

## DAFTAR PUSTAKA

---

- [1] Balitkabi Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Kementerian Pertanian. (2015). *Varietas unggul aneka kacang dan umbi*.
- [2] Canti, M., Fransiska, I., & Lestari, D. (2020). Karakteristik mi kering substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning dan tepung ikan tuna. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.
- [3] Fauzi, M., Kuliahsari, D. E., Diniyah, N., & Rusdianto, A. S. (2017). Penggunaan vitamin C dan suhu pengeringan pada pembuatan chip (irisian kering) labu kuning LA3 (Cucurbita moschata). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v14n2.2017>
- [4] Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji organoleptik dan daya terima pada produk Mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- [5] Gunwan, K. I., & Mataji, M. (2023). Pemberdayaan produksi dan pengelolaan keuangan usaha mikro kue tradisional “Laris” di Menur Pumpungan Kota Surabaya. *ABDI MASSA: Jurnal Pengabdian Nasional*.
- [6] Holinesti, R., & Isnaini. (2020). Analisis kualitas serabi yang dihasilkan dari substitusi labu kuning. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*. <https://doi.org/10.24036/30.00>
- [7] Iriani, V. R. (2011). Pembuatan dan analisis kandungan gizi tepung labu kuning (Skripsi). Universitas Pembangunan Nasional, Jawa Timur.
- [8] Janowicz, M., Kadzińska, J., Ciużyńska, A., Szulc, K., Galus, S., Karwacka, M., & Nowacka, M. (2023). The structure-forming potential of selected polysaccharides and protein hydrocolloids in shaping the properties of composite films using pumpkin purée. *Applied Sciences*.
- [9] Kementerian Pertanian. (2018). *Statistik konsumsi pangan tahun 2018*. <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/download/file/450-statistik-konsumsi-pangan-tahun-2018>

- [10] lifestyle.solopos.com. (2024, July 1). Pencinta Jajanan, Ini Perbedaan Crepes dan Kue Leker. *Solopos*. <https://lifestyle.solopos.com/pencinta-jajanan-ini-perbedaan-crepes-dan-kue-leker-1206764>
- [11] Ratnasari, N., & Yunianta. (2015). Pengaruh tepung kacang hijau, tepung labu kuning, margarin terhadap fisikokimia dan evaluation of breads supplemented with pumpkin flour. *ASEAN Food Journal*.
- [12] Rismaya, R. (2023). *Labu Kuning: Pangan Alternatif*.
- [13] Santos Jr, L. C. O., Simão, V., de Almeida, J. D. S. O., de Sena Aquino, A. C. M., Carase, E., & Amante, E. R. (2017). Study of heat treatment in processing of pumpkin puree (*Cucurbita moschata*). *Journal of Agricultural Science*.
- [14] Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta