

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, D. P., & Masruri, M. S. (2017). Keefektifan Pendekatan Saintifik Model Problem Base Learning, Problem Solving, dan Inquiry dalam Pembelajaran IPS. *Harmoni Sosial: Jurnal Pendidikan IPS*, 4(2), 142–153.
- Alza, Y., Novita, L., & Zahtamal, Z. (2023). Identifikasi Nilai Gizi Makro dan Mikro Tepung Labu Kuning Khas Riau. *Sang Pencerah: Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Buton*, 9(1), 249–259.
- AOAC. (1988). Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. In *Association of Official Analytical Chemists*. Inc. Arlington.
- Apriyantono, A., D., F., N.L., P., Sedarnawat, & S., B. (1989). *Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi*. IPB Press.
- Ariani, Y., Bintoro, N., & Karyadi, J. N. W. (2019). Kinetika Perubahan Kualitas Fisik Buah Mangga Selama Pengeringan Beku dengan Perlakuan Pendinginan Awal dan Ketebalan Irisan. *agriTECH*, 39(4), 298. <https://doi.org/10.22146/agritech.42599>
- Cahyaningtyas, F. I., Basito, & Anam, C. (2018). Kajian Fisikokimia dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch) Sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Eggroll. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 13–19.
- Cengristitama, Sari, M. W., & Khasanah, S. R. (2022). Pengaruh variasi waktu pengeringan terhadap mutu tepung labu kuning. *TEDC*, 16(1), 25–29.
- Chikpah, S. K., Korese, J. K., Sturm, B., & Hensel, O. (2022). Colour change kinetics of pumpkin (*Cucurbita moschata*) slices during convective air drying and bioactive compounds of the dried products. *Journal of Agriculture and Food Research*, 10(June), 100409. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2022.100409>
- Dharmapadni, I. G. A., Bambang, A. H., & Yoga, I. W. G. S. (2016). Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Tepung Labu Kuning (*Cucurbitae Moschata* ex. Poir) beserta Analisis Finansialnya. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 4(2), 73–82.
- Fajrin, J., Pathurahman, Lalu Gita Pratama, Basuki, T., Lia, V., Balai, U. P. T., Biomaterial, P., Marpaung, J. L., Sutrisno, A., Lumintang, R., Surata, I. W., Lokantara, I. P., Arimbawa, P., & Purwanto, D. (2016). Aplikasi Metode Analysis of Variance (Anova) Untuk Mengkaji Pengaruh. *Jurnal Energi Dan Manufaktur*, 6(2), 11–23.
- Fauzi, M., Diniyah, N., Rusdianto, A. S., & Kuliahsari, E. (2017). Penggunaan Vitamin C dan Suhu Pengeringan Pada Pembuatan Chip (Irisan Kering) Labu Kuning LA3 (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(2), 108–115.
- Fitria, E. A., Warsiki, E., & Yuliasih, I. (2017). Model Kinetika Perubahan Warna Label Indikator Dari Klorofil Daun Singkong (*Manihot Esculenta* Crantz). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(1), 17–23. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2017.27.1.17>
- Furqan, M., Suranto, & Sugiyarto. (2018). Karakterisasi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Berdasarkan Karakter Morfologi Di Daerah Kabupaten Bima Nusa Tenggara Barat. *Seminar Nasional Pendidikan Biologi Dan Saintek Iii*, 136–

141.

- Hatta, H., & Sandalayuk, M. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Kandungan Karbohidrat dan Protein Cookies. *Journal of Public Health*, 3, 41–50.
- Hussain, A., Kausar, T., Sehar, S., Sarwar, A., Quddoos, M. Y., Aslam, J., Liaqat, A., Siddique, T., An, Q. U., Kauser, S., Rehman, A., & Nisar, R. (2023). A review on biochemical constituents of pumpkin and their role as pharma foods; a key strategy to improve health in post COVID 19 period. *Food Production, Processing and Nutrition*, 5(1), 1–14. <https://doi.org/10.1186/s43014-023-00138-z>
- Indrianingsih, A. W., Apriyana, W., Rosyida, V. T., Nisa, K., Nurhayati, S., & Darsih, C. (2019). Efek Pengeringan pada Bagian Buah Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) terhadap Aktivitas Antioksidan, Sifat Kimia dan Struktur Morfologi. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(1), 33.
- Indriyanti, E., Purwaningsih, Y., & Wigati, D. (2018). Skrining Fitokimia dan Standarisasi Ekstrak Kulit Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Ilmiah Cendekia Eksakta*, ISSN 2528-5912, 20–25.
- Kurniawan, H., Sukmawaty, S., Ansar, A., Yuniarto, K., Murad, M., & Sabani, R. (2021). Penentuan Konstanta Laju Pengeringan Coconut Chips. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, 7(1), 39–49.
- Limpaiboon, K. (2011). Effects of temperature and slice thickness on drying kinetics of pumpkin slices. *Walailak J Sci & Tech*, 8(2), 159–166. <http://wjst.wu.ac.th>
- Mardiah, M., Fitriana, T., Widowati, S., & Andini, S. F. (2020). Komposisi Proksimat pada Tiga Varietas Tepung Labu Kuning (*Cucurbita* Sp). *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1), 097–104.
- Mardiantono, Fachruddin, & Zulfahrizal. (2019). Pendugaan Kadar Air Beras Ketan Putih Dengan Teknologi NIRS Menggunakan Metode Principal Component Regression (Pretreatment De-trending , Derivative-2 , dan Standart Normal Variate) Program Studi Teknik Pertanian , Fakultas Pertanian , Universitas Syiah. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(1), 502–511.
- Mauliana, Y., Cambodia, M., Dewu, A. S., Apriyanto, A., & Ariyanto, L. (2023). Pelatihan Peningkatan Mutu Produksi Minuman Bubuk Jahe Instan dengan Mesin Digital Food Dehydrator di KWT Srikandi, Desa Sungai Langka. *Jurnal Abdi Masyarakat Saburai*, 4(1), 16–23.
- Melyani, D., Rohmayanti, T., Utami, D. A. N., Pangan, J., Fakultas, G., Pangan, I., Universitas, H., & Bogor, D. (2020). *Karakteristik Fisikokimia Biskuit Bayi Berbahan Dasar Tepung Biji Kluwih (*Arthocarpus communis*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)*. 102(2), 2541–5271.
- Nilasari, O. W., Susanto, W. H., & Maligan, J. M. (2017). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3), 15–26.
- Noviati, T. D., & Purwani, E. (2017). Kadar Beta Karoten dan Daya Terima Cookies Garut dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Seminar Nasional Gizi Program Studi Ilmu Gizi UMS*, 188–195.

- Nurhayati, N., Rais, M., Sukainah, A., P, J., & Lestari, N. (2022). Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Mutu RUMput Laut *Eucheuma Cottonii* dalam Pengolahan ATCC (Alkali Treated Cottonii Chips). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 8(2), 153.
- Nurrahman, & Astuti, R. (2022). Analisis komposisi zat gizi dan antioksidan beberapa varietas labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch). *Agrointek*, 16(4), 544–552.
- Pambudi, E. P. A., Utami, P. I., & Hartanti, D. (2009). Pengaruh Pemanasan terhadap Kadar Vitamin E pada Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) dengan Metode Spektrofotometri Sinar Tampak. *PHARMACY*, 06, 1–8.
- Paramita, V., Hartati, I., & Rifiani, A. H. (2016). Pengaruh Pengeringan Oven Elektrik pada Pengeringan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Prosiding SNST*, 1(Aisi 1045), 7–12.
- Permadi, I. S., Mismawati, A., Zuraida, I., Diachanty, S., & Pamungkas, B. F. (2022). Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Naget Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(1), 1.
- Pradana, F., Bachtiar, F. A., Salsabila, R., Brawijaya, U., & Korespondensi, P. (2021). Implementasi TOPSIS untuk Menentukan Rekomendasi Makanan Anak Usia 1-3 Tahun pada Sistem Monitoring Tumbuh Kembang Anak. *Jurnal Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer (JTIK)*, 8(4), 839–844. <https://doi.org/10.25126/jtiik.202184370>
- Purnomo, E. N. S., Sihwi, S. W., & Anggrainingsih, R. (2013). Analisis Perbandingan Menggunakan Metode AHP, TOPSIS, dan AHP-TOPSIS dalam Studi Kasus Sistem Pendukung Keputusan Penerimaan Siswa Program Akselerasi. *Jurnal Itsmart*, 2(1), 16–23.
- Putra, G. M. D., Sutoyo, E., & Hartini, S. (2014). Uji Kinerja Alat Pengering Efek Rumah Kaca (Erk) Hybrid Dengan Tungku Biomassa Sebagai Sistem Pemanas Tambahan Untuk Pengeringan Biji Pala (*Myristica* Sp.) Test Of Perfomance Erk Hybrid Dryer With Biomass Furnace As Additional Heating System For Nutmeg See. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* Vol, 3(2), 183–194.
- Rahayu, W. E., & Romalasari, A. (2020). Perbandingan Kualitas Gizi dan Daya Terima Cookies Berbahan Dasar Labu Kuning (*Curcubita Moschata* Durch) dengan Kabocha(*Curcubita maxima*). *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*, 2(2), 101–107. <https://doi.org/10.31962/jiitr.v2i2.49>
- Rahayuningtyas, A., & Kuala, S. I. (2016). Pengaruh Suhu Dan Kelembaban Udara Pada Proses Pengeringan Singkong (Studi Kasus : Pengering Tipe Rak). *ETHOS (Jurnal Penelitian dan Pengabdian)*, 99.
- Rauf, R. F. (2021). Pemodelan Kinetika Pengeringan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Menggunakan Pengering Surya Efek Rumah Kaca. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(1), 139.
- Rifan, Nurrahman, & Aminah, S. (2017). Pengaruh Jenis Alat Pengering Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Sup Labu Kuning Instan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(2), 104–116.
- Safriani, N., Husna, N. El, & Rizkya, R. (2015). Pemanfaatan Pasta Labu Kuning

- (*Cucurbita moschata*) pada Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Agroindustri*, 5(2), 85–94.
- Saputra, T. W., Waluyo, S., Septiawan, A., & Ristiyana, S. (2020). Pengembangan Model Prediksi Laju Pengeringan pada Irisan Wortel (*Daucus carota*) Berbasis Regresi Linier Berganda (RLB) dan Jaringan Syaraf Tiruan (JST). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 8(2), 209–218. <https://doi.org/10.29303/jrpb.v8i2.191>
- Septiadi, A., & Ramadhani, W. K. (2020). Penerapan metode anova untuk analisis rata-rata produksi donat, burger, dan croissant pada toko roti Animo Bakery. *Bulletin of Applied Industrial Engineering Theory*, 1(2), 60–64.
- Setiawan, H., Sabang, S. M., & Tangkas, I. M. (2014). Analisis Kandungan Vitamin C dan Kalium Dalam Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Jurnal Akademika Kimia*, 3(4), 173–177.
- Sianturi, Y. O. (2023). Analisis Pengaruh Waktu Kontak Terhadap Konsentrasi Bentonit Pada Pengolahan Minyak Pelumas Bekas Dengan Metode Acid Clay Treatment. *Jurnal Penelitian Dan Karya Ilmiah Lembaga Penelitian Universitas Trisakti*, 8(2), 274–282. <https://doi.org/10.25105/pdk.v8i2.15459>
- Song, J., Wang, X., Li, D., & Liu, C. (2017). Degradation kinetics of carotenoids and visual colour in pumpkin (*Cucurbita maxima* L.) slices during microwave-vacuum drying. *International Journal of Food Properties*, 20(1), S632–S643. <https://doi.org/10.1080/10942912.2017.1306553>
- Swarni, L., Ihsan, M. H., & Putri, L. A. R. (2022). Analisis Kandungan Gizi dan Daya Terima Cookies dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai Makanan Selingan di SDN 29 Kendari. *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*, 2(2), 30–36.
- Trisnawati, W., Suter, K., Suastika, K., & Putra, N. K. (2014). *Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Antioksidan, Serat Pangan dan Komposisi Gizi Tepung Labu Kuning*. 3(4), 135–140.
- Utami, N. R., & Prasetyawati, Z. T. (2020). Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel. *Jurnal Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 9(2), 55–61.
- Wahyuni, D. T., & Widjanarko, S. B. (2015). Pengaruh jenis pelarut dan lama ekstraksi terhadap ekstrak karotenoid labu kuning dengan metode gelombang ultrasonik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 390–401.
- Wijaya, F. D., & Wahyono, A. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Tepung Labu Kuning. *Agropross, National Conference Proceedings of Agriculture, June*, 72–78.
- Yusnayadi, I., Rahmadi, A., & Yuliani, Y. (2023). Pengaruh metode pengeringan oven gas dan rumah pengering terhadap laju pengeringan dan kualitas chips labu kuning (*Cucurbita moschata*). In *Journal of Tropical AgriFood* (Vol. 4, Nomor 1, hal. 43). <https://doi.org/10.35941/jtaf.4.1.2022.7742.43-53>
- Zufahmi, Suranto, & Mahajoeno, E. (2015). Karakteristik tanaman labu kuning (*Cucurbita moschata*) berdasarkan penanda morfologi dan pola pita isozim peroksidase. *Prosiding Seminar Nasional Biotik 2015*, 266–273.