

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, G.G., Imran, S., Wang, S., Mohammad, A., Kk, M.S., Gray, D.A., Channell, G.A., Morris, G.A., and Harding, S.E., 2011. *The Hypoglycaemic Effect of Pumpkins as Antidiabetic and Functional Medicines*. J. Foodres (44):862-867.
- Aini, N., Gunawan, W., dan Budi, S. 2016. *Sifat, fisik, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi*. Jurnal Agritech. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Jendral Soedirman.
- Aisiyah, A.L., 2012. *Kandungan Beta karoten, Protein, Kalsium dan Uji Kesukaan Crackers Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas L.) dan Ikan Teri Nasi (Stolephorus sp.) Untuk Anak KEP dan KVA*. Skripsi. Program Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. UNDIP. Semarang.
- Alsuhendra dan Ridawati. 2009. *Pengaruh Modifikasi Secara Pregelatinisasi, Asam, dan Enzimatis terhadap Sifat Fungsional Tepung Umbi Gembili (Dioscorea esculenta)*. Jakarta. Universitas Negeri Jakarta.
- Amiruddin, C. 2013. *Pembuatan Tepung Wortel (Daucus carrota L.) dengan Variasi Suhu Pengering*. Universitas Hasanuddin. Makasar. Skripsi.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis*. Published by The Association of Official Analytical Chemist Inc. USA.
- Asih, H.G., dan Syamsiah, M., 2019. *Aplikasi Gliocompost untuk Meningkatkan Pertumbuhan Bibit Padi Pandan Wangi (Oryza sativa L. var. aromatic)*. Jurnal Agrosience. Fakultas Sains Terapan Universitas Suryakencana. Cianjur.
- Astawan, M., 2008. *Teknologi Pengolahan Pangan dan Gizi*. IPB : Bogor.
- Aydin, E. dan D. Gocmen. 2015. *The Influences of Drying Method and Metabisulfite Pre-treatment on The Color, Functional Properties and Phenolic Acids Contents and Bioaccessibility of Pumpkin Flour*. LWT - Food Science and Technology, 60(1),385–392.
- Badan Pusat Statistik. 2012. *Statistik Daerah Kecamatan Umbulharjo*. Badan Pusat Statistik. Yogyakarta.
- BPOM. 2016. *Laporan Tahunan 2016 Badan Pengawas Obat dan Makanan RI*. Badan POM RI. Jakarta.
- Chang, C.I., Hsu, C.M., Li, T.S., Huang, S.D., Lin, C.C., Yen, C.H., Chou, C.H., and Cheng, H.L., 2014. *Constituents of The Stem of Cucurbita moschata Exhibit Antidiabetic Activities Through Multiple Mechanisms*. J JFF 6(10):260-273.
- De Man, John M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : Penerbit ITB.

- Dianti, R.W., 2010. *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Beras Organik Mentik Susu dan IR64, Pecah Kulit dan Giling Selama Penyimpanan*. (Skripsi). Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Fellow, P., 1992. *Food Processing Technology Principle and Practice*. 2nd edition. CRC Press LLC. USA.
- Gardjito, M. 2006. *Labu Kuning Sumber Karbonhidrat Kaya Vitamin A*. Tridatu Visi Komunikasi. Yogyakarta.
- Hedrasty, H.K., 2011. *Kandungan Labu Kuning dan Pemanfaatannya*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Hendy. 2007. *Formulasi Bubur Instan Berbasis Singkong (Manihot esculenta crantz) sebagai Pangan Pokok Alternatif*. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Hartomo A, dan Widiatmoko M., 1993. *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Hasnelly dan Sumartini. 2011. *Kajian Sifat Fisiko Kimia Formulasi Tepung Komposit Produk Organik*. Seminar Nasional PATPI.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press.
- Heliyani, H.D., 2012. *Pengembangan Produk Pangan Berbahan Baku Labu Kuning*. Jurnal Peningkatan Daya Saing Pangan Tradisional (2).
- Hendrasty, H.K., 2003. *Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Hidayah, R., 2010. *Manfaat dan Kandungan Gizi Labu Kuning (Waluh)*. e-Journal.
- Ibrahim, U. K., Austin, E. A., and Salleh, R. M. 2015. *Effect of Drying Temperature and Time on Antioxidant and Total Phenolic Content in Garcinia Mangostana Pericarp*. 1113. 279-284.
- Igfar, A. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit*. (Skripsi). Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makasar.
- Imanningsih, N., 2012. *Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan*. Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan.
- Inggar, K. 2012. *Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning dan Lama Pengocokan (Agitasi) terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Yoghurt*. (Skripsi). Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Indriyani, Fajar., Nurhidayah, Suyanto, dan Agus. 2013. *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengovenan*. Jurnal Pangan dan Gizi.
- Kartika, B., Hastuti, P dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi-UGM, Yogyakarta.

- Kazeem, M.I., and Davies, T.C., 2016. *Anti-diabetic Functional Foods as Sources of Insulin Secreting, Insulin Sensitizing and Insulin Mimetic Agents*. Journal of Functional Foods.
- Keller, H., 2001. *National Vitamin A Supplementation Campaign Activities*. Helen Keller Int. Ind. Helen Keller International
- Kohlwey, D.E., E.T, Champagne, B.G, Lyon.,B.K Min., B.T, Vinyard.,K.L.F, Bett., E, Barton., B.D, Webb.,A.M, McClung.,K.A, Moldenhauer., S, Linscombe and K, McKenzie. 1995. *Effect of Postharvest Processing on Tekstur Profile Analysis of Cooked Rice Cereal*. Chemistry.
- Kristianingsih, Z. 2010. *Pengaruh Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas Brownies Kukus*. (Skripsi). Universitas Negeri Semarang
- Lestari S, Rinto, dan Huriyah, S.B., 2018. *Peningkatan Sifat Fungsional Bekasam Menggunakan Starter Lactobacillus acidophilus*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia.
- Lestario, L. N., Maria, S. dan Yohanes, M. 2012. *Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch) Sebagai bahan Fortifikasi Mie Basah*. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains VII. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.
- Lin Song, F., You Gan, R., Xiao, Q., Kuang, L., and Bin Li, H., 2010. *Total Phenolic Contents and Antioxidant Capacities of Selected Chinese Medical Plants*, Int. J. Mol. Sci. 11, 2362- 2372.
- Masni. 2004. *Kajian Pemanfaatan Limbah Serat Sawit sebagai Sumber Karotenoid*. Disertasi Doktor pada Institut Pertanian Bogor.
- McCready, R. M. 1970. *Starch and Dextrin*. In: Joslyn M. A. Editor Method in Food Analysis. New York. Academic Press.
- Mechlouch, R.F., W. Elfalleh., M. Ziadi., H. Hannachi., M. Chwikhi., A.B. Aoun., I. Elakesh, F. and Cheour. 2012. *Effect of Drying Methods on The Physico-chemical Properties of Tomato Variety rio grande*. Int. J. F. Eng.8:Iss.2,Art.4. DOI: 10.1515/1556-3758.2678.
- Mirdhayati, I. 2004. *Formulasi dan Karakteristik Sifat-sifat Fungsional Bubur Garut Instan Sebagai Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)*. Tesis Sekolah Pasacasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- MP3C (Masyarakat Pelestari Padi Pandanwangi Cianjur). 2015. *Buku Persyaratan Permohonan Pendaftaran Indikasi Geografis Beras Pandan wangi Cianjur*. MP3C. Cianjur.
- Muchtadi D. 2013. *Karbohidrat Pangan dan Kesehatan*. Bandung (ID): CV Alfabeta. Bandung.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan Fitriyono A. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. CV Alfabeta . Bandung.

- Odoemelum, S.A. 2003. *Chemical Composition and Functional Properties of Conophor Nut (Tetracarpidium conophorum) Flour*. International Journal of Food Science and Technology
- 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.
- Pokorny, J., N. Yanishlieva, and M. Gordon. 2005. *Antioxidan in food*. CRC Press Boca Raton Boston, New York.
- Pongjanta, J., A. Naulbunrany., S. Kawngdang., T. Manon and T. Thepjaikat. 2006. *Utilization of Pompkin Powder In Bakery Prouducts*.
- Prabowo, Bimo. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah*. (Skripsi). Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Purwanto, H., L. Hartati, dan L. Kurniasari. 2010. *Pengembangan Microwave Assisted Extractor (MAE) pada Produksi Minyak Jahe dengan Kadar Zingiberene Tinggi*. Momentum, 6(2):9-16.
- Rhoma, M. 2012. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung dan Pati Pisang Kapas (Musa comiculata) (Characterization of Physico-chemical Properties of Kapas Banana (Musa comiculata) Flour and Starch)*.
- Sachin, V., Jangam, C.L. Low, and A.S. Mujumdar. 2010. *Drying of Food, Vegetables, and Fuits*. Volume 1. ISBN:978-981-08-6759-1.
- Santosa, H dan H. Kusumayanti. 2012. *Likuifasi Enzimatik β -karoten sebagai Functional Food yang Terdapat dalam Pomace dari Buah Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. J. Teknik. 33(2):70-73.
- Satriyanto, B., Widjanarko, SB., Yunianta. 2012. *Stabilitas Warna Ekstrak Buah Merah Terhadap Pemanasan sebagai Sumber Potensi Pigmen Alami*.
- See, E. F., Wan Nadiah, W. A. and Noor Aziah, A. A. 2007. *Physico-chemical and Sensory Evaluations of Bread Supplemented with Pumpkin Flour*. ASEAN Food Journal (Scopus) 14 (2): 123-130
- Setyawan, N., dan Widaningrum. 2013. *Pengaruh Suhu Penggorengan Vakum dan Cara Pembumbuhan Terhadap Karakteristik Keripik Wortel*. Pascapanen 10(2): 106-115
- Siwi, B.H., dan Damardjati, D.S., 1986. *Pengembangan dan Kebijakan Pelaksanaan Produksi Beras Nasional*. Makalah Disampaikan Pada Konsultasi Teknik Pengembangan Industri Pengolahan Beras Non Nasi. Jakarta.
- Sirivongpaisal, P. 2008. *Structure and functional properties of starch and flour from bambarra groundnut*. Songklanakarin Journal of Science and Technology **30**: 51-56.

- Slamet, A., Praseptianga, D., Hartanto, R., and Samanhudi. 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.
- SNI (Standar Nasional Indonesia). 2011. *Cara Uji Kadar Air Agregat dengan Pengerinan*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2005. *Makanan Pendamping Air Susu Ibu Bagian 1 : Bubuk Instan*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. (SNI 01-7111.4-2005).
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Susanto, N.E. 2011. *Pengaruh Tekanan Udara Terhadap Laju Perubahan Massa pada Proses Pengerinan dengan Metode Temperatur Rendah (Low Temperature Drying)*. (Skripsi). Universitas Negeri Semarang
- Wahyu, T. K. 2016. *Karakteristik Mutu Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Hasil Pengerinan Metode Foam-Mat Drying Menggunakan Oven Microwave*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember
- Weiss, T.J. 1983. *Food oils and their uses*. The AVI Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Widowati, Sri, Suarni, O. Komalasari, dan Rahmawati. 2003. *Pumpkin (Cucurbita moschata D.) an Alternative Staple Food and Other Utilization in Indonesia*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Vol 1, 41-48. Bogor.
- Winarno, F.G. 1992. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. PT. Gramedia Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia, Jakarta.
- Winarsi dan Hery. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Wirakartakusumah, M.A., Abdullah K. dan Syarief A.M.. 1992. *Sifat Fisik Pangan*. PAU Pangan Gizi IPB. Bogor.
- Yustisia, R. 2013. *Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit*. Journal of Nutrition College, 2 (4): 697-703.
- Zuhra, C.F., Tarigan, J.B., dan Sihotang, H. 2008. *Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid dari Daun katuk (Sauropus androgunus (L) Merr.)*. Jurnal Biologi Sumatera.