

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC 2005. *Official Methods of Analysis*. Association Analytical Chemists (AOAC). Published by the Association of Official Analytical Chemist. Washington DC, USA
- Agus Harjito, Martono. 2008. Manajemen Keuangan. Edisi Pertama. Yogyakarta: Ekonisia.
- Ajiningrum, P. S., Sukarjati, S., Ngadiani, N., Binawati, D. K., & Andriani, V. 2021. Pelatihan Pembuatan Stik Kangkung Untuk Guru Dan Siswa SMA Wijaya Putra Surabaya. *Jurnal Penamas Adi Buana*, 5(01), 36–40. <https://doi.org/10.36456/Penamas.Vol5.No01.A3705>
- Aminah, S. 2010. Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah Dan Sifat Organoleptik Tempe Pada Pengulangan Penggorengan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 01(01), 7–14. [Saminah92@yahoo.com](mailto:Saminah92@yahoo.com)
- Anggreani, C. 2023. Pemberdayaan Kelompok Ibu Rumah Tangga Dalam Pengolahan Labu Kuning Menjadi Camilan Sehat Sebagai Upaya Pencegahan Stunting 1,2. 6(1), 27–34.
- Aprilia, P., Arziyah, D., Berd, I., & Studi, P. 2021. Analisis Break Even Point Pada Produksi Permen Coklat Dengan Penambahan Lilin Lebah. *JEBS : Jurnal Ekonomika Dan Bisnis*, 1(1), 18–21. <http://jurnal.minartis.com/index.php/jebs/article/view/23>
- Arumsari, D. P., Susanto, W. H., & Wijayanti, N. 2017. Pengaruh Lama Penyimpanan Buah Dan Proporsi Gula:Slurry Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning ( Cucurbita Sp .). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(4), 9–19.
- ASMARA, I. Y. 2021. Egg Characteristics Of Pelung Chickens In Four Different Areas In West Java, Indonesia: Technical Inputs For Conservation. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 21(2), 129. <https://doi.org/10.24198/Jit.V21i2.36965>
- Budiyanto, Silsia, D., Efendi, Z., & Janika, R. 2017. Perubahan Kandungan B-Karoten, Asam Lemak Bebas Dan Bilangan Peroksida Minyak Sawit Merah Selama Pemanasan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 30(2), 75–79.
- Duniaji, A. S., M, D. N., & Yusa, N. M. 2016. Substitusi Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Beras Terhadap Peningkatan Nilai Gizi, B-Karoten Dan Sifat Sensoris Kue Ombus-Ombus. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 3(2), 113–124.
- Fera, F., Asnani, & Asyik, N. (2019). Karakteristik kimia dan organoleptik produk stik dengan substitusi. *J. Fish Protech*, 2(2), 148–156. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jfp>
- Fennema, O.R. 1996. Food Chemistry, Thrid Edition, Marcel Dekker Inc, NewYork.
- Fitriyah, A. T., & Baharuddin. 2016. Potensi Pemanfaatan Agroindustri Waluh Kuning Sebagai Peluang Usaha Dan Makanan Kesehatan. *Jurnal*

Ecosystem, 16(3), 407–419.

- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. 2018. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1), 73. <https://doi.org/10.31764/Agrotek.V5i1.271>
- Jayanti, U., Dasir, & Idealistuti. 2017. Kajian Penggunaan Tepung Tapioka Dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (*Manihot Ssculenta Crantz.*) Dan Jenis Ikan Terhadap Sifat Sensoris Pempek. *Jurnal Edible*, 6(1), 59–62.
- Kadir, S. 2020. Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Kerupuk Dari Formula Tepung Labu Kuning. *Agrotekbis*, 8(2), 387–396.
- Lismawati, Tutik, & Nofita. 2021. Kandungan Beta Karoten Dan Aktivitas Antioksidan Terhadap Ekstrak Buah Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 7(2), 263–273. [Http://Jurnal-Pharmaconmw.Com/Jmpi/Index.Php/Jmpi/Article/View/111](http://Jurnal-Pharmaconmw.Com/Jmpi/Index.Php/Jmpi/Article/View/111)
- Maruta, H. 2018. Laba, Perencanaan Manajemen, Bagi. *Jurnal Akuntansi Syariah*, 2(1), 9–28.
- Muchtar, F., Hastian, H., 2023. Analisis Kadar Air, Kadar Protein Dan Karakteristik Organoleptik Kerupuk Stik Dengan Penambahan Konsentrasi Ikan Layang Yang Berbeda. *AGRITEKH Vol 3(2)*, 94–105.
- Musyofa, F., Fuad, M. F., Raya Telang BOX, J. P., & Bangkalan Jawa Timur, K. 2022. Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik Dan Sifat Sensoris Stik Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Agroindustrial Technology Journal*, 6(2), 1–17. <http://dx.doi.org/10.21111/atj.v6i2.7707>
- Nilasari, O. W., Susanto, W. H., & Maligan, J. M. 2017. Pengaruh Suhu Dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(3), 15–26.
- Nurjanah, H., Setiawan, B., & Roosita, K. 2020. Potensi Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Sebagai Makanan Tinggi Serat Dalam Bentuk Cair. *Indonesian Journal Of Human Nutrition*, 7(1), 54–68. <https://doi.org/10.21776/Ub.Ijhn.2020.007.01.6>
- Pomantow, L. P., Tinangon, J. J., & Runtu, T. 2021. Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada RM. Ayam Goreng Krispy Dahar. *Jurnal EMBA*, 9(3), 843–852.
- Pujiati, & Novi Primiani, C. 2016. Analisis Kadar Gula Reduksi Pada Fermentasi Kacang Gude (*Cajanus Cajan*) Oleh *Aspergillus Niger*. *Proceeding Biology Education Conference*, 13(1), 832–835.
- Prabasini, H., Ishartani, D., & Rahadian, D. (2013). Kajian Sifat Kimia Dan Fisik Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dengan Perlakuan Blanching Dan Perendaman Dalam Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) The Study On Chemical And Physical Properties Of Pumpkin Flour (*Cucurbita Moschata*) With Blanching An. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 93–102. [Www.ilmupangan.fp.uns.ac.id](http://www.ilmupangan.fp.uns.ac.id)
- Putri, M. F., & Rahmawati, F. T. 2020. Jajanan Sehat Kaya Serat Untuk Keluarga: Pemanfaatan Tepung Bekatul Sebagai Substitusi Bahan Pembuatan Stik

- Bawang. JKKP (Jurnal Kesejahteraan Keluarga Dan Pendidikan), 7(02), 181–190. <https://doi.org/10.21009/Jkkp.072.06>
- Rahmawati, L., Susilo, B., & Yulianingsih, R. 2014. Pengaruh Variasi Blanching Dan Lama Perendaman Asam Asetat (CH<sub>3</sub> COOH) Terhadap Karakteristik Tepung Labu Kuning Termodifikasi. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(2), 107–115.
- Salauhiang, J., Najoran, M., Pontoh, C. J., & Imbar, M. R. 2019. Pengaruh Penggantian Sebagian Ransum Dengan Tepung Limbah Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Performans Ayam Pedaging. *Zootec*, 39(2), 345. <https://doi.org/10.35792/Zot.39.2.2019.25528>
- Sari, I. P. 2018. Peningkatan Mutu Stick Dengan Penambahan Labu Kuning. 1, 430–439.
- Sugito, Hermanto, & Arfah. 2013. Pengaruh Ketebalan Irisan Dan Suhu Penggorengan Hampa (Vakum) Terhadap Karakteristik Keripik Labu Kuning (Cucurbita Moschata). *Jurnal Agroindustri*, 3(2), 83–97.
- Sutanto, S., Rahman, R., & Abriana, A. 2016. Pengaruh Pengulangan Penggorengan Terhadap Kandungan Asam Lemak Bebas Dan Viskositas Minyak Hasil Penggorengan. *Jurnal Ecosystem*, 16(3), 498–514. <https://journal.unibos.ac.id/Eco/Article/View/933/484>
- Syafutri, M. I., Widowati, T. W., Syaiful, F., Malahayati, N., Hamzah, B., Wijaya, A., Santoso, B., & Sriwijaya, U. 2022. Pendahuluan Desa Pulau Semambu Merupakan Salah Satu Desa Yang Berada Di Kecamatan Indralaya. 18(2), 205–214.
- Syakir, M., Hidayat, T., & Maya, R. 2017. Yang Dihasilkan Melalui Pengolahan Semi Mekanis Di Tingkat Petani. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(3), 134–143.
- Tarigan, E., Masytah, D., & Gultom, T. 2018. Identifikasi Variasi Spesies Labu (Cucurbita Sp) Berdasarkan Morfologi Batang, Bunga, Buah, Biji Dan Akar Di Kecamatan Lubuk Pakam. *Prosiding Seminar Nasional Biologi Dan Pembelajarannya*, 2656–1670.
- Ulfa, M., Wahjuningsih, S. B., & Aldila, S. P. 2022. Formulasi Stik Wortel (Daucus Carota L) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik. *Pertanian*, 10(1), 1–52. <https://doi.org/10.21608/Pshj.2022.250026>
- Wahyono, A., Kurniawati, E., & Park, K. 2018. Optimasi Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning Menggunakan *Response Surface Methodology* Untuk Meningkatkan Aktivitas Antioksidannya [ *Optimization Of Pumpkin Flour Manufacturing Using Response Surface Methodology To Enhance Its Antioxidant Activities* ]. 29(1), 29–38. <https://doi.org/10.6066/Jtip.2018.29.1.29>
- Zumrotin, H. T., Sugitha, I. M., & Hapsari, N. M. I. 2018. Pengaruh Perbandingan Puree Labu Kuning (Cucurbita Moschata Ex. Poir) Dan Tapioka Terhadap Karakteristik Bika Ambon. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(2), 153–161.