

DAFTAR PUSTAKA

- Alfaini, A. M. A., Sutjiati, E., & Adelina, R. (2023). Kajian pemberian labu siam dan air kelapa muda terhadap penurunan tekanan darah (studi literatur). *Nutriture Journal*, 2(1), 11–18.
- Amyranti, M., & Maftukhah, S. (2021). Alternatif penggunaan sulfit dalam pembuatan chips umbi porang (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai peningkatan nilai derajat putih. Unistek: *Jurnal Pendidikan dan Aplikasi Industri*, 8(2), 82–86.
- Anisa, M. (2023). Manisan kering terung ungu (*Solanum melongena*, L.): Pengaruh lama perendaman dalam larutan kapur sirih (Ca(OH)_2) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik manisan kering terung ungu (*Solanum melongena*, L.).
- Ansar, A., Maudu, R., & Febriyanti, N. S. (2021). Development of floss made from local food in Mambo Village: Pengembangan abon berbahan dasar pangan lokal di Kelurahan Mambo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Svasta Harena*, 1(1), 5–8.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109.
- Asmira, S., & Arza, P. A. (2015). Pengaruh penggunaan labu siam (*Sechium edule*) dengan konsentrasi yang berbeda terhadap mutu organoleptik dan kadar serat kerupuk ikan. *Jurnal Kesehatan Perintis*, 2(2).
- Awaludin, E., Sakung, J., & Baculu, E. P. H. (2019). Analisis kandungan zat gizi makro dan uji organoleptik brownies kukus berbasis labu siam. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 2(1).
- Daryono, E. D. (2012). Ekstraksi pektin dari labu siam. *Jurnal Teknik Kimia*, 7(1).
- Daulay, A. S., & Wahyuni, S. (2021, Agustus). Eksplorasi kandungan mineral pada labu siam (*Sechium edule* (Jacq) Swartz) menggunakan metode atomic absorption spectrophotometry (AAS). *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian*, 4(1), 455–461.
- Dewi, A. O., & Auliana, R. (2019). Pemanfaatan tepung ketan hitam pada pengembangan produk pangan lokal klepon ketan hitam (Klepketam). *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 14(1).
- Dwiani, A., & Rahman, S. (2021). Pengaruh konsentrasi dan lama perendaman dalam larutan kapur sirih terhadap mutu keripik pisang kepok

- (*Musa paradisiaca formatypica*). *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(2), 85–90.
- Gaga, L., Tahir, M., & Antuli, Z. (2022). Pengaruh lama pemasakan terhadap karakteristik fisikokimia abon ikan gabus (*Channa striata*) dengan substitusi jantung pisang. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 45–63.
- Huthaimah, H., Yusriana, Y., & Martunis, M. (2017). Pengaruh jenis ikan dan metode pembuatan abon ikan terhadap karakteristik mutu dan tingkat penerimaan konsumen. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(3), 244–256.
- Kristiani, Y., Rismaya, R., Syamsir, E., & Faridah, D. N. (2022). Pengaruh suhu perendaman dengan larutan natrium metabisulfit terhadap karakteristik fisikokimia tepung labu kuning (*Cucurbita moschata* D.). *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 2(1), 1–19.
- Minah, F. N., Astuti, S., & Jimmy, J. (2015). Optimalisasi proses pembuatan substitusi tepung terigu sebagai bahan pangan yang sehat dan bergizi. *Industri Inovatif: Jurnal Teknik Industri*, 5(2), 1–8.
- Nessianti, A., & Dewi, R. (2015). Pengaruh penambahan puree labu siam (*Sechium edule*) terhadap sifat organoleptik siomay ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*). *Jurnal Boga*, 4(3), 79–84.
- Raihan, R. U., & Makkiyah, F. A. (2024). Manfaat substitusi tepung terigu dalam produksi biskuit. *IKRA-ITH Teknologi: Jurnal Sains dan Teknologi*, 8(1), 54–60.
- Sari, N. M. S. A., & Mahyuni, L. P. (2022). Diversifikasi pengolahan labu siam sebagai bahan dalam pembuatan selai di Banjar Pisang Kaja, Desa Taro. *Panrita Abdi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 6(1), 158–168.
- Sasewa, D. R., Langi, M. J., & Saerang, A. (2023). Usaha pengembangan labu siam (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.) di Kecamatan Tomohon Timur Kota Tomohon. *Kontan: Jurnal Ekonomi, Manajemen dan Bisnis*, 2(2).
- Sudargo, T., Prameswari, A. A., Aulia, B., Aristasari, T., Isnansetyo, A., Puspita, I. D., ... & Alfonita, K. (2020). Analisis zat gizi makro, gizi mikro, dan organoleptik makanan tabur berbasis tuna dan labu siam untuk terapi diet prediabetes. *MGMI*, 12(1), 1–14.

- Umamah, N., & Purdiyanto, J. (2022). Pengaruh penambahan gula merah terhadap kualitas sensoris abon ayam. Maduranch: *Jurnal Ilmu Peternakan*, 7(2), 66–73.
- Verawati, B., & Yanto, N. (2019). Substitusi tepung terigu dengan tepung biji durian pada biskuit sebagai makanan tambahan balita underweight. *Media Gizi Indonesia*, 14(1), 106–114.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji kesukaan hasil jadi kue brownies menggunakan tepung terigu dan tepung gandum utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57–65.
- Wardhani, D. H., Yuliana, A. E., & Dewi, A. S. (2016). Natrium metabisulfit sebagai anti-browning agent pada pencoklatan enzimatik rebung ori (*Bambusa arundinacea*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4).
- Widnyani, I. A. P. A., RS, I. G. A. Y. R., & Sintyadewi, P. R. (2021). Analisis serat kasar produk snack bar berbasis tepung kacang gude (*Cajanus cajan*), dengan kacang kratok (*Phaseolus lunatus*) dan kacang merah (*Phaseolus vulgaris*). *Scientific Journal of Food Technology*, 8(2), 47–54.
- Yulianti, M., Jalaluddin, J., Muarif, A., Dewi, R., & Hakim, L. (2023). Pengaruh lama perendaman biji nangka dalam natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dengan metode pengaruh terhadap kualitas tepung biji nangka. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 3(3), 322–327.