

DAFTAR PUSTAKA

- Adams GG, Imran S, Wang S, Mohammad A, Kok S, Gray DA, et al. 2011. The hypoglycaemic effect of pumpkins as anti-diabetic and functional medicines. *Food Research International*. 44: 862-867.
- Ade, B. I. O., B. A. Akinwande, I. F. Bolarinwa and A.O. Adebisi. 2009. Evaluation of tigernut (*Cyperus esculentus*)-wheat composite flour and bread. *African Journal of Food Science*. (2):087-091.
- Afifah, E.N., 2019. *Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Dengan Tepung Ikan Tenggiri (Scomberomorus commersoni) Terhadap Karakteristik Bubur Instan*. Bandung: Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- AOAC [Association of Official Analytical Chemist]. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- 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.
- Astawan, M., Hazmi Khaidar. 2016. Karakteristik fisikokimia tepung kecambah kedelai. *J. Pangan.*, 25 (2): 105-112.
- Aydin E, Gocmen D. The Influence of Drying Ethod and Metabisulfite Pre Treatment on The Color, Functional Properties and Phenolic Acids Contents and Bioaccessibility of Pumpkin Flour. *Journal of Food Sci Technol*. 2015; 60 (1): 385-392.
- Azis, A., Munifatul, I., Sri, H. 2015. Aktivitas Antioksidan Dan Nilai Gizi Dari Beberapa Jenis Beras Dan Millet Sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. Fakultas Sains dan Matematika Universitas Diponegoro. *Jurnal Biologi*. Volume 4 No 1. Hal. 45-61.
- Beuchat, L.R., 1977. *Functional and electrophoretic characteristics of succinylated peanut flour protein*. *J. Agricultural Food Chemistry*, 25(6):258-261.
- Boham, G., Teltje, K., Judith, S. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Mie Basah Berbahan Baku Tepung Sukun (Arthocarpus altilis fosberg) dan Tepung Labu Kuning (Curcubitha moschata durch)*. Manado: Fakultas Pertanian UNSRAT.
- BPOM RI, 2016. *Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor: HK.03.1.23.11.11.09909 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM RI.

- Brilia., Nelly., Shirley, E. 2015. *Gambaran Kandungan zat-zat gizi pada Beras Hitam (Oryza Sativa L.) Varietas Enrekang*. Fakultas Kedokteran Universitas Saam Ratulangi. Manado.
- Brooker DB, Bakker W, Hall CW. 1973. *Drying cereal grains*. Westport, Connecticut, USA : The AVI Publishing Company.
- BSN [Badan Standarisasi Nasional]. 2005. SNI 01-7111.1-2005. *MP-ASI Bubuk Instan*. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- Dhani, S. R., dan Yamasari, Y. 2014. *Rancang Bangun Sistem Pakar untuk Mendiagnosa Penyakit Degeneratif*. Jurnal Manajemen Informatika. 3 (2) : 17-25.
- Eskin, N.A.M., H.M. Henderson, and R.J. Townsend. 1971. *Biochemistry of Foods*. Academic Press, New York, San Francisco, London
- Elvizahro, Leiyla. 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. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Estiasih, T. Harijono. Waziroh, E. Fibrianto, K. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta. Hal : 37-163.
- FAO. 2004. *Statistical Database of Food Balance Sheet*. FAOSTAT.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry, Thrid Edition*. Marcel Dekker Inc, New York.
- Fennema, O. R. 1996. *Principles of Food Science*. Marcel Dekker, Inc. New York-Brussel Hongkong
- Gardjito, Murdijati, dan Theresia Fitria Kartika Sari. 2005. *Pengaruh penambahan asam sitrat dalam pembuatan manisan kering labu kuning (Cucurbita maxima) terhadap sifat-sifat produknya*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 1 No.2.
- Gardjito, M. 2006. *Labu Kuning Sumber Karbonhidrat Kaya Vitamin A*. Yogyakarta: Tridatu Visi Komunikasi.
- Gardjito, M., Djuwardi, A., dan Harmayani, E., 2013. *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Gumolung, Dokri. 2019. Analisis proksimat tepung daging buah labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Journal of Chemistry*. Vol.4 No.1: 8-11.

- Hadiningsih N. 2004. *Optimasi Formula Makanan Pendamping ASI dengan Menggunakan Response Surface Methodology (Tesis)*. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hamid, A. A., Aiyelaagbe, O. O., Usman, L. A., Ameen, O. M. dan Lawal, A. 2010. Antioxidant : Its Medidal and Pharmacological Applications. *African Journal Of Pure and Applied Chemistry*. 4(8):142-151.
- Hartati, F. K. 2016. Anti Hypercholesterolemia Effect of Black Rice Branin Male Winstar Rat. *Proceeding International Conference*. UWM Surabaya.
- Hartomo A, dan Widiatmoko M. 1993. *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*. Andi Offset. Yogyakarta
- Hemori M, Koh E, Michall AE. 2009. *Influence of Cooking on Anthocyanins in Black Rice (Oryza Sativa L. Japonica var. SBR)*. *J. Agricultural Food Chemistry*. 57: 5271-5277.
- Henderson SM, Perry RL. 1976. *Agricultural Process Engineering 3rd ed*. Westport, Connecticut, USA: The AVI Publishing Company.
- Hendrasty, H. K. 2003. *Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius : Yogyakarta.
- Hendy. 2007. *Formulasi Bubur Instan Berbasis Singkong sebagai Pangan Produk Alternative*. Skripsi Sarjana Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Hidayah, R. 2010. Manfaat dan Kandungan Gizi Labu Kuning (Waluh). . <http://www.borneotribune.com/citizen-journalism/manfaat-dan-kandungan-gizi-labu-kuning-waluh.html>. Diakses pada tanggal 10 November 2016
- Hidayat, R, R., I, Made, S., Anak, Agung, I, S, W. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa L. indica*) dengan Terigu Terhadap Karakteristik Bakpao. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 8, No. 2, 207-215.
- Histifarina D, D. Musaddad, dan E. Murtiningsih. 2004. Teknik Pengeringan dalam Oven untuk Irisan Wortel Kering Bermutu. Yogyakarta. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. *Jurnal Hortikultura* 14(2):107112
- 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.

- Hustiany, R. 2006. *Modifikasi Asilasi dan Suksinilasi Pati Tapioka sebagai Bahan Enkapsulasi Komponen Flavor*. Disertasi Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Ichikawa, H., Ichiyanagi, T., Xu, B., Yoshii, Y., Nakajima, M., dan Konishi, T. 2004. Antioxidant Activity of Anthocyanin Extract from Purple Black Rice. *Journal of Medical Food*. Vol 4.
- Jaster, H., 2018. Enhancement of Antioxidant Activity and Physicochemical Properties of Yogurt Enriched with Concentrated Strawberry Pulp Obtained by Block Freeze Concentration, *Food Research International*. Elsevier. 119–125.
- Kandlakunta, B., Rajendran A, dan Thingnganing L. 2008. Carotene Content of Some Common (Cereals, Pulses, Vegetables, Spices and Condiments) and Unconventional Sources of Plant Origin. *Journal of Food Chemistry*,(106): 85–89.
- Kazeem MI, Davies, TC. 2016. Anti-diabetic functional foods as sources of insulin secreting, insulin sensitizing and insulin mimetic agents. *Journal of Functional Foods*. 20:122–138.
- Kearsley, MW, Dziedzic. 1995. *Handbook of Starch Hydrolysis Product and Their Derivatives*. Blackie Academic & Professional, Glasgow.
- Keum, D. H. dan Kim. 2001. Adsorption Equilibrium Moisture Content of Rough Rice, Brown Rice, White Rice and Rice Hull. *Journal of Biosystem Engineering*. Vol. 26(1) : 57-66.
- Kikuzaki, H., and Nakatani, N. 1993. Antioxidant Effects of Some Ginger Constituents. *Journal Food Science*. 58(6): 1407.
- Kristamtini., Taryono., Panjisakti, B., dan Rudi H, Murti. 2012. Keragaman Genetik Lima Kultvar Lokal Padi Beras Hitam Asal Yogyakarta Berdasarkan Sifat Morfologi. *ARPN Journal of Agricultural*. Fakultas Pertanian. UGM.
- Kristiani Y. 2016. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata D.)*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Kristianingsih, Z. 2010. *Pengaruh Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas Brownies Kukus*. (Skripsi). Jawa Tengah : Universitas Negeri Semarang.
- Lawal, O. S. 2004. Functionality of African Locust Bean (parkia biglobossa) Protein Isolate : Effect of pH, Ionic Strength and Various Protein Concentrations. *J. Food. Chem*. 86 : 345-355.

- Liyana, Pathirana, C dan F. Shahidi. 2005. *Optimization of Extraction of Phenolic Compounds from Wheat Using Response Surface methodology*. Food Chemistry. 93: 47-56.
- 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.
- Maulida R, Guntarti A. 2015. Pengaruh ukuran partikel beras hitam (*Oryza sativa L.*) terhadap rendemen ekstrak dan kandungan total antosianin. *Pharmaciana*. 5:9-16.
- Meindrawan, B. 2012. *Aktivitas Antioksidan dan Kadar Tempe Satu Kali Perebusan dari Kedelai (Glycine max L Merr) Lokal var. Grobogan dan Impor*. Skripsi. Fakultas Sains dan Matematika Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga.
- Mulyandari, S.H. (1992). *Kajian Perbandingan Sifat-Sifat Pati Umbi-Umbian Dan Pati Biji-Bijian*. IPB, Bogor dalam Rufaizah, Umami. 2011. *Pemanfaatan Tepung Sorghum (Sorghum bicolor Moench) Pada Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Pangan dan Sumber Zat Besi Untuk Remaja Puteri*. Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia. IPB. Bogor.
- Muchtadi, R. dan Sugiyono., 1992. *Ilmu Pengetahuan bahan pangan (Petunjuk Laboratorium)*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas. IPB. Bogor.
- Nadesul, Handrawan. 2006. *Sehat Itu Murah*. Jakarta. PT Kompas Media Nusantara.
- Narwidina, P. 2009. *Pengembangan Minuman Isotonik Antosianin Beras Hitam (Oryza sativa L. indica) dan Efeknya Terhadap Kebugaran dan Aktivitas Antioksidan pada Manusia Pasca Stres Fisik: A Case Control Study*. [Tesis] Program Pascasarjana Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Neuma, H.J. 1972. Dehydrated Celery: Effect of Predrying Treatment and Rehydration Procedure are Reconstitution. *J.Food.Sci.*73:437-441.
- Nielsen, S.S., 1995. *Introduction to The Chemical Analysis of Food*. Chapman and Hall. New York. USA.
- Nurani, D., H. Irianto, dan H. Hapsari. 2013. *Kajian Tingkatan Penyerapan Minyak Goreng oleh tepung Penyalut Kacang Keriting*. Institut Teknologi Indonesia. Tangerang Selatan
- Oktavitarini, Ndaru., Makrufah, Hidayat, I., Hantoro, Satriadi., W, Widayat. 2013. *Pembuatan Biodiesel Dari Minyak Goreng Menggunakan Katalis KOH*

- Dengan Penambahan Ekstrak Jagung. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. Vol 2, No 3.
- Pang, Y., S. Ahmed., Y. Xu., T. Beta., Z. Zhu., Y. Shao dan J. Bao. 2017. Bound Pheolic Compounds and Antioxidant Properties of Whole Grain and Bran of White, Red, and Black Rice. *Journal of Food and Chemistry*. 240 : 212-221.
- 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.
- Pongjanta, J., A. Naulbunrang, S. Kawngdang, T. Manon, and T. Thepjaikat. 2006. Utilization of pumpkin powder in bakery products. *Songklanakarinn J. Sci.Technol*. Vol 28, No. 1 : 7179.
- Proestos, C., & Kokaitis, M, 2006. Ultrasonically assisted extraction of phenolic compounds from aromatic plants: Comparison with conventional extraction techniques. *J.Food Quality*. 29 (5), 567-580
- Rahmawati, I. 2008. *Penentuan Lama Pengeringan pada Pembuatan Serbuk Biji Alpukat (Persea Americana mill)*. Skripsi. 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.
- Rukmana. 1997. *Budidaya Waluh*. Kanisius. Yogyakarta.
- Russell, R.M.. 2006. *The Multifunctional Carotenoids: Insights Into Their Behaviour: Journal of Nutrition* 136:2690S-2692S, 2006.
- Saha, S. 2016. *Black Rice: The New Age Super Food (An Extensive Review)*. American International Journal of Research in Formal, Applied & Natural Sciences. 16(1): 51-55.
- Siagian, A., 2002. *Bahan Tambahan Makanan*. Medan. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.
- Sinaga, S., 2011. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dan Jenis Penstabil Dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Slamet, A. 2011. *Fortifikasi Tepung Wortel dalam Pembuatan Bubur Instan untuk Peningkatan Provitamin A*. Agrotek, 5(1), 1-8.
- Slamet, Agus. 2019. Karakterisasi Sifat Fisikokimia, Tingkat Kesukaan, Hipoglikemik Dan Hipokolesterolemik Serta Umur Simpan Bubur Instan Labu Kuning (Cucurbita Moschata D.) Dan Pati Garut (Marantha

- Arundinacea L.). *Disertasi-Pascasarjana-Program Doktor Ilmu Pertanian*. Universitas Sebelas Maret : Surakarta.
- Soekarto S.T., 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Sompong, R., S. Siebenhandl-Ehn, G. Linsberger-Martn, and E.Berghofer. 2011. *Physicochemical and antioxidative properties of red and black rice varieties from Thailand, China and Sri Lanka*. Food Chemistry 124: 132–140.
- Sudarmadji, Slamet, H.Bambang, Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sudarto, Yudo. 1993. *Budidaya Waluh*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sui, X., Y. Zhang dan W. Zhou. 2016. Bread Fortified with Anthocyanin-rich extract from Black Rice as Nutraceutical Sources: It's Quality Attributes and In Vitro Digestibility. *Journal of Food Chemistry*. 196: 910-916.
- Sutharut J, Sudarat J. 2012. Total anthocyanin content and antioxidant activity of germinated colored rice. *International Food Research Journal*. 215-21.
- Sutrisniati, D; D. Mahdar; H. Wiriano dan I.N. Ridwan. 1995. Pengaruh pencampuran tepung dan penambahan carboxy methyl cellulose (CMC) pada pembuatan tepung campuran siap pakai untuk produk gorengan. *Jurnal Warta IHP*. 12(1-2):1-4.
- Suprpti, M.L. 2005. *Selai dan Cake Waluh*. Kanisius. Yogyakarta
- Syarief, Rizal dan Anies Irawati, 1988. *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Prakasa. Jakarta.
- Tamaroh, S., Raharjo, S., Murdiati, A. dan Anggrahini S., 2018. *Perubahan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Tepung Uwi Ungu Selama Penyimpanan*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 7 (1) 2018.
- Tjitrosoepomo, G., 2005. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: UGM-Press.
- Trisnawati W, Suter K, Suastika K, Putra NK. 2014. Pengaruh metode pengeringan terhadap kandungan antioksidan, serat pangan dan komposisi gizi tepung labu kuning. *J Aplikasi Teknol Pangan*. 3: 135-140.
- United States Department of Agriculture (USDA). 2016. "Seeds, pumpkin and Squash Seed Kernels Dried". *National Nutrient Database for Standard Reference*.
- Panggabean, KDM. 2004. *Pengembangan Produk Bubur Jagung Instan*. Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Widowati, S., Nurjanah, R., Amrinola, W. 2010. Proses pembuatan dan karakterisasi nasi sorgum instan. *Prosiding Pekan Serealia Nasional*. 35-48
- Widyaningtyas, M., Susanto, W.H., 2014. Pengaruh jenis dan konsentrasi hidrokoloid (carboxy methyl cellulose, xanthan gum, dan karagenan) terhadap karakteristik mie kering berbasis pasta ubi jalar varietas ase kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2), 417-423
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan*. Yogyakarta. Kanisius.
- Wirakartakusumah, M.A.,K. Abdullah, dan A.M. Syarief., 1992. *Sifat Fisik Pangan*. PAU Pangan Gizi IPB. Bogor.
- Wirakartakusumah, M.A, Djoko Hermannianto, dan Nuri Andarwulan. 1989. *Prinsip Teknik Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Xie M., Ling W.H., Ma J., Kitts D.D., Zawiztowski J. 2002. Supplementation of Diet with the Black Rice Pigmen Fraction Attenuates Atherosclerotic Plaque Formation in Apolipoprotein E Deficient Mice. *Journal of Nutrition*. 133 (3):744-751.
- Yulistiani, R., Latifah, Restanti W. 2003. *Pengaruh Varietas Beras dan Volume Santan Kelapa Terhadap Karakteristik Nasi Kuning Instan Yang Dihasilkan*. Prosiding Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia “Peranan Industri dalam Pengembangan Produk Pangan Indonesia”. Hlm 52-59. Yogyakarta 22-23 Juli 2003.
- Yuniarti, D, W., Titik dan Eddy. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum terhadap Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal THP*. vol. 1, nomor 1.
- 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.

