

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, G., & A. Khan, A. (2019). Pumpkin: Horticultural Importance and Its Roles in Various Forms; a Review. *International Journal of Horticulture & Agriculture*, 4(1), 1–6. <https://doi.org/10.15226/2572-3154/4/1/00124>
- Alifianita, N., & Sofyan, A. (2022). Kadar Air, Kadar Protein, dan Kadar Serat Pangan pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Rebung. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(2), 37–45.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2009). *Pengaruh Modifikasi Secara Pregelatinisasi, Asam, dan Enzimatis terhadap Sifat Fungsional Tepung Umbi Gembili (Dioscorea esculenta)*. Universitas Negeri Jakarta.
- Arizka, A. A., & Daryatmo, J. (2015). Perubahan Kelembaban dan Kadar Air Teh Selama Penyimpanan pada Suhu dan Kemasan yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4), 124–129. <https://doi.org/10.17728/jatp.v4i4.6>
- Asiah, N., David, W., & Cempaka, L. (2018). *Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan* (Issue February). Universitas Bakrie (UB) Press.
- Badu, S., Koniyo, Y., & Tuiyo, R. (2013). Analisis kandungan mikroba pada permen soba alga laut kappaphycus alvarezii selama penyimpanan. *J. Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 1(3), 155–159.
- BPS. (2018). *Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan Semusim Indonesia 2018* (pp. 1–101). BPS-Statistic Indonesia.
- Budiarti, A., Anik, S., & Wirani, N. P. G. (2021). Studi Fenomenologi Penyebab Anemia Pada Remaja Di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Mesencephalon*, 6(2). <https://doi.org/10.36053/mesencephalon.v6i2.246>
- Ceclu, L., Mocanu, D. G., & Nistor, O. V. (2020). *Pumpkin – health benefits*. 26(3), 241–246.
- Dar, A. H., Sofi, S. A., & Rafiq, S. (2017). Pumpkin the functional and therapeutic ingredient: A review. *Int. J. Food Sci. Nutr*, 2(6), 165–170.
- Dewi, D. P. (2018). Substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L.) pada cookies terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat, dan kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), 104. <https://doi.org/10.35842/ilgi.v1i2.22>
- Dharmapadni, I. G. A., Bambang, A. H., & Yoga, I. W. G. S. (2016). Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Tepung Labu Kuning (*Cucurbitae Moschata ex. Poir*) beserta Analisis Finansialnya. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 4(2), 73–82.
- Diniyah, N., Subagio, A., & Akhiriani, A. (2015). Pendugaan Umur Simpan “ Beras Cerdas ” Berbasis Mocaf , Tepung Jagung Menggunakan Metode Accelerated

- Shelf-Life Testing (ASLT) Pendekatan Arrhenius. *Warta Ihp*, 32(1), 1–8.
- Diniyah, N., Wahyu, F., & Subagio, A. (2019). Karakteristik Tepung Premiks Berbahan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Maizena Pada Pembuatan Cookies Green Tea. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(3), 25–36. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2019.007.03.4>
- Fajarningsih, H. (2013). Pengaruh penggunaan komposit tepung kentang terhadap kualitas cookies. *Food Science and Culinary Education*, 2(1), 36–44. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce>
- Faridah, D. N., Yasni, S., Suswantinah, A., & Aryani, G. W. (2013). Pendugaan umur simpan dengan metode accelerated shelf-life testing pada produk bandrek instan dan sirup buah pala (*Myristica fragrans*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, 18(3), 144–153.
- Ferdian, Putri, L. V., & Kiyat, W. El. (2019). Perubahan kadar air dan mikrobiologi bubur instan selama penyimpanan dengan variasi kondisi pre-packing. *Konversi*, 8(1), 17–32.
- Fifendy, M. (2017). *Mikrobiologi*. Kencana.
- Fitria, A., Aisyah, S., & Sibero, J. S. T. (2021). Upaya Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri Melalui Konsumsi Tablet Tambah Darah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 91–99.
- Floros, J. D., & Gnanasekharan, V. (1993). *Shelf life prediction of packaged foods. Chemical, biological, physical and nutritional aspects, (g.charalambous, ed.)*. Elsevier Publ.
- Fuada, N., Setyawati, B., Salimar, S., & Purwandari, R. (2019). Hubungan Pengetahuan Makanan Sumber Zat Besi Dengan Status Anemia Pada Ibu Hamil. *Media Gizi Mikro Indonesia*, 11(1), 49–60. <https://doi.org/10.22435/mgmi.v11i1.2324>
- Harahap, N. R. (2018). Faktor- Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri. *Nursing Arts*, 12(2), 78–90. <https://doi.org/10.36741/jna.v12i2.78>
- Hariyadi, P. (2019). *Masa Simpan dan Batas Kadaluarsa Produk Pangan: Pendugaan, Pengelolaan, dan Penandaannya*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Harris, H., & Fadli, M. (2014). Penentuan Umur Simpan (Shelf Life) Pundang Seluang (*Rasbora* sp) Yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum Dan Tanpa Vakum'. *SAINTEK PERIKANAN : Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 9(2), 53–62. <https://doi.org/10.14710/ijfst.9.2.53-62>
- Haryono. (2021). *Kewirausahaan Era Kampus Merdeka*. Jakad Media.

- Hatta, H., & Sandalayuk, M. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Kandungan Karbohidrat dan Protein Cookies. *Gorontalo Journal of Public Health*, 3(1), 41. <https://doi.org/10.32662/gjph.v3i1.892>
- Herawati, H. (2008). Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124–130.
- Hernawati, Aryani, A., & Shintawati, R. (2018). Uji Mikrobiologi Biskuit Dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang. *Unnes J. of Life Sciences*, 7(2), 82–88.
- Herwandar, F. R., & Soviyati, E. (2020). Perbandingan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Premenarche Dan Postmenarche Di Desa Ragawacana Kecamatan Kramatmulya Kabupaten Kuningan Tahun 2018. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Husada: Health Sciences Journal*, 11(1), 71–82. <https://doi.org/10.34305/jikbh.v11i1.154>
- Husaini. (1989). *Anemia Gizi: Suatu Studi Kompilasi Informasi dalam Menunjang Kebijakan Nasional dan Pengembangan Program*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi dan Makanan Depkes RI.
- If'all, Mappiratu, & Kadir, S. (2018). Pemanfaatan Pangan Lokal Untuk Produksi Tortilla Fungsional Berbasis Labu Kuning. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(2), 50–59.
- Ilmannafian, A. G., Lestari, E., & Halimah, H. (2018). Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2), 141–151. <https://doi.org/10.34128/jtai.v5i2.80>
- Inosenshia, I. C. (2023). *Analisis Kandungan Zat Gizi Mikro (Vitamin A, Vitamin C, dan Fe) Cookies Berbasis Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch.) Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia*. Universitas Hasanuddin.
- ITIS. (2015). *Integrated Taxinomic Information System*. <https://www.itis.gov/>
- Jaya, I. K. S. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Cita Rasa Dan Kadar Air Cookies Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Gizi Prima*, 1(1), 1–23.
- Johnrencius, M., Herawati, N., & Johan, V. S. (2017). Pengaruh Penggunaan Kemasan Terhadap Mutu Kukis Sukun. *Jom Faperta UR*, 4(1), 1–15.
- Karina, H. (2023). *Uji Daya Terima Cookies Berbasis Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch.) Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia*. Universitas Hasanuddin.
- Kemenkes RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kemenkes RI.
- Khatamiyah, I. N. (2023). *Masa Simpan Cookies Berbasis Tepung Labu Kuning dan Tepung Kacang Hijau sebagai Alternatif Makanan Tambahan Pencegahan Anemia pada Ibu Hamil*. Universitas Hasanuddin.

- Kusnandar, F. (2006). *Desain Percobaan dalam Penetapan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode ASLT (Model Arrhenius dan Kadar Air Kritis)*. Modul Pelatihan Pendugaan dan Pengendalian Masa Kadaluarsa Bahan dan Produk Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan dan Seafast Center IPB.
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara.
- Langkong, J., Mahendradatta, M., Tahir, M. M., Abdullah, N., & Reski, M. (2019). Pemanfaatan Kulit Biji Kakao (*Theobroma Cacao L*) Menjadi Produk Cookies Coklat. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 2(1), 44–50. <https://doi.org/10.20956/canrea.v2i1.211>
- Lestari, I. P., Lipoeto, N. I., & Almurdi, A. (2017). Hubungan Konsumsi Zat Besi dengan Kejadian Anemia pada Murid SMP Negeri 27 Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 6(3), 507–511. <https://doi.org/10.25077/jka.v6i3.730>
- Lestari, S. (2019). *Pengaruh Pemberian Rebusan Labu Kuning (*Cucurbita moschata Duch*) Terhadap Kadar Hemoglobin pada Mencit (*Mus musculus*)*. Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Lobo, Y. A., Kencan, P. K. D., & Arda, G. (2014). Studi pengaruh jenis kemasan dan ketebalan plastik terhadap karakteristik mutu rebung bambu tabah (*Gigantochloa nigrociliata kurz*) kering. *Jurnal Beta*, 2(1), 1–10. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/beta/article/view/33648>
- Mahardika, N. P., & Zuraida, R. (2016). Vitamin C pada Pisang Ambon (*Musa paradisiaca S.*) dan Anemia Defisiensi Besi. *Majority*, 5(4), 124.
- Marnizar, N. (2018). Penanggulangan Tindak Pidana Terhadap Makanan Kemasan Yang Tidak Mencantumkan Tanggal Kadaluarsa. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Bidang Hukum Pidana*, 2(1), 145–152.
- Masthalina, H. (2015). Pola Konsumsi (Faktor Inhibitor Dan Enhancer Fe) Terhadap Status Anemia Remaja Putri. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 11(1), 80. <https://doi.org/10.15294/kemas.v11i1.3516>
- Meiliana, Roekistiningsih, & Sutjiati, E. (2014). Pengaruh Proses Pengolahan Daun Singkong (*Manihot esculenta Crantz*) Dengan Berbagai Perlakuan Terhadap Kadar β -Karoten. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 1(1), 23–34. www.ijhn.ub.ac.id
- Mileiva, S., Palupi, N. S., & Kusnandar, F. (2017). Evaluasi Mutu Cookies Garut yang Digunakan pada Program Pemberian Makanan Tambahan (PTM) untuk Ibu Hamil Quality Evaluation of Garut Cookies Used in Feeding Program for Pregnant Mother. *Jurnal Mutu Pangan*, 4(2), 70–76.
- Millati, T., Udiantoro, U., & Wahdah, R. (2020). Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian*

- Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 300.
<https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i1.2935>
- Muhayati, A., & Ratnawati, D. (2019). Hubungan Antara Status Gizi dan Pola Makan dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri. *Jurnal Ilmiah Ilmu Keperawatan Indonesia*, 9(01), 563–570.
<https://doi.org/10.33221/jiiki.v9i01.183>
- Nandiva, F. (2023). Peranan BPOM Dalam Melakukan Pengawasan Terhadap Produk Makanan Kadaluaarsa. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(1), 132–138.
- Nasruddin, H., Faisal Syamsu, R., & Permatasari, D. (2021). Angka Kejadian Anemia Pada Remaja di Indonesia. *Cerdika: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 1(4), 357–364.
<https://doi.org/10.36418/cerdika.v1i4.66>
- Negu, A., Zegeye, A., & Astatkie, T. (2020). Development and quality evaluation of wheat based cookies enriched with fenugreek and oat flours. *Journal of Food Science and Technology*, 57(10), 3573–3580.
<https://doi.org/10.1007/s13197-020-04389-3>
- 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.
- Novrini, S. (2020). Pengaruh persentase tepung sukun dalam campuran tepung dan gula terhadap mutu cookies sukun. *AgriLand Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1), 61–65.
- Novrini, S., & Danil, M. (2019). Pengaruh Jumlah Mentega Dan Kuning Telur Terhadap Mutu Cookies Keladi. *Wahana Inovasi: Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Masyarakat UISU*, 8(1), 186–190.
- Nuraini, V., & Widanti, Y. A. (2020). Pendugaan Umur Simpan Makanan Tradisional Berbahan Dasar Beras Dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (Aslt) Melalui Pendekatan Arrhenius Dan Kadar Air Kritis. *Jurnal Agroteknologi*, 14(02), 189. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v14i02.20337>
- Nurbadriyah, W. D. (2019). *Anemia Defisiensi Besi*. Deepublish.
- Nurbaya, S. R., & Estiasih, T. (2013). Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 1(1), 46–55.
- Pabidang, S., Hadi, S. P. I., Elvina, A., Putri, D. E., Sari, H. P., Iriyani, T., & Nainggalis, A. L. (2020). Peningkatan Kompetensi Masyarakat Melalui Inovasi Pemanfaatan Labu Kuning Menjadi Makanan Kreatif Dan Sehat. *J. Abdimas: Community Health*, 1(1), 11–17. <https://doi.org/10.30590/jach.v1i1.230>

- Pasaribu, A. A., Pranita, M., Amalia, A., Lubis, A. K. P., Turrahman, M., & Malik, A. M. M. (2022). *Pengolahan Bahan Pangan Lokal Untuk Mengatasi Masalah Gizi*. Merdeka Kreasi.
- Pennikay, C. R. (2023). *Penentuan Kandungan Zat Gizi Makro Cookies Berbasis Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch) Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia*. Universitas Hasanuddin.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81–96. <https://doi.org/10.21067/smartics.v5i2.3700>
- Pulungan, M. H., Sucipto, & Sarsiyani. (2016). Penentuan Umur Simpan Pia Apel dengan Metode ASLT (Studi Kasus Di UMKM Permata Agro Mandiri Kota Batu). *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 5(2), 61–66.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. (2020). *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2020* (pp. 1–132). Kementerian Pertanian.
- Putri, D. A., Rotua, M., Palembang, P. K., Darah, P. G., Tepung, C., & Kuning, L. (2021). Pengaruh Pemberian Cookies Tepung Labu Kuning Dan Kedelai Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes. *Jurnal Gizi*, 1(2), 71–76.
- Rahayu, W. P. (2003). *Pengemasan, Penyimpanan dan Pelabelan*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan.
- Rahmadianto, R., Mulyanto, E., & Sutojo, T. (2019). Implementasi Pengolahan Citra dan Klasifikasi K-Nearest Neighbor untuk Mendeteksi Kualitas Telur Ayam. *Jurnal VOI (Voice Of Informatics)*, 8(1), 45–54.
- Rahmayani, Palennari, M., & Rachmawati. (2020). *Flora Angiospermae*. Ellunar Publisher.
- Rantono, N. R., Nurhaeni, & Razak, A. R. (2015). Retensi Karoten Dalam Berbagai Produk Olahan Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch) The Retention Of Carotene In All Of Yellow Pumpkin (Cucurbita moschata Durch). *Online Journal of Natural Science*, 4(1), 104–110.
- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & Angraeni, L. (2020). Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 1–7.
- Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (Trichogaster pectoralis) Dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Penelitian Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 2(1), 53–68.
- Riskesdas. (2018). *Laporan Nasional Riskesdas 2018 Kementerian Kesehatan*

- Republik Indonesia* (Vol. 53, Issue 9, pp. 154–165). Kemenkes RI. [http://www.yankes.kemkes.go.id/assets/downloads/PMK No. 57 Tahun 2013 tentang PTRM.pdf](http://www.yankes.kemkes.go.id/assets/downloads/PMK_No_57_Tahun_2013_tentang_PTRM.pdf)
- Rohimah, I., Sudaryati, E., & Nasution, E. (2014). Analisis Energi dan Protein serta Uji Daya Terima Biskuit Tepung Labu Kuning dan Ikan Lele. *Jurnal Gizi Kesehatan Reproduksi Dan Epidemiologi*, 2(6), 1–9.
- Rorong, J. A., & Wilar, W. F. (2020). Keracunan Makanan Oleh Mikroba. *Techno Science Journal*, 2(2), 47–60.
- Sabarisman, I., Anoraga, S. B., & Revulaningtyas, I. R. (2017). Analisis Umur Simpan Bubuk Kakao dalam Kemasan Plastik Standing Pouch. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan*, 1(1), 43–49.
- Safira, S. A., Gumilar, M., Dewi, M., & Mulyo, G. P. (2022). Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Soygreen Formula Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai. *Jurnal Kesehatan Siliwangi*, 2(3), 1028–1040. <https://doi.org/10.34011/jks.v2i3.868>
- Sahana, O. N., & Sumarmi, S. (2015). Hubungan Asupan Mikronutrien dengan Kadar Hemoglobin Pada Wanita Usia Subur (WUS). *Jurnal Media Gizi Indonesia*, 10(2), 184–191. <http://dx.doi.org/10.20473/mgi.v10i2.184-191>
- Sako, S. (2012). Kajian Tingkat Kerusakan Nata De Coco Yang Beredar Pada Beberapa Swalayan Di Kota Manado. *Cocos*, 1(2).
- Sediaoetama, A. D. (2010). *Ilmu Gizi*. Dian Rakyat.
- Setiawati, M., & Mitro Subroto. (2021). Pemenuhan Gizi Berdasarkan AKG Bagi Anak di Lembaga Pemasarakatan Mengenai Hak Mendapatkan Makanan yang Layak. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 13(2), 1–11. <https://doi.org/10.35473/jgk.v13i2.108>
- Setyowati, W. T., & Nisa, F. C. (2014). Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung: tepung terigu dan penambahan baking powder). *J. Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 224–231.
- Siallagan, D., Swamilaksita, P. D., & Angkasa, D. (2016). Pengaruh asupan Fe, vitamin A, vitamin B12, dan vitamin C terhadap kadar hemoglobin pada remaja vegan. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 13(2), 67. <https://doi.org/10.22146/ijcn.22921>
- Simanjuntak, M. K., Buchari, D., & Suparmi. (2016). Pendugaan umur simpan cookies yang difortifikasi dengan konsentrat protein ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) menggunakan kemasan berbeda. *Jurnal Online Mahasiswa*, 3(2).
- Simon, S. V., Sirajuddin, S., & Salam, A. (2021). Celery powder drink as an

- alternative treatment for hypertension. *Community Research of Epidemiology (CORE)*, 2(1), 1.
<https://doi.org/10.24252/corejournal.v2i1.25314>
- Sitanggang, A. B. (2017). Produk Bakeri. *Foodreview Indonesia*, XII/NO. 2(February).
- Soebroto, I. (2020). *Cara Mudah Mengatasi Problem Anemia*. Desa Pustaka Indonesia.
- Soehardi, S. (2004). *Memelihara Kesehatan Jasmani Melalui Makanan*. ITB Press.
- Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., & Mahros, Q. A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* L) terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), 18–21.
<https://doi.org/10.25047/jii.v21i1.2629>
- Sulaiman, I. (2021). *Pengemasan dan Penyimpanan Produk Bahan Pangan*. Syiah Kuala University Press.
- Sunarti. (2017). *Serat Pangan Dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Gajah Mada Universitas Press.
- Suryani, A., Hidayat, E., Sadyaningsih, D., & Hambali, E. (2006). *Bisnis Kue Kering*. Niaga Swadaya.
- Suryani, D., Hafiani, R., & Junita, R. (2015). Analisis Pola Makan Dan Anemia Gizi Besi Pada Remaja Putri Kota Bengkulu. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*, 10(1), 11. <https://doi.org/10.24893/jkma.10.1.11-18.2015>
- Swadana, A. W., & Yuwono, S. S. (2014). Pendugaan Umur Simpan Minuman Berperisa Apel Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) Dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 203–212.
- Swarni, L., Habib, I., & Ayu, L. P. R. (2022). Analisis Kandungan Gizi Dan Daya Terima Cookies Dengan Penambahan Labu Kuning (*Curcubita Moschata*) Sebagai Makanan Selingan Di SDN 29 Kendari . Kata Kunci : Cookies , Labu Kuning , Daya Terima , Nilai Gizi . Keywords : Cookies , Pumpkin , Acceptability. *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*, 02.
- Syam, A., Zainal, & Kurniati, Y. (2019). *Biji Labu Kuning Yang Menyehatkan*. Masagena Press.
- Syamsudin, Wajdi, M. F., & Praswati, A. N. (2015). Desain Kemasan Makanan Kub Sukarasa Di Desa Wisata Organik Sukorejo Sragen. *Managemen Dan Bisnis*, 19(2), 181–188.
- Tampubolon, W. S. (2020). Perlindungan Konsumen Terhadap Peredaran

- Makanan Kadaluwarsa Di Labuhanbatu (Ditinjau Dari Undang Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen). *Jurnal Ilmiah Advokasi*, 8(1), 29–35. <https://doi.org/10.36987/jiad.v8i1.1649>
- Tholhah, & Candra, K. P. (2019). Pengaruh Jenis Plastik Kemasan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi Dan Sensoris Selama Masa Simpan Kue Kacang Produksi Beberapa UMKM di Kota Samarinda dan Balikpapan. *Journal of Tropical AgriFood*, 1(1), 36. <https://doi.org/10.35941/jtaf.1.1.2019.2414.36-40>
- Triyani, A., Ishartani, D., Dimas, R. A., Teknologi, J., Pertanian, H., & Pertanian, F. (2013). Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Termodifikasi Dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Asetat. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 17–18.
- Ulfa, U. (2020). *Gambaran Kontaminasi Bakteri Pada Santan Yang Dijual Oleh Pedagang di Pasar Tradisional* [Universitas Muhammadiyah Surabaya]. <https://repository.um-surabaya.ac.id/4791/>
- Usman, Umar, F., & Ruslang. (2020). *Gizi dan Pangan Lokal*. PT Global Eksekutif Teknologi.
- Utami, N. R., & Prasetyawati, Z. T. (2020). Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2), 55–61.
- Utomo, L. I. V. ., Nurali, E., & Ludong, M. (2017). Pengaruh Penambahan Maizena Pada Pembuatan Biskuit Gluten Free Casein Free Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata*). *Cocos*, 1(2), 1–12.
- Waryanti, R. C. (2021). *Pengaruh Rasio Labu Kuning (*Cucurbita moschata* D.) dan Tepung Beras Pandan Wangi (*Oryza sativa* L. var. *aromatica*) Serta Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Bubur Instan*. [Universitas Mercu Buana]. <http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/id/eprint/14036/>
- Watoni, R. (2018). *Kajian Perlakuan Suhu Dan Kemasan Terhadap Perubahan Sifat Fisik Jamur Tiram (*Pleurotus* Sp.) Selama Penyimpanan* [Universitas Mataram]. <http://dx.doi.org/10.1016/j.cirp.2016.06.001><http://dx.doi.org/10.1016/j.powtec.2016.12.055><https://doi.org/10.1016/j.ijfatigue.2019.02.006><https://doi.org/10.1016/j.matlet.2019.04.024><https://doi.org/10.1016/j.matlet.2019.127252><http://dx.doi.org/10.1016/j.cirp.2016.06.001>
- WHO. (2008). *Worldwide Prevalence of Anaemia 1993-2005*. World Health Organization. <https://doi.org/10.1017/S1368980008002401>
- WHO. (2017). *Nutritional Anaemias : Tools for Effective Prevention and Control*. In *World Health Organization*. World Health Organization.

- WHO. (2019). *Anaemia in Women and Children*. https://www.who.int/data/gho/data/themes/topics/anaemia_in_women_and_children
- WHO. (2020). *WHO Guideline on Use of Ferritin Concentrations to Assess Iron Status in Individuals and Populations*. World Health Organization.
- Widiantara, T. (2018). KAJIAN PERBANDINGAN TEPUNG KACANG KORO PEDANG (*Canavalia ensiformis*) DENGAN TEPUNG TAPIOKA DAN KONSENTRASI KUNING TELUR TERHADAP KARAKTERISTIK COOKIES KORO. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i2.1045>
- Wijaya, I. M. A. S., Suter, I. K., & Yusa, N. M. (2014). Karakteristik Isotermis Sorpsi Air dan umur simpan Ledok Instan. *Agritech*, 34(1), 29–35.
- Wijayanti, E., & Fitriani, U. (2019). Profil Konsumsi Zat Gizi Pada Wanita Usia Subur Anemia. *Media Gizi Mikro Indonesia*, 11(1), 39–48. <https://doi.org/10.22435/mgmi.v11i1.2166>
- Yulisari, R. (2017). *Produksi dan Analisis Masa Simpan Terhadap Produk Bubur Instan Berbasis Bekatul-Labu Siam*. Universitas Hasanuddin.
- Yunita, M., Hendrawan, Y., Yulianingsih, R., Keteknikan, J., Fakultas, P. –, & Kunci, K. (2015). Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Pada Makanan Penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (Total Plate Count) Dengan Metode Pour Plate. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(3), 237–248.
- Zaky, I. (2011). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Mikrobiologi Biskuit Bayi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Tepung Ikan Patin (*Pangasius spp*) Sebagai MP-ASI. *Artikel Penelitian*.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Perhitungan Masa Simpan Masing-Masing Suhu Penyimpanan

Diketahui:

Suhu (°C)	A ₀	A _t	ln A ₀	ln A _t	ln A ₀ -ln A _t	k
25	10.85	8.46	2.38417	2.135349	0.248816	0.02232
35	10.85	8.46	2.38417	2.135349	0.248816	0.076
45	10.85	8.46	2.38417	2.135349	0.248816	0.2396

Dinyatakan:

1. Masa simpan pada suhu 25°C
2. Masa simpan pada suhu 35°C
3. Masa simpan pada suhu 45°C

Penyelesaian:

Rumus Persamaan Arrhineus Orde Satu: $t = \ln (A_0 - A_t) / k$

1. Suhu 25°C

$$t = \ln (A_0 - A_t) / k$$

$$t = \frac{0.248816}{0.02232}$$

$$t = 11,15$$

$$t \approx 11 \text{ hari}$$

2. Suhu 35°C

$$t = \ln (A_0 - A_t) / k$$

$$t = \frac{0.248816}{0.076}$$

$$t = 3,27$$

$$t \approx 3 \text{ hari}$$

3. Suhu 45°C

$$t = \ln (A_0 - A_t) / k$$

$$t = \frac{0.248816}{0.2396}$$

$$t = 1,04$$

$$t \approx 1 \text{ hari}$$

Lampiran 2. Dokumentasi Pembuatan Tepung Labu kuning

Persiapan bahan



Pengupasan labu kuning

Pemotongan menjadi kecil dengan ketebalan ± 1 mmPenyusunan pada *tray dryer*Pengeringan pada *food dehydrator*

Penghalusan menggunakan blender



Labu kuning yang telah kering



Penyaringan menggunakan saringan



Tepung labu kuning yang siap digunakan

Lampiran 3. Dokumentasi Pembuatan Produk *Cookies* Berbahan Dasar Labu Kuning



Persiapan Alat



Persiapan tepung labu kuning



Persiapan bahan lain



Pencampuran adonan



Pencetakan adonan



Pemanggangan adonan

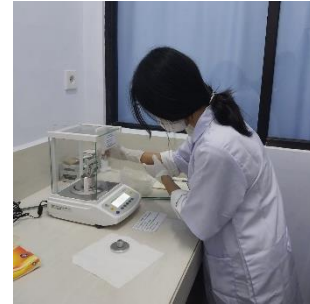
Lampiran 4. Dokumentasi Uji Kadar Air



Preparasi sampel



Penimbangan cawan dan tutup cawan yang kosong



Penimbangan sampel pada neraca analitik



Pengeringan cawan yang berisikan sampel



Pendinginan cawan menggunakan desikator



Penimbangan cawan setelah pengeringan

Lampiran 5. Dokumentasi Uji Total Mikroba

Total mikroba penyimpanan H-0

Total mikroba penyimpanan H-14
pada suhu 25°CTotal mikroba penyimpanan H-14
pada suhu 35°CTotal mikroba penyimpanan H-14
pada suhu 45°C

Lampiran 6. Hasil Uji Total Mikroba



LABORATORIUM REPRODUKSI TERNAK
 FAKULTAS PETERNAKAN
 UNIVERSITAS HASANUDDIN
 Alamat: Jl. Perintis Kemerdekaan KM. 10 Tamalanrea, Makassar

Informasi Hasil Pengujian

Hasil Perhitungan Koloni Bakteri

Kode Sampel	Hari Ke-	Total Mikroba (koloni/g)		
		Suhu 25°C	Suhu 35°C	Suhu 45°C
Cookies	0	0	0	0
	14	$0,2 \times 10^4$	$0,6 \times 10^4$	$0,3 \times 10^4$

Keterangan:

Ditemukan koloni pada sampel cookies hari ke-14

Makassar, 06 September 2023

Analisis,

M. Irawati, S.P.

Nip. 199509262022044001

Lampiran 7. Surat Izin Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS HASANUDDIN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
Jl. Perintis Kemerdekaan Km.10 Makassar 90245, Telp.(0411) 585658,
e-mail : fkm.unhas@gmail.com, website: https://fkm.unhas.ac.id/

Nomor : 22346/UN4.14.8/PT.01.04/2023

8 Juni 2023

Lampiran :

Hal : Izin Penelitian

Yang Terhormat
Kepala Laboratorium Kuliner Gizi FKM Unhas
Universitas Hasanuddin
Makassar

Dengan hormat, Kami sampaikan bahwa mahasiswa Prodi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin bermaksud untuk melakukan penelitian dalam rangka penyusunan skripsi.

Sehubungan dengan itu, kami mohon kiranya bantuan Bapak/Ibu dapat memberikan izin untuk penelitian kepada:

Nama Mahasiswa : Elvira Patinong
Stambuk : K021191012
Program Studi : Ilmu Gizi
Departemen : Ilmu Gizi
Judul Penelitian : Penentuan Masa Simpan Cookies Berbasis Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch.) Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia
Lokasi Penelitian : Laboratorium Kuliner Gizi FKM Unhas
Pembimbing Skripsi : 1. Prof. Dr. Aminuddin Syam, S.KM., M. Kes., M. Med. Ed
2. Safrullah Amir, S.Gz., MPH
Waktu Penelitian : Juni - Juli 2023

Atas bantuan dan kerjasama yang baik, kami sampaikan banyak terima kasih.

Ketua Program Studi S1 Ilmu gizi



Dr. Abdul Salam, SKM., M.Kes
NIP 198205042010121008

Tembusan:

1. Dekan (Sebagai Laporan)
2. Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kemahasiswaan
3. Kepala Subbagian Akademik dan Kemahasiswaan
4. Mahasiswa yang Bersangkutan



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS HASANUDDIN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**
Jl. Perintis Kemerdekaan Km.10 Makassar 90245, Telp.(0411) 585658,
e-mail : fkm.unhas@gmail.com, website: <https://fkm.unhas.ac.id/>

Nomor : 22755/UN4.14.8/PT.01.04/2023

21 Juni 2023

Lampiran :

Hal : Izin Penelitian

Yang Terhormat
Kepala Laboratorium Kimia Biofisik FKM Unhas
Di – Tempat

Dengan hormat, Kami sampaikan bahwa mahasiswa Prodi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin bermaksud untuk melakukan penelitian dalam rangka penyusunan skripsi.

Sehubungan dengan itu, kami mohon kiranya bantuan Bapak/Ibu dapat memberikan izin untuk penelitian kepada:

Nama Mahasiswa	: Elvira Patinong
Stambuk	: K021191012
Program Studi	: Ilmu Gizi
Departemen	: Ilmu Gizi
Judul Penelitian	: Penentuan Masa Simpan Cookies Berbasis Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch.) Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia
Lokasi Penelitian	: Laboratorium Kimia Biofisik FKM Unhas
Pembimbing Skripsi	: 1. Prof. Dr. Aminuddin Syam, S.KM., M. Kes., M. Med. Ed 2. Safrullah Amir, S.Gz., MPH
Waktu Penelitian	: Juni - Juli 2023

Atas bantuan dan kerjasama yang baik, kami sampaikan banyak terima kasih.

Ketua Program Studi S1 Ilmu Gizi



Dr. Abdul Salam, SKM., M.Kes
NIP 198205042010121008

Tembusan:

1. Dekan FKM Unhas (Sebagai Laporan)
2. Wakil Dekan Bidang Akademik dan kemahasiswaan
3. Kepala Sub Bagian Bidang Akademik dan Kemahasiswaan
4. Arsip



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS HASANUDDIN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**
Jl. Perintis Kemerdekaan Km.10 Makassar 90245, Telp.(0411) 585658,
e-mail : fkm.unhas@gmail.com, website: <https://fkm.unhas.ac.id/>

Nomor : 24162/UN4.14.8/PT.01.04/2023

4 Agustus 2023

Lampiran :

Hal : Izin Penelitian

Yang Terhormat

Kepala Lab Kimia Pangan Fakultas Peternakan
Di – Tempat

Dengan hormat, Kami sampaikan bahwa mahasiswa Prodi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin bermaksud untuk melakukan penelitian dalam rangka penyusunan skripsi.

Sehubungan dengan itu, kami mohon kiranya bantuan Bapak/Ibu dapat memberikan izin untuk penelitian kepada:

Nama Mahasiswa	: Elvira Patinong
Stambuk	: K021191012
Program Studi	: Ilmu Gizi
Departemen	: Ilmu Gizi
Judul Penelitian	: Penentuan Masa Simpan Cookies Berbasis Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch.) Sebagai Alternatif Pencegahan Anemia
Lokasi Penelitian	: Laboratorium kimia pangan fakultas peternakan Universitas Hasanuddin
Pembimbing Skripsi	: 1. Prof. Dr. Aminuddin Syam, S.KM., M. Kes., M. Med. Ed 2. Safrullah Amir, S.Gz., MPH
Waktu Penelitian	: Agustus - September 2023

Atas bantuan dan kerjasama yang baik, kami sampaikan banyak terima kasih.

Ketua Program Studi S1 Ilmu gizi



Dr. Abdul Salam, SKM., M.Kes
NIP 198205042010121008

Tembusan:

1. Dekan FKM Unhas (Sebagai Laporan)
2. Wakil Dekan Bidang Akademik dan kemahasiswaan
3. Kepala Sub Bagian Bidang Akademik dan Kemahasiswaan
4. Arsip

RIWAYAT HIDUP**A. DATA PRIBADI**

Nama : Elvira Patinong
NIM : K021191012
Tempat, Tanggal Lahir : Timika, 24 November 2001
Agama : Katholik
Jenis Kelamin : Perempuan
Suku : Toraja
Alamat : Jalan Bontoramba Ir. 6
Email : virapatinong@gmail.com
No. Handphone : 0822 3849 3586

B. RIWAYAT PENDIDIKAN

1. SD YPPK Tiga Raja Timika (2007-2013)
2. SMP YPPK St. Bernardus Timika (2013-2016)
3. SMA Negeri 1 Mimika (2016-2019)
4. Program Studi Ilmu Gizi (2019-2023)

C. RIWAYAT ORGANISASI

1. Anggota Divisi Pendidikan dan Profesi Forum Mahasiswa Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Periode 2021-2022.

D. RIWAYAT KEPANITIAAN DAN PRESTASI SELAMA KULIAH

1. Panitia Winslow Debate Competition Badan Eksekutif Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Periode 2021-2022.
2. Panitia Natal 2020 Persekutuan Mahasiswa Kristen Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin.
3. Panitia Bina Kasih 2021 Persekutuan Mahasiswa Kristen Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin.
4. Panitia Paskah 2021 Persekutuan Mahasiswa Kristen Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin.
5. Juara 3 Poster Competition Tingkat Universitas SCIFI Neutron 2021.