

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1972. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Jendral Pangan dan Gizi. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Anonim. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan Republik Indonesia
- Anonim. 2010. *Sayuran Aman Konsumsi*. UPTD Balai Proteksi Tanaman Pangan dan Hortikultura. Lampung
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist. Benjamin Franklin Station, Washington
- Arivazhagan P., Thilakavathy T., Panneerselvam C. 2000. *Antioxidant Lipocate and Tissue Antioxidants In Aged Rats*. *J. Nutr. Biochem.* 11:122-127.2000.
- Armala, M. M. 2009. *Daya Antioksidan Fraksi Air Ekstrak herba Kenikir (Cosmos condatus H.B.K) dan Profil KLT, skripsi, 39*. Fakultas Farmasi Universitas Islam Indonesia, Jogjakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Statistik Penduduk Lanjut Usia*. Jakarta: BPS.
- Belitz, H.D. 2009. *Food Chemistry*. Berlin: Springer Chemists. Benjamin Franklin Station, Wahington
- Chrastil, J. 1990. *Protein-starch interactions in rice gains*. Infulence of storage on oryzenin and starch. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 38: 1804-1809.
- Darmono, Andriani, W. Kurniawati. 2007. *Pengaruh Asam Asetat dan Asam Laktat sebagai Antibakteri Terhadap Bakteri Salmonella sp. yang Diisolasi dari Karkas Ayam*. *J. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner* 2007: 930-934
- De Man, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Penerbit ITB Press. Bandung.
- Depdikbud, 1989. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Buku Satu, Jakarta: Balai Pustaka Utama
- Dianti, R.W. 2010. *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Beras Organik* Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*: Jakarta
- Fellows, P.J. and Ellis. 1992. *Food Processing Technology: Principles and Practice*. Ellis Horwood. England. pp. 12.
- Framansyah, I. 2014. *Karakterisasi Aksesi Padi Merah dan Hitam (Oryza sativaL.)*. Skripsi. IPB. Bogor

- Hasanah, H. 2008. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Hitam (Oryza sativa L var forma glutinosa) dan Tape Singkong (Manihot utilissima pohl)*. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri (UIN). Malang. Hal 5.
- Hayati, 2006. *Pengaruh Jenis Asidulan Terhadap Mutu Pure Labu Kuning (Cucurbita pepo L.) Selama Penyimpanan dan Aplikasinya dalam Pembuatan Pudding*. Skripsi. IPB, Bogor.
- Henderson, S. M. dan Perry. R. L. 1982. *Agricultural Process Engineering*. New
- Hendrasty, HK 2003. *Tepung Labu Kuning*. Yogyakarta: Kanisius
- Hernani dan Raharjo, M., 2006, *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hidayat dan Saati. 2006. *Membuat Pewarna Alami Cara Sehat dan Aman Membuat Pewarna Makanan dari Bahan Alami*. Trubus Agisarana, Surabaya.
- Histifarina. 2004. *Teknik Pengeringan Dalam Oven untu Irisan Wortel Kering Bermutu*. Jurnal Volume 14. Balai Penelitian Tanaman dan Sayuran .
- Houston, D.F. 1972. *Rice Chemistry and Technology*. Minnesota: American Association of Cereal Chemist, Inc. St. Paul. p. 537. Ilmu Offset, Surabaya.
- Imanningsih, N., D. Muchtadi, T. Wresdiyati, N.S. Palupi dan Komari. 2013. *Acidic Soaking and Steam Blanching Retain Anthocyanins and Polyphenols in Purple Dioscorea alata Flour*. J. Teknol. Dan Industri Pangan 24 (2) : 121-128
- Ketaren, S., 1985, *Pengantar Teknologi Minyak Atsiri*, Balai Pustaka, Jakarta, 21, 45-47, 142-143
- Kristamtini. 2012. *Keragaman Genetik Lima Kultvar Lokal Padi Beras Hitam Asal Yogyakarta Berdasarkan Sifat Morfologi*. ARPN Journal of Agricultural and Biological Science. Vol 7: 12.
- Kusumaningum, A. dan Winiati P.R. 2007. *Penambahan Kacang-kacangan dalam Formulasi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Berbahan Dasar Pati Aren (Arenga pinnata (Wurmb) Merr)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. 18 No. (2) lama ekstraksi). Jurnal Pangan dan Agoindustri. 3(3) : 928-938.
- Legowo A. 2005. *Pengaruh Blanching terhadap Sifat Sensoris dan Kadar Provitamin Tepung Labu Kuning*. Yogyakarta. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta
- Made, Astawan. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: PT Gamedia Pustaka.

- Meyer L. H. 1973. *Food Chemistry*. Affiliated East West Press PVT Ltd. New Delhi
- Mortensen, A. 2006. *Carotenoids and Other Pigment as Natural Colorant*. Pure Appl. Chem. Vol. 78, No. 8. Hlm 1477-1491.
- Narwidina, P. 2009. *Pengembangan Minuman Isotonik Antosianin Beras Hitam*
- Nugaheni, M. 2014. *Pewarna Alami Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan*. Gaha Ilmu. Yogyakarta. Halaman 106-109
- Oki, Tomoyuki. 2002. *Polymeric Proanthocyanidins as Radical Scavenging Components in Red-Hulled Rice*. J. Agric. Food Chem, 50 (26): 861-1192.
pembuatan cookies labu kuning. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pembuatan Cookies Labu Kuning.(Skripsi). Medan.
- Perdana, D. 2003. *Dampak Penerapan ISO 9001 terhadap Peningkatan Mutu Berkesinambungan pada Proses Produksi Bubur Bayi Instan. di PT. Gizindo Prima Nusantara*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 12 populer. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian 31(2): 9-10. Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan Populer. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Vol 31(2): 9- 10.
- Prabowo, B. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Purwanto, C. C., Dwi. I., dan Dimas, R. 2013. *Kajian sifat fisik dan kimia tepung labu kuning (Cucurbita maxima) dengan perlakuan blanching dan perendaman natrium metabisulfit (Na₂S₂O₅)*. Jurnal Teknosains Pangan. 2(2) : 121-130.
- Ranonto, Novrina. 2015. *Retensi Karoten Dalam Berbagai Produk Olahan LabuKuning (Cucurbita moschata Durch)*. Universitas Tadulako
- Respati, S. 2010. *Bahan Biomaterial Stainless Steel dan Keramik*. Jurnal. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim.
- Rimbawan, dan Siagian A. 2004. *Indeks Glikemia Pangan*. Penerbit Swadaya. Jakarta
- Sediaoetama, AD.1987. *Ilmu Gizi Untuk Profesi dan Mahasiswa*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Sinaga S. 2011. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dan Jenis Penstabil Dalam*
- Sinaga, S. 2010. *Pengaruh substitusi tepung terigu dan jenis penstabil dalam*
- Soekarto, S.T.,1990. *Peranan Pengemasan dalam Menunjang Pengembangan Industri,Distributor, dan Ekspor Produk Pangan di Indonesia*.Risalah

Seminar Pengemasan dan Transportasi dalam Menunjang Pengembangan Industri, Distribusi dalam Negeri dan Ekspor Pangan. Jakarta.

- Suardi, D. dan I. Ridwan. 2009. Beras hitam, Pangan Berkhasiat yang Belum
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisis untuk Bahan
- Sudartoyudo. 2000. *Budidaya Waluh*. Kanisius. Yogyakarta
- Suhono, Budi dan Tim LIPI. 2010. *Ensiklopedia Flora jilid 1*. Bogor: PT Kharisma Ilmu.
- Sunita, Almatsier. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gamedia.
- Suprpto, Tommy. 2006. *Pengantar Teori Komunikasi*. Yogyakarta : Media Pressindo.
- Susanto, T. dan B. Suneto. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Bina Swadaya. Jakarta
- Usmiati, S., D. Setyaningsih., E. Y. Purwani., S. Yuliani. dan Maria O. G. 2005. *Karakteristik Serbuk Labu Kuning (Curcubita Moschata)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol 16(2): 157-167
- Wahyono. 2003. *Mengolah sampah Menjadi Kompos*. Jakarta: Pusat pengkajian dan Penerapan Teknologi Lingkungan BPPT
- Wahyuni, D.T dan Widjanarko, S.B. 2015. *Pengaruh Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi Terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning dengan Metode Gelombang Ultrasonik*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. FTP Universitas Brawijaya. Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2 p.390-401.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gamedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi H, 2007. Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan. Yogyakarta. Kanisius. York : The AVI Publishing Company, Inc. Westport.
- Yuhernita, Juniarti. *Analisa Senyawa Metabolit Sekunder dari Ekstrak Metanol Daun Surian Yang berpotensi Sebagai Antioksidan*. Makara Sains, 2011, 15: 48-52
- Yustiyani. 2013. Formulasi Bubur Instan Sumber Protein Menggunakan Komposit Tepung Kacang Merah dan Pati Ganyong Sebagai Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI).
- Zuhra. 2008. *Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid Dari Daun Katuk (Sauropus androgonus (L) Merr.)*. Jurnal Biologi Sumatera Vol. 3, No. 1.