

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, E.N., 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dengan Tepung Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) Terhadap Karakteristik Bubur Instan. Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.
- Amanati, dan Lutfi sukawati. 2019. Isolasi Zat warna Alami dari Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Penerapannya untuk Pewarna Makanan. Jurnal Teknologi Proses dan Inovasi Industri, 4(2):71-78.
- Andarwulan, N., dan Koswara, S., 1992. Kimia Vitamin. Rajawali Pers: Jakarta.
- 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.
- Anonim. 2010. Ilmu Pangan Dari Olahan Biji. Kanisius. Yogyakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytic Chemists*. Washington D.C
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- AOAC, 2006. *Official Methods of AOAC International (2 revision)*. Vol ke-1. Maryland (US): Association of Official Analytical Chemist.
- Apandi, M., 1984. Teknologi Buah dan Sayur. Penerbit Alumni: Bandung.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Saragih, A. M. 2007. Evaluasi mutu protein tepung tempe dan tepung kedelai rebus pada tikus percobaan. Jurnal Mutu Pangan: *Indonesian Journal of Food Quality*, 2(1), 11-17.
- Astawan, M dan Andreas., 2009. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Beuchat, L.R., 1977. Functional and Electrophoretic Characteristics of Succinylated Peanut Flour Protein. *J. Agricultural Food Chemistry*, 25(6):258-261.
- Bothast, R. J., Anderson, R. A., Warner, K., and Kwolek, W. F. 1981. Effects of Moisture and Temperature on Microbiological and Sensory Properties of Wheat Flour and Corn Meal During Storage. *Cereal Chemistry* Vol 58 (4) : 309 – 311.
- 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.
- Cleveland, J., Thomas J.M., Ingolf F.N, Michael L. and Chikindas. 2001. Bacteriocins: safe, natural antimicrobials for food preservation. *Journal of Food Microbiology*. 71: 1–20.
- 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.
- Dianti, R.W., 2010. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Beras Organik Mentik Susu dan IR 64; Pecah Kulit dan Giling Selama Penyimpanan. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- 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.
- Gandhi, N., B. Singh., K. Priya and 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 Karbohidrat Kaya Vitamin A. *Tridatu Visi Komunikasi*. Yogyakarta.
- Grueger B. 2013. Weaning from the breast. *Paediatr Child Health*, 18(4): 210.
- Handayani, D., 2016. Kajian Perbandingan Bekatul Dengan Tepung Tempe dan Konsentrasi Maltodekstrin Pada Bubur Instan Berbasis Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). Universitas Pasundan. Bandung.
- Hartanti, T. S., Sarbini, D., and Rustiningsih, S. K. M. 2003. Hubungan Antara Kebiasaan Sarapan Pagi dan Asupan Zat Gizi Makro (Energi dan Protein) dengan Status Gizi Anak Yang Memperoleh PMT-AS di SD Negeri Plalan 1 Surakarta Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Hendrasty, HK 2003. Tepung Labu Kuning. Yogyakarta: Kanisius.

- Hendy. 2007. Formulasi Bubur Instan Berbasis Singkong (*Monihot esculenta Crantz*) Sebagai Pangan Pokok Alternatif. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hermana, Karmini, M. dan Karyadi, D. 1996. Komposisi dan Nilai Gizi Tempe Serta Manfaatnya Dalam Peningkatan Mutu Gizi Makanan. Bunga Rampai Tempe Indonesia. Yayasan Tempe Indonesia. Jakarta
- 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.
- Husain, H., 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: 189– 196.
- Igfar, A. 2012. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Terigu terhadap Pembuatan Biskuit. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makasar
- Jha H, Zhang YJ, Jiang JX, Zhu LY, Chen P, Li J, and Yao HY. 2013. Studies on The Extraction of Pumpkin Components and Their Biological Effects on Blood Glucose of Diabetic. Mice. Journal of Food and Drug Analysis. 21(2): 184-189.
- Kandlakunta, B., Rajendran, A., and Thingnganing, L., 2008. Carotene Content of Some Common (Cereals, Pulses, Vegetables, Sp Ices and Condiments) and Unconventional Sources of Plant Origin. Food Chemistry.
- Kritchevsky, S.B., 1999. β -Carotene, Carotenoids and the Prevention of Coronary Heart Disease. Journal of Nutrition 129: 5–8, 1999.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro : Seri 1. Dian Rakyat : Jakarta.
- 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.
- Legowo. 2005. Pengaruh Blanching terhadap Sifat Sensoris dan Kadar Provitamin Tepung Labu Kuning. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Lewis, M.J. 1987. Physical Properties of Foods and Food Processing System. Ellis Horwood Ltd. England.
- 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). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Molyneux, P. 2004. The Use Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakar Journal Science and Technology Vol. 26 No. 2*, 211-219.
- Muchtadi, R. dan Sugiyono., 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. 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.
- Muntana, N., and Prasong, S. 2010. Study on total phenolic contents and their antioxidant activities of thai whaite, red, and black rice bran extracts. *Pakistan Journal of Biological Sciences* 13(4): 170-174.
- Neilson, Joan. 1995. Succesful breastfeeding. Diterjemahkan oleh Giato dan Yustina Rostiawati. 1995. Cara Menyusui yang Baik. Jakarta : Arcan.
- Njintang, Y.N, and Mbofung C.M.F., 2006. Effect of pre cooking time and drying temperature on the physico-chemical characteristics and in-vitro carbohydrate digestibility of taro flour. *LWT* 39: 684-691.
- Ni'mah, N. B. A. 2018. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Sukralosa Terhadap Sifat Kimia Bubur Beras Instan yang Diperkaya Tepung Pandan (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*). Skripsi Sarjana Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta, Yogyakarta.
- Nio O.K., 2012. Daftar analisis bahan makanan. Jakarta: Badan Penerbit FKUI.
- Panggabean, E. 2004. Manajemen Pangan. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Palupi, N.S., Zakaria F.R.dan Prangdimurti, E. 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. Modul elearning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Pasha, I., Qurratul Ain, B. K., Masood, S. B., and Muhammad, S. 2013. Rheological and Functional Properties of Pumpkin Wheat Composite Flour. *Pakistan Journal of Food Sciences* 23 (2) : 100 – 104.
- Perdana, D., 2003. Dampak Penerapan ISO 9001 Terhadap Peningkatan Mutu Berkesinambungan pada Proses Produksi Bubur Bayi Instant di PT. Gizindo Prima Nusantara. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Putri, C. S. W. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Kadar Protein dan Kadar Betakaroten Bubuk Bubur Bayi Instan Sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI (MP-ASI), Universitas Alma Ata Yogyakarta, Yogyakarta.
- Roy, M.K., Juneja, L.R., Isobe, S. and Tsushida, T., 2009. Steam Processed Broccoli (*Brassica oleracea*) Has Higher Antioxidant Activity in Chemical and Cellular Assay Systems. *Food Chem.* 114: 263-269.
- 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.
- 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
- Setiawati, R.A., 2013. Pemanfaatan Limbah Air Leri Beras IR 64 Untuk Pembuatan Sirup Melalui Fermentasi Ragi Tempe Dengan Penambahan Pewarna Alami. *Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta*. Surakarta.
- Sinaga, S., 2011. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Jenis Penstabil Dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Slamet, A., Praseptiangga, D., and 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*, 9(2), 414.
- Soekarto S.T., 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta
- Srikaeo, K. and P.A. Sopade. 2010. Functional Properties and Starch Digestibility of Instant Jasmine Rice Porridges. *Carbohydrate Polymers*, 82, 952–957.
- Subagya, A. H., Slamet, A., dan Kanetro, B. 2021. Sifat Fisik 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 Universitas Sebelas Maret* Vol. 8, 147-151
- Sudarto, Y. 1993. *Budidaya Waluh*. Yogyakarta: Kanisius
- Sutharut, J. and Sudarat, J. 2012. Total anthocyanin content and antioxidant activity of germinated colored rice. *International Food Research Journal* 10(1): 215-221.

- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2005. Makanan Pendamping Air Susu Ibu Bagian 1 : Bubuk Instan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. (SNI 01-7111.4-2005).
- Tamam, B. 2019. Proteomic Study of Bioactive Peptides from Tempe. *Journal of Bioscience and Bioengineering*. Elsevier Ltd, 128(2): 241–248.
- Tampubolon, N.L., T. Karo-Karo, dan Ridwansyah. 2014. Formulasi bubur bayi instan dengan substitusi tepung tempe dan tepung labu kuning sebagai alternatif makanan pendamping ASI. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 2: 78-83.
- Vichapong, J., Sookserm, M., Srijesdaruk, V., Swatsitang, P. and Srijaranai, S. 2010. High performance liquid chromatographic analysis of phenolic compounds and their antioxidant activities in rice varieties. *LWT-Food Science Technology* 43: 1325-1330.
- Weiss, T. J. 1983. *Food Oils and Their Uses*. The AVI Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Widiatmoko, M.C. dan Hartomo, A.J., 1993. *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Widowati, S., R. Nurjana, dan W. Amrinola. 2010. Proses pembuatan dan karakterisasi nasi sorgum instan. *Prosiding Pekan Serealia Nasional*. IPB. Bogor
- Widyawati. 2014. Pengaruh Perbedaan Warna Pigmen Beras Organik terhadap Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Agritech*. Vol 34 No 4: 399-406.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- Winarno,, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirakartakusumah, M.A.K. Abdullah, dan A.M. Syarief., 1992. *Sifat Fisik Pangan*. PAU Pangan Gizi IPB. Bogor.
- Yulianti, Bayu,S.T. dan Basri. 2019. Bubur Talas Instan dengan Penambahan Tepung Ikan Cakalang dan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol 11 No. 2.
- Yuniyanti, D. N. 2017. Pengaruh Penambahan labu Kuning dan Kacang Hijau Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik dan Kandungan Gizi Makanan Tradisional Nagasari. *Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan*. Yogyakarta.
- Yustiani, 2013. Formulasi Bubur Instan Menggunakan Komposit Tepung Kacang Merah dan Pati Ganyong Sebagai Makanan Sapihan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Fakultas Ekologi Manusia Institut 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 S. Mulyani. 2013. Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Perubahan Nilai Gizi dan Mutu Hedonik pada Ayam Goreng. *Animal Agricultusre* 2(1):253-260