

DAFTAR PUSTAKA

- Alamendah., 2010. Labu Tumbuhan Kaya Manfaat.
<http://alamendah.wordpress.com/2010/06/20/labu-tumbuhan-kaya-manfaat/>. Diakses pada tanggal 28 Juli 2012.
- Anggriawan, Riyan., 2010. Pengaruh Varietas Jagung dan Metode Penggilingan terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Tepung Jagung Kuning Hibrida. Skripsi. Fakultas Pertanian Program Studi Teknologi Hasil Pertanian UNSOED, Semarang.
- Anonim^a., 2004. Labu Kuning.
http://pascapanen.litbang.deptan.go.id/media/publikasi/LT_2004.pdf. Diakses pada tanggal 28 April 2011.
- Anonim^b., 2010. Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch).
<http://ccrcfarmasiugm.wordpress.com/ensiklopedia/ensiklopedia-tanaman-anti-kanker/l/labu-kuning/>. Diakses pada tanggal 28 April 2011.
- Anonim^c., 2009. Ribuan Khasiat Labu Kuning Sungguh Luar Biasa.
<http://www.suaramedia.com/gaya-hidup/makanan/20255-ribuan-khasiat-labu-kuning-sungguh-luar-biasa.html>. Diakses pada tanggal 28 April 2011.
- Anonim^d., 2010. Manfaat dan Kandungan Gizi Labu Kuning (Waluh).
<http://yosgrt.blogspot.com/2010/12/manfaat-dan-kandungan-gizi-labu-kuning.html>. Diakses pada tanggal 28 April 2011.
- Anonim^e., 2010. Bahan Tambahan yang Bikin Waswas. *<http://www.formmit.org>*. Diakses pada tanggal 28 April 2011.
- Anonim^f., 2008. Pemanfaatan Labu Kuning Menjadi Tepung Labu.
<http://dodonjerry.blogspot.com>. Diakses pada tanggal 28 April 2011.
- Anonim^g., 2011. Pengeringan. *<http://www.scribd.com/doc/54109664/19/Prinsip-Dasar-Pengeringan>*. Diakses pada tanggal 15 Agustus 2011.
- AOAC., 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist. Washington D.C.

- Asfiyah, H., 1997. Pengaruh Kondisi Perendaman Daging Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Mutu Tepung yang Dihasilkan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta.
- Astawan, M., 2004. Labu Kuning Penawar Racun dan Cacing Pita yang Kaya Antioksidan. <http://www.gizi.net/cgi-bin/berita/fullnews.cgi?newsid1081742482,71695>. Diakses pada tanggal 28 April 2011.
- Badan Standarisasi Nasional., 1995. Standar Nasional Indonesia. SNI 01 - 3751 - 2009. Syarat Mutu Tepung Terigu. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Culture, N., 2011. Pembuatan Tepung Labu Kuning. <http://napiculture.blogspot.com/2011/04/pembuatan-tepung-labu-kuning.html>. Diakses pada tanggal 25 April 2011.
- Departemen Kesehatan RI., 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Gafar, S., 2010. Diversifikasi Pangan Berbasis Tepung: Belajar Dari Pengelolaan Berbasis Terigu. <http://www.wordpress.org/diversifikasi-pangan-berbasis-tepung-belajar-dari-pengelolaan-berbasis-terigu.html>. Diakses pada tanggal 15 Agustus 2011.
- Heliyani., 1993. Pedoman Praktis Bercocok Tanam (Mentimun, Waluh, Beligo). Mahkota, Jakarta.
- Hendrasty, H.K., 2003. Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius, Yogyakarta.
- Hidayah, R., 2010. Manfaat dan Kandungan Gizi Labu Kuning (Waluh). <http://www.borneotribune.com/citizen-jurnalism/manfaat-dan-kandungan-gizi-labu-kuning-waluh.html>. Diakses pada tanggal 28 April 2011.
- Maharani, D.M., 2009. Aktivitas Air dan Pengeringan.. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Maulana, T., 2009. Pembuatan Tepung Labu Kuning Sebagai Sumber Bahan Pangan. Politeknik Negeri Lhokseumawe Jurusan Teknik Kimia. Lhokseumawe.
- Nuraini, F. dan Nawansih, O., 2006. Uji Sensori. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Nurdjanah, N. dan S. Usmiati., 2006. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Kulit Labu Kuning. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. Volume 3(1):13–23.

- Nurjana, AYC., 2004. Analisis Proksimat dan Total Gula Tepung Labu Kuning. Laporan Praktek Kerja Lapangan di Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian. FMIPA, Institut Pertanian Bogor.
- Purseglove, 1968., Tropical Crops Dicotyledones. Longman Green and Co Ltd, London.
- Santoso, B.A.S, Nasta dan S. Widowati., 1997. “Studi Karakteristik Pati Ubi Jalar”. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*. Dalam S. Budijanto, F. Zakaria, R.D. Hariyadi dan B. Satiawiharja. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia dan Kantor Menteri Urusan Teknologi Pangan Republik Indonesia. Jakarta.
- Soedarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi., 1989. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sufi, S. Y., 1999. Kreasi Roti. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Widayanti, S.M., A.W Petmana, dan H.D Kusumaningrum., 2009. Kapasitas Dan Kadar Antioksidan Ekstrak Tepung Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) Pada Berbagai Pelarut Dengan Metode Maserasi. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Widowati, S., Suarni, O. Komalasari, dan Rahmawati D., 2003. Pumpkin (*Cucurbita moschata*) an Alternative Staple Food and Other Utilization in Indonesia. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Winarno, F.G., 1993. Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Ilmu. Jakarta.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz., 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia, Jakarta.
- Woodman., 1941. Food Analysis. 4th Edition. McCraw Will Book, Company Inc. New York.
- Yuliani, S., E.Y. Purwani, W. Setyanto, S. Usmiati dan P. Raharto., 2003. Pengembangan Agroindustri Aneka Tepung dari Bahan Pangan Sumber Karbohidrat Lokal: Kegiatan Penelitian Labu Kuning (Laporan Akhir). Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian, Badan Litbang Pertanian, Departemen Pertanian.