UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG LABU SIAM TERHADAP PERBEDAAN KARAKTERISTIK SENSORIS DAN DAYA TERIMA COOKIES
Sandra Amalia Dewanto, Dr. Fatma Zuhrotun Nisa', STP., MP;Fasty Arum Utami, S.Gz., M.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Ackbarali, D. S., Rohanie M. 2014. *Sensory Evaluation As A Tool In Determining Acceptability Of Innovative Products Developed By Undergraduate Students In Food Science And Technology At The University Of Trinidad And Tobago*. Journal of Curriculum and Teaching, Vol. 3, No. 1, ISSN 1927-2677, E-ISSN 1927- 2685.

Adiyastiti, B. E. T., Suryanto, E. and Rusman. 2014. *Pengaruh Lama Pembakaran Dan Jenis Bahan Bakar Terhadap Kualitas Sensoris Dan Kadar Benzo(a)piren Sate Daging Kambing*. Buletin Peternakan, 38(3), pp. 189–196.

Afana, F.Z. 2014. *Uji Organoleptik dan Kandungan Pati Resisten Mie Basah Formulasi Tepung Garut, Tepung Gembili dan Tepung Terigu*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Agustini, K. 2006. *Pengaruh Lama Pemberian Formula Ekstrak Buah Labu Siam Terhadap Penurunan Kadar Kolestrol Total dan Trigliserida Tikus Putih Jantan*. [Skripsi]. Departemen Farmasi Universitas Indonesia. Jakarta.

Andriani, D., Achmadi, N. S. and Ramadhani, A. A. 2018. *Uji Coba Pembuatan dan Strategi Pemasaran Dodol Berbahan Dasar Labu Siam [Experiment and Marketing Strategy of Dodol Made of Chayote]*, 1(1).

Anggraeni, N. A. and Sudiarti, T. 2018. *Faktor Dominan Konsumsi Buah dan Sayur pada Remaja di SMPN 98 Jakarta*. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 5(1), pp. 18–32.

Antara, N, dan Wartini, M. 2014. *Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project*. Bali : Udayana University.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG LABU SIAM TERHADAP PERBEDAAN KARAKTERISTIK SENSORIS DAN DAYA TERIMA COOKIES
Sandra Amalia Dewanto, Dr. Fatma Zuhrotun Nisa', STP., MP;Fasty Arum Utami, S.Gz., M.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Aulia, S. S., Rustanti, N. and Fitranti, D. Y. 2017. *Fortifikasi NaFeEDTA pada Cookies Ubi Jalar Kuning sebagai Produk Alternatif untuk Menanggulangi Anemia Defisiensi Besi*. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(3), pp. 161–168. doi: 10.25182/jgp.2017.12.3.161-168.

Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. 1st edn. Semarang: Graha Ilmu. doi: 10.15713/ins.mmj.3.

Barron ME. 2007. *The Effect of Flaxseed Hulls On Expanded Corn Meal Products [tesis]*. Texas (US): Texas A&M University.

Bintari, S. H. and Parman, S. 2018. *Karakteristik Daya Terima, Tekstur, dan Pertumbuhan Kapang Tempe Akibat Penambahan Berbagai Macam Rempah*. *Seminar Nasional Biologi dan Pendidikan Biologi UKSW 2018*, pp. 215–220.

Brühl L, Matthäus B, Scheipers A, Hofmann T. 2008. *Bitter Off-taste in Stored Cold-pressed Linseed Oil Obtained from Different Varieties*. Eur. J. Lipid Sci. 110(7): 625-631. doi: 10.1002/ejlt.200700314.

Chen J, Engeln L. 2012. *Food Oral Processing: Fundamentals of Eating and Sensory Perception*. Lowa (US): Wiley-Blackwell.

Choi, SE. 2013. Chapter 3 : *Sensory Evaluation. In S. Edelstein (Ed.), Food Science : An Ecological Approach*.(ISBN: 978-1-4496-9477-7) Sudbury, MA : Jones and Bartlett Publisher.

Daryono, E. D. and Jurusan. 2010. *Ekstraksi Pektin Daril Labu Siam*. Teknik Kimia, 7(1), pp. 22–25.

DeMan, J.M. 1985. *Principle of Food Chemistry.* Connecticut : The AVI Publishing Company Inc.

Departemen Kesehatan RI. *Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas)*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG LABU SIAM TERHADAP PERBEDAAN KARAKTERISTIK SENSORIS DAN DAYA TERIMA COOKIES
Sandra Amalia Dewanto, Dr. Fatma Zuhrotun Nisa', STP., MP;Fasty Arum Utami, S.Gz., M.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Indonesia. Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Depkes RI.Jakarta.2007.

Endrika, A., Christianto, E. and Nazriati, E. 2015. *Kecukupan Konsumsi Sayur dan Buah pada Siswa SMA Negeri 1 Kuantan Hilir*. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Kedokteran*, 2(2), pp. 1–12.

Fatmasari, D. 2017. *Diversifikasi Produk Buah Labu Siam di Dusun Mantran Wetan Desa Girirejo Kecamatan Ngablak Kabupaten Magelang*. *Majalah Ilmiah Inspiratif*, 2(04), pp. 45–49.

Febriana, A., Rachmawanti, D. and Anam, C. 2014. *Evaluasi Kualitas Gizi, Sifat Fungsional, Dan Sifat Sensoris Sala Lauak Dengan Variasi Tepung Beras Sebagai Alternatif Makanan Sehat*. Teknosains Pangan, 3(2), pp. 28–38.

Felicia, N., Widarta, I. W. R. and Yusasrini, N. L. A. 2010. *Pengaruh ketuaan daun dan metode pengolahan terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik sensoris teh herbal bubuk daun alpukat* .

Fellows,P.J. 2000. *Food Processing Technology.Principles and Practice*.2nd Ed. Cambridge, England: Woodhead Publishing Ltd.

Gebrina, A. D. 2016. *Pengembangan Produk Camilan Sehat Cookies Ubi Jalar (Coobie) Amanda*, *Skripsi*.

Girard, J.P. 1992. *Smoking in Technology of Meat Products*. New York: Clermont Ferrand, Ellis Horwood.

Harisina, A.A. 2016. *Mutu organoleptik, nilai gizi (protein, kalsium, serat) dan nilai ekonomi flakes substitusi buah sukun dan kacang hijau sebagai alternatif PMT anak sekolah* (Skripsi tidak diterbitkan). Universitas Airlangga, Surabaya.

Haryu, A. S. P., Parnanto, N. H. R. and Nursiwi, A. 2016. *Pengaruh Penambahan*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG LABU SIAM TERHADAP PERBEDAAN KARAKTERISTIK SENSORIS DAN DAYA TERIMA COOKIES
Sandra Amalia Dewanto, Dr. Fatma Zuhrotun Nisa', STP., MP;Fasty Arum Utami, S.Gz., M.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Fruit and Vegetable Leather Berbasis Albedo Semangka (Citrullus vulgaris schard.) dan Labu Siam (Sechium edule). Teknosains Pangan, 5(3), pp. 1–8.

Hayati, R, Marliah, A, dan Rosita, F. 2012. *Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika*. Jurnal Florstek, 66-75

Herlina, W. A. 2016. *Kadar Total Fenol, Serat Pangan dan Uji Organoleptik Brownies dengan Penambahan Puree Bit Merah (Beta vulgaris L.)*. Universitas Gadjah Mada.

Hermawan, H. *et al.* 2010. *Kadar Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etil Asetat dan Metanol Buah Ketapang (Terminalia catappa L .)*.

Horne, Pauline J, *et al.* 2010. *Increasing Pre- School Children's Consumption Of Fruit and Vegetable, a Modeling amd Rewards Intervention*. Appetite (375-385).

Isdamayani, L. and Panunggal, B. 2015. *Kandungan Flavonoid, Total Fenol, dan Antioksidan Snack Bar Sorgum Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2*. Journal of Nutrition College, 4(2), pp. 342–349.

Junita, D. *et al.* 2017. *Komponen Gizi, Aktivitas Antioksidan, dan Karakteristik Sensori Bubuk Fungsional Labu Kuning dan Tempe*. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(2), pp. 109–116. doi: 10.25182/jgp.2017.12.2.109.116.

Kartika, B., Hastuti, P., 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.

Kasim, F., Fitrah, A. N. and Hambali, E. 2017. *Aplikasi Asap Cair Pada Lateks*. *Pasti*, IX(1), pp. 28–34.

Kemenkes. *Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Provinsi DKI Jakarta*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG LABU SIAM TERHADAP PERBEDAAN KARAKTERISTIK SENSORIS DAN DAYA TERIMA COOKIES
Sandra Amalia Dewanto, Dr. Fatma Zuhrotun Nisa', STP., MP;Fasty Arum Utami, S.Gz., M.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Tahun 2007. Jakarta: Lembaga Penerbitan Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan; 2009.

Kemenkes. *Pemerintah Canangkan Gerakan Masyarakat Hidup Sehat (GERMAS)* [Internet]. Jakarta : Kemenkes RI ; 2016 [cited 2018 Oct 5].Availablefrom:http://www.depkes.go.id/article/view/16111600003/pemerintahcanangkan-gerakan-masyarakat-hidup-sehat-germas-.html.

Kemenkes. *Riskesdas dalam Angka Provinsi DKI Jakarta 2013*. 1st ed. Jakarta: Lembaga Penerbitan Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan; 2013.

Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom.

Kilcast, D. 2010. *Sensory Analysis for Food and Baverage Quality Control*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.

Krisno BA, *Dasar- Dasar Ilmu Gizi*. Malang: UMM press. 2009:34-39

Kusuma, Titi Sari. *et al*. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya *Press*.

Laaksonen, M., Lalluka, T., Rahkonen, O., Roos, E., & Lahelma, E. 2007. *Multiple socio-economic circumstances and healthy food habits*. European Journal of Clinical Nutrition, 61, 701-710.

Lajania, H. S., Effendi, E. M. and Indriani, L. 2015. *Efektivitas Kombinasi Ekstrak Daun Salam (Syzygium polyanthum) Dan Sari Labu Siam (Sechium edule (Jacq.) Sw.) Sebagai Antihipertensi Pada Tikus Jantan*. pp. 1–12.

Larmond, E. 1977. *Laboratory Methods for Sensory Evaluation Food.* Canada Departement of Agriculture Publisher : Canada.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG LABU SIAM TERHADAP PERBEDAAN KARAKTERISTIK SENSORIS DAN DAYA TERIMA COOKIES
Sandra Amalia Dewanto, Dr. Fatma Zuhrotun Nisa', STP., MP;Fasty Arum Utami, S.Gz., M.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Lawless HT, Heyman H. 2010. *Sensory Evaliation of Food Principles and Practices 2nd.* New York (US): Springer.

Lin, D. and Zhao, Y. 2007. *Innovation in the development and application of edible coatings for fresh and minimally processed fruits and vegetables*. Comprehensive Review in Food Science and Food Safety 6, 60 - 75.

Lozano, J.E. 2006. *Fruit Manufacturing*: Scientific basis, Engineering properties, and deteriorative reaction of technological importance. Springer Science + Business Media LLC.

Mak, Tsz Ning, *et al*. 2012. *Assessing Eating Context and Fruit and Vegetable Consumption in Children:New Methods Using Food Diaries in the UK National Diet and Nutrition Survey Rolling Programme*. International Journal of Behavioural Nutrition and Physical Activity 9:126.

Maximo C. Gacula, Jr., P. D. 1993. *Design and Analysis of Sensory Evaluation*. 1st edn, *Food & Nutrition Press, INC.* 1st edn. USA: Food&Nutrition Press, Inc.

Marliana, S. D., Suryanti, V. and Suyono. 2005. *Skrining Fitokimia dan Analisis Kromatografi Lapis Tipis Komponen Kimia Buah Labu Siam (Sechium edule Jacq . Swartz .) dalam Ekstrak Etanol The phytochemical screenings and thin layer chromatography analysis*. Biofarmasi, 3(1), pp. 26–31.

Mayasari,R. 2015. *Kajian Karakter Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. pp. 1–19.

Meilgard, M, Civille, GV, and Carr, BT. 2006. *Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition*. CRC Press. USA

Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. *Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG LABU SIAM TERHADAP PERBEDAAN KARAKTERISTIK SENSORIS DAN DAYA TERIMA COOKIES
Sandra Amalia Dewanto, Dr. Fatma Zuhrotun Nisa', STP., MP;Fasty Arum Utami, S.Gz., M.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

indonesia. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2: 4, 259-267

Mitchell, Gemma L, *et al*. 2012. *Parental Influences on Children's Eating Behaviour and Characteristics of Successful parent–Focussed Intervations*. Appetite 60 (85-90).

Modgil, M., R., dan R. Kumar. 2004. *Carbohydrate and Mineral Content of Chyote (Sechium edule) and Bottle Gourd (Lagenaria Siceraria)*. Hum Ecol. 15(2): 157-159.

Morales D, dkk. 1998. *Process for the Preparation of Ground Cereal Based Food Product Obtained Thereby.* European Patent EP 453390. Dalam skripsi H. Hendra.2010. Universitas Sumatra Utara.

Murni, T., N. Herawati dan Rahmayuni. 2014. *Evaluasi mutu kukis yang disubstitusi tepung sukun (Artocarpus communis) berbasis minyak sawit merah (MSM), tepung temope dan tepung udang rebon (Acetes erythraeus)*. JOM. 1(1).

Naes, T., Brockhoff, P. B. and Tomic, O. 2010. *Statistic for Sensory And Consumer Science*. 1st edn. Wiley & Sons Ltd. Available at: www.wiley.com.

Nollet LM. 2012. *Handbook of Meat, Poultry and Seafood Quality*. Lowa (US): Wiley_Blackwell.

Nurmahendra, I. 2017. *Uji Sensoris Dengan Metode Preference Untuk Produk Baru Kue Kering Multigrain Di PT . Marimas Putra Kencana Semarang*. Skripsi. pp. 1–46.

Nursalam. 2003. "Konsep & Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan: Pedoman Skripsi, Tesis, dan Instrumen Penelitian Keperawatan". Jakarta. Salemba Medika.

Oktaviana, A. S. and Hersoelistyorini, W. 2017. *Kadar Protein , Daya Kembang ,*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG LABU SIAM TERHADAP PERBEDAAN KARAKTERISTIK SENSORIS DAN DAYA TERIMA COOKIES
Sandra Amalia Dewanto, Dr. Fatma Zuhrotun Nisa', STP., MP;Fasty Arum Utami, S.Gz., M.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. 7(November), pp. 72–81.

Paramitha, R. D. 2010. *Pengaruh Pemberian Ekstrak Labu Siam (Sechium edule (Jacq.) Sw.) Terhadap Kadar Kolesterol Total Tikus Putih (Rattus norvegicus) Yang Diberi Pakan Hiperkolesterolemik*. Skripsi.

Pardede, E. 2005. *Pasca Panen dalam Industri Pertanian*, dalam Yustika, A.E. Menjinakkan Liberalisme: Revitalisasi sektor pertanian dan kehutanan. Pustaka Pelajar, Jogjakarta.

Pardede, E. 2009. *Buah dan Sayur Olahan Secara Minimalis*. Visi, 17(3), pp. 245–254.

Pramitasari, R., Halim, G. and Dewi, V. 2013. *Evaluasi Sensori , Nilai Gizi , dan Sifat Fisik Cookies Kedelai Hitam untuk Ibu Menyusui*, pp. 1–8.

Pranata, I. P. B. Y. 2018. *Formulasi Wafer Roll Berbasis Flaxseed (Linum usitatissimum) Dan Biji Labu Kuning (Cucurbita moschata) Sebagai Camilan Mengandung Asam Lemak Esensial*. Skripsi, pp. 1–53.

Purnamawati, M. and Yuliati, L. N. 2016. *Pengaruh Kepribadian dan Situasi terhadap Pemilihan Makanan pada Mahasiswa Tingkat Pertama*. *Ilmu Keluarga dan Konsumen*, 9(3), pp. 231–242.

Putri, R. H. K. 2012. *Uji Organoleptik Formulasi Cookies Kaya Gizi sebagai Makanan Tambahan dalam Upaya Penanggulangan Anemia pada Ibu Hamil di Rangkapan Jaya Depok 2011*. Universitas Indonesia.

Rahardjo, M., Palimbong, S. and Istimur, S. M. 2018. *Karakteristik Fungsional dan Uji Sensori Cookies yang Menggunakan Tambahan Tepung Bekatul*, in *Prosiding SNST ke-9 Tahun 2018*, pp. 25–30.

Rahmadhani, R. and Fibrianto, K. 2016. *Proses Penyiapan Mahasiswa Sebagai*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG LABU SIAM TERHADAP PERBEDAAN KARAKTERISTIK SENSORIS DAN DAYA TERIMA COOKIES
Sandra Amalia Dewanto, Dr. Fatma Zuhrotun Nisa', STP., MP;Fasty Arum Utami, S.Gz., M.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Panelis Terlatih Dalam Pengembangan Lexicon (Bahasa Sensoris) Susu Skim UHT dan Susu Kaya Lemak UHT. Pangan dan Agroindustri, 4(1), pp. 190–200.

Rakhman, A. and Ferdiansyah, M. K. 2012. *Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Produk Cookies Tersubstitusi Tepung Suweg (Amorphophallus campanulatus BI)*, pp. 9–16.

Rampengan, V.J.1985. *Dasar-Dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Ujung Pandang: Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur.

Rauf, A., Pato, U. and Ayu, D. F. 2017. *Aktivitas Antioksidan dan Penerimaan Panelis Teh Bubuk Daun Alpukat (Persea Americana Mill.) Berdasarkan Letak Daun Pada Ranting*. Jom FAPERTA, 4(2), pp. 1–12.

Raupong, Anisa. 2011. *Bahan Ajar Mata Kuliah Perancangan Percobaan.* Makassar : Universitas Hasanuddin.

Riana, M. 2010. *Pengaruh Pemberian Ekstrak Alkohol 70% Kulit Buah Labu Siam terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah pada Kelinci yang Dibebani Glukosa*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Riskedas. 2013. *Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar Provinsi Sulawesi Barat (Riskesdas Tahun 2013)*. Jakarta; Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan RI.

Rohyami Y. 2008. *Penentuan Kandungan Flavonoid dari Ekstrak Metanol Daging Buah Mahkota Dewa*. Jurnal Logika, Vol. 5. No.1. Hal 1-16.

Rosidah, I. *et al.* 2017. *Optimasi Kondisi Ekstraksi Senyawa Total Fenolik Buah Labu Siam (Sechium edule (Jacq .) Sw .) Menggunakan Response Surface Methodology*. Media Litbangkes, 27(2), pp. 79–88.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG LABU SIAM TERHADAP PERBEDAAN KARAKTERISTIK SENSORIS DAN DAYA TERIMA COOKIES
Sandra Amalia Dewanto, Dr. Fatma Zuhrotun Nisa', STP., MP;Fasty Arum Utami, S.Gz., M.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Saade, R. L.1996. *Chayote*. *Sechium edule (Jacq.)* Sw. *International Plant Genetic Resources Institute* , 8-46.

Saliara, D. *et al.* 2017. *Skrining Fitokimia Daun Saliara (Lantana camara L) Sebagai Pestisida Nabati Penekan Hama dan Insidensi Penyakit Pada Tanaman*. pp. 153–158.

Sari, M. W. 2014. *Pengaruh Jumlah Asam Sitrat Dan Agar-Agar Terhadap Sifat Organoleptik Manisan Bergula Puree Labu Siam (Sechium edule)*. e-journal Boga, 03(1), pp. 100–110.

Sari, Y. K. dan Adi, A. C. 2017. *Daya Terima, Kadar Protein, dan Zat Besi Cookies Substitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Kecambah Kedelai*. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), pp. 27–33.

Sastroasmoro, Sudigdo. 2011. *Dasar-Dasar Metodologi Penelitian Klinis*. Jakarta: Sagung Seto.

Saufika, A., Retnaningsih, & Alfiasari. 2012. *Gaya hidup dan kebiasaan makan mahasiswa*. Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen, 5(2), 157-165.

Saxby, M. 1996. *Food Taints and Off-Flavours*. Springer Science and Business Media, New York

Sharma, B.R., Naresh, Dhuldoya, N.C., Merchant, S.U, Merchant, U.C. 2006. An Overview Of Pectins. *Time Food Processing Journal*. June-July Issu, pp 44-51.

Sekarini, G. A. Y. U. 2011. *Kajian Penambahan Gula dan Suhu Penyajian Terhadap Kadar Total Fenol, Kadar Tanin (katekin), dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman Teh Hijau (Camellia sinesis L.)*. Skripsi.

Setyaningsih, D. Anton A. Maya P. S. 2010. *Analisis sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. [Skripsi]. IPB Press.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG LABU SIAM TERHADAP PERBEDAAN KARAKTERISTIK SENSORIS DAN DAYA TERIMA COOKIES
Sandra Amalia Dewanto, Dr. Fatma Zuhrotun Nisa', STP., MP;Fasty Arum Utami, S.Gz., M.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Siswanto, V., Maya, A. and Marsono, Y. 2015. *Pisang Tanduk Pregelatinisasi (The characteristic of cookies with variation of wheat flour and pregelatinized Musa corniculata flour)*.

Sitohang, K. A. K., Z. Lubis dan L. M. Lubis. 2015. *Pengaruh perbandingan jumlah tepung terigu dan tepung sukun dengan jenis penstabil terhadap mutu cookies sukun*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. 3 (3): 308-315.

Soares S, Kohl S, Thalmann S, Mateus N, Meyerhof W. 2013. *Different Phenolic Compounds Activate Distinct Human Bitter Taste Receptors*. J Agr Food Chemistry. 61(7): 1525−1533. doi: 10.1021/jf304198k

Soekarto dan Soewarno, T. 1981. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. PUSBANGTEPA/ Food Technology Development Center. Institut Pertanian Bogor.

Soekarto, TS. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.* Bharata Karya Aksara, Jakarta

Soesarsono, W. 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum, Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional : Jakarta

Stone, H, Bleibaum, R, and Thomas, H. 2012. *Sensory Evaluation Practices*. Academic Press, USA

Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices, Edisi Ketiga*. Elsevier Academic Press, California, USA

Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering*. Jurnal LitbangPertanian 28(247):63-71.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG LABU SIAM TERHADAP PERBEDAAN KARAKTERISTIK SENSORIS DAN DAYA TERIMA COOKIES
Sandra Amalia Dewanto, Dr. Fatma Zuhrotun Nisa', STP., MP;Fasty Arum Utami, S.Gz., M.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Supriyanto, P. Darmadji dan L. Susanti. 2014. *Pengaruh lama proses oksidasi enzim matis dan umur daun terhadap sifat kimia dan sensori teh daun kakao*. Jurnal pertanian. Universitas Gajah Mada, Vol. 34 (4); 1-21.

Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia*. Bandung.

Towaha, J. 2014. *Kandungan Senyawa Polifenol Pada Biji Kakao dan Kontribusinya Terhadap Kesehatan*, *SIRINOV*, 2(1), pp. 1–16.

Vandevijvere, S., Lachat, C., Kolsteren, P., & Oyen H. V. 2009. *Eating out of home in Belgium: current situation and policy implications*. British Journal of Nutrition, 102, 921–928. doi:10.1017/S0007114509311745.

Watts, B.M. 1989. *Basic Sensory Methods For Food Evaluation*. International Development Research Center: Canada.

WHO. *Fruits and Vegetables Importance for Public Health UN High Level Meeting on Non-Communicable Diseases*. Arusha:WHO; 2011.

WHO.*Fruits And Vegetables Intake In A Sample Of 11-Year-Old Children In 9 Europian Countries: The Pro Children Cross- Sectional Survey*. Ann Nutr Metab.2003:236-245

Widianto, F., Mulyono, S. and Fitriyani, P. 2017. *Remaja Bisa Mencegah Gizi Lebih dengan Meningkatkan Self-Efficacy dan Konsumsi Sayur-Buah*. *Indonesian Journal of Nursing Practices*, 1(2), pp. 16–22. doi: 10.18196/ijnp.1257 16 ABSTRAK.

Wildiana, R. A. 2018. *Pengaruh Gelatin Dari Berbagai Sumber Kolagen Hewan Terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Es Krim*. Universitas Gadjah Mada.

Wilkes AZ. 2007. *Prepared Foods Development Trends & Technologies for Formulators & Marketers*. Winnipeg (CN): Flax Council.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG LABU SIAM TERHADAP PERBEDAAN KARAKTERISTIK SENSORIS DAN DAYA TERIMA COOKIES
Sandra Amalia Dewanto, Dr. Fatma Zuhrotun Nisa', STP., MP;Fasty Arum Utami, S.Gz., M.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.

Wulandari, F. K., Setiani, B. E. and Susant, S. 2016. *Analisis Kandungan Gizi , Nilai Energi , dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun*. Aplikasi Teknologi Pangan, 5(4), pp. 107–112.

Yuliah, Adam, A. and Hasyim, M. 2017. *Konsumsi Sayur dan Buah dengan Kejadian Obesitas pada Remaja Di SMA Negeri 1 Mamuju Tahun 2016*. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 3(1), pp. 50–53.

Yuniarti, T. 2008*. Ensiklopedia Tanaman Obat Tradisional***.** Med Press. Yogyakarta.