

DAFTAR PUSTAKA

- Achadiyah, S. 2017. *Sifat Umum Hasil Pertanian (Sifat Fisik Kimia dan Biologis)*. Yogyakarta: Instiper Yogyakarta.
- Adam, G. G., Imran, S., Wang, S., Mohammad, A., Kok, M. S., Gray, D. A., Channel, G.A., Morris, G.A. and Harding, S.E. 2011. The Hypoglycemic Effect of Pumpkin as Antidiabetic and Functional Medicines. *Journal Foodress (44)*, 862-867.
- Afifah, E. N. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Tepung Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) terhadap Karakteristik Bubur Instan. *Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan*.
- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustriawan, B. 2016. Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi. *Jurnal Agritech Vol. 36 No. 2*, 170.
- Aisyah, Y., Rasdianyah, dan Muhaimin. 2015. Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan pada Beberapa Jenis Sayuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol. 6 No. 2*, 28-32.
- Alifah, M. R., Setyowati, A., dan Suryani, C. L. 2018. Optimasi Cara Penyeduhan Bubur Beras Instan yang Ditambah Tepung Daun Pandan. *Seminar Nasional : Inovasi Pangan Lokal untuk Mendukung Ketahanan Pangan. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Mercu Buana Yogyakarta*, 115-121.
- Amaranigtyas, D. 2014. *Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusikan Tepung Labu Kuning*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Anonim. 2005. Standar Nasional Indonesia. Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)-Bagian I : Bubuk Instan. *Standar Nasional Indonesia*.
- Anonim. 2012. *Tempe : Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2013. Dipetik Desember 17, 2021, dari Kimia Bahan Pangan: <http://febeunike93.blogspot.com/2013/11/penentuan-struktur-flavonoid.html>
- Anonim. 2021. *Top 5 Summer Vegetables to Grow in Your Backyard*. Dipetik Desember 17, 2021, dari Handyman Magazine: <https://www.handyman.net.au/top-5-summer-vegetables>

- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Analytical. Virginia USA.*
- Ardhianditto, D., Anandito, R. B., Parnanto, N. H., dan Rahmawati, D. 2013. Kajian Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Millet Kuning (*Panicum sp.*) dan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dengan Flavor Alami Pisang Ambon (*Musa X paradisiaca* L.) sebagai Makanan Pendamping Asi (MP-ASI). *Jurnal Teknosains Vol. 2 No. 1*, 88-96.
- Arifin, A. S., Yuliana, D. N., dan Rafi, M. 2019. Aktivitas Antioksidan pada Beras Berpigmen dan Dampaknya terhadap Kesehatan. *Jurnal Pangan Vol. 28 No. 1*, 11-22.
- Arsul, M. I., Amir, N. R., Fadila, R., Pratiwi, I. N., dan Imani, F. 2019. Potensi Mie dari Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh) dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah. *Journal of Pharmaceutical Science Vol. 2 No. 2*, 70-76.
- Asgar, A., dan Musaddad, D. 2006. Optimalisasi Cara, Suhu, dan Lama Blanching sebelum Pengeringan pada Wortel. *Jurnal Hort. Vil. 16 No. 3*, 245-252.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta: Gramedia.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Ichan, M. 2016. Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai. *Jurnal Gizi Pangan*, 35-42.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Maknun, L. 2017. *Tempe Sumber Zat Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Bogor: IPB Press.
- Atma, Y. 2018. *Dasar Pengetahuan Bahan Pangan*. Jakarta: Trilogi University Press.
- Aukkanit, N., and Sirichoworrakit. 2017. Effect Dried Pumpkin Powder on Physical, Chemical, and Sensory Properties of Noodles. *International Journal of Advances in Science Engineering and Technology Vol. 5 No. 1*, 14-18.
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Ekspor dan Impor*. Jakarta: BPS.
- Beuchat, L. R. 1997. Functional and Electrophoretic Characteristics of Succinylated Peanut Flour Protein. *Journal Agricultural Food Chemistry (25)*, 258-261.

- Bhattacharya, S. M., and Prakash. 1994. Extrusion Blends of Rice and Chicken Pea Flours: A Response Surface Analysis. *Journal Food Engineering Vol.21*, 315-330.
- Chilmijati, N. 1999. *Karakteristik Pati Garut dan Pemanfaatannya sebagai Sumber Bahan Baku Glukosa Cair*. Thesis. Bogor: IPB.
- Chang, C. I., Hsu, C. M., Li, T. S., Huang, S. D., Lin, C. C., Yen, C. H., Chou, C.H., and Cheng, H.N. 2014. Constituents of the Steam of *Cucurbita moschata* Exhibit Antidiabetic Activities Through Multiple Mechanisms. *Journal JFF Vol. 6 No. 10*, 260-273.
- Daeli, N. A., Indriyani, dan Gusriana, I. 2021. Pengaruh Lama Blanching terhadap Karakteristik Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Universitas Jambi*, 1-8.
- deMan, M. J. 1993. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB.
- Dewi, I. W., Anam, C., dan Widowati, E. 2014. Karakteristik Sensoris, Nilai Gizi dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kacang Gude (*Cajanus cajan*) dan Tempe Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) dengan Berbagai Variasi Waktu Fermentasi. *Jurnal Biofarmasi Vol. 12 No. 2*, 73-82.
- Dimu, F. P., Rafael, A., dan Nge, S. T. 2021. Substitusi Tepung *Cucurbita moschata* (Duch.) Por Terhadap Kadar Beta Karoten dan Daya Terima Cake Labu Kuning. *Jurnal Pendidikan dan Sains Biologi Vol. 4 No. 1*, 7-15.
- Diza, Y. H., Wahyuningsih, T., dan Silfia. 2014. Penentuan Waktu dan Suhu Pengeringan Optimal terhadap Sifat Fisik Bahan Pengisi Bubur Kampion Instan Menggunakan Pengering Vakum. *Jurnal Litbang Industri Vol. 4 No. 42*, 105-114.
- Dyah, N. W., Ambarwati, A., Warsito, G. M., Niken, G., Heriwiyan, E. T., Windysari, R., Prismawan, D., Hartasari, R.F., dan Purwanto. 2016. Evaluasi Kandungan Glukosa dan Indeks Glikemik Beberapa Sumber Karbohidrat dalam Upaya Penggalan Pangan Berindeks Glikemik Rendah. *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia Vol. 3 No. 2*, 67-73.
- Elvizahro, L. 2011. Kontribusi MP-ASI Bubur Bayi Instan dengan Substitusi Tepung Ikan Patin dan Tepung Labu Kuning terhadap Kecukupan Protein dan Vitamin A pada Bayi. *Artikel Penelitian Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro*.

- Engelen, A. 2017. Analisis Sensori dan Warna pada Pembuatan Telur Asin dengan Cara Basah. *Journal Technopreneur Vol. 5 No. 1*, 8-12.
- Engelen, A. 2018. Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna dan Sifat Sensoris pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Jurnal of Agritech Science Vol. 2 No. 1*, 10-16.
- Farida, S. N., Ishartani, D., dan Affandi, D. R. 2016. Kajian Sifat Fisik, Kimia dan Sifat Sensoris Bubur 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*, 32-29.
- Fauzi, M., Diniyah, N., Rusdianto, A. S., dan Kuliahsari, D. E. 2017. Penggunaan Vitamin C dan Suhu Pengeringan pada Pembuatan Chip (Irisan Kering) Labu Kuning LA3 (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian Vol. 14 No. 2*, 108-115.
- Gardjito, M., Djuwardi, A., dan Harmayani, E. 2013. *Pangan Nusantara : Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan.Edisi Pertama*. Jakarta: Kencana.
- Hafiludin, I. 2011. Karakteristik Proksimat dan Kandungan senyawa Kimia Daging Putih dan Daging Merah Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Kelautan Vol. 4 No. 1*, 1-10.
- Hasanah, U., Ulya, M., dan Purwandari, U. 2020. Pengaruh Penambahan Tempe dan Tepung Tapioka terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Hedonik Nugget Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus* LMK). *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.8 No. 3*, 154-162.
- Hermawan, E., dan Meylani, V. 2015. 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. 15 No. 1*, 79-91.
- Husain, N., Aziz, R., dan Engelen, A. 2020. Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Beras Merah dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.). *Journal of AGritech Science Vol. 4 No. 1*, 30-42.
- Husniaty, R. 2006. *Modifikasi Asilasi dan Suksinilasi Pati Tapioka sebagai Bahan Enkapsulasi Komponen Flavor [Disertasi]*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Igfar, A. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) dan Tepung Terigu terhadap Pembuatan Biskuit*. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Indrianti, N., Afifah, N., dan Sholichah, E. 2019. Pembuatan Tepung Komposit dari Pati Ganyong/Garut dan Tepung Labu Kuning sebagai Bahan Baku Flat Noodle. *Jurnal Biopropal Industri Vol. 10 No. 1*, 49-63.
- Jha, H. C., Kiriakidis, S., Hoppe, M., and Egge, H. 1997. Antioxidative Constituents of Tempe : Reinventing the Hidden oracle of Tempe. *Proceeding International Tempe Symposium*, 73-84.
- Kanetro, B. 2017. *Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang Kacangan*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Kanetro, B., dan Dewi, S. H. 2013. Pengaruh Berbagai Kecambah Kacang-Kacangan Lokal Sebagai Bahan Dasar Meat Analog terhadap Sifat Fisik (Tekstur), Kesukaan dan Rasio Arginin/Lisin. *Jurnal Agritech Vol. 33 No. 1*, 1-7.
- Kanetro, B., Noor, Z., dan Indrati, R. 2008. Potensi Protein Kecambah Kedelai dalam Menstimulasi Sekresi Insulin pada Pankreas Tikus Normal dan Diabetes. *Jurnal Agritech Vol. 28 No. 2*, 50-57.
- Kanetro, B., dan Setyowati, A. 2013. Profil Asam Amino Penstimulasi Sekresi Insulin dalam Ekstrak Sesudah Pemisahan Protein Kecambah Kacang-Kacangan Lokal. *Jurnal Agritech Vol.33 No. 3*, 258-264.
- Kania, D. A., dan Judiono. 2019. Uji Kesukaan Kefir Labu Kuning. *Jurnal Riset Kesehatan Vol. 19 No. 1*, 16-22.
- Kartika, B., Supartono, W., dan Hastuti. 1987. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Kasih, G. Z., dan Murtini, E. S. 2017. Inovasi Bubur Instan Berbasis Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Tepung Kedelai Hitam (*Glycine soja*) (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Agar). *Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 18 No. 3*, 201-21.
- Kemenkes. 2017. *Data Komposisi Makanan Pangan Indonesia*. Dipetik November 21, 2021, dari <https://www.panganku.org/id-ID/view>
- Kristanti, D. 2015. Perbandingan Efek Diet Beras Merah (Mandel Handayani) dan Beras Putih (IR64) Precooked pada Kadar Glukosa Darah, Profil Mikrobiota dan Short Chain Fatty Acids (SCFA) Digesta Tikus Hiperglikemia. *Tesis. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian UGM*.

- Kusnadi, dan Putri, A. R. 2020. Karakteristik Kimiawi dan Analisis Cemaran Bakteri pada Bubur Instan Berbahan Baku Tepung Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Konservasi Vol. 9 No. 1*, 29-39.
- Kusumawati, D. W., Amanto, B. S., dan Muhammad, D. R. 2012. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan Vol.1 No.1*, 41-49.
- Laily, D. W., Roidah, I. S., dan Purnamasari, I. 2021. Dampak Kebijakan Tarif Impor terhadap Ekonomi Kedelai Indonesia. *Jurnal Agroteknologi dan Agribisnis Vol. 5 No. 1*, 73-78.
- Liadi, V. C., Wisaniyasa, N. W., dan Puspawati, N. N. 2019. Studi Sifat Fungsional dan Kimia Tepung Kecambah Kacang Koro Benguk (*Mucuna pruriens* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Vol. 8 No. 2*, 131-139.
- Malingan, J. M., Alin, dan Wani, Y. A. 2017. Studi Aktivitas Antioksidan Kecambah Beras Coklat (Perlakuan Variasi Konsentrasi Elisitor Kitosan dan Lama Elisitasi). *Jurnal Rekap Pangan Vol. 11 No. 1*, 22-28.
- Marshall, J. 2006. *Makanan Sumber Tenaga*. Jakarta: Erlangga.
- Martunis. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala*.
- Masita, S., Wijaya, M., dan Fadilah, R. 2017. Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dengan Varietas Toddo'puli. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Vol.3*, 234-241.
- Molyneux, P. 2004. The Use Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarinn Journal Science and Technology Vol. 26 No. 2*, 211-219.
- Munarko, H., Sitanggang, A. B., Kusnandar, F., dan Budijanto, S. 2019. Kecambah Beras Pecah Kulit : Proses Produksi dan Karakteristiknya. *Jurnal Pangan Vol. 28 No. 3*, 239-252.
- Murdiati, A., dan Amaliah. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua. Edisi Kedua*. Jakarta: Kencana.
- Mustaqimah, D. N., Isra, N., Riani, S. N., dan Roswiem, A. P. 2020. Identifikasi Gelatin dalam Obat Kumur yang Beredar di Indonesia Menggunakan

- Attenuated Total Reflection Fourier Transform Infrared. *Jurnal Cakradonya Dental Vol. 11 No. 2*, 74-79.
- Mutiyanti, M., Fitria, M., Zain, R. S., Wibowo, dan Wibowo, I. 2020. The Glycemic Index (GI) of Pigmented Rice by Measuring Blood Glucose Response in Healthy Subjects. *Jurnal Riset Kesehatan Vol. 12 No. 1*, 12-19.
- Ni'mah, N. B., Suryani, C. L., dan Setyowati, A. 2018. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Sukralosa terhadap Sifat Kimia Bubur Instan Tepung Pandan (*Pandanusamaryllifolius* Roxb.). *Seminar Nasional Inovasi Pangan Lokal untuk Mendukung Ketahanan Pangan*, 134-141.
- Nuralizah, Adam, A., dan Fadilah, R. 2016. Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) terhadap Kecepatan Leleh Es Krim yang Dihasilkan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Vol. 2*, 81-87.
- Nurhidajah, N., Astuti, M., Sardjono, S., dan Murdiati, A. 2017. Profil Antioksidan Darah Tikus Diabetes dengan Asupan Beras Merah yang Diperkaya Kappa Karagenan dan Ekstrak Antosianin. *Jurnal Agritech Vol. 37 No. 1*, 81-87.
- Nurjanah, H., Setiawan, B., dan Rosita, K. 2020. Potensi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai Makanan Tinggi Serat dalam Bentuk Cair. *Indonesian Journal of Human Nutrition* , 54-68.
- Oktavia, J. D. 2011. Pengoptimuman Ekstraksi Flavonoid Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dan Analisis Kromatografi Lapis Tipis. *Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam IPB* , 4-11.
- Pabesak, R. V., Dewi, L., dan Lestario, L. N. 2013. Aktivitas Antioksidan dan Fenolik Total pada Tempe dengan Penambahan Biji Labu Kuning (*Cucurbita moschata* ex Poir). *Prosiding Seminar Biologi UNS*, 1-7.
- Palijama, S., Breemer, R., dan Topurmera, M. 2020. Karakteristik Kimia dan Fisik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Jagung Pulut dan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Agritekno Vol. 9 No. 1*, 20-27.
- Picauly, P., dan Tetelepta, G. 2015. Karakteristik Fisik Bubur Instan Tersubstitusi Tepung Pisang Tongka Langit. *Agritekno, Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 4 No. 2*, 41-44.
- Prahasta, A. 2009. *Agribisnis Labu Kuning*. Bandung: CV Pustaka Grafika.

- Prihantoro, D., dan Slamet, A. 2020. Pengaruh Pemberian Bubur Instan Campuran Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Pati Garut (*Marantha arundinaceae* L) terhadap Kadar Glukosa dan Insulin Tikus Diabetes Tipe 2. *Naskah Publikasi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Mercu Buana Yogyakarta*, 1-9.
- Purwanti, A., Putri, M. E., dan Alviyati, N. 2019. Optimasi Ekstrak Beta Karoten Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Sumber Potensi Pigmen Alami. *Prosiding Nasional Rekayasa Teknologi Industri dan Informasi*, 414-419.
- Putri, C. Y., Pranata, F. S., dan Swasti, Y. R. 2019. Kualitas Muffin dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca forma typica*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) . *Jurnal Biota Vol.4 No. 2*, 50-62.
- Putri, R. G., Triwitono, P., dan Marsono, Y. 2020. Formulasi dan Karakteristik Bubur Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Instan Sukosa, Isomalto-oligosakarida dan Fibercreme. *Jurnal Agritech Vol. 40 No. 1*, 13-20.
- Rahayu, S. E., dan Febriaty, H. 2019. Analisis Perkembangan Produksi Beras dan Impor Beras di Indonesia. *Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan Vol. 1 No. 1*, 219-226.
- Rahman, S. 2018. *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji Biji Berbasis Tanaman Kayu*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Ramadhani, F., dan Emi, S. M. 2017. Pengaruh Jenis Tepung Penambahan Perenyah terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kue Telur Gabus Keju. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vo. 5 No. 1*, 36-47.
- Riset Kesehatan Dasar. 2020. *Diabetes Melitus*. Jakarta: Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Risnawati, Y., Sarbini, D., dan Rauf, R. 2015. Komposisi Proksimat Tempe yang Dibuat dari Kedelai Lokal dan Kedelai Impor. *Tesis Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Rohadi. 2009. *Sifat Fisik Bahan dan Aplikasinya dalam Industri Pangan*. Semarang: Semarang University Press.
- Rompas, R. A., Edy, H. J., dan Yudistira, A. 2012. Isolasi dan Identifikasi Flavonoid dalam Daun Lamun (*Syringodium isoetifolium*). *Jurnal Pharmacon*, 59-63.

- Santosa, B. A., Narta, dan Damardjati, D. 1998. Pembuatan Brondong dari Berbagai Beras. *Jurnal Agritech Vol. 8 No. 1*, 24-28.
- Santosa, B. A., Sudaryono, dan Widowati, S. 2005. Evaluasi Teknologi Tepung instan dari Jagung Brondong dan Mutunya. *Jurnal Pascapanen Vol.2 No.2*.
- Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., dan Ardhi, A. 2020. *Analisis Pangan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Sari, A. R., Martono, Y., dan Rondonuwu, F. S. 2020. Identifikasi Kualitas Beras Putih (*Oryza sativa* L.) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin di Pasar Tradisional dan Selepan Kota Salatiga. *Jurnal Ilmu Multi Sciences Vol. 12 No. 1*, 24-30.
- Sari, D. K., Rosidi, A., dan Rahmawati, H. 2017. Profil Albumin dan Beta Karoten Formula Bubur Bayi Instan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia Vol. 20 No. 3*, 602-608.
- Sari, D. P., Slamet, A., dan Kanetro, B. 2021. Pengaruh Variasi Campuran Jenis Beras dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Serta Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Bubur Instan. *Prosiding Seminar Nasional Universitas Sebelas Maret Vol. 5 No.1*, 965-983.
- Sari, N. P., dan Putri, W. D. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan dan Metode Pemasakan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 6 No. 1*, 17-27.
- Sarofa, U., Yulistiani, R., dan Wijaya. 2017. Pemanfaatan Tepung Beras Merah dalam Pembuatan Roti Manis sebagai Upaya Pengurangan Penggunaan Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Pangan Vol. 6 No. 2*, 1-12.
- Setiawati, N. P., Santoso, J., dan Purwaningsih, S. 2014. Karakteristik Beras Tiruan dengan Penambahan Rumput Laut *Eucaema cottonii* sebagai Sumber Serat Pangan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis Vol.6 No. 1*, 197-208.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Shad, M. A., Nawaz, H., Noor, M., Ahmad, H. B., Husaain, M., and Choudhry, M. A. 2013. Functional Properties of Maize Flour anda Blend With Wheat Flour : Optimization of Preparation Conditions by Response Surface Methodology. *Pakistan Journal of Botany Vol. 45 No. 6*, 2027-2035.

- Sidoretno, W. M., dan Fauzana, A. 2018. Aktivitas Antioksidan Daun Matoa (*Pometia pinnata*) dengan Variasi Suhu Pengeringan. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal* Vol. 3 No. 1, 16-26.
- Siswati. 2020. Analisa Kadar Air dan Kadar Abu pada Simplisia Temu Giring (*Cucurma heyneana*) dan Simplisia Standarisasi Industri Medan. *Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara*.
- Slamet, A. 2011. Fortifikasi Tepung Wortel dalam Pembuatan Bubur Instan untuk Peningkatan Provitamin A. *Jurnal Agrotek* Vol. 5 No. 1, 1-8.
- Slamet, A., Kanetro, B., and Setiyoko, A. 2021. The Study of Physic Chemical Properties and Preference Level of Instant Porridge Made of Pumpkin and Brown Rice. *International Journal of Food, Agriculture and Natural Resources* Vol.2 No.2, 20-26.
- Slamet, A., Prseptiangga, D., Hartanto, R., and Samanhudi. 2019. Physicochemical and Sensory Properties of Pumpkin (*Cucurbita moschata* D) and Arrowroot (*Maranta arundinacea* L.) Starch-based Instant Porridge. *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology* Vol. 9 No. 2, 412-421.
- Suarti, B., Sukarno, Ardiansyah, dan Budijanto, S. 2021. Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Fungsional Beras Pecah Kulit Berpigmen dan Tanpa Pigmen. *Jurnal Pangan* Vol.30 No. 1, 1-74.
- Subagyo, A. H., Slamet, A., dan Kanetro, B. 2021. Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Bubur Instan dengan Variasi Campuran Beras IR 64 (*Oryza sativa* L.) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) serta Suhu Pengeringan. *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian UNS* Vol. 5 No. 1, 94-1003.
- Sudarto, Y. 1993. *Budidaya Waluh*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sugito, dan Hayati, A. 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus dan Aplikasi Pembekuan pada Pembuatan Guten. *Jurnal Ilmu-ilmu Peranian Indonesia* Vol. 8, 147-151.
- Sugiyono. 2004. *Kimia Pangan*. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Suliantini, N. W., Sadimantara, G. R., Wijayanto, T., dan Muhidin. 2011. Pengujian Kadar Antosianin Padi Gogo Beras Merah Hasil Koleksi Plasma Nutfah Sulawesi Tenggara. *Crop Agro* Vol. 4 No. 2, 43-48.
- Sunarti. 2017. *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Susanti, D. Y. 2008. Efek Suhu Pengeringan terhadap Kandungan Fenolik dan Kandungan Katekin Ekstrak Daun Kering Gambir. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian Universitas Gadjah Mada*. Yogyakarta.
- Sutopo, D. 2019. *Functional Food*. Jakarta: PT Gramedia.
- Suwanto, dan Rahmawati, R. 2019. Aktivitas Hipoglikemik Diet Ekstrak Biji Labu Kuning (*Cucurbita moschata* D) pada Mencit Diabetes Melitus Terpapar Streptozotocin. *Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research (1)*, 39-51.
- Taruna, I. 2019. Karakteristik Mutu Bubuk Okara Hasil Keragaman Perlakuan Hidrotermal dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Agroteknologi Vol. 13 No. 2*, 108-117.
- Tridjaja, N. O. 2003. *Panduan Teknologi Pengolahan Sukun sebagai Bahan Pangan Alternatif*. Bogor: Departemen Pertanian. Direktorat Jenderal Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Hortikultura.
- Trisnawati, Ketut, W., Ketut, S., dan Nengah, K. P. 2014. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Antioksidan, Serat Pangan dan Komposisi Gizi Tepung Labu Kuning . *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 3*, 135-140.
- Turagan, H. 2019. Analisis Penggunaan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Kualitas Sosis Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Hasil Pertanian Vol. 5 No. 2*, 31-42.
- Tuslinah, L. 2014. Pengembangan Metode Analisis Glukosa Produk Makanan Rendah Gula. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada Vol. 11 No. 1*, 59-67.
- Ulandari, D. A., Nocianitri, K. A., dan Arihantana, N. M. 2019. Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Kandungan Komponen Bioaktif dan Karakteristik Sensoris Teh White Peony. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Vol. 8 No. 1*, 36-47.
- Utami, P. 2004. *Tanaman Obat untuk Mengatasi Diabetes Melitus*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Utari, D. M., Rimbawan, Riyadi, H., Muhilal, dan Purwastyastuti. 2011. Potensi Asam Amino pada Tempe untuk Memperbaiki Profil Lipid dan Diabetes Mellitus. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional Vol. 5 No. 4*, 166-170.

- Velioglu, Y. S., Mazza, G., Gao, G., and Oomah, B. D. 1998. Antioxidant Activity and Total Phenolic in Selected Fruits, Vegetables and Grain Products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* Vol. 46 No. 10, 4113-4117.
- Viguioliouk, E., Stewart, S. E., Jayalath, V. H., Ng, A. P., Mirrahmi, A., Souza, R., Bazinet, R.P., Mejia, S.B., Leiter, L.A., Josse, R.G., Kendall, C.W.C., Jenkiss, D.J.A., and Sievenpiper. 2015. Effect of Replacing Animal Protein with Plant Protein on Glycemic Control in Diabetes : A Systematic Review and Meta Analysis of Randomized Controlled Trials. *Journal Nutrients* Vol.7 No. 12, 9.804-9.824.
- Vita, H. 2006. *Seluk Beluk Food Supplement*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wahyono, A., Kurniawan, E., Kasutjjaningati, Park, K. H., dan Kang, W. W. 2018. Optimasi Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning Menggunakan Response Surface Methodology untuk Meningkatkan Aktivitas Antioksidan . *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. 28 No. 1, 29-38.
- Widiastutik, Y., Lutfi, M., dan Susilo, B. 2018. Analisis Perubahan *L a b* pada Label Indikator Berbasis Antosianin Daun Bayam Merah (*Alternanthera amoena* Voss.) Varietas Red Leaf. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem* Vol. 6 No. 3, 278-285.
- Widowati, S., Nurjana, R., dan Amrinola, W. 2010. Proses Pembuatan dan Karakterisasi Nasi Sorgum Instan. *Prosiding Pekan Serealia Nasional IPB*.
- Widyawati, P. S., Siteja, A. M., Suseno, T. I., Monika, P., Saputrajaya, W., dan Christian, L. 2014. Pengaruh Perbedaan Warna Pigmen Beras Organik terhadap Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Agritech* Bol. 34 No. 4, 399-406.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. Bogor: Mbrion Press.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wildman, R. E. 2007. *Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods*. New York: CRC Press.
- Wirakartakusumah, M. A., Heramanianto, D., dan Andarwulan, N. 1989. *Prinsip Teknik Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.

- Wisaniyasa, N. W., Duniaji, A. S., dan Jambe, A. A. 2017. Studi Daya Cerna Protein, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Fungsional Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dalam Rangka Pengembangan Pangan Fungsional. *Media Ilmiah Teknologi Pangan Vol. 4 No. 2*, 122-129.
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E., dan Susanti, S. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 5 No. 4*, 107-112.
- Yuliansari, S., Fardiaz, D., Andarwulan, N., dan Yuliani, S. 2016. Karakteristik Enkapsulasi Minyak Sawit Merah dengan Pengayaan Beta Karoten. *Jurnal Informatika Pertanian Vol. 25 No. 1*, 107-116.
- Zakaria, F. R. 2015. *Beras Coklat Segar (Fresh Brown Rice) Anugerah Alam untuk Kesehatan Anda*. Jakarta: Badan Perlindungan Konsumen Nasional.
- Zamaa, M. S., dan Saiunudin. 2019. Hubungan Kepatuhan Pengobatan dengan Kadar Gula Darah Sewaktu pada Pasien Diabetes Melitus Tipe II. *Jambaran Nursing Journal Vol. 1 No. 1*, 11-18.