning*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hernawan, Edi dan Vita Meylani. 2016. Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah dan Beras Hitam (*Oryza sativa L.*, *Oryza nivara* dan *Oryza sativa L. indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*. Vol 14 No.1.
- Histifarina, D., D. Musaddad, dan E. Murtiningsih. 2004. Teknik Pengeringan dalam Oven untuk Irisan Wortel Kering Bermutu. *Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Jurnal Hortikultura* 14(2):107-112.
- Hoelz, L.V.B., Horta B.A.C., Araujo, J.Q., Albuquerque, M.G., Alencastro, R.B., Silvia, J.F.M. 2010. Quantitative Structure Activity Relationships of Antioxidant Phendolic Compounds. *J. Chem Pharm Res.*, 2 (5): 291-306.
- Husain, Hernawaty, Tien, R., Muchtadi, Sugiyono dan Haryanto, B. 2006. Pengaruh metode pembekuan dan pengeringan terhadap karakteristik grits jagung instan. *Jurnal teknologi dan Industri Pangan*. Vol XVII No.3. Hal 189–196.
- Indriyani, F., Nurhidajah, dan Agus S. 2013. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol. 04 (08): 27-34.

- Jahangiri, Y., Ghahremani, H., Torghabeh, J.A., & Salehi, E.A. (2011). Effect of temperature and solvent on the total phenolic compounds extraction from leaves of *Ficus carica*. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*. 3(5): 253–259.
- Juliano, B.O. 1972. A Simplified Assay for Milled Rice Amylose Measurement. *J. of Cereal Sci. Today*, 16(1): 334-336.
- Jun, H., C.H. Lee, G.S. Song, and Y.S. Kim. 2006. Characterization of The Pectic Polysaccharides from Pumpkin Pell. *Elsevier* 39: 554-561.
- Kelmaskosu, D., Breemer, R. dan Polnaya, F.J., 2010. Pengaruh Konsentrasi Beras Ketan terhadap Mutu Dodol Pepaya. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agritekno)*. Volume 4, No 1.
- Kesuma, Rani. 2019. Pengaruh Pemanasan terhadap Kandungan Proksimat, Mineral dan Vitamin C Selada Air (*Nasturtium officinale*). Skripsi. Fakultas pertanian Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Khairunnisa, A. (2015). Pengaruh Penambahan Hidrokoloid (CMC dan Agar-Agar Tepung) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Fruit Leather Semangka. *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol. 4, No. 1, Januari 2015.
- Kim MH, AH Kim, K Koh, HS Kim, YS Lee, YH Kim 2008. Identification and Quantification of Anthocyanin Pigments in Colored Rice. *Nutri Research and Pract* 2(1): 46-49.
- Kristamtini dan H. Purwaningsih. (2009). Potensi Pengembangan Beras Merah Sebagai Plasma Nutfah Yogyakarta. *Jurnal Litbang Pertanian* 28(3).
- Kusnandar, F. (2010). *Kimia Pangan Komponen Makro : Seri 1*. Dian Rakyat : Jakarta.
- Lakshmi, Chaitanya. 2014. Food Coloring: The Natural Way. *Research Journal of Chemical Sciences* 4(2): 87-96.
- Lee, Chi-Ho, Jin-Kook Cho, Seung Ju Le, Wonbang Koh, Woojoon Park, ChangHan Kim. 2002. Enhancing β -carotene content in asian noodles by adding pumpkin powder. *Cereal Chemistry Journal*. 79(4): 593-5.
- Legowo, Antono. 2005. Pengaruh Blanching terhadap Sifat Sensoris dan Kadar Provitamin Tepung Labu Kuning. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Lumentut, Gismawaty. 2018. Formulasi Bubur Bayi Insan dari Tepung Pregelatinisasi Umbi Uwi Ungu (*Dioscorea alata* L.) dengan Tepung Kedelai (*Glycine max* L. Merr) sebagai Alternatif Makanan Pendamping Air Susu Ibu. Makassar: Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin.

- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S., dan Prianto, A. B., 2015. Pengaruh Kandungan Amilosa terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan. *Jurnal Penelitian Pasca panen pertanian*, 12(1): 1-10.
- Midayanto, D., dan Yuwono, S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (4): 259-267.
- Mien Karmini, Hermana, Nils Aria Z, Rossi R.A, Iskari N, Budi H, Bernardus, Tinexcelly. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PERSAGI. PT. Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Mirdhayati, I. 2004. *Formulasi dan Karakteristisasi Sifat-Sifat Fungsional Bubur Garut (Maranta arundinaceae Linn) Instan Sebagai Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) (Tesis)*. Insititut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi, R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan bahan pangan. Petunjuk Laboratorium. Departemen Pendidikan dan kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor*.
- Mulya, S. 1994. *Pembuatan Makanan Sapihan (Weaning Food) dari Campuran Perkatan Protein Ikan Bandeng dan Tepung Beras. Skripsi Sarjana Program Studi Pengolahan Hasil perikanan, Fakultas Perikanan, IPB. Bogor*.
- Nielsen, S. S, 1995. *Introduction to The Chemical Analysis of Food*. Chapman and Hall. New York. USA.
- Nio OK. *Daftar analisis bahan makanan*. Jakarta: Badan Penerbit FKUI; 2012.
- Ntau, Liean, Maria F.S., dan Jan R.A. 2017. Pengaruh Fermentasi *Lactobacillus casei* terhadap Sifat Fisik tepung Jagung Manis (*Zea mays saccharata* Sturt). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol 5 No. 2.
- Palijama, S., Rachel, B., dan Miranda, T. 2020. Karakteristik Kimia dan Fisik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Jagung Pulut dan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 9 No. 1, 20-27.
- Palupi, N.S., Zakaria F.R. & Prangdimurti, E. (2007). Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. Modul elearning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Patras, A., N.P. Brunton, C. Donnell, B.K. & Tiwari. 2009. Effect of Thermal Processing on Anthocyanin Stability in Foods; Mechanisms and Kinetics of Degradation. *Trends in Food Science & Technology*, doi:10.1016/j.tifs.2009.07.004.
- Perdana D. 2003. Dampak Penerapan ISO 9001 terhadap Peningkatan Mutu Berkisenambungan pada Proses Produksi Bubur Bayi Instant di PT. Gizindo

- Prima Nusantara [skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Pratiwi P., M. Suzery, B. Cahyono. 2010. Total Fenolat Dan Flavonoid Dari Ekstrak Dan Fraksi Daun Kumis Kucing (*Orthosiphon stamineus* B.) Jawa Tengah Serta Aktivitas Antioksidannya, Jurnal Sains & Matematika, 18 (4) : 140-148.
- Purba, J.H. 2008. Pemanfaatan Labu Kuning Sebagai Bahan Baku Minuman Kaya Serat. Skripsi. IPB. Bogor.
- Purnamasari I.K., dan Widya Dwi R.P. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat terhadap Karakteristik Flake Talas. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 4 p. 1375-1385.
- Rahmawati, I. 2008. Penentuan lama pengeringan pada pembuatan serbuk biji alpukat (*Persea americana* Mill.) Fakultas Teknologi pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Roy, M.K., Juneja, L.R., Isobe, S. dan Tsushida, T. (2009). Steam processed broccoli (*Brassica oleracea*) has higher antioxidant activity in chemical and cellular assay systems. Food Chem. 114: 263-269.
- Rusnayanti Y. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Teh Hijau Daun Kakao (*Theobroma cacao* L.). [Artikel Ilmiah]. Mataram: Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram.
- Santoso, B.A.S., Narta dan D.S Damardjati. 1998. Pembuatan Brondong dari Berbagai Beras. Agritech, Majalah Ilmu dan Teknologi Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gajah Mada. 18(1):24-28.
- Sarah, H. S., 2018. Kajian peningkatan kualitas beras merah (*Oryza nivara*) instan dengan cara fisik. Jurnal Teknologi Pangan Pasundan, 5(1).
- Sari, Nanda P., dan Widya Dwi R.P. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan dan Metode Pemasakan terhadap Karakteristik Fisikokimia Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 6 No 1: 17-27.
- Sipayung, M.Y., Suparmi, Dahlia. 2014. Pengaruh Pengukusan Terhadap Sifat Fisika Kimia Ikan Rucah. JOM Faperikan UNRI Vol 2 (1): 1-13
- Sirkosrski, Z.E.J., Polorny dan S. Damodaran, 2007. Fenema's Food Chemistry 4th Edition: Physical and Chemical Interactin of Component In Food System. CRC Press. Boca Raton. London. New York, Stuttgart, Moscow.
- Slamet, Agus. 2011. Fortifikasi Tepung Wortel dalam Pembuatan Bubur Instan untuk Meningkatkan Provitamin A. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol 5 No. 1: 1-8.

- Slamet, Agus dkk. 2019. Physicochemical and Sensory Properties of Pumpkin (*Cucurbita moschata* D) and Arrowroot (*Marantha arundinaceae* L) Starch-based Instant Porridge. International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology. Vol 9 No 2:414.
- Soekarto S.T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Sompong, R., Ehn, S. S., Martin, G. L., and Berghofer, E., 2011. Physicochemical and Antioksidative Properties of Red and Black Rice Varieties from Thailand, China, and Sri Lanka. J. of Food Chem, 124: 132-140.
- Sondang Sinaga. 2011. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Jenis Penstabil Dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning. Medan.
- Srikaeo, K. & P.A. Sopade. 2010. Functional properties and starch digestibility of instant jasmine rice porridges. Carbohydrate Polymers 82:952–957
- Suardi D 2005. Potensi Beras Merah Untuk Peningkatan Mutu Pangan. J Lit Pert 24(3): 93-100.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarman, Meiranty. 2018. Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch) sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cookies. Diploma Thesis. Universitas Negeri Makassar.
- Sudarto, Yudo. 1993. Budidaya Waluh. Kanisius. Yogyakarta.
- Sukandar D, Hermanto S, Amelia ER. 2015. Penapisan Bioaktivitas Pangan Fungsional Masyarakat Jawa Barat dan Banten. Jakarta: Cinta Buku Media.
- Suliantini NWS, R Gusti, Sadimantara, T Wijayanto, Muhidin 2011. Pengujian Kadar Antosianin Padi Gogo Beras Merah Hasil Koleksi Plasma Nutfah Sulawesi Tenggara. Crop Agro 4 (2): 43-48.
- Sunardi, K.I. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi*, L.) terhadap 1,1-Diphenyl-2-Picrylhidrazyl (DPPH). Seminar Nasional Teknologi, 1-9.
- Tamat, S.R., Wikanta, T., Maulina, L.S. 2007. Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioatif dari Ekstrak Rumput Laut Hijau *Ulva reticula* Forsskal. Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia. 5(1), 31.
- UPOV. 2007. Descriptors for pumpkin (*Cucurbita maxima* Duch). Guidelines for the conduct of tests for distinctness, uniformity and stability. TG/155/4 Rev. (http://www.upov.int/en/publications/tgrom/tg155/tg_155_4_rev.pdf).

- USDA National Nutrient Database for Windows Standard Reference Release SR 24. Nutrient Data Laboratory [Software]. Agriculture Research Service: 2011.
- Weiss, T. J. 1983 . Food Uils and Theiruses. The AVI Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Widyawati dkk. 2014. Pengaruh Perbedaan Warna Pigmen Beras Organik terhadap Aktivitas Antioksidan. Jurnal Agritech. Vol 34 No 4: 399-406.
- Wildman, REC (eds). 2001. Handbook of Nutraceuticals and Functional Food. Boca Raton : CRC Press.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- _____. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia, Jakarta.
- _____. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, Hery., et al. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan. Yogyakarta: Kanisius.
- Wirakartakusumah, M.A., K. Abdullah, A.M. Syarief. 1992. Sifat Fisik Pangan. PAU Pangan Gizi IPB, Bogor.
- Yoko, S., 1996. Labu. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Yawadio R, Tanimori S, Morita N. 2007. Identification of Phenolic Compound Disolated from Pigmented Rices and Their Aldose Reductase Inhibitory Activities. Food Chemistry. 101(4):1616–162.
- Yulianawati, T. A., dan Joko T. S. 2012. Perubahan Kandungan Beta Karoten, Total Asam, dan Sifat Sensorik Yoghurt Labu Kuning Berdasarkan Lama Simpan dan Pencahayaan. Jurnal Pangan dan Gizi. Vol 3 No.6: 37 - 48.
- Yulianti dan Bayu, ST Basri. 2019. Bubur Talas Instan dengan Penambahan Tepung Ikan Cakalang dan Tepung Labu Kuning. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. Vol 11 No. 2.
- Yuniarti, D, W., Titik dan Eddy. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum terhadap Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Jurnal THPi Student. vol. 1, nomor 1.
- Yuniyanti, Desi Nur. 2017. Pengaruh Penambahan labu Kuning dan Kacang Hijau Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik dan Kandungan Gizi makanan Tradisional Nagasari. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan: Yogyakarta.

Yuwono, S. S dan Susanto. 1998. Pengujian Fisik Pangan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

Zahra, S.L., B. Dwiloka, dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Perubahan Nilai Gizi dan Mutu Hedonik pada Ayam Goreng. *Animal Agricultusre* 2(1):253-260