

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, A., 2020. Potensi Pangan Fungsional dan Perannya Dalam Meningkatkan Kesehatan Manusia yang Semakin Rentan - Mini Review. *J. Teknosains* 14, 176–186.
- Adiari, N.W.L., Yogeswara, I.B.A., Putra, I.M.W.A., 2017. Pengembangan pangan fungsional berbasis tepung okara dan tepung beras hitam (*Oryza sativa* L. *indica*) sebagai makanan selingan bagi remaja obesitas. *J. Gizi Indones.* 6, 51–57.
- Adry N. 2013. Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) Sebagai Produk Ketahanan Pangan Masa Depan.
- Aida, Nur dan Lina Kurniati, ‘Pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus Plantarum*, *Saccharomyces Cerevisiae*, dan *Rhizopus Oryzae*’. Surabaya: Institut Teknologi Sepuluh Nopember, 2012.
- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustriawan, B. 2016. Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Jagung Yang Diproses Melalui Fermentasi. *Agritech*, 36 (2); 160-169.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis. Assosiation of Official Chemist. Inc. Virgina.*
- AOAC, 1997. *Official Methods of Analysis. Washington DC. Assolation Official Analytical Chemists Inc.*
- AOAC. 1999. *Official Methods of Analysis (15th Ed). K Helrich (Ed). Virgina.*
- Astawan, M. 2004. Labu Kuning Penawar Racun dan Cacing Pita Yang Kaya Antioksidan.
- Asyik, N., Sadimantara, M.S., 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* L) Terhadap Uji Organoleptik dan Nilai Gizi Brownies Kukus Sebagai Makanan Selingan Tinggi B-Karoten. *J.*

Sains Dan Teknol. Pangan 4, 2188–2203.

- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2014. Sumatera Barat Dalam Angka 2014. BPS Provinsi Sumatera Barat.
- Bakie, A. 1990. Mempelajari Pengaruh Penggunaan Tepung Campuran Terigu Dan Tapioka Terhadap Mutu Roti Manis. Pusat Penelitian Universitas Jember., Jember.
- Biandari Devi Permatasari, K., Timur Ina, P., Yusa, N.M., 2018. Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durch) Terhadap Karakteristik Chiffon Cake Berbahan Dasar *Modified Cassava Flour* (Mocaf). *J. Ilmu Dan Teknologi Pangan ITEPA* 7, 53–64.
- Brotodjojo, L. C. 2010. Semua Serba Labu Kuning. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Budoyo, E. A. S., Suseno, T. I. P, Widjajaseputra, A. I. 2014. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Labu Kuning Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Muffin. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13 (2), hal. 75-80.
- Darawati, M., Riyadi, H., Damayanthi, E., Kustiyah, L., 2016. Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Pangan Lokal Sebagai Produk Sarapan Untuk Remaja Gemuk. *J. Gizi Pangan* 11, 43–50.
- Dhiyas, A., Rustanti, N., 2016. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Tepung Mocaf Terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, Dan Total Energi Pada *Flakes* “Kumo.” *J. Nutr. Coll.* 5, 499– 503.
- Diniyah, N., Subagio, A., Sari, R.N.L., Vindy, P.G. dan Rofiah, A.A. 2018. Effect of Fermentation Time and Cassava Varieties on Water Content and the Yield of Starch from Modified Cassava Flour (MOCAF). *IJPST* 5(2): 71-75.
- Desty. 2013. Kajian Retensi Karoten Biskuit Berbasis Stearin Pada Berbagai Suhu Pemanasan. MIPA UNTAD. Palu.

- Fardiaz, D., Andarwulan, N., Dan N. L. Puspitasari. 1991. *Pigmen Pangan*. Pau Pangan dan Gizi., IPB. Bogor.
- Gardjito, M. 2006. *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Tridatu Visi Komunitas. Yogyakarta.
- Hamidi, D. Z. Agus Lesmana. 2017. Analisis Break Even Point Sebagai Dasar Dalam Penentuan Kapasitas Produksi Minimum Untuk Mencegah Potensi Kebangkrutan Ukm Di Desa Selawangi Kecamatan Sukaraja Kabupaten Sukabumi. Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pgri Sukabumi.
- Hardjanti, S. 2008. Potensi Daun Katuk Sebagai Sumber Zat Pewarna Alami dan Stabilitasnya Selama Pengeringan Bubuk Dengan Maltodekstrin. *Jurnal Penelitian Saintek*. 13 (1):1-8.
- Hendrasty, H.K. 2003. *Tepung Labu Kuning*. Kanisius. Yogyakarta.
- Herawati, H. 2010. Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30 (1); 2011.
- Hui, Y. H. 2006. *Buku Ilmu Pangan. Teknologi dan Rekayasa*. Volume 1, AS: CRC Press.
- Igfar, A. 2012. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin Makasar.
- Iqbal, M., Budi, S., dan Alfiah. 2012. Pembuatan tepung mocaf melalui penambahan *starter* dan lama fermentasi (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal agrium* 17 (3): 210-217.
- Iqbal Nusa, *et al.* 2012. Pembuatan Tepung Mocaf Melalui Penambahan Starter dan Lama Fermentasi (*Modified Cassava Flour*). Program Studi Teknologi Hasil Pertanian UMSU.
- Junita, D., Setiawan, B., Anwar, F., Muhandri, T. 2017. Komponen Gizi, Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Sensori Bubuk Fungsional Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tempe. *J. Gizi Dan Pangan* 12, 109–116.

- Kusbandri, Aprilia. 2017. Kandungan Betakaroten dan Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas terhadap DPPH (1,1-Difenil 2-Pikrihidrazil) Ekstrak Buah Blewah (*Cucumis Melo Var. Cantalupensis*) Secara Spektrofotometri UV-Visibel. Fakultas Farmasi. Universitas Ahmad Dahlan: Yogyakarta.
- Komang Biandri Devi Permatasari, Putu Timur Ina, Ni Made Yusa. 2018. Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Durch*) Terhadap Karakteristik *Chiffon Cake* Berbahan Dasar *Modified Cassava Flour* (Mocaf). *Jurnal ITEPA* Vol. 7 No. 2. Hal. 53-64.
- Koswara, 2013. teknologi modifikasi pati. Ebookpangan.com.
- Lestario, L.N., Susilowati, M., Martono, Y. 2013. Pemanfaatan Tepung Labu Kuning Sebagai Bahan Fotifikasi Mie Basah. Prosiding, 18 Mei 2013. Salatiga: 182-189.
- Loelinda, P., Nafi', A., Windrati, W.S., 2017. Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Terhadap Terigu Pada Pembuatan Cake. *J. Agroteknologi* 11, 45–54.
- Maleta, H.S., Indrawati, R., Limantara, L., Brotosudarmo, T.H.P., 2018. Ragam Metode Ekstraksi Karotenoid dari Sumber Tumbuhan dalam Dekade Terakhir (Telaah Literatur). *J. Rekayasa Kim. Lingkung.* 13, 40–50.
- Manasika, A., dan S. B. Widjanarko. 2015. Ekstrak Pigmen Karotenoid Labu Kabocha Menggunakan Metode Ultrasonik (Kajian Rasio Bahan: Pelarut dan Lama Ekstraksi). *Jurnal Panga dan Agroindustry* 3 (3):928-938.
- Meskayani Tamba, Sentosa Ginting, dan Lesmana Nora Limbong. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Tepung Terigu dan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Donat. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian.*, Vol. 2 No.2 Tahun 2014.
- Muchtadi, Dedy. 2001. Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan Untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. Dalam: JTIP XII (1) Juni (61-71).
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan

- Tinggi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor.
- Mudjajanto, Eddy Setyo dan Yulianti, Lilik Noor., 2009. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Munawwaroh, Farida. 1998. Kajian Pengaruh Suhu dan Waktu Hidrolisis Asam Terhadap Sifat Pati Sagu Termodifikasi Sebagai *Surface Sizing*. Fakultas Teknologi Pertanian. Industri Pertanian Bogor, Bogor.
- Nissa. 2013. Pengaruh Konsentrasi Sawi Hijau (*Brassica Rapa Var. Pachinensis* L) Serta Konsentrasi Agar Terhadap Es Krim Nabati (Mallorine). Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Purwanto, C.C.D. Ishartani dan D. Rahadian. 2013. Kajian Sifat fisik dan kimia tepung labu kuning (*Cucurbita maxima*) dengan perlakuan blanching dan perendaman natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). Jurnal Teknosains Pangan. 2(2): 121-130.
- Putri, N.A., Herlina, Subagio, A. 2018. Karakteristik Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Berdasarkan Metode Penggilingan Dan Lama Fermentasi. *J. Agroteknologi* 12, 79–89
- Radiati, Agosto WM. 2000. Pendaya Gunaan Ubi Kayu. Subag: BPTTG Puslitbang Fisika Terapan, LIPI, al 18-27 dalam [www. iptek. net. id](http://www.iptek.net.id). Dikunjungi tanggal 16 Maret 2008.
- Rahmi, S.L., Indriyani Dan Surhaini. 2011. Penggunaan Buah Labu Kuning Sebagai Sumber Antioksidan Dan Pewarna Alami Pada Produk Mie Basah. Vol 13, No 2: 29-36. ISSN 0852-8349. Fakultas Pertanian Universitas Jambi: Jambi.
- Ramelan, A.H., Nur Her Riyadi Parnanto, Kawiji, 1996. Fisika Pertanian. UNS-Press.
- Rismaya, R. Syamsir E., Nurtama, B. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Muffin. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 29 [1], Hal. 58-68.
- Russell, R.M.2006. *The Multifunctional Carotenoids: Insight Their Behaviour*,

Journal of Nutrition. Vol 136:690-692.

- Simanjuntak P. 2002. Sistem Agribisnis dan Kemitraan Petani Ubi Kayu. Skripsi. Program Studi Agribisnis, Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, USU, Medan.
- Soekartawi. 2005. Agroindustri dalam Perspektif Sosial Ekonomi. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Subagio, A. 2008. Modified Cassava Flour (MOCAF): Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal. *Pangan* 50 (12): 92-103.
- Subagjo, Adjab. 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sudarmadji, S, *et al.* 2003. Prosedur Analisa Bahan Makanan Dan hasil Pertanian. Liberty: Yogyakarta.
- Sufi, S. Y. 2006. Sukses Bisnis Donat. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Sulastri, Y., Ihromi, S., Nurhayati, 2016. Modifikasi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Flour*) Dengan Hidrolisis Secara Enzimatis. *J. Ilmu Dan Teknol. Pangan* 2, 112–119.
- Susilawati. *et al.* 2008. Karakteristi Sifat Fisik dan Kimia Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*) Berdasarkan Lokasi Penanaman dan Umur Panen Berbeda. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* Volume 13, No. 2, September 2008.
- Susilawati, Subeki, Azis, I. P. P. 2013. Formulasi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) dan Terigu Terhadap Derajat Pengembangan Adonan dan Sifat Organoleptik Roti Manis. *J. Teknol. Ind. Dan Has. Pertan.* 18, 1–12
- Sutardi., Agnes Murdiati., Yulianan Reni Swasti, Rusdin Rauf, Amaliah, Gardjito. 2009. Sifat Kajian dan Pengembangan Produk Umbi-Umbian

dan Sumber Karbohidrat Alternatif di DIY. Disampaikan Pada Workshop Pengembangan Pangan Lokal Dan Pusat Kajian Makanan Tradisional 22-24 Juli 2009 di Bukit Tinggi.

Tandrianto, J., Mintoko, D.K, dan Gunawan S. 2014. Pengaruh Fermentasi Pada Pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Menggunakan Ragi Roti (*Saccharomyces Cerevisiae*), Ragi Tempe (*Rhizopus Oryzae*), Dan *Lactobasillus Plantarum* Terhadap Kandungan Zat Nutrizi dan Anti Nutrisi. Skripsi Program Sarjana Teknik Kimia ITS: Surabaya.

Usmiati, S., D. Setyaningsih., E. Y. Purwani., S. Yuliani, Dan Maria O. G. 2005. Karakteristik Serbuk Labu Kuning. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan. Vol XVI. No. 2.

Winarno FG.2004. Kimia Pangan Dan Gizi. Mbrion Pers. Bogor.

Karakteristik Serbuk Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan. Vol. 16. No. 2. 2005 :157-167.

Wongsagonsup, R., Kittisuban, P., Yaowalak, A., Suphantharika, M. 2015. *Physical and sensory qualities of composite wheat-pumpkin flour bread with addition of hydrocoloids. Internasional Food Research Journal*, 22(2), Pp.745-753.

Yulifianti, Rahmi, Erlina Ginting, dan Joko Susiloutomo. 2012. Tepung Kasava Modifikasi sebagai Bahan Substitusi Terigu Mendukung Diversifikasi Pangan.

