

DAFTAR PUSTAKA

- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International*, Association of Official Analysis Chemists International. Benyamin Franklin Station : Washington, D.C.
- Agustin, V., I Made Sugitha, & W, P. A. S. 2017. *Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Puree Labu Kuning (Cucurbita Moschata Ex. Poir) Terhadap Karakteristik Kue Lumpur*. Jurnal ITEPA, 6(2).
- Aini, N., Olyvia Putri Wardhani, & Iriany. 2017. *Desorpsi B-Karoten Minyak Kelapa Sawit (Crude Palm Oil) Dari Karbon Aktif Menggunakan Isopropanol*. Jurnal Teknik Kimia USU, 5(4), 1–7. <https://doi.org/10.32734/jtk.v5i4.1547>
- Aini, Q., Ahmad Sulaeman, & Tiurma Sinaga. 2020. *Pengembangan Bee Pollen Snack Bar Untuk Anak Usia Sekolah*. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan, 31(1), 50–59. <https://doi.org/10.6066/jtip.2020.31.1.50>
- Antara, N. S., & Wartini, M. 2016. *Senyawa Aroma Dan Citarasa (Aroma and Flavor Compounds)*. Tropical Plant Curriculum Project, October, 1–71.
- Arbi, A. S. 2009. *Pengenalan Evaluasi Sensori*. Praktikum Evaluasi Sensori, 1–42. <http://repository.ut.ac.id/id/eprint/4683>
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan Teori dan Aplikasi*. Graha Ilmu.
- Azhar, A., Yulia Rahmawati, & Mahmudatussa'adah, A. 2019. *Chiffon Carrot Cake: Inovasi Cake Dengan Fortifikasi Betakaroten Dari Wortel Dan Preferensi Konsumen*. Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner, 8(1), 8–15.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2015. *Pengawasan Takaran Saji Pangan Olahan*. Badan Pengawas Obat Dan Makanan. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Barzee, T. J., El- Mashad, H. M., Zhang, R., & Pan, Z. 2019. *Carrots*. In *Integrated Processing Technologies for Food and Agricultural By-Products*. Elsevier Inc. <https://doi.org/10.1016/b978-0-12-814138-0.00012-5>
- BPOM RI. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi*. Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Republik Indonesia, 1–28.
- Damayanti, E. D. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Jali (Coix Lacryma-Jobi L.), Dan Penambahan Puree Labu Kuning (Cucurbita) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Semprong*. E-Journal Boga, 5(1), 11–16.

- Darmajana, D. A., Novianti Wulandari, Rima Kumalasari, & Ade Chandra Irwansyah. 2019. *Pengaruh Perbandingan Tepung Rebung (Dendrocalamus Asper) Dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Kimia Dan Karakteristik Sensori Cookies*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian, 16(1), 25–30.
- Dhiyas, A., & Ninik Rustanti. 2016. *Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Mocaf Terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, Dan Total Energi Pada Flakes “Kumo.”* Journal of Nutrition College, 4(Jilid 4), 360–367.
- Diniyah, N., Lutfi Firdaus, Wiwik Siti Windrati, Ahmad Nafi, Aris Prasetyo, & Achmad Subagio. 2016. *Indeks Glikemik Beras Analog dari Mocaf dengan Substitusi Jagung, Ubi Jalar Ungu dan Wortel*. Journal of Agro-Based Industry, 33(2), 66–73.
- Dwi Julianto, R. P., & Astri Sumiati. 2018. *Keragaman Fenotipe Dan Produktivitas Labu Kuning Nusantara (Cucurbita moschene Dutchene) Dalam Rangka Pengembangan Varietas Unggul*. Buana Sains, 17(2), 137. <https://doi.org/10.33366/bs.v17i2.813>
- Erawati, C. M., Nany Suryani, & Zainun Nasriyah. 2018. *Pengaruh Formulasi Tepung Komposit (Tepung Terigu, Tepung Tempe Dan Tepung Jerami Nangka (Artocarpus heterophyllus)) Terhadap Kadar Protein, Serat Kasar Serta Daya Terima Cookies Sebagai Makanan Selingan Anak Obesitas*. Jurkessia, 8(2), 62–68.
- Fathoni, A., Hartati, N. S., & Mayasti, N. K. I. 2016. *Minimalisasi Penurunan Kadar Beta-Karoten dan Protein dalam Proses Produksi Tepung Ubi Kayu*. Jurnal Pangan, 25(2), 113–124.
- Fauzi, M., & et al. 2019. *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flake Berbahan Tepung Jagung (Zea mays L.), Tepung Kacang Hijau (Phaseolus radiatus) Dan Labu Kuning LA3 (Cucurbita moschata)*. Penelitian Pascapanen Pertanian, 16, 31–43.
- Fitriyah, A. T., & Baharuddin. 2016. *Potensi Pemanfaatan Agroindustri Waluh Kuning Sebagai Peluang Usaha Dan Makanan Kesehatan*. Jurnal Ecosystem, 16, 407–419.
- Gheysen, L., Durnez, N., Devaere, J., Bernaerts, T., Van Loey, A., De Cooman, L., & Foubert, I. 2020. *Oxidative stability of vegetable purees enriched with n-3-LC-PUFA microalgal biomass: impact of type of vegetable*. International Journal of Food Science and Technology, 55(2), 751–759. <https://doi.org/10.1111/ijfs.14378>
- Haka, Y., Tamrin, & Kobajashi Toga Isamu. 2019. *Kajian Formulasi Penambahan Sari Wortel (Daucus Carota L) Pada Bakso Ikan Tuna (Thunnus Obesus) Terhadap Kandungan Nilai Gizi Dan Kadar Vitamin A*.

Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan, 4(2), 2017–2029.

- Hastuti, A. R., & Diana Nur Afifah. 2019. *Analisis Aktivitas Antioksidan, Analisis Kandungan Gizi, Uji Organoleptik Snack Bar Sesame Seed Dan Tepung Labu Kuning Sebagai Alternatif Makanan Selingan Dengan Tinggi Antioksidan*. Journal of Nutrition College, 8(4), 227.
- Hendradewi, S., & Lestari Ningrum. 2019. *Uji Hedonik dan Organoleptik Pada Makanan Selingan Red Bean Kaya Bagi Anak-Anak Usia Dini*. Jurnal Penelitian Teknik Dan Informatika, 1(April).
- Hutabarat, F. K., Ni Made Yusa, & A.A.I Sri Wiadnyani. 2017. *Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota L*) Terhadap Karakteristik Ledok*. Media Ilmiah Teknologi Pangan, 4(2), 113–119.
- Julianto, R. P. D., & Astri Sumiati. 2017. *Identifikasi Labu Nusantara (*Cucurbita Moschene Dutchene*) Sebagai Diversifikasi Pangan Sumber Karbohidrat*. Jurnal Hijau Cendekia, 2, 15–20.
- Kurniawan, J. A., R. Baskara Katri Anandito, & Siswanti. 2018. *Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensori Cookies Berbahan Dasar Tepung Komposit Uwi (*Dioscorea alata*), Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*) Dan Tepung Terigu*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 9(1), 20–32. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Kusbandari, A., & Hari Susanti. 2017. *Kandungan Beta Karoten Dan Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas Terhadap Dpph (1,1-Difenil 2-Pikrilhidrazil) Ekstrak Buah Blewah (*Cucumis Melo Var. Cantalupensis L*) Secara Spektrofotometri Uv-Visibel*. Jurnal Farmasi Sains Dan Komunitas, 14(1), 37–42. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Mardiah, Tiana Fitrilia, Sri Widowati, & Sumi Fitri Andini. 2020. *Komposisi Proksimat Pada Tiga Varietas Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Sp*)*. Jurnal Agroindustri Halal, 6(April), 97–104.
- Marjan, A. Q., Sri Anna Marliyati, & Ikeu Ekayanti. 2016. *Pengembangan Produk Pangan Dengan Substitusi Red Palm Oil Sebagai Alternatif Pangan Fungsional Tinggi Beta Karoten*. Jurnal Gizi Pangan, 11(2), 91–98.
- Mehran. 2015. *Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh, 27, 978–979.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. 2014. *Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia*. Pangan Dan Agroindustri, 2(4), 259–267.
- Mufidah, Z., Wahyuningsih, & Agustina, T. 2017. *Perbedaan Kualitas Indrawi dan Kandungan Betakaroten Pada Inovasi Pembuatan Carang Madu*

- Dengan Menggunakan Campuran Santan Dengan Sari Wortel*. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 8(2), 36–41.
- Muniroh, H. 2019. *Pengaruh Substitusi Pati Ganyong (Canna Edulis Kerr) Dan Penambahan Puree Labu Kuning (Cucurbita) Terhadap Sifat Organoleptik Pangsit Goreng*. *Jurnal Tata Boga*, 8(2), 215–225.
- Nilasari, O. W., Susanto, W. H., & Jaya Mahar Maligan. 2017. *Pengaruh Suhu Dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh)*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(3), 15–26.
- Novita, R., Andi Eviza, Jamal Husni, & Sri Kembaryanti Putri. 2017. *Analisis Organoleptik Formula Minuman Kahwa Daun Mix*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 59–62.
- Nurlaela, E., Rosnah, & Rita Irma. 2017. *Daya Terima, Sifat Kimia Dan Kandungan Antioksidan (Likopen Dan Beta Karoten) Cookies Ubi Jalar (Ipomoea batatas) untuk Penderita Hiperkolesterolemia*. *Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(1), 342–352.
- Nururrahmah, & Wiwied Widiarnu. 2013. *Analisis Kadar Beta-Karoten Kulit Buah Naga Menggunakan Spektrofotometer Uv-Vis*. *Jurnal Dinamika*, 04(9), 1689–1699. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Panjaitan, R., Ni'mah, S., Romdhonah, & Annisa, L. 2015. *Pemanfaatan Minyak Biji Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch) Menjadi Sediaan Nanoemulsi Topikal Sebagai Agen Pengembangan Cosmética Anti Aging*. *Khazanah*, 7(2), 61–81. <https://doi.org/10.20885/khazanah.vol7.iss2.art5>
- Permana, W., Sri Rejeki Retna Pertiwi, & Fitrilia, T. (2018). *Penganekaragaman Ubi Cilembu (Ipomoea batatas (L) Lam) Menjadi Sale Ubi dengan Tunnel Dryer*. *Agroindustri Halal*, 4(L), 42–52.
- Prasetyan, L., & Asrul Bahar. 2018. *Pengaruh Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Wortel (Daucus Carrota) Terhadap Hasil Jadi Kue Pukis*. *E-Journal Boga*, 51(1), 51. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Putri, R. M., Almasyhuri, A., & Miranti, M. 2018. *Penambahan Campuran Susu Skim Dan Lemak Pada Cookies Pelancar Asi Tepung Daun Katuk (Sauropus Androgynous L. Merr) Terhadap Daya Terima Panelis*. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Farmasi*, 1(1).
- Rahayu, W. E., & Atika Romalasari. 2019. *Perbandingan Kualitas Gizi Dan Daya Terima Cookies Berbahan Dasar Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch) Dengan Kabocha (Cucurbita Maxima)*. *Jurnal Ilmiah Ilmu Dan Teknologi Rekayasa*, 2(2), 98–103. <https://doi.org/10.31962/jiitr.v2i2.49>

- Ranonto, N. R., Nurhaeni, & Abd. Rahman Razak. 2015. *Retensi Karoten Dalam Berbagai Produk Olahan Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch)*. Jurnal of Natural Science, 4(1), 104–110.
- Resiandini, D. S., & Veni Indrawati. 2013. *Pengaruh Jumlah Daging Belut (Monopterus Albus) Dan Penambahan Puree Wortel (Daucus Carota) Pada Hasil Jadi Kerupuk*. E-Journal Boga, 2(3), 95–103.
- Riganakos, K. A., Karabagias, I. K., Gertzou, I., & Stahl, M. 2017. *Comparison of UV-C and thermal treatments for the preservation of carrot juice*. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 42, 165–172. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2017.06.015>
- Rohmawati, M. G., Widanti, Y. A., & Akhmad Mustofa. 2018. *Pemanfaatan Ampas Tahu Pada Pembuatan Snack Bars Dengan Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch) dan Variasi Jenis Gula*. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan, 3(1), 1–9.
- Rosyida, N. L., & Asrul Bahar. 2019. *Pengaruh Proporsi Tepung Ketan Dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Organoleptik Unthuk Yuyu Dengan Penambahan Puree Wortel (Daucus Carota L.)*. E-Journal Tata Boga, 8(3), 502–509. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Sa'diyah, N. 2017. *Cookies Klepon Pelangi Dalam Rangka Modernisasi Makanan Tradisional Yang Tahan Lama*.
- Sani, M. F. H., Setyowati, S., & Kadaryati, S. 2019. *Pengaruh teknik pengolahan terhadap kandungan beta-karoten pada brokoli (Brassica oleracea L.)*. Ilmu Gizi Indonesia, 2(2), 133. <https://doi.org/10.35842/ilgi.v2i2.108>
- Sari, A. E., & Elfira Mayasari. 2013. *Analisa Beta Karoten Pada Sayuran Lokal Di Indonesia*. 17(1), 1–9.
- Sayekti, D. D., & Ir. Asrul Bahar, M. P. 2014. *Pengaruh Penambahan Puree Wortel (Daucus Carota L.) Dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Jadi Bika Ambon*. E-Journal Boga, 03, 131–140.
- Sharma, K. D., Karki, S., Thakur, N. S., & Attri, S. 2012. *Chemical composition, functional properties and processing of carrot-A review*. Journal of Food Science and Technology, 49(1), 22–32. <https://doi.org/10.1007/s13197-011-0310-7>
- Silvia, D., Katharina, K., Hartono, S. A., Anastasia, V., & Susanto, Y. 2016. *Pengumpulan Data Base Sumber Antioksidan Alami Alternatif Berbasis Pangan Lokal Di Indonesia*. Surya Octagon Interdisciplinary Journal of Technology, 1(2), 181–198. https://surya-octagon.net/wp-content/uploads/2018/02/3.-DSI_Pengumpulan_SOIJST12_181-198Page-181-198-MN05_YS_SO1502.pdf

- Siregar, P. A. 2019. *Perilaku Ibu Nifas Dalam Mengonsumsi Kapsul Vitamin A Di Kecamatan Kota Pinang Kabupaten Labuhanbatu Selatan*. Jurnal Kesehatan, 12(1).
- Sitti, A., Tamrin, & Baco, A. R. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Dan Wortel (*Daucus Carota L*) Terhadap Nilai Organoleptik Dan Nilai Gizi Cookies*. Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan, 3(5), 1652–1662.
- Slamet, A., Praseptianga, D., Hartanto, R., & Samanhuji. 2019. *Process optimization for producing pumpkin (*Cucurbita moschata D*) and arrowroot (*Marantha arundinaceae L*) starch-based instant porridge*. IOP Conference Series: Materials Science and Engineering, 633(1). <https://doi.org/10.1088/1757-899X/633/1/012016>
- Srikandi, A. A., & Ir. Asrul Bahar, M. P. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus carota L*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Serabi Solo*. E-Journal Boga, 5(1).
- Suarni. 2017. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies)*. Jurnal Litbang Pertanian, 28(2), 63–71. <https://doi.org/10.21082/jp3.v28n2.2009.p63>
- Sudarman, M. 2013. *Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Duch*) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cookies*. Journal of Chemical Information and Modeling, 53(9), 1689–1699. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Suhadiyah, S., Elis Tambaru, & A. Masniawati. 2011. *Analisis Kandungan Vitamin C dan β -Karoten Lada Katokon Toraja, Cabai Besar dan Cabai Keriting di Makassar*. Jurnal Dedikasi, 21(1), 2–4.
- Suryani, N., Firyal Yasmin, & Dadan Jumadianor. 2014. *Pengaruh Proporsi Labu Kuning (*Pengaruh Proporsi Labu Kuning (*Cucurbita moschata Durch*) Terhadap Mutu (Karbohidrat dan Serat) Serta Daya Terima Kue Kering (Cookies)**. Jurkessia, 4(3), 1–6.
- Suryati, Maherawati, & Lucky Hartant. 2019. *Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Puree Labu Kuning Dan Tepung Cangkang Telur Ayam*. FoodTech; Jurnal Teknologi Pangan, 2(1).
- Sutanti, S., & Erli Mutiara. 2017. *Industri Rumah Tangga Stick Wortel Di Deli Serdang*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 23(2), 256. <https://doi.org/10.24114/jpkm.v23i2.6873>
- Tarigan, E., Dewi Masyah, & Tumiur Gultom. 2018. *Identifikasi Variasi Spesies Labu (*Curcubita Sp*) Berdasarkan Morfologi Batang, Bunga, Buah, Biji Dan Akar Di Kecamatan Lubuk Pakam*.

- Taruh, F., Joko Purbopuspito, & Hani Kineapon. 2018. *Uji Organoleptik Penambahan Berbagai Formula Gula dan Air Jeruk Dalam Pembuatan Selai Apel Granny Smith (Malus Domestica L.)*. Jurnal Creativity Informasi Teknologi Hasil Pertanian Dan Bisnis, 1, 1–11.
- Tarwendah, I. P. 2017. *Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 5(2), 66–73.
- Ulfa, M., Eko Basuki, & Dody Handito. 2015. *Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Bubur bayi Dengan Penambahan Wortel Sebagai Sumber Vitamin A*. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan, 1(2).
- Wahyu, D. P. E., Maryam Razak, & I Komang Suwita. 2013. *Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus) Dan Tepung Labukuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Nilai Energi, Mutu Kimia Dan mutu Organoleptik Biscuit Crackers Untuk Balita KEP*. Jurnal Ilmiah -Vidya, 25(2), 125–134.
- Wahyuningtyas, T. A., & Asrul Bahar. 2018. *Pengaruh Proporsi Kentang, Puree Ubi Jalar Putih (Ipomoea Batatas) Dan Puree Wortel (Daucus Carota L) Terhadap Sifat Organoleptik Donat* (pp. 116–125).
- Widayati, A. Y., & Asrul Bahar. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Gaplek (Manihot Esculenta Crantz) Dan Jumlah Puree Wortel (Daucus Carota L.) Terhadap Sifat Organoleptik Rich Biscuit*. E-Journal Boga, 7(1), 22–31.
- Wulandari, F., Bhakti Etza Setiani, & Siti Susanti. 2016. *Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 5(3), 107–112. <https://doi.org/10.17728/jatp.183>
- Yudhistira, B., Tri Ratna Sari, & Dian Rachmawanti Affandi. 2019. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Cookies Bayam Hijau (Amaranthus tricolor) dengan Penambahan Tomat (Solanum lycopersicum) sebagai Upaya Pemenuhan Defisiensi Zat Besi pada Anak-Anak*. Warta Industri Hasil Pertanian, 36(2), 83. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v36i2.5286>