**DAFTAR PUSTAKA**

Agtari Nur Ilyana (2015). *Variasi pencampuran daging ikan gabus dengan tempe kedelai pada pembuatan sosis ditinjau dari sifat fisik, organoleptik dan kadar protein.*

Politeknik Kementerian Kesehatan Yogyakarta.

Fajar Putri Rahayu (2015). *Variasi penambahan tepung daun kelor (Moringa oleifera lam.) pada pembuatan Flakes ditinjau dari sifat fisik, sifat Organoleptik dan Kadar Protein.* Politeknik Kementerian Kesehatan Yogyakarta.

Hafni Rahmawati (2015). *Variasi pencampuran tepung daun katuk pada pembuatan crackers ditinjau dari sifat fisik, sifat Organoleptik, dan kadar besi.* Politeknik Kementerian Kesehatan Yogyakarta.

Helamning Prabasini,Dwi Ishartani,Dimans Rahadian (2013). *Kajian sifat kimia dan sifat fisik tepung labu kuning (Cucurbita moschata)dengan perlakuan blanching dan perendaman dalam natrium metabisulfit (Na2S2O5).* Jurusan teknologi hasil pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas sebelas maret,Surakarta.

Ika Winda Purnamasari,Widya Rukmi Putri (2015). *Pengaruh penambahan tepung labu kuning dan natrium bikarbonat terhadap karakteristik Flakes talas*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang Jl. Veteran, Malang 65145.

Lidya Ninan Lesterio, Maria Sosilowati, Dan Yohanes Martono. *Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata ducrch) Sebagai Bahan Fortifikasi Mie Basah.* Program Studi Fakultas Sains Dan Matematika, Universitas Kristen Satya Wacana, Jl. Diponegoro 52-60 Salatiga.

Novi Kusumastuti (2014). *Kajian Variasi pencampuran tepung kacang merah (Phasealus vulgaris L) pada produk cookies ditinjau dari sifat fisik,sifat Organoleptik, kadar serat.* Politeknik Kementerian Kesehatan Yogyakarta.

Vantry Iriani Ripi (2011). *Pembuatan Dan Analisi Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning (Cucurbita mosachata* *duch*). Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri UniversitasPembangunan Nasional Jawa Timur .

Elfira Rosita Aswin (2015). *Variasi penambahan wortel pada kue putu ayu yang ditinjau dari sifat fisik, organoleptik, dan kadar beta karoten.* Politeknik Kementerian Kesehatan Yogyakarta.

Isaac Pereira (2009). *“Analisa Bahan Makanan”* Jurusan Teknologi Industeri Pertanian. Universitas Tribhuwana Tunggadewi malang. Diunduh 7 agustus 2016 jam 19:56 WIB http://izackpereira5.blogspot.co.id/2012/12/analisa-rendemen-bahan-makanan.html