

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiah, Dede, S., dan Anna, M., 2015. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Komponen Bioaktif Sari Buah Namnam. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kimia*. Vol 1 No.2: 130-136.
- Adlhani, E., 2014. Penapisan Kandungan Fitokimia pada Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Kalimantan Selatan: Politeknik Negeri Tanah Laut.
- Afifah, E.N., 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dengan Tepung Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) Terhadap Karakteristik Bubur Instan. Bandung: Universitas Pasundan.
- Ali, A., Wani, T.A., Wani, I.A. and Masoodi, F.A., 2016. Comparative Study of The Physico-Chemical Properties of Rice and Corn Starches Grown in Indian Temperate Climate. *J of the Saudi Soc of Agri Sci*, 15:75-82.
- Amanati, Lutfi dan Sukawati, 2019. Isolasi Zat warna Alami dari Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Penerapannya untuk Pewarna Makanan. *Jurnal Teknologi Proses dan Inovasi Industri*. Vol 4 No. 2: 71-78.
- Andarwulan, N. dan Koswara, S., 1992. *Kimia Vitamin*. Jakarta: Rajawali Pers. Hal 171-183.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar dan D. Herawati., 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Andarwulan, N., Wijaya, C.H., dan Cahyono, D.T., 1996. Aktivitas Antioksidan Dari Daun Sirih (*Piper betle* L.). *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. 7: 29-37.
- AOAC [Association of Official Analytical Chemist], 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- 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.
- Apandi, M., 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Bandung: Penerbit Alumni. Hal. 15-66.
- Astawan, M dan Andreas., 2008. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Azman, M., Abdul, R., Jailani, S., Mashitah, M.Y., Ibrahim, A.B dan Mohd, R.M.D, 2010. Effect of Temperature and Time to the Antioxidant Activity in *Plecranthus amboinicus Lour*. *Journal American Sci Terapan*. 7 (9): 1195-1199.
- Beuchat, L.R., 1977. Functional and Electrophoretic Characteristics of Succinylated Peanut Flour Protein. *J. Agricultural Food Chemistry*, 25(6):258-261.
- Brunning, A., 2015. *Why Does Asparagus Make Your Wee Smell?*. Cambridge: The Orion Publishing Group Ltd.
- 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.

- Budianto, A.K., 2009. Pangan, Gizi, dan Pembangunan Manusia Indonesia: Dasar-Dasar Ilmu Gizi. Malang: UMM Press.
- Chelule, P.K., Mokoena M.P., Ggaleni N., 2010. Advantages of Traditional Lactic Acid Bacteria Fermentation of Food in Africa. *Current Research, Tech and Edu Topics in Appl Micro and Microb Biotech.* 2010;2:1160-1167.
- 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.
- Demam, J.M., 1989. Kimia Makanan. University of Guelph. Guelph, Ontario. Canada.
- Demam, J.M., 1999. Principles of Food Chemistry. 3rd Edition. Aspen Publishers. Gaithersburg.
- Dianti, R.W., 2010. Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Beras Organik Mentik Susu Dan IR 64; Pecah Kulit Dan Giling Selama Penyimpanan. Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Farida, S.N., Dwi ,I. dan Dian R.A., 2016. Kajian Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Tempe Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*), Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 5, No 4.
- Fellow, P.J. dan Ellis. 1992. Food Processing Technology Principles and Practice. Ellis Horwood. London.
- Fennema, O.R., 1985. Food Chemistry. Madison: University of Wisconsin-Madison.
- Fennema, O.R., 1996. Food Chemistry Third Edition. Marcel Dekker Inc: New York
- 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.
- Gandhi, N., B. Singh., K. Priya dan A. Kaur. 2013. Development of Mango Flavoured Instant Porridge Using Extrusion Technology. *Journal of Food Technology* 11: 44-51.
- Gardjito, M., 2006. Labu Kuning Sumber Karbonhidrat Kaya Vitamin A. Yogyakarta: Tridatu Visi Komunikasi.
- Guclu, K., Altun, M. dan Ozyurek, M. 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.
- Handayani, D., 2016. Kajian Perbandingan Bekatul Dengan Tepung Tempe Dan Konsentrasi Maltodekstrin Pada Bubur Instan Berbasis Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). Bandung: Universitas Pasundan.
- 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.

- Handiskawati. 2012. Pengeruh Perbandingan tepung Terigu dan Tepung Bonggol Pisang (*Musa paradisiaca*) terhadap Daya Serap Air dan Daya Terima Brownies. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Harborne, J.B., 1987. Metode Fitokimia Penentuan Cara Modern Menganalisis Tumbuhan. Bandung: ITB.
- Harjanti, R.S., 2008. Pemungutan Kurkumin dari Kunyit (*Curcuma domestica val.*) dan Pemakaiannya Sebagai Indikator Analisis Volumetri. Jurnal Rekayasa Proses, Vol 2, No. 2, Hal. 49-54.
- Hartomo, A.J. dan Widiatmoko, M.C., 1993. Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin. Yogyakarta: Andi Offset.
- Haryadi. 2006. Teknologi Pengolahan Beras. Yogyakarta: UGM Press.
- Hastuti, A.R. dan Diana, N.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. The AVI Publishing Company. Westport.
- Hendy, 2007. Formulasi Bubur Instan Berbasis Singkong (*Manihot esculenta Crantz*) sebagai Pangan Pokok Alternatif. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- 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.
- Jahangiri, Y., Ghahremani, H., Torghabeh, J.A. dan 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., 1993. Rice In Human Nutrition. Roma: FAO Roma.
- Jumanah, Maryanto dan Wiwik S.W., 2017. Karakteristik Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Bihun Berbahan Tepung Komposit Ganyong (*Canna edulis*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). Jember: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Kamarudin, E.Z., Ahmed, Q.U., Helaluddin, A.B.M., Sirajudin, Z.N.M., dan Chowdhury, A.J.K., 2014. Studies on Bactericidal Efficacy of Pumpkin (*Cucurbita moschata Duchesne*) Peel. Journal of Coastal Life Medicine. 2(2): 146-153
- Kandlakunta, B., Rajendran, A., & Thingnganing, L., 2008. Carotene Content Of Some Common (Cereals, Pulses, Vegetables, Sp Ices And Condiments) And Unconventional Sources Of Plant Origin. Food Chemistry, 106,85–89.
- Karel, M. dan Lund, D.B., 2003. Physical Principles of Food Preservation: Revised and Expanded 2nd ed. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Kartika, B., Hastuti dan Supartono, 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Proyek Peningkatan Perguruan Tinggi. Yogyakarta: UGM.
- 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, R., 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.
- Krissetiana, H., 1995. Tepung Labu Kuning “Pembuatan dan Pemanfaatannya”. Yogyakarta: Kanisius.
- Kritchevsky, S.B., 1999. β -Carotene, Carotenoids and the Prevention of Coronary Heart Disease. *Journal Of Nutrition* 129: 5–8, 1999.
- Lakshmi, C., 2014. Food Coloring: The Natural Way. *Research Journal of Chemical Sciences* 4(2): 87-96.
- Larasati, D., Wahjuningsih, S.B. dan Pratiwi, E., 2011. Kajian Formulasi Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Pati Garut (*Maranta arundinaceae* L.) sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* 5: 112-118.
- Lee, C.H., Jin, K.C., Seung, J.L., Wonbang, K., Woojoon, P. dan Chang, H.K., 2002. Enhancing β -Carotene Content in Asian Noodles by Adding Pumpkin Powder. *Cereal Chemistry Journal*. 79(4): 593-5.
- Listyoningrum, H. dan Harjono, H., 2015. Optimasi Susu Bubuk Dalam Makanan Pendamping Asi (MP-ASI). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3, No 4, hal.1302-1312.
- Majid, R., 2010. Analisis Perbandingan Kadar Beta Karoten Dalam Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Berdasarkan Tingkat Kematangan Buah Secara Spektrofotometri Uv-Vis. Makassar: Fakultas Ilmu Kesehatan UIN Alauddin Makassar.
- Mirdhayati, I., 2004. Formulasi dan Karakteristisasi Sifat-Sifat Fungsional Bubur Garut (*Maranta Arundinaceae* Linn) Instan Sebagai Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI). (Tesis). Bogor: Insititut Pertanian 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. 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.
- Ni'mah, N.B., 2018. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Dan Sukralosa Terhadap Sifat Kimia Bubur Beras Instan Yang Diperkaya Tepung Pandan (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.). Yogyakarta: Skripsi thesis, Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Nurdin, S.U., Suharyono, A.S. dan Rizal, S., 2008. Karakteristik Fungsional Polisakarida Pembentuk Gel Daun Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia* Merr). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. Volume 13, No. 1.

- Palupi, N.S., Zakaria F.R. dan Prangdimurti, E., 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. Bogor: Modul elearning ENBP, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- 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.
- Pla, M. D. E., Delbon, M., Rojas, A. M. dan Gerschenson, L. N., 2006. Effect of immersion and turgor pressure change on mechanical properties of pumpkin (*Cucumis moschata*, Duch.). Journal of the Science of Food and Agriculture, 86, 2628–2637.
- Poerwono, M.S. dan R. Hartono., 2012. Kacang Hijau. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Praseptiangga, D., Theresia P., Nur H., 2016. Pengaruh Penambahan Gum Arab terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Fruit Leather Nangka (*Antocarpus heterophyllus*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. 9, No. 1, Februari 2016.
- Pratiwi, P., Suzery, M., Cahyono, B., 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.W. dan Putri, W.D.R., 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Flake Talas. Malang: FTP Universitas Brawijaya Malang.
- Raharjo, M., 2005. Tanaman Berkhasiat Antioksidan. Jakarta: Penebar Suradaya.
- Rahmawati, I., 2008. Penentuan lama pengeringan pada pembuatan serbuk biji alpukat (*Persea Americana mill.*). Malang: FTP Universitas Brawijaya Malang.
- Ramelan, A.H., Parnanto, N.H.R. dan Kawiji., 1996. Fisika Pertanian. Surakarta: UNS-Press.
- Rimbawan dan Siagian A., 2004. Indeks Glikemik Pangan. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rodriguez, D.B. and Mieko, K., 2004. Harvest Plus Handbook for Carotenoid Analysis. Hand Book Technical Monograph Series 2. Washington.
- Rohmah, M., 2012. Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Dan Pati Pisang Kapas (*Musa comiculata*). Jurnal Teknologi Pertanian 8(1): 20-14.
- 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.
- 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.
- Sari, N.P. dan Widya, D.R.P., 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Dan Metode Pemasakan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Malang: FTP Universitas Brawijaya Malang.

- Saxena, M., Saxena, J., Nema, R., Singh, D., Gupta., 2013. Phytochemistry of Medicinal Plants, Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry, Center for Microbiology & Bio-Technology Research and Training, Bhopal, India
- Setiawati, R.A., 2013. Pemanfaatan Limbah Air Leri Beras Ir 64 Untuk Pembuaatan Sirup Melalui Fermentasi Ragi Tempe Dengan Penambahan Pewarna Alami. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Silalahi, J., 2006. Makanan Fungsional. Yogyakarta: Kanisius.
- Sinaga, S., 2011. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dan Jenis Penstabil Dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sirkosrski, Z.E.J., Polorny dan S. Damodaran, 2007. Fennema's Food Chemistry 4th Edition: Physical and Chemical Interactin of Component In Food System. CRC Press. Boca Raton. London. New York, Stuttgart, Moscow.
- Slamet, A., 2011. Fortifikasi Tepung Wortel Dalam Pembuatan Bubur Instan Untuk Peningkatan Pro Vitamin A. Agrotek 5(1) Maret 2011.
- Slamet, A., Praseptiangga, D., Hartanto, R., 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.
- Srikaeo, K. & P.A. Sopade., 2010. Functional Properties and Starch Digestibility of Instant Jasmine Rice Porridges. Carbohydrate Polymers 82: 952–957.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Syarief, Rizal dan Anies, I., 1988. Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian. Jakarta: Mediyatama Sarana Prakasa.
- Tampubolon, N.L., Terip K. dan Ridwansyah., 2014. Formula Bubur Bayi Instan dengan Substitusi Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian Vol. 2 (3): 78-83.
- Tranggono, T. dan Sutardi, A., 1989. Biokimia dan teknologi Pasca Panen. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas-Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Tranggono, T., Sutardi, A., Haryadi, A. Suparno, S. Murdiyati, K. Sudarmadji, S. Rahayu, M. Naruki, dan Astuti, 1990. Bahan Tambahan Makanan (Food Additive). Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Vaclavik, V.A., dan E.W. Christian, 2007. Essentials of Food Science. Springer: New York (343-344).
- Waji, R.A. dan Sugrani, A., 2009. Flavonoid (Quercetin), Laporan Kimia Organik Bahan Alam Program S2 Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Wariyah, Ch., 2012. Potensi Kimpul (*Xanthosoma Sagitifolium*) Siap Tanak Sebagai Pangan Alternatif Berkalsium. Jurnal AgriSains. Volume 4, No 5.

- Weiss, T.J., 1983 . Food Uils and Theiruses. The AVI Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Widianingrum, Sri, W., dan Soewarno, T.S., 2005. Pengayaan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Garut. *Jurnal Pascapanen*, 2 (1): 41-48.
- Widyanti, A.D., 2011. Pengaruh Jenis Kedelai (*Glycine max L. Merr*) Grobogan dan Impor Terhadap Nilai Gizi Tempe. Skripsi. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.
- Widyawati, P.S., Suteja, A.M., Suseno, T.I.P., Monica, P., Saputrajaya, W. Dan Liguori, C., 2014. Pengaruh Perbedaan Warna Pigmen Beras Organik terhadap Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Agritech*. Vol 34 No 4: 399-406.
- Winarno, F.G., 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT.Gramedia.
- Windono T., Soedirman S., Yudawati U., Ermawari E., Srielita, dan Erowati T. I. 2001. Uji Peredam Radikal Bebas terhadap 2,2-Diphenyl-1-picrylhidrazil (DPPH) dari Ekstrak Kulit Buah dan Biji Anggur (*Vitis vinifera L.*). *Artikel Hasil Penelitian Artoarpus 1* (1).
- Wirakartakusumah, M.A., K. Abdullah, dan A.M. Syarief., 1992. Sifat Fisik Pangan. PAU Pangan Gizi IPB. Bogor.
- Yulianti dan Bayu, S.T.B., 2019. Bubur Talas Instan dengan Penambahan Tepung Ikan Cakalang dan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Volume 11, No. 2.
- Yuniarifin, H., Bintoro, V.P., Suwarastuti, A., 2006. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin. *Journal of the Indonesia Tropical Animal Agric*. 31(1) : 55-61.
- Yuniarti, D.W., Titik dan Eddy., 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum terhadap Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal THPi Student*. vol. 1, no. 1.
- Yuniyanti, D.N., 2017. Pengaruh Penambahan labu Kuning dan Kacang Hijau Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik dan Kandungan Gizi makanan Tradisional Nagasari. Yogyakarta: Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan.
- Yustiani, 2013. Formulasi Bubur Instan Menggunakan Komposit Tepung Kacang Merah dan Pati Ganyong Sebagai Makanan Sapihan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Fakultas Ekologi Manusia Insitut Pertanian Bogor.
- Yuwono, S. S. dan Susanto., 1998. Pengujian Fisik Pangan Untuk Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Zahra, S.L., B., Dwiloka dan Mulyani, S., 2013. Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Perubahan Nilai Gizi dan Mutu Hedonik pada Ayam Goreng. *Animal Agricultusre* 2(1):253-260.