

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, Anak A. E. L. D. 2020. Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Mutu Organoleptik, Kapasitas Antioksidan dan Nilai Gizi Mie Basah. Skripsi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
- Dewi, H. S., Palimbo, A., dan Oktaviannor, H. (2023). Pengaruh pemberian labu kuning terhadap anemia remaja putri di wilayah kerja UPT Puskesmas Sapala. *Al-Tamimi Kesmas: Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat (Journal of Public Health Sciences)*, 12(2), 168-175.
- Fadri, R. A., Muchrida, Y., Roza, I., dan Syahrul, S. (2022). Inovasi Tepung Labu Kuning, Tepung Ubi Ungu Dan Kacang Koro Dalam Pengolahan Cake Dan Roti Sebagai Makanan Tambahan Stunting.
- Fadri, R. A., Muchrida, Y., Roza, I., dan Syahrul, S. (2022). Inovasi Tepung Labu Kuning, Tepung Ubi Ungu Dan Kacang Koro Dalam Pengolahan Cake Dan Roti Sebagai Makanan Tambahan Stunting.
- Fitriana, W. D., Fatmawati, S., dan Ersam, T. (2015). Uji aktivitas antioksidan terhadap DPPH dan ABTS dari fraksi-fraksi daun kelor (*Moringa oleifera*). *Prosiding Simposium Nasional Inovasi dan Pembelajaran Sains*, 2015, 8-9.
- Hariyanto, A. P., Sulandari, L., Romadhoni, I. F., dan Widagdo, A. K. (2024). Sifat Organoleptik Madumongso Tape Ubi Ungu dengan Perbedaan Proporsi Tape Ketan Hitam dan Tape Ketan Putih. *Jurnal Bintang Pendidikan Indonesia*, 2(4), 12-22.
- Hasanah, H. (2008). Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol tape ketan hitam (*Oryza sativa* L var *forma glutinosa*) dan tape singkong (*Manihot utilissima* Pohl) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Hatta, H., dan Sandalayuk, M. (2020). Pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap kandungan karbohidrat dan protein cookies. *Gorontalo journal of public health*, 3(1), 41-50.
- Hutasoit, C. (2020). Respon Pemberian POC Bonggol Pisang (*Musa Paradisiaca*) dan Kompos Limbah Kubis (*Brassica Oleracea*. L) Pada Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Duch) (Doctoral dissertation, Universitas Medan Area).
- Inosenshia, I. C. (2023). Analisis Kandungan Zat Gizi Mikro (Vitamin A, Vitamin C, dan Fe) Cookies Berbasis Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch.) sebagai Alternatif Pencegahan Anemia= Analysis of Micronutrient Content (Vitamin A, Vitamin C, and Iron) Cookies Based on Yellow Pumpkin (*Cucurbita moschata* Duch.) as an Alternative of Anemia Prevention (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).

- Islamiati, N. (2019). Uji Kinerja Alat Plate And Frame Filter Press Dengan Pengaruh Perbedaan Tekanan Pada Proses Filtrasi Kelapa Parut (The Plate and Frame Filter Press Performance Test with The Effect of Pressure Differences on Grated Coconut Filtration Process) (Doctoral dissertation, undip vokasi).
- Jiwandori, A. (2015). Analisa Kadar Protein Pada Tape Singkong (Manihot Utilissima) Dengan Penambahan Sari Buah Nanas (Ananas Comosus) Menggunakan Spektrofotometer Visible (Analysis Protein Concentration on Cassava Tape (Manihot utilisima) with Pineapple essence (ananas comosus) Using Spectrophotometer Visible) (Doctoral dissertation, Undip).
- Juwita, R. (2012). Studi produksi alkohol dari tetes tebu (*Saccharum officinarum* L) selama Proses Fermentasi. Skripsi Universitas Hasanudin Makassar.
- Laily, M. A., Wibowotomo, B., dan Hidayati, L. (2021). Pengaruh Substitusi Kelapa Parut (*Cocos Nucifera*) dalam Pembuatan Kue Sagon Kabocha (*Cucurbita Maxima*. L) sebagai Inovasi Kuliner Magetan. Jurnal Inovasi Teknologi dan Edukasi Teknik, 1(2), 131-136.
- Lusiana, E. D., & Mahmudi, M. (2021). ANOVA untuk Penelitian Eksperimen: Teori dan Praktik dengan R. Universitas Brawijaya Press.
- Lismawati. (2021). Kandungan dan Aktivitas Antioksidan Terhadap Ekstrak Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Program Studi Farmasi Universitas Malahayati. Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia (JMPI), Vol 7. No. 2 Desember 2021.
- Maheswari, P. G., Putrawan, I., dan Bangse, I. K. (2022). Analisa Produktivitas Mesin Pemeras Santan Kelapa Sistem Press Kapasitas 15 Kg (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Putri, M. F. (2014). Kandungan gizi dan sifat fisik tepung ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat. Teknobuga: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga, 1
- Putriana, I., dan Aminah, S. (2013). Mutu fisik, kadar serat dan sifat organoleptik nata de cassava berdasarkan lama fermentasi. Jurnal Pangan dan Gizi, 4(1).
- Rahmi, S., Safrizal, S., Yusmanizar, Y., dan Susanti, D. (2022). Kajian Pembuatan Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) Di PT. Rejeki Bersamah, Kabupaten Simeulue. Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian, 3(2).
- Siahaan, M. P. (2025). Karakteristik Cookies Dengan Penambahan Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) dari Beberapa Tingkat Kematangan Kelapa (Doctoral dissertation, Universitas Jambi).
- Siahaan, M. P. (2025). Karakteristik Cookies Dengan Penambahan Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) dari Beberapa Tingkat Kematangan Kelapa (Doctoral dissertation, Universitas Jambi).

- Sokhibi, A., dan Alifiana, M. A. (2019). Pengembangan Umkm Madumongso Dengan Pemanfaatan Dana Desa. *Rekayasa: Jurnal Penerapan Teknologi dan Pembelajaran*, 16(2), 133-140.
- Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., dan Mahros, Q. A. Y. (2021). Pengaruh substitusi tepung labu kuning (*Cucurbita moschata* L) terhadap nilai gizi brownies kukus labu kuning. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), 18-21.
- Sudarman, M. (2018). Pemanfaatan labu kuning (*Cucurbita Moschata* Duch) sebagai bahan dasar pembuatan cookies (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Makassar).
- Suryanti, R., Saludung, J., dan Hudiah, A. (2018). Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Dange Di Kabupaten Pangkep (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Makassar).
- Wulandari, A. T. R. (2024). Pengaruh Penambahan Gula Dan Jahe Merah (*Zinger Officinale* Var *Rubrum*) Terhadap Mutu Permen Karamel Susu= The Effects Of Adding Sugar And Red Ginger (*Zinger Officinale* Var *Rubrum*) On The Quality Of Milk Caramel Candy (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Yulianto, W. A. (2024). Pati Tahan Cerna: Retrogradasi, Pembentukan, dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Deepublish.
- Yulianto, W. A. (2024). Pati Tahan Cerna: Retrogradasi, Pembentukan, dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Deepublish.
- Yulvianti, M., Ernayati, W., dan Tarsono, T. (2015). Pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan baku tepung kelapa tinggi serat dengan metode freeze drying. *Jurnal Integrasi Proses*, 5(2).
- Yuniyanti, D. N., Ismail, E., dan Susilo, J. (2017). Pengaruh Penambahan labu Kuning dan Kacang Hijau Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik dan Kandungan Gizi makanan Tradisional Nagasari. *Jurnal Teknologi Kesehatan (Journal of Health Technology)*, 13(2), 110-117.
- Yuwana, A. M. P., Putri, D. N., dan Harini, N. (2022). Hubungan antara atribut sensori dan kualitas gula merah tebu: pengaruh pH dan kondisi karamelisasi. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(1), 54-66.
- Zaki, I., dan Ramadhan, G. R. (2022). Kandungan gizi formula enteral berbasis ubi ungu, ikan lele, tempe kedelai, labu kuning. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 6(2), 33-49.
- Ulfah, S. (2016). Uji aktivitas antioksidan ekstrak daun rambutan (*nephelium lappaceum* linn) dengan metode dpph (2, 2-difenil-1-pikrilhidrazil).

LAMPIRAN

Lampiran 1 Analisis Kadar Serat (Putriana dkk, 2013)

Cara Kerja :

- 1 Persiapan Sampel
Sampel madu mongso dihaluskan untuk mendapatkan ukuran partikel yang seragam
- 2 Ekstraksi Lemak
Lemak dalam sampel madu mongso diekstraksi terlebih dahulu menggunakan metode seperti Soxhlet atau fat extractor.
- 3 Hidrolisis dengan Asam
Residu dari ekstraksi lemak direfluks dengan asam sulfat (H_2SO_4) encer. Pemanasan dengan asam ini bertujuan untuk menghidrolisis komponen selain serat kasar seperti karbohidrat dan protein.
- 4 Hidrolisis dengan Basa
- 5 Setelah proses dengan asam, residu direfluks kembali dengan larutan natrium hidroksida (NaOH) encer untuk melarutkan lebih banyak komponen yang bukan serat kasar.
- 6 Penyaringan
- 7 Setelah hidrolisis dengan asam dan basa, campuran disaring menggunakan kertas saring untuk memisahkan serat kasar yang tidak larut dari larutan.
- 8 Pencucian
- 9 Residu yang tertinggal pada kertas saring dicuci beberapa kali dengan air panas dan etanol untuk menghilangkan sisa asam, basa, dan pengotor lainnya.
- 10 Pengeringan
Kertas saring beserta residunya dikeringkan dalam oven pada suhu tertentu (misalnya, $105^{\circ}C$) hingga beratnya konstan.
- 11 Penimbangan
Setelah kering, kertas saring dan residunya ditimbang. Berat ini kemudian dikurangi dengan berat kertas saring kosong untuk mendapatkan berat serat kasar.
- 12 Perhitungan
Kadar serat kasar dihitung berdasarkan berat serat kasar yang diperoleh dan berat sampel awal. Rumus yang digunakan biasanya adalah: $(\text{berat serat kasar} / \text{berat sampel}) \times 100\%$.