

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Analytical Communities, 2005, *Official Methods of Analysis of AOAC International, Association of Official Analysis Chemists International*.
- Agusman, 2013, 'Pengujian Organoleptik', Universitas Muhammadiyah Semarang
- Aisyah, Siti. 2019. 'Mutu Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Mie Basah dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) dan Tepung Kedelai (*Glycine max*)': Jakarta
- Azni, M. E., 2013, 'Evaluasi Mutu Kukis Berbahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L), Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon (*Aceteserythraeus*)', Fakultas Pertanian Universitas Riau, Pekanbaru.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementrian, 2013, *Riset Kesehatan Dasar*, Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementrian, 2018, *Riset Kesehatan Dasar*, Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional, 1992, *Mutudan Cara Uji Biskuit* (SNI 01-2973-1992), BSN, Jakarta
- Baiti, Alfi Nur, 2015, 'Hubungan pengetahuan dan tingkat konsumsi serat dengan status gizi remaja putri di SMK Batik Surakarta', Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Batubara, J. R. L, 2010, *Adolescent Development*, Jakarta: Sari Pediatri Vol 12, No. 1, pp. 21–29.
- [BPOM RI] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2015, *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK 00.05.41.1384 Tahun 2015 tentang Pengawasan Takaran Saji Pangan Olahan*. Jakarta : BPOM RI
- [BPOM RI] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2016, *Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor: HK.03.1.23.11.11.09909 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM RI.
- BPS, 2006, *Produksi Labu Kuning* : Jakarta
- Departemen Kesehatan RI, 2019, *Angka Kecukupan Gizi (AKG)*. Jakarta: Depkes RI

- Desminarti, S, 2001, 'Kajian Serat Pangan dan Antioksidan Alami Beberapa Jenis Sayuran Serta Daya Serap dan Retensi Antioksidan pada Tikus Percobaan', Bogor, Institut Pertanian Bogor
- Farah IE, 2014, 'Aplikasi Serat Inulin Hasil Hidrolisis Enzim Inulinase Kapang *Acremonium* sp. CBS 3 dan *Aspergillus clavatus* CBS 5 dalam Formulasi Minuman Sari Brokoli Untuk Antikolesterol', [Skripsi], Jakarta (Indonesia): Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah
- Fauziyah, Aimmatul dkk, 2018, 'Pengaruh Kombinasi Diet Tinggi Serat dan Senam Aerobik Terhadap Penurunan Berat Badan', Jakarta: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan
- Gumolung, Dokri, 2019, 'Analisis Proksimat Tepung Daging Buah Labu Kuning (*Curcubita moschata*)', Manado. Fullerene Journ. Of Chem Vol. 4 No. 1:8-11, 2019 ISSN 2598-1269
- Gropper, S *et al*, 2009, *Advanced Nutrition and Metabolism Fifth Edition*. Belmont : Wadsworth
- Hamidah, S, 2015, 'Sayuran Dan Buah Serta Manfaatnya Bagi Kesehatan'. Kotagede Yogyakarta', pp. 1–10
- Hasan, Liki dkk, 2014, 'Penaruh Penambahan *Kappaphycus alvarezii* terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimiawi Kue Tradisional Semprong', Jurnal Ilmiah dan kelautan vol 2 nomor 3
- Hermaningsih, A, 2010, *Manfaat Serat dalam Menu Makanan*. Universitas Mercu Buana
- Igfar Ahmad, 2012, 'Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit', Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar.
- Ira Fd, 2018, 'Variasi Campuran Jamur Tiram Putih dan Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Nugget Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Serat'. skripsi thesis, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Isnaini, Aan Nur, 2016, 'Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*) Dalam Pembuatan Pancake Terhadap Kadar Betakaroten dan Daya Terima'. Surakarta
- Isnaini dan Marliati, 2015, 'Pemanfaatan Prebiotik Xylooligosakarida (XOS) Dalam Pengolahan Cookies Fungsional Untuk Kesehatan Saluran Pencernaan Penyandang Autis', Jurnal Gizi Pangan

- Kusharto, Clara, 2006, *Serat Makanan dan Perannya Bagi Kesehatan*, Bogor, Jurnal Gizi dan Pangan
- Kusumaningtyas, R. S. and Limantara, L, 2009, 'The Isomerization And Oxidation Of Carotenoid Compounds In The Oil Palm Fruit During Productions Of Cpo Isomerisasi dan Oksidasi Senyawa Karotenoid dalam Buah Kelapa Sawit Selama Pengolahan CPO', *Indo. J. Chem*, 9(1), pp. 48–53.
- Leyshon BJ, Radlowski EC, Mudd AT, Steelman AJ, and Johnson RW, 2016, 41 'Postnatal iron deficiency alters brain development in piglets', *Journal of Nutrition*. 146(7) :1420–1427.
- Malinda, dkk, 2013, 'Kajian Penambahan Tepung Millet dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L) sebaagai substitusi tepung terigu pada pembuatan flakes'. *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol. 2 no. 1, hlm 39-48
- Makaryani, R. Y., Kesehatan, F. I. and Surakarta, U. M, 2013. 'Hubungan Konsumsi Serat Dengan Kejadian Overweight Pada Remaja Putri Sma Batik 1 Surakarta'.
- Manley, D, 2000, *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies*, Third edition. Woodhead Publishing Limited:Cambridge.
- Mardiyati, N. L, 2017, *Hubungan Frekuensi Konsumsi Makanan Cepat Saji (Fast Food) Dengan Tempat Tinggal*, Surakarta.
- Matz, S. A, dan T. D. Matz, 1978, *Cookies and Crackers Technology*, The AVI Publishing Co. Inc., Texas.
- Meyer, P.D, 2004, 'Nondigestible Oligosaccharides as Dietary Fiber', *Journal of the Association of Official Analytical Chemists International*, 87(3), 718–726.
- Nisah, Khairun dan Wirjosentono, Basuki, 2015, *Biodegradasi Dari Penyalut Layat Makan Berbasis Pati Sagu*, *Journal of Islamic Science and Technology* Vol. 1, No. 1
- Nurizki, Riska Yeni, 2017, 'Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning dengan Tepung Jagun dan Lama Pemanggangan Terhadap Sifat Fisikokimia Flakes Labu Kuning', Bandung
- Nurlita, dkk, 2017, 'Hubungan Frekuensi Konsumsi Makanan Cepat Saji (Fast Food) dengan Tempat Tinggal Pda Mahasiswa FIK dan FT Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta. ISSN: 2579-9622
- Octavia, L. *et al*, 2015, 'Status Mikronutrien Pada Remaja Putri Dengan Riwayat Berat Badan Lahir Rendah (BBLR) (Micronutrients status among female adolescents having low birth weight history)', Bandung. *Jurnal Gizi Pangan*

- Octaviani, T., Guntarti, A. and Susanti, H, 2014, 'Penetapan Kadar β -Karoten Pada Beberapa Jenis Cabe (Genus Capsicum) Dengan Metode Spektrofotometri Tampak', *Pharmaciana* Vol 4 No 2
- Palupi, NS dkk, 2007, *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan*. Modul e-Learning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB
- Ratulangi *et al*, 2016, 'Uji Efek Perasan Daging Buah Labu Kuning (*Curcubita moschata*) terhadap Kadar Kolesterol Total Darah Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*)'. *Jurnal Biomedik*.
- Ripi, Vanty, 2011, 'Pembuatan dan Analisis Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata* duch.)', Jawa Timur.
- Santoso, Agus, 2011, 'Serat pangan', *Magistra* No. 75 ISSN 0215-9511.
- Setyawati dan Rimawati, 2016, 'Pola Konsumsi FAs Food dan Serat Sebagai Faktor Gizi Lebih Pada Remaja', *Unnes Journal of Public Health*
- Suarni, 2009, 'Prospek pemanfaatan tepung jagung untuk kue kering (cookies)', *Jurnal Litbang Pertanian*
- Syafira, MD, 2014, 'Perbedaan Aktivitas Fisik dan Konsumsi Serat pada Siswa Overweight dan Tidak Overweight di SMP Muhammadiyah 1 Kartasura' Diploma Thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia, 2018, *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta
- Prasetyo, G. 2018. *Prevalensi Defisiensi Asupan Gizi Mikro Penduduk Dewasa Indonesia Menggunakan Metode Probabilitas Serta Elastisitas Konsumsi Pangan*, Bogor
- Putro, K. Z, 2017, *Memahami Ciri dan Tugas Perkembangan Masa Remaja*, *Jurnal Aplikasi Ilmu Agama* Vol 17 No 1, pp. 25–32.
- Rahmawati, H, 2013, Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* Sp .) Terhadap Kandungan Protein, Kalsium, Dan Organoleptik Cookies, Semarang
- Rismaya, R dkk, 2018, 'Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisiko Kimia Dan Sensori Muffin'. ESNB
- Rosrnalina, Y, and Ernawati, F, 2010, 'The Correlation Of Micronutrient And Nutritional Status Among Junior High School Students', *Puslitbang Gizi dan Makanan*, Badan Litbang Kesehatan Kemenkes RI.
- Santoso, E. B., Basito and Rahadian, D, 2013, 'The Effect of Various Milks Addition on the Sensory and Physicochemical Properties of Yellow Gourd (*Curcubita moschata*) Puree', *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol 2, No 3.

- Satriyanto, B., Widjanarko, S. B. and Yunianta, 2012, 'Heat Stability of Red Fruit Extract Color as Potential Source of Natural Pigments', *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol 13 No 3, pp. 157–168.
- Sudarto Y, 1993, *Budidaya Waluh Yogyakarta*: KANISIUS.
- Suryani, dkk, 2014, 'Pengaruh Proporsi Labu Kuning (*Curcubita moschata* durch) Terhadap Mutu (Karbohidrat dan Serat) Serta Daya Terima Kue Kering (Cookies)'
- Susanti, Tazkiyyah Khanifah, 2019, 'Mutu Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Penambahan Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*) Pada Jajanan Cilok Untuk Remaja. Jakarta'
- Stang, Jamie, 2008, *Krause's Food And Nutrition Theraphy Ed. 12 Nutrition In Adolescence*, Canada : Elsevier. Hal 246-267
- Mileiva, Steisianasari, 2007, 'Evaluasi Mutu Cookies Garut Yang Digunakan Pada Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Untuk Ibu Hamil', Bogor
- Fajrianingsih, Hernawati, 2013, Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum* L) Terhadap Kualitas Cookies. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Pendidikan Kuliner*, Vol 2 No. 1, pp. 36–44.
- Wahyuni, Diah, 2017, Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*) Menurunkan Kadar Glukosa Darah Tikus Model Sindroma Metabolik, *Jurnal Ilmu Kesehatan*
- Widyastuti AD, 2015, 'Pengaruh substitusi tepung labu kuning (*Cucurbhita moschata*) terhadap kadar betakaroten dan daya terima pada biskuit labu kuning', Surakarta: UMS.
- Widiyowati, I. I, 2007, 'Pengaruh Lama Perendaman dan Kadar Natrium Metabisulfit dalam Larutan Perendaman Pada Potongan Ubi Jalar Kuning terhadap Kualitas Tepung yang dihasilkan', *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol 2, No 2, pp. 55–58.rismaya
- Winarno FG, 1997, *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Wirawan, S, 2002, *Psikologi Remaja*. Jakarta:Raja Grafindo Persada