

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina. (2016). Pengaruh Penambahan *Puree* Wortel (*Daucus Carota*) Terhadap Karakteristik Sensori Dan Fisikokimia Selai Buah Naga Merah (*Hylotreceus polyrhizus*). *E-jurnal UPI*. 1(1). 16-28
- Anggraini S. (2016). Pengaruh Penambahan Labu Kuning Dan Keragenan Terhadap Hasil Jadi *Fruit Leather* Nanas. *e-journal Boga* 5(1), 89-98
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan : Teori Praktis dan Aplikasi*. Semarang: Graha Ilmu.
- Badan Pusat Statistik. (2010). *Data Produksi wortel di Provinsi Jawa Barat*. Tersedia dalam : <https://www.bps.go.id/pressrelease.html>
- Badan Pusat Statistik. (2015). *Data Produksi Labu Kuning di Provinsi Jawa Barat tahun 2014*. Tersedia dalam : <https://www.bps.go.id/pressrelease.html>
- Bardiati. (2015). Daya Terima dan Kadar Betakaroten pada Donat Substitusi Labu Kuning, *Media Gizi Indonesia* 10(2).151–156
- Fahrizal, F. R. (2014). Kajian Fisiko Kimia Dan Daya Terima Organoleptik selai Nanas Yang Menggunakan Pektin Dari Limbah Kulit Kakao. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 65-68.
- Galuh, T. (2012). *Praktik Produksi Proses Pembuatan Selai Wortel*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret
- Gardjito, A. D. (2013). *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Divertifikasi Pangan*. Jakarta: Fajar Interpratama Mandiri.
- Gizi, W. K. (2012). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Harto, Y. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia, Organoleptik Selai Sawo dengan Penambahan Pektin dan Sukrosa. *Jurnal Agroindustri*, 88-100.

- Hayati. (2006). *Pengaruh Jenis Asidulan Terhadap Mutu Pure Labu Kuning (Cucurbita pepo L.) Selama Penyimpanan Dan Aplikasinya Dalam Pembuatan Pudding*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor
- Herminingsih, A. (2010). Manfaat Serat dalam Menu Makanan. *Universitas Mercubuana* , 50-62.
- Hutahuruk, A. H. (2017). *Uji Daya Terima dan Kandungan Nilai Gizi Selai Buah Naga (Hylocereus Polyrhizus)*. Jakarta : Universitas Esa Unggul
- Indriyati, W. (2008). *Formulasi Selai Lembaran Terong Belanda*. Surabaya: Grafika.
- Ingke Endrina, N. Y. (2018). Karakteristik Kimia dan Mutu Hedonik Selai Kolang Kaling dengan Variasi Konsentrasi Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Alternatif Pengganti Pektin . *Jurnal Teknologi Pangan*, 113-119.
- Kementrian Kesehatan RI. (2013). *Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas)*. Tersedia dalam <http://labdata.litbang.depkes.go.id/riset-badan-litbangkes/menu-riskesnas/menu-riskesdas/374-rkd-2013>
- Kementrian Kesehatan RI. (2013). *Angka Kecukupan Gizi Energi, Protein, Lemak, Mineral dan Vitamin yang di Anjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013.
- Khan, F. (2016). Fruit Processing Preservation of Value Added Products (Squash, Jam,Candy) to Control Wastages of Fruit in Gil-git. *Journal of Agricultural and Biological Science*. 11(7). 274-282
- Kristianingsih, Z. (2010). *Pengaruh Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas Brownies Kukus.. Jurusan Teknik Jasa Dan Produksi*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Kumala, I. (2015). Pengaruh Penambahan Labu Kuning Dan Lama Pengocokan (Agitasi) Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Yogurt. *e-journal Boga* 4(1), 202-210
- LC, B. (2010). *semua serba labu kuning*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.
- Mien, M. H. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: PT Gramedia.
- Muchtadi, D. (2001). Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.7(9)

- Murdijati, G., (2006). Mikroenkapsulasi β -Karoten Buah Labu Kuning dengan Enkapsulan Whey dan Karbohidrat. *Jurnal Teknologi Pertanian* 2(1): 13-18.
- Nasional, W. K. (2012). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum.
- Nugroho, M. F. (2011). *Tugas Akhir Pembuatan Selai Rumput Laut Kaya Serat*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- PERSAGI. (2009). *Tabel Komposisi Bahan Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Purnamasari, W., & Rukmi, W. D. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Flake Talas . *Jurnal Penelitian Universitas Brawijaya* 4(3).33-40
- R, D. (2015). Uji Daya Terima Selai Kulit Jeruk Manis (*Citrus esinensis* L.) dan Nilai Gizinya. *Jurnal teknologi pangan* 3(4).73-78
- Ranonto, N. R. (2015). Retensi Karoten dalam Berbagai Produk Olahan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durh. *Online Jurnal of Natural Science*, 104-110.
- Respati, A.N. (2010). *Pengaruh Penggunaan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) untuk Substitusi Tepung Terigu dengan Penambahan Tepung Angkak dalam pembuatan mie kering*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Safriani, N. (2015). Pemanfaatan Pasta Labu (*Cucurbita moschata*) pada pembuatan mie kering. *Jurnal Agroindustri* 5 (2), 85 – 94
- Santoso, E. (2013). Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan* 3(2) No: 16-24
- Sayekti. (2014). Pengaruh Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota* L.) dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Jadi Bika Ambon. *E-journal boga*. 3(1), 131-140.
- Standar Nasional Indonesia. (2008). *Syarat Mutu Selai Buah*. (SNI) 3746:2008, Badan Standarisasi Nasional-BSN
- Suhardjo. (2010). *Pangan, Gizi dan Pertanian* . Jakarta: Universitas Indonesia.

- Susilowati. (2008). *Flake Labu Kuning (Cucurbita Moschata) dengan Kadar Vitamin A Tinggi*. Skripsi. Departement of Food Technology UPNV.
- Susiwi. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Suwanto, S. E. (2015). Karakterisasi Labu Kuning pada Lima Kabupaten di Provinsi Jawa Timur. *Jurnal Pasca UNS 4(6)*, 61-71.
- Tito Azhari Saputro, I. D. (2018). Pengaruh Perbandingan Nanas (*Ananas comosus L. Merr.*) Dan Sawi Hijau (*Brassica juncea L.*) Terhadap Karakteristik Selai. *Jurnal ITEPA3(5)*, 52-60.
- Usmiati, S., (2005) . Karakteristik Serbuk Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. 16 (2). :157-167.
- Widiwati E, D. (2000). Aneka Pangan Labu Kuning. *Jurnal Trubus Agrisarana* , 54-60.
- Winarno. (2011). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum