

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]_Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis (18 Edn)*. Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.
- Afrianti, F., Efendi, R. dan Yusmarini, 2016. Pemanfaatan Pati Sagu dan Tepung Kelapa dalam Pembuatan Kue Bangkit. *Jom Faperta UR*. 3 (2), 1-16.
- Agustin , V., Sugitha, I.M, dan Sandhi, P.A., 2017. Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan *Puree* Labu Kuning (*Cucurbita moshata* ex. Poir) terhadap Karakteristik Kue Lumpur. *Jurnal ITEPA*. 6(2), 11-20.
- Aliyi, F, 2020. Pengaruh Pembuatan *Cookies* Dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Daya Terima Organoleptik, Mutu Kimia (Kadar Air, Abu) dan Umur Simpan. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
- Amanati. L. dan Sukmawati, 2019. Isolasi Zat Warna Alami dari Labu Kuning (*Cucurbita Maschata*) dan Penerapannya Untuk Pewarna Makanan. *Jurnal Teknologi Proses Dan Inovasi Industri*. 4(2), 71-78.
- Ambarwati, R., 2020. Pengembangan Makanan Tambahan Berbasis F100 Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning dan Tepung Pisang. *Journal of Nutrition College*. 9(2), 121-128.
- Anggreini, R.A., Winarti, S. dan Heryanto, T., 2018. Pengaruh Suhu, Lama Waktu Pemanasan, pH, Garam, dan Gula Terhadap Kestabilan Karotenoid Licuala. *Jurnal Teknologi Pangan*. 12 (2), 82-86.
- Badan Pusat Statistik, 2020. *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2020*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Badan Standarisasi Nasional, 2011. SNI 2973:2011. Syarat Mutu Cookies. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D.W. dan Widyastuti, E., 2015. Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L.*) dan Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4), 1589-1595.
- Dhiyas, A. dan Rustanti, N., 2016. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moshata*) dan Tepung Mocaf Terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan , dan Total Energi pada Flakes"KUMO". *Journal of Nutrition College*. 5(4), 499-503.
- Ervietasari, N. dan Larasaty, F.A., 2021. Kukis Berbahan Umbi Gembili sebagai Inovasi Pangan yang Bernilai Ekonomi, Kaya Gizi, dan Menyehatkan. *Journal Science Innovation and Technology*. 2(1), 15-22.
- Fauzi, M., Diniyah, N., Rusdianto, A.S. dan Kuliahsari, D.K., 2017. Penggunaan Vitamin C dan Suhu Pengeringan pada Pembuatan Chip (Irisan Kering) Labu Kuning La3 (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 14(2), 108-115.
- Fhatonah, S., Rosidah, Setyaningsih, D. N., Paramita, O. and Istighfarin, N., 2020. The Sensory Quality and Acceptability of Pumpkin Flour Cookies. *Proceedings of the 7th Engineering International Conference on Education, Concept and Application on Green Technology (EIC 2018)*, 439-445.
- Fitria, D.W., Simanjuntak, B.Y, dan Sari, A.P., 2021. Pengaruh Umur Simpan Kukis Pelangi Ikan Gaguk (*Arius thalassinus*) Terhadap Perubahan Kadar Protein, Lemak, Kalsium dan Air. *Ilmu Gizi Indonesia*. 5(1), 27-36.
- Gaol, V.L.L., 2017. Kandungan Gizi Dan Daya Terima Bakso Ikan Nila (*Oreochromis*

- niloticus*) Dengan Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Skripsi. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Gusmawan, R.A., Agustini, T.W. dan Fahmi, A.S., 2020. Efek Penambahan Bio-Calcium Powder Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Mocaf. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan. 2(2), 22-30.
- Hardiyanti, dan Nisah, K., 2019. Analisa Kadar Serat pada Bakso Bekatul dengan Metode Gravimetri. Ar-Raniry Chemistry Journal. 1(3), 103-107.
- Hasan, I., 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Ampas Kelapa dengan Tepung Terigu Terhadap Mutu Brownies. Gorontalo Agriculture Technology Journal. 1(1), 59-67.
- Janah, S.I., Wonggo, D., Mongi, E.L., Dotulong, V., Pongoh, J., Makapedua, D.M., dan Sanger, G., 2020. Kadar Serat Tepung Buah Mangrove *Sonneratia alba* Asal Pesisir Wori Kabupaten Minahasa Utara. Media Teknologi Hasil Peternakan. 8(2), 50-57.
- Koromput, A.R.H., Fatimah, F. dan Wuntu A.D., 2018. Kandungan Serat Kasar dari Bakasang Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) pada Berbagai Kadar Garam, Suhu, dan Waktu Fermentasi. Jurnal Ilmiah Sains. 18 (1), 31-34.
- Kusnandar, F., 2019. Kimia Pangan Komponen Makro. Pt Bumi Aksara, Jakarta.
- Lif, Latifah, N., Tjarono, Sari, Irianto, dan Aritonang, 2018. Cookies Sucang Sebagai Alternatif PMT Balita Ditinjau Dari Sifat Fisik, Organoleptik, Kandungan Gizi, dan Daya Terima. Thesis. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Lumoidong, F. dan Mamujaja, C.F., 2017. Pemanfaatan Limbah Ampas Kelapa Menjadi Produk Kue Kering. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan. 5(1), 24-28.
- Masita, H.I. dan Sukesu, 2015. Pengaruh Penambahan Rumput Laut Terhadap Kekerasan Nugget Ikan. Jurnal Sains dan Seni ITS. 4 (1), 29-31.
- Mozin, F., Nurhaeni, dan Ridhay, A., 2019. Analisis Kadar Serat Dan Kadar Protein Serta Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Tempe. KOVALEN. 5(3), 240-251.
- Mustafa, A. dan Elliyana, E., 2020. Pemanfaatan Ampas Kedelai pada Pembuatan Brownies Gluten Free Ubi Jalar Ungu dan Uji Kelayakannya. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 14(1), 1-13.
- Mustika, A. R. dan Kartika, W. D., 2020. Formulation of Yellow Pumpkin Cookies with Mocaf (*Modified cassava flour*) Flour Addition As A Snack for the Obese Community. Food Research 4(Suppl. 3), 109-113.
- Najiah, T., 2014. Pengaruh Proporsi Sari Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Yougurt Labu Kuning. Skripsi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Noviria, M., Yuwono, S.S, dan Saparianti, E., 2013. Pembuatan Mentega Mangga (Kajian Pengaruh Proporsi Minyak dan Shorthening Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Mentega Mangga). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 1(1), 15-25.
- Nurbaya, S.R. dan Estiasih, T., 2013. Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dalam Pembuatan Cookies. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 1(1), 46-55.
- Nurjannah, H., Setiawan, B. dan Roosita. K., 2020. Potensi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai Makanan Tinggi Serat dalam Bentuk Cair. Indonesian Journal of Human

- Nutrition. 7(1), 54-68.
- Nurrahmah dan Widiarnu. W, 2013. Analisis Kadar Beta-Karoten Kulit Buah Naga Menggunakan Spektrofotometer UV-VIS. *Jurnal Dinamika*. 4(1), 15-26
- Nurwin, A.F., Dewi, E.N, dan Romadhon, 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan pada Karakteristik Bakso Kerang Darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1(2), 39-46.
- Oktaviana, A.S., Hersoelistyorini, W. dan Nurhidajah, 2017. Kadar Protein , Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 7(2), 72-81.
- Pargiyanti, 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal Of Laboratory*. 1(2), 29-35.
- Polii, F.F., 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Kelapa Terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Kue Kering. *Buletin Palma*. 18(2), 91-98.
- Polnaya, F.J. dan Breemer, R., 2016. Karakteristik dan Sifat-Sifat Organoleptik Kue Kering Berbahan Dasar Pati Sagu, Ubi Kayu, Ubi Jalar Dan Keladi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 5(1), 1-6.
- Prabasini, H., Ishartani, D. dan Rahardian, D., 2013. Ajian Sifat Kimia Dan Fisik Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman dalam Natrium Metabisulfat ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(2), 93-102.
- Pratami, D.P., Erminawati, dan Purwanti, Y, 2021. Karakteristik Organoleptik Cookies Ampas Kelapa dengan Penggunaan VCO. *Journal of Technology and Food Processing*. 01(02), 15-21.
- Putra, I.G. P., Ina, P.T. dan Arihantana, N.M.I.H., 2021. Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan *Puree* Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Karakteristik Kue Nastar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 10(1), 56-66.
- Putri, M.F., 2014. Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *TEKNOBUGA*. 1(1), 32-43.
- Radiani, A., Syamrumsyah, H dan Saragih, B., 2020. Formulasi Tepung Terigu, Mocaf dan Pure Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Kadar Serat Kasar, Lemak, dan Karakteristik Sensoris Bolu Kukus. *Journal of Tropical AgriFood*. 2(1), 8-15.
- Rahmah, A.D., Rezal, F. dan Rasma, 2017. Perilaku Konsumsi Serat pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*. 2(6), 1-10.
- Rahman, M.H.R., Ariani, R.P, dan Masdarini, L., 2021. Substitusi Penggunaan Tepung Mocaf (*modified cassava flour*) pada Butter Cookies Kelapa. *Jurnal Kuliner*. 1(2), 89-97.
- 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.
- Rianta, I.M,D.P., Ina, P.T. dan Widarta, I.W.R., 2019. Pengaruh Perbandingan Mocaf (*Modifies cassava flour*) Dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Terhadap Karakteristik Tuile. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 8 (3), 293-302.
- 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), 58-68.

- Rosidah, D.F., Putri, N.A. dan Oktafiani, M., 2020. Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 14(1), 45-56.
- Sabilla, N.F. dan Murtini, E.S., 2020. Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa dalam Pembuatan Flakes Cereal (Kajian Proporsi Tepung Ampas Kelapa:Tepung Beras). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 21(3), 155-164.
- Santoso, E.B., Basito, dan Rahardian, D., 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensori dan Sifat Fisikokimia *Puree* Labu Kuning (*Cucurbita moshata*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(3), 15-26.
- Sari, N.P. dan Putri, W.D.R., 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan dan Metode Pemasakan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Labu Kuning (*Cucurbita moshata*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustry*. 6(1), 17-27.
- Sarofah, U., Mulyani, T. dan Wibowo, Y.A., 2013. Pembuatan Cookies Berserat Tinggi dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove (*Sonneratiacaseolaris*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 5(2), 58-67.
- Setyaningsih, D., Suraya, J. dan Salsabila, S., 2021. Pengaruh Penambahan Mono-Asilgliserol (MAG) sebagai Emulsifier Produk Bakery. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 31(2), 198-210.
- Setyowati, W.T. dan Nisa, F.C., 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu Dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3), 224-231.
- Sianipar, G., 2018. Analisis Kadar Protein Total dan Protein Murni pada Kulit Pisang (*Musa acuminata*) dengan Metode Kjeldahl. Skripsi. Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Soputan, D.D., Mamujaja, C.F. dan Lolowang, T.F., 2016. Uji Organoleptik dan Karakteristik Kimia Produk Klappertaart di Kota Manado Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4 (1), 18-27.
- Subandoro, R.H., Basito dan Atmaka, W., 2013. Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(4), 68-74.
- Sudarman. M., 2018. Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moscahta duch*) sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cookies. Thesis. Universitas Negeri Makassar, Makassar.
- Suryati, Maherawati dan Hartant, L., 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kukis dengan Penambahan *Puree* Labu Kuning dan Tepung Cangkang Telur Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1), 12-25.
- Syahriani, dan Yulianti, Y., 2021. Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *Jurnal Sains Terapan*. 7(2), 26-35.
- Triyani, A., Ishartani, D. dan Rahadian, D., 2013. Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Termodifikasi dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Asetat. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(2), 29-38.
- Wanti, T., Herawati, N.dan Fitriani, S., 2019. Pemanfaatan Pure Ubi Jalar Kuning dan Ampas Kelapa Kering dalam Pembuatan Kukis. *Sagu*. 18(2), 19-26.
- Wardani, E.N., Sughita. I.M. dan Pratiwi, I.D.P.K., 2016. Pemanfaatan Ampas Kelapa sebagai

- Pangan Sumber Serat dalam Pembuatan Cookies Ubi Jalar Ungu (Utilization Of Coconut Pulp As Fiber Source In Purple Sweet Potato Cookies). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5 (2), 162-170.
- Widiantara, T., Arief, D.Z, dan Yuniar, E, 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), 146-153.
- Widiastuti, D., Mulyati, A.H. dan Septiani, M., 2015. Karakteristik Tepung Limbah Ampas Kelapa Pasar Tradisional dan Industri Virgin Coconut Oil (VCO). *Ekologia*. 15(1), 29-34.
- Winahyu, D.A., Ulfa, A.M. dan Letari, R.I., 2021. Penetapan Kadar Beta Karoten pada Kulit Buah Naga Merah dan Kulit Buah Naga Putih dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Analisa Farmasi*. 6 (1), 25-29.
- Winanti, D.D.R., Susilawati dan Zulferiyenni, 2021. Pengolahan Bekatul dan Spirulina Menjadi Cookies Kaya Protein. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 10(3), 309-316.
- Wulandari, Yudha, I.G. dan Santoso, L., 2018. Kajian Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa sebagai Campuran Pakan untuk Ikan Lele Dumbo, *Clarias gariepinus* (Burchell, 1822). *e-Jurnal Rekayasa dan Teknologi Budidaya Perairan*. 6(2), 713-718.
- Yulvianti, M., Ernayati, W., Tarsono, dan Alfian, M., 2015. Pemanfaatan Ampas Kelapa sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat dengan Metode *Freeze Drying*. *Jurnal Integrasi Proses*. 5(2), 101-107.