

DAFTAR PUSTAKA

- Adiono, dan H. Purnomo. 2007. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia-Press, Jakarta.
- Adriyani, C.T. 2006. Pembuatan Dodol Tape Pisang. (Skripsi). Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Agustawa, R. 2012. Modifikasi Pati Ubi Jalar Putih (*Ipomea Batatas L*) Varietas Sukeh dengan Proses Fermentasi dan Metode *Heat Moisture Treatment* (HMT) Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Pati. (Skripsi). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Agustin, L. M., Astawa dan F. G. Winarno. 1996. Standarisasi Formulasi Empek-empek Palembang dari Ikan Gabus (*Ophiocephollus Striatus Block*). *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. 3(3) : 13-18.
- Aisyah, Y., Rasdiansyah, dan Muhaimin. 2014. Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan pada Beberapa Jenis Sayuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 6(2): 1-6.
- Andriyani. 2008. Pengaruh Jumlah Bubur Tepung Labu Kuning dan Konsentrasi Kitosan terhadap Mutu Mie Basah. (Skripsi). Universitas Sumatera Utara. Medan.
- AOAC. 1995. *Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemists , Inc. Washington D.C.
- AOAC. 1999. *Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemists , Inc. Washington D.C.
- AOAC. 2005. *Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemists , Inc. Washington D.C.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedarnawati, S. Budiyanto. 1989. *Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Astawan, M. 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Akademika Pressindo. Jakarta.
- Astawan, M. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan Pada Selai dan Dodol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 15(1): 61-69.
- Azizah, A. H., K. C. Wee, O. Azizah dan M. Azizah. 2009. Effect of Boiling and Stir Frying on Total Phenolics, Carotenoids and Radical Scavenging Activity of Pumpkin (*Cucurbita moschata*). *Journal International Food Research* 16: 45-51.
- Belitz H. D., W. Grosch dan P. Schieberle. 2008. *Food Chemistry* 4th Revised and Extended Edition. Springer Verlag. Berlin.
- Bisognin, D.A. 2002. Origin and Evolution of Cultivated Cucurbits. *Ciência Rural, Santa Maria* 32 (5): 715-723.
- Breemer, R., F. J. Polnaya dan C. Rumahrupute. 2010. Pengaruh Konsentrasi Tepung Beras Ketan Terhadap Mutu Dodol Pala. *Jurnal Budidaya Pertanian* 6(1): 17-20.
- Budiman, L., S.T. Soekarto, dan A. Apriyantono. 1984. Karakteristik Buah Labu (*Cucurbita pepo* L.). *Buletin Ilmu dan Teknologi Pangan* (3): 116-135.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Purnomo dan Adiono (Penerjemah). UI-Press. Jakarta.
- Carvalho, L. M. J., P. B. Gomes, R. L. O. Godoy, S. Pacheco, P. H. F. Mento, J. L. V. Carvalho, M. R. Nutti, A. C. L. Neves, A. C. R. A. Vieira and S. R. R. Ramos. 2012. Total Carotenoid Content, β -carotene and α -carotene, of Landrace Pumpkins (*Cucurbita Moschata Duch*). *Journal Food Research International* 47: 337–340.
- Charles, A.L., Y.H. Chang, W.C.Ko., K. Sriroth, and T.C. Huang.2005. Influence of Amylopectin Structure and Amylose Content on Gelling Properties of Five Cultivars of Cassava Starches. *Jurnal Agriculture and Food Chemistry* 53: 2717 – 2725.
- Damayanti W. 2000. *Aneka Penganan*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Damodaran, Parkin dan Fennema. 1996. *Fennema's Food Chemistry*. 3rd Ed/Revised and Expanded. Department Food Science. University of Wincosin. Madison, Wincosin.
- de Mann, J. 1997. *Kimia Makanan*. Cetakan Pertama. Penerbit ITB. Bandung.

- Departemen Kesehatan, R.I. 1989. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara. Jakarta.
- Fransisca, F. L. G. O. 2011. Pengaruh Penambahan Gliserol dengan Berbagai Konsentrasi terhadap Kualitas Jenang Dodol selama Penyimpanan. (Skripsi). Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Fellows, P.J. 1992. *Food Processing Technology*. Ellis Horwood, New York.
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry*. Edisi 3. Marcel Dekker, Inc. Amerika Serikat.
- Gardjito, M., M. Agnes, dan A. Nur. 2006. Mikroenkapsulasi β -karoten Buah Labu Kuning dengan Enkapsulan *Whey* dan Karbohidrat. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 2 (1): 13-18.
- Gautara dan Soesarsano. 2005. *Dasar Pengolahan Gula*. IPB. Bogor.
- Gross, J. 1991. *Pigment in Vegetables: Chlorophylls and Carotenoids*. Avi. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Harris, R. S. Dan E. Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan Terbitan kedua*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Hartati. 1996. *Pengembangan Teknologi Proses Pembuatan Dodol Makanan Tradisional Sulawesi Tengah*. Departemen Perindustrian BPPI.
- Haryadi. 1998. Modifikasi Proses Pembuatan Dodol. *Jurnal Agritech* 18 (1): 29-30.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Universitas Gadjah Mada-Press. Yogyakarta.
- Hatta, R. 2012. Studi Pembuatan Dodol dari Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) dengan Penambahan Kacang Hijau (*Phaseolus Aureus*). (Skripsi). Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Herdiani F. 2003. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Hendrasty, H.K. 2003. *Tepung Labu Kuning: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Idrus, H. 1994. *Pembuatan Dodol*. Balai Besar Penelitian Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Departemen Industri.

- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Khatijah, I., J. S. Chia dan B. T. Lim. 1992. *Nutrient Composition of Malaysian Traditional Cakes*. Serdang: MARDI. Malaysia.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lestari, D. W., A. S. Widati dan E. S. Widyastuti. 2007. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka terhadap Tekstur dan Nilai Organoleptik Dodol Susu. *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia* 3(2):1-10.
- Manab, A. 2007. Kajian Penggunaan Sukrosa Terhadap Pencoklatan Non-enzimatis Dodol Susu. *Jurnal Ternak Tropika* 2(6):58-63.
- Marpaung, P. 2001. Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir terhadap Mutu Dodol Rumput Laut. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Meilgaard, M., E.V. Civile, dan B.T. Cart. 1999. *Sensory Techniques Evaluation*. CRC Press. Florida.
- Middleton, J.T. 1997. *Encyclopedia of Food*. McGraw Hill. New York.
- Monika, M. S. 2013. Aspek Teknis dan Finansial Pembuatan Dodol Coklat. (Skripsi). Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung.
- Moorthy, S.N. 2004. *Tropical Sources of Starch*. CRC Press, Baco Raton. Florida.
- Muchtadi T. dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Murdijati G. 2006. *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Pusat Kajian Makanan Tradisional Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Musaddad, D. dan N. Hartuti. 2003. *Produk Olahan Tomat*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Muzaiifa, M., F. R Zalniati dan Rasdiansyah. 2012. Produksi Roti Tawar dari Labu Kuning dengan Persentase Substitusi Tepung Terigu dan Konsentrasi Emulsifier yang Berbeda. *Jurnal Hasil Penelitian Industri* 25(2): 101-107.
- Najih, L, S. Didik dan H. Wikanastri. 2010. Pengaruh Lama Simpan pada Suhu Ruang Terhadap Kadar Protein Dodol Tape Kulit Umbi Ubi Kayu. *Jurnal Pangan dan Gizi* 1(1): 24-34.

- Novary, E.W. 1999. *Penanganan Sayuran Segar*. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Prasbini, H., D. Ishartani, dan D. Rahadian. Kajian Sifat Kimia dan Fisik Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman dalam Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosain Pangan* 2(2): 93-102.
- Purnamasari, I., U. Purwandari dan Supriyanto. 2012. Optimasi Penggunaan Tepung Labu Kuning dan Gum Arab pada Pembuatan Cup Cake. *Prosiding Universitas Trunojoyo* halaman 1 – 9.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Pemanfaatannya dalam Pengawetan Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi. 2001. *Komposisi Zat Gizi Makanan Indonesia*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Putri, M.F. 2010. Tepung Ampas Kelapa pada Umur Panen 11-12 Bulan sebagai Bahan Pangan Sumber Kesehatan. *Jurnal Kompetensi Teknik* 1(2): 97-104
- Rahmadi, A. 2002. Pengaruh Metode Pengolahan Tradisional dan Modifikasi Cara Bengkulu terhadap Mutu Produk Dodol Rumput Laut Selama Penyimpanan. (Skripsi). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Saade, R. L. dan S.M. Hernández. 2010. *Cucurbits*. <http://www.hort.purdue.edu/newcrop/1492/cucurbits.html>. Diakses pada tanggal 25 Mei 2014.
- Satuhu, S. dan Sunarmani. 2004. *Membuat Aneka Dodol Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- See, E. F., W.A. Nadiyah dan A. A. N. Aziah. 2007. Physico-Chemical and Sensory Evaluation of Breads Supplemented with Pumpkin Flour. *Journal ASEAN Food* 14(2): 123-130.
- Seknum, N. 2012. Pemanfaatan Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) dalam Pembuatan Dodol sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah. (Skripsi). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Seo J. S., J. B. Betty, Q. Zhejiu dan R. N Terry. 2004. Extraction and Chromatography of Carotenoids from Pumpkin. *Journal of Chromatography A*.1073(2005): 371-375.

- Setiawan, A.I. dan Y. Trisanawati. 1993. *Pare dan Labu*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Siswoputranto, L.D. 1989. *Teknologi Pasca Panen Kentang*. Liberty. Yogyakarta.
- Srihari, E. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodektrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses* halaman A18-1 - A18-7. Universitas Surabaya. Surabaya.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. Uji Makanan dan Minuman. SNI 01-2891-1992. Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian. Jakarta
- Standar Nasional Indonesia. 2013. Dodol Beras Ketan. SNI 01-2986-2013. Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Sudarto, Y. 1993. *Budi Daya Waluh*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suhardiyono, L. 1995. *Tanaman Kelapa*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sugiyono. 2002. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Sukmaningrum, A. 2003. Formulasi Produk Makanan Berkalori Tinggi (Pangan Darurat) dari Buah Sukun (*Artocarpus altilis*). (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sulaiman, T. 1992. Rancangan Pengeringan Lombok Merah dengan Rak Bilik. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sunarti, T.C. 2002. Study on Outer Chains from Amylopectin between Immobilized and Free Debranching Enzymes. *Journal Application Glycoscience* 48(1) : 1- 10.
- Suparmo dan Sudarmanto. 1991. Proses Pengolahan Tebu. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Suprapti, M. L. 2005. *Kuaci dan Manisan Waluh*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suprpto, H. 2006. Pengaruh Substitusi Tapioka untuk Tepung Beras Ketan terhadap Perbaikan Kualitas Wingko. *Jurnal Teknologi Pertanian* 2(1): 19-23.
- Suriaty. 2002. Pengaruh Penambahan Santan Kelapa terhadap mutu Dodol Rumput Laut dari Jenis *Eucheuma Cottonii*. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Tangketasik, I. 2013. Substitusi Tepung Tapioka (*Manihot esculenta*) dalam Pembuatan Dodol. *Jurnal Teknologi Pertanian* 2(1): 1-4.
- Usmiati, S., Y. Sri, Y. P. Endang, S. Hadi, dan S. Yetty. 2011. Pengembangan Produk Pangan Berbahan Baku Labu Kuning. *Prosiding Seminar Nasional Peningkatan Daya Saing Pangan Tradisional* halaman 202-208. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Widjanarko, S. B., T. Susanto dan A. Sari. 2000. Penggunaan Jenis dan Proporsi Tepung yang Berbeda terhadap Fisiko-Kimia dan Organoleptik Dodol Pisang Cavendish (*Musa Paradisiaca L.*). *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia*. 1(3): 50-54. Universitas Brawijaya. Malang.
- Widyani, P. 2013. Pembuatan Dodol dengan Penambahan Waluh. (Skripsi). Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.