

## DAFTAR PUSTAKA

1. Hermina dan Prihatini S. *Gambaran Konsumsi Sayur dan Buah Penduduk Indonesia dalam Konteks Gizi Seimbang: Analisis Lanjut Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) 2014*. Buletin Penelitian Kesehatan, Vol. 44, No. 3, September 2016 : 205 – 218.
2. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. *Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2013 Laporan Nasional*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan: 2013.
3. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. *Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2010 Laporan Nasional*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan: 2010.
4. Kurdanti, Weni, et al. *Faktor-faktor yang mempengaruhi kejadian obesitas pada remaja*. Jurnal Gizi Klinik Indonesia, Vol. 11, No. 4, April 2015 : 179-190.
5. Kurniawati, Maya, Slamet Budijanto, dan Nancy Dewi Yuliana. *Karakterisasi Dan Indeks Glikemik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Jagung*. Jurnal Gizi Pangan, November 2016, 11 (3): 169-174.
6. Soeka, Yati Sudaryati dan Sulistiani. *Profil Vitamin, Kalsium, Asam Amino dan Asam Lemak Tepung Jewawut (Setaria italica L.) Fermentasi*. Jurnal Biologi Indonesia 13(1): 85-96 (2017).
7. Sulistyaningrum, Anna, Rahmawati, dan Muhammad Aqil. 2017. *Karakteristik Tepung Jewawut (Foftail Millet) Varietas Lokal Majene Dengan Perlakuan Perendaman*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian Volume 14 No.1 Juni 2017 : 11 – 21.
8. Hendrasty, Henny Krissetiana. *Teknologi Pengolahan Pangan: Tepung Labu Kuning*. Yogyakarta: Kanisius. 2003
9. Trisnawati, Wayan. *Analisis Indeks Glikemik dan Komposisi Gizi Keripik Simulasi Substitusi Tepung Bekatul dengan Tepung Labu Kuning*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 6 (3) 2017.
10. Dhiyas, Ardhanawati, Ninik Rustanti. 2016. *Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (Curcubita Moschata) dan Tepung MOCAF terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, dan Total Energi pada Flakes "KUMO"*. Jurnal of Nutrition College Vol.5 No.4 (Jilid 4) hal 499-503.
11. Pratiwi, Luthfiani Nur. 2017. *Analisa Kadar Protein dan Kadar Serat pada Snack Bars Berbahan Campuran Tepung Cassava dan Tepung Kacang Merah*. Skripsi. Jurusan Gizi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Yogyakarta. 79 hal.
12. Sekar L , Annisa dan Fitriyono Ayustaningwarno. 2013. *Analisis Kandungan Zat Gizi Makro Dan Indeks Glikemik Snack Bar Beras Warna Sebagai Makanan Selingan Penderita Nefropati Diabetik*. Jurnal Journal of Nutrition College, Volume 2, Nomor 4, Tahun 2013, Hlm. 514-522.

13. Atmaka ,Windi, Nur Her Riyadi Parnanto, Rohula Utami.*Kajian Fisikokimia Dan Sensori Snack Bars Tempe Bagi Penderita Autis*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. VI, No.2, Agustus 2013.
14. Chandra, Feriana.2010.*Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L), Tepung Maizena, Dan Tepung Ampas Tahu*.Skripsi.Fakultas Teknologi Pertanian.Institut Pertanian Bogor.Bogor.115 hal.
15. Wijaya, Erinna Nydia.2010.*Pemanfaatan Tepung Jewawut (Pennisetum glaucum) Dan Tepung Ampas Tahu Dalam Formulasi Snack Bar*.Skripsi.Fakultas Teknologi Pertanian.Institut Pertanian Bogor.Bogor.109 hal.
16. Dwijayanti, Dinar Maharani.2017.*Karakteristik Snack Bar Campuran Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) dan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) dengan Variasi Bahan Pengikat*.Skripsi.Fakultas Teknologi Pertanian.Universitas Jember.Jember.58 hal.
17. Rohmawati, Mutiara Gustina, Yannie Asrie Widanti, Akhmad Mustofa.2018.*Pemanfaatan Ampas Tahu Pada Pembuatan Snack Bars Dengan Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch) Dan Variasi Jenis Gula*. Jurnal JITIPARI Vol 5: 1-9.2018.
18. Christian, Melia.2011.*Pengolahan Banana Bars dengan Inulin Sebagai Alternatif Pangan Darurat*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
19. Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI.Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No.21 Tahun 2016 Tentang Kategori Pangan.Jakarta:BPOM RI.2016.
20. <https://id.wikipedia.org/wiki/Madu> diakses pada tanggal 20 Juni 2018.
21. <https://id.wikipedia.org/wiki/Badam> diakses pada tanggal 20 Juni 2018.
22. <https://id.wikipedia.org/wiki/Kismis> diakses pada tanggal 20 Juni 2018.
23. Winarno, F.G, et al.2005.*Herba dan Rempah Aplikasinya dalam hidangan*.Bogor:M.Brio Press.
24. <https://id.wikipedia.org/wiki/Vanili> diakses pada tanggal 20 Juni 2018.
25. Kartono, Djoko, Suryati Kumorowulan, dan M.Samsudin.2010.*Bentuk Dan Penggunaan Garam Beryodium Pada Tingkat Rumah tangga (The Form And Use Of Iodized Salt At Household Level)*. Jurnal PGM 2010.33(1): 51-58.
26. [http://pusat-pengetahuan-umum-q.sttbinatunggal.ac.id/ind/28112687/Jewawut\\_30857\\_sttbinatunggal\\_pusat-pengetahuan-umum-q-sttbinatunggal.html](http://pusat-pengetahuan-umum-q.sttbinatunggal.ac.id/ind/28112687/Jewawut_30857_sttbinatunggal_pusat-pengetahuan-umum-q-sttbinatunggal.html) diakses pada tanggal 10 Juni 2018.

27. Purwanto, Chatrine Chrisandy, Dwi Ishartani, dan Dimas Rahadian. Kajian Fisik dan Kimia Tepung labu Kuning (*Cucurbita maxima*) dengan Perlakuan Blancing dan Perendaman Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Vol.2 No.2 April 2013.
28. Rismaya, Rina. *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata D.) Terhadap Sifat Fisikokimia, Sensori Dan Kadar Serat Pangan Muffin*. 2016. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 81 hal.
29. Mahmud, Mien, et al. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Gramedia.
30. Ripi, Vanty Iriani. 2011. *Pembuatan dan Analisis Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch.)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional Jawa Timur. Surabaya. 12 hal.
31. Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
32. Soekarto, Soewarno T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
33. Moehyi, Sjahmien. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhratara Niaga Media.
34. Kartika, Bambang, Puji Hastuti, dan Wahyu Supartono. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
35. Shewfelt, Robert L. 2011. *Pengantar Ilmu Pangan*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
36. Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
37. Susilo, Joko, Noor Tifauzah, Waluyo, Agus Wijanarka. 2017. *Buku Pedoman Praktikum Teknologi Pangan (TP)*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Jurusan Gizi.
38. Jelita, Kandi. 2011. *Verifikasi Metode Analisis Serat Pangan Dengan Metode Aoac Dan Asp Terhadap Parameter Repeatability, Selektivitas, Dan Ruggedness*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 75 hal.
39. Aritonang, Irianton, Maria H. Bakri, Bondan Palestin. 2013. *Mengolah Data dan Analisisnya*. Yogyakarta: LeutikaBooks dengan CEBios.
40. Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
41. <http://balitjestro.litbang.pertanian.go.id/pengujian-tekstur-warna-dan-vitamin-c-buah-stroberi/> diakses pada tanggal 10 Februari 2019.

42. Pakhri, Asmarudin, Nur Yani, Hikmawati Mas'ud, Sirajuddin.2017.Cookies Subtitusi tepung jewawut. Jurnal Media Gizi Pangan, Vol. XXIV, Edisi 2, 2017.
43. Rismaya, Rina, Elvira Syamsir, dan Budi Nurtama.2018.Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Muffin. Jurnal Teknol. Dan Industri Pangan Vol. 29(1):58-68 Th. 2018 ISSN: 1979-7788.
44. Setiadi, Yuwono, Sunarto, Sihol P.Hutagalung.Potensi Tepung Jewawut dalam Meningkatkan Kadar Fe dan Daya Terima Nugget Ayam. Jurnal Riset Kesehatan Vol.4No.2,Mei2015.
45. Cahyaningtyas, Fanny Intan, Basito, Choirul Anam.Kajian Fisikokimia Dan Sensori Tepung Labu Kuning (Curcubita moschata Dush) Sebagai Subsitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Eggroll.Jurnal Teknosains Pangan Vol 3 No.2 April 2014.
46. Dian, Asmaraningtyas. 2014. Kekerasan, Warna, dan Daya Terima Biskuit yang Disubsitusi Tepung Labu Kuning.Naskah publikasi.Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.Surakarta.17 hal.