



**PEMANFAATAN TEPUNG LABU KUNING (*CUCURBITA
MOSCHATA DUCH*) DALAM PEMBUATAN BROWNIES KUKUS
UNTUK MAKANAN SELINGAN**

SKRIPSI



**TRI UTAMI
1205025086**

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
JAKARTA
2016**

**PEMANFAATAN TEPUNG LABU KUNING (*CUCURBITA
MOSCHATA DUCH*) DALAM PEMBUATAN BROWNIES KUKUS
UNTUK MAKANAN SELINGAN**

SKRIPSI

**Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Gizi**



**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
JAKARTA
2016**

PERNYATAAN

Saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Skripsi dengan judul

“Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Duch*) dalam Pembuatan Brownies Kukus untuk Makanan Selingan”

Merupakan hasil karya sendiri dan sepanjang pengetahuan dan keyakinan saya bukan plagiat dari karya ilmiah yang telah dipublikasikan sebelumnya atau ditulis orang lain. Semua sumber, baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya tulis dengan benar sesuai dengan pedoman dan tata cara pengutipan yang berlaku. Apabila ternyata di kemudian hari Skripsi ini, baik sebagian maupun keseluruhan merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus menerima sanksi berdasarkan perundang-undangan dan aturan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. HAMKA.

Jakarta, 19 Oktober 2016



Tri Utami
1205025086

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR

Saya, yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Tri Utami
NIM : 1205025086
Program Studi : Gizi
Fakultas : Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan
Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka **Hak Bebas Royalti Non eksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas skripsi saya yang berjudul Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch) dalam Pembuatan Brownies Kukus untuk Makanan Selingan. Beserta perangkat yang ada. Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan memublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 19 Oktober 2016

Yang menyatakan,



(Tri Utami)

HALAMAN PENGESAHAN

Nama : Tri Utami
NIM : 1205025086
Judul Skripsi : Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (*cucurbita moschata duch*)
Dalam Pembuatan Brownies Kukus Untuk Makanan Selingan

Skripsi dari mahasiswa tersebut di atas telah berhasil dipertahankan di hadapan tim penguji dan diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana S.Gz pada Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. HAMKA.

Jakarta, 24 November 2016

TIM PENGUJI

| | | |
|---------------|------------------------------|---|
| Pembimbing I | : Indah Kusumaningrum, M.Si | () |
| Pembimbing II | : Mohammad Furqan, MKM | () |
| Penguji I | : Mira Sofyaningsih, M.Si | () |
| Penguji II | : Indah Yuliana, S.Gz., M.Si | () |

HALAMAN PERSEMBAHAN

“Kepuasan terletak pada usaha, bukan hasil. Berusahalah dengan keras agar mendapatkan kemenangan yang hakiki”

Skripsi ini saya persembahkan untuk :

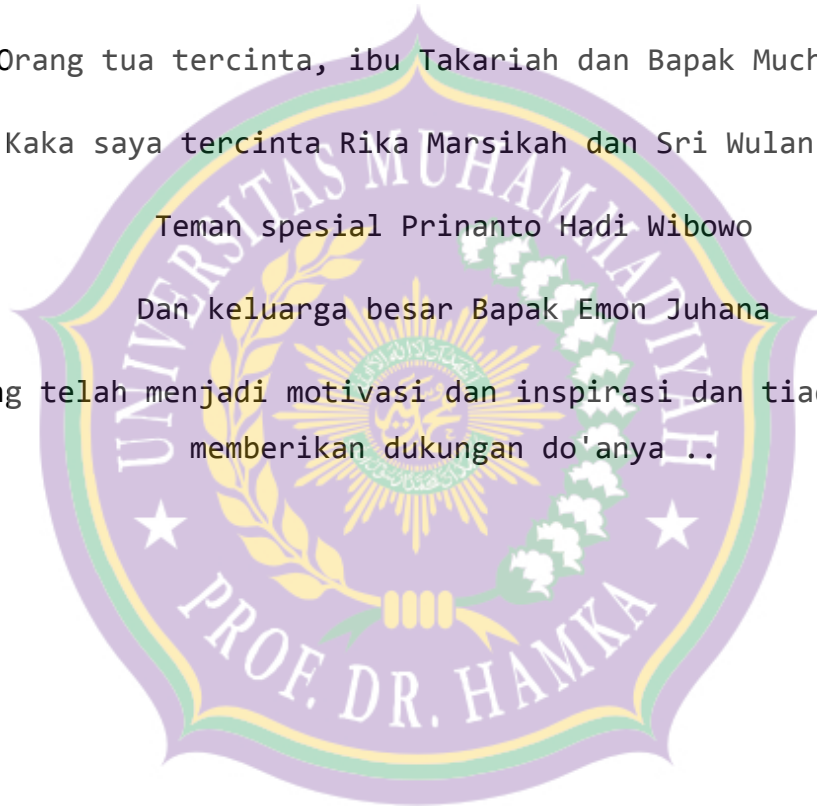
Orang tua tercinta, ibu Takariah dan Bapak Muchtarom

Kaka saya tercinta Rika Marsikah dan Sri Wulan Sari

Teman spesial Prinanto Hadi Wibowo

Dan keluarga besar Bapak Emon Juhana

yang telah menjadi motivasi dan inspirasi dan tiada henti memberikan dukungan do'anya ..



Bersabar, Berusaha, dan Bersyukur

#Bersabar dalam berusaha

#Berusaha dengan tekun dan pantang menyerah

#dan Bersyukur atas apa yang telah diperoleh

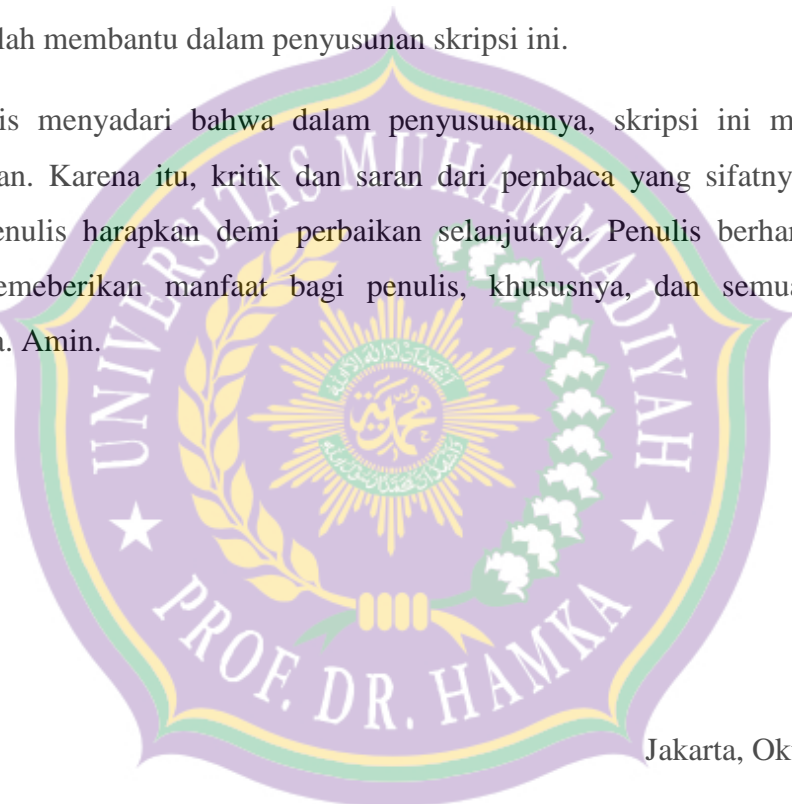
KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena atas karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “ Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata duch*) dalam Pembuatan Brownies Kukus untuk Makanan Selingan” sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka. Penulis menyadari bahwa proses penelitian dan penyusunan tugas akhir ini tidak akan terselesaikan tanpa bantuan dan masukan dari banyak pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Indah Kusumaningrum,STP, M.Si. Selaku dosen pembimbing I yang senantiasa membimbing, memberi arahan, masukan, serta saran yang membangun kepada penulis selama penyusunan tugas akhir ini
2. Mohammad Furqan, MKM. Selaku dosen pembimbing II yang senantiasa membimbing, mengarahkan serta memberikan masukan-masukan kepada penulis
3. Mira Sofyaningsih, M.Si, dan Indah Yuliana, S.Gz., M.Si Selaku Penguji I dan Penguji II dalam memberikan masukan-masukan kepada penulis
4. Orangtua tercinta Ibu Takariah dan Bapak Muchtarom, yang senantiasa setiap hari mendoakan, memberikan semangat dan menjadi motivasi penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
5. kaka-kaka ku tercinta Sri Wulan Sari dan Rika Marsikah, serta teman spesial Prinanto Hadi Wibowo yang menjadi semangat dan motivasi terbesar penulis dalam penyelesaian penelitian ini.
6. Keluarga besar bapak Emon Juhana yang selalu mendoakan penulis untuk segera mendapatkan Gelar Sarjana Gizi.
7. Owner dan teman-teman Gulp and Gulf, khususnya Ka Tina, Ka Dita, Fina, Dopink, Viving, Barel, Densun, Deni

8. Teman-teman seperjuangan, khususnya sri rahayu, titis, dian, karim, trayy, nurhidayah, nay dan aul syfa, yang telah membantu dan memberikan semangat penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
9. Teman-teman PBL desa Mulyasari yang telah memberikan semangat untuk penulis
10. Teman-teman seperjuangan dan semua teman-teman Gizi angkatan 2012 yang selalu mewarnai hari dengan keceriaan
11. Serta semua pihak yang tidak dapat dituliskan namanya satu persatu yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunannya, skripsi ini masih memiliki kekurangan. Karena itu, kritik dan saran dari pembaca yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan selanjutnya. Penulis berharap skripsi ini dapat memeberikan manfaat bagi penulis, khususnya, dan semua pihak pada umumnya. Amin.



Jakarta, Oktober 2016

Penulis

ABSTRAK

FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA

PROGRAM SARJANA GIZI

Skripsi, Oktober 2016

Tri Utami

Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata duch*) dalam Pembuatan Brownies Kukus untuk Makanan Selingan

xiii + 46 Halaman + 20 Tabel + 4 Gambar + 12 Lampiran

Labu kuning merupakan bahan pangan yang kaya vitamin A, B, dan C, mineral, protein, lemak serta karbohidrat. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen. Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap dengan satu faktorial. Dengan perlakuan tepung labu kuning. Uji daya terima diperoleh melalui pengujian organoleptik yang dilakukan oleh panelis agak terlatih sebanyak 30 orang yaitu mahasiswa jurusan gizi Universitas Muhammadiyah Prof.Dr. Hamka . Hasil penilaian uji organoleptik diolah menggunakan ANOVA dan Uji lanjut *Duncan* untuk melihat perbedaan dari tiap formula dan untuk menarik kesimpulan produk mana yang paling unggul, dilakukan penjumlahan skor rata-rata dari mutu warna, tekstur, rasa dan aroma dari tiap formulasi. Berdasarkan hasil uji statistik daya terima terhadap kesukaan warna nilai $p=0,034$; tekstur $p=0,852$; rasa nilai $p=0,906$; aroma nilai $p=0,396$; dan mutu hedonik dengan nilai warna nilai $p=0,475$, tekstur nilai $p=0,390$, rasa nilai $p=0,008$, dan aroma nilai $p=0,519$. Ada pengaruh yang signifikan pada daya terima tepung labu kuning dalam pembuatan brownies kukus terhadap kesukaan meliputi warna dan pada mutu hedonik meliputi rasa. Dan pada penilaian tektur, rasa, aroma tidak terdapat pengaruh nyata terhadap daya terima brownies kukus. Maka hasil uji daya terima diperoleh formula terpilih setelah kontrol yaitu formula 70% dengan substitusi tepung labu kuning sebanyak 140 g.

Kata kunci : Brownies Kukus, kadar beta karoten, tepung labu kuning

ABSTRACT

THE FACULTY OF HEALTH SCIENCES

UNIVERSITY OF MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA

PROGRAM BACHELOR NUTRITION

Essay , October 2016

Tri Utami

Utilization of Wheat Yellow Pumpkin (*Cucurbita moschata duch*) In Making Brownies For Food Interlude

xiii + 46 pages + 20 Tables + 4 pictures + 12 Attachment

Pumpkin is a food rich in vitamin A, B, and C, minerals, protein, fats and carbohydrates. This study was an experimental study. The study design used was completely randomized design with a factorial. With pumpkin flour treatment. Test received power obtained through organoleptic testing performed by untrained panelists rather than 30 persons are students majoring in nutrition, University of Muhammadiyah Prof. Hamka. Organoleptic assessment results processed using ANOVA and Duncan test to see the difference of each formula and to draw conclusions which are the most superior product, do sum score average of the quality of color, texture, flavor and aroma of each formulation. Based on the statistical test receptivity to the favorite color of the value of $p = 0.034$; texture $p = 0.852$; a sense of the value of $p = 0.906$; aroma value of $p = 0.396$; and the quality of hedonic value warana value of $p = 0.475$, $p = 0.390$ texture, taste value of $p = 0.008$ and $p = 0.519$ aroma. There was a significant influence on the acceptance of pumpkin flour in making brownies to include color preferences and the hedonic quality include flavors. And on assessing the texture, flavor, aroma there is no significant effect on the acceptability brownies. Then the acceptance of test results obtained formula is selected after the control formula with 70% pumpkin flour substitution as much as 140 g.

Keywords: Power received brownies, levels of beta carotene, pumpkin flour

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|----------------|
| HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN | i |
| PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR | ii |
| HALAMAN PERSETUJUAN | iii |
| HALAMAN PERSEMBAHAN | iv |
| KATA PENGANTAR | v |
| ABSTRAK | vii |
| ABSTRACT | viii |
| DAFTAR ISI | ix |
| DAFTAR TABEL | xi |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiii |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Rumusan Masalah..... | 2 |
| C. Ruang Lingkup Penelitian | 2 |
| D. Tujuan Penelitian..... | 2 |
| 1. Tujuan Umum..... | 2 |
| 2. Tujuan Khusus..... | 2 |
| E. Manfaat Penelitian | 3 |
| 1. Manfaat Bagi Universitas | 3 |
| 2. Manfaat Bagi Peneliti | 3 |
| 3. Manfaat Bagi Masyarakat..... | 3 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | |
| A. Labu Kuning (<i>Cucurbita Moschata</i>)..... | 4 |
| 1. Karakteristik Labu Kuning..... | 5 |
| 2. Aspek Gizi Labu Kuning | 6 |
| 3. Pemanfaatan Labu Kuning..... | 6 |
| 4. Varietas dan Jenis Labu Kuning | 7 |
| 5. Cara Memilih Labu Kuning | 7 |
| 6. Penyimpanan Labu Kuning..... | 7 |
| B. Angka Kecukupan Zat Gizi Makro dan Beta Karoten..... | 7 |

| | |
|---|----|
| C. Tepung Labu Kuning | 7 |
| 1. Tahap Pembuatan Tepung Labu Kuning | 10 |
| 2. Kandungan Zat Gizi Tepung Labu Kuning..... | 10 |
| D. Brownies | 10 |
| 1. Kriteria Kualitas Brownies Kukus | 11 |
| 2. Bahan Untuk Pembuatan Brownies | 12 |
| 3. Uji Organoleptik..... | 15 |

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

| | |
|--------------------------------|----|
| A. Waktu dan Tempat..... | 19 |
| B. Bahan dan Alat | 19 |
| C. Tahapan Penelitian | 19 |
| 1. Penelitian Pendahuluan..... | 19 |
| 2. Penelitian Lanjutan | 21 |
| D. Rancangan Percobaan | 31 |

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

| | |
|---|----|
| A. Keterbatasan Penelitian | 32 |
| B. Pembuatan Tepung Labu Kuning | 32 |
| C. Kandungan Tepung Labu Kuning | 33 |
| D. Pembuatan Brownies Kukus..... | 33 |
| E. Brownies Kukus Labu Kuning | 34 |
| 1. Gambaran Produk | 34 |
| 2. Penilaian Produk..... | 35 |
| 3. Penentuan Brownies Kukus Terpilih..... | 39 |
| 4. Kandungan Gizi Brownies Kukus Terpilih | 40 |
| 5. Saran Penyajian Brownies Kukus..... | 44 |

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

| | |
|---------------------|----|
| A. Kesimpulan | 46 |
| B. Saran | 46 |

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN.....

RIWAYAT HIDUP

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|---|----------------|
| Tabel 2.1 Komposisi Zat Gizi Labu Kuning Per 100 Gram | 5 |
| Tabel 2.2 Angka Kecukupan Gizi..... | 8 |
| Tabel 2.3 Komposisi Kimia Tepung Labu Kuning | 10 |
| Tabel 2.4 Standar Mutu Brownies | 11 |
| Tabel 3.1 Analisa Zat Gizi Formulasi 0%..... | 21 |
| Tabel 3.2 Analisis Zat Gizi Formulasi 70%..... | 21 |
| Tabel 3.3 Analisis Zat Gizi Formulasi 75%..... | 22 |
| Tabel 3.4 Analisis Zat Gizi Formulasi 80%..... | 22 |
| Tabel 3.5 Formulasi Penambahan Tepung Labu Kuning..... | 33 |
| Tabel 4.2 Kandungan Tepung Labu Kuning..... | 34 |
| Tabel 4.3 Rata-Rata Mutu Tiap Formulasi | 35 |
| Tabel 4.4 Skor Rata-Rata Daya Terima dan Mutu Terhadap Warna..... | 36 |
| Tabel 4.5 Skor Rata-Rata Daya Terima dan Mutu Terhadap Tekstur | 37 |
| Tabel 4.6 Skor Rata-Rata Daya Terima dan Mutu Terhadap Rasa..... | 38 |
| Tabel 4.7 Skor Rata-Rata Daya Terima dan Mutu Terhadap Aroma | 39 |
| Tabel 4.8 Rata-Rata Daya Terima Tiap Formulasi | 40 |
| Tabel 4.9 Hasil Analisis Proksimat dan beta karoten Pada Brownies Kukus | 40 |
| Tabel 4.10 Standar Mutu SNI Roti Manis | 41 |
| Tabel 4.11 Informasi Nilai Gizi Kemasan | 45 |

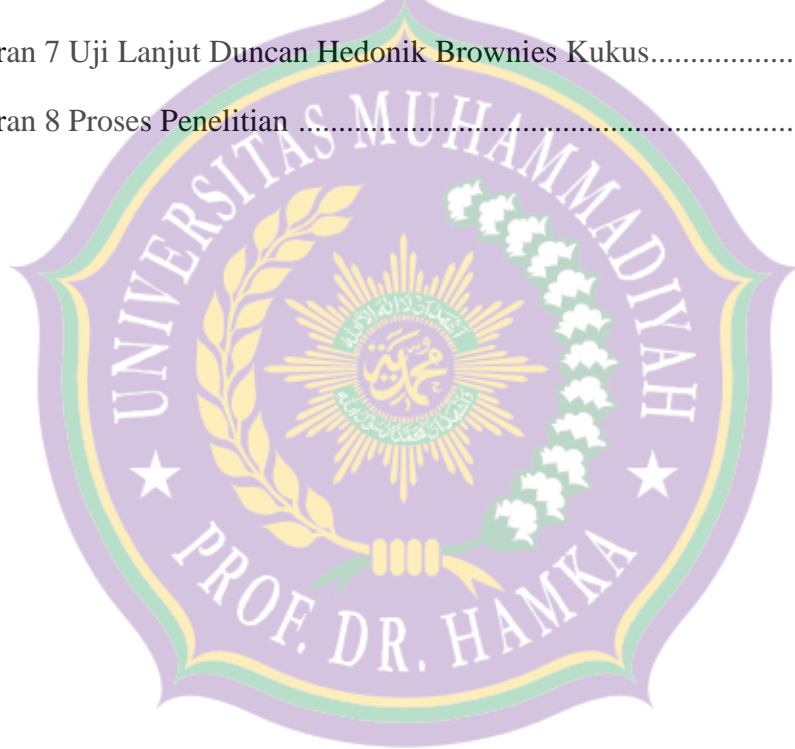
DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|--|----------------|
| Gambar 3.1 Pembuatan Tepung Labu Kuning..... | 20 |
| Gambar 3.2 Pembuatan Brownies Kukus | 24 |
| Gambar 3.3 Diagram Skema Penelitian | 25 |



DAFTAR LAMPIRAN

| | Halaman |
|--|----------------|
| Lampiran 1 Formulir Uji Organoleptik..... | 52 |
| Lampiran 2 Mutu Brownies Kukus..... | 55 |
| Lampiran 3 Kesukaan Brownies Kukus..... | 56 |
| Lampiran 4 Uji Anova Mutu Hedonik Brownies Kukus | 57 |
| Lampiran 5 Uji Anova Kesukaan Brownies Terhadap Panelis..... | 58 |
| Lampiran 6 Uji Lanjut Duncan Mutu Hedonik Brownies Kukus | 58 |
| Lampiran 7 Uji Lanjut Duncan Hedonik Brownies Kukus..... | 59 |
| Lampiran 8 Proses Penelitian | 60 |



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masalah gizi dapat dialami semua kelompok umur, pemilihan kelompok balita didasarkan pada kenyataan bahwa kelompok balita rentan terhadap perubahan. Pada usia ini terjadi pertumbuhan dan perkembangan yang sangat cepat menuju kesempurnaan organ-organ tubuh. Gangguan pertumbuhan dan perkembangan pada balita akan mempengaruhi ketahanan fisik dan kecerdasan sehingga dapat memberi dampak terhadap kehidupan pada masa yang akan datang (Suyanto, 2004).

Konsumsi makanan berpengaruh terhadap status gizi seseorang, status gizi baik atau status gizi optimal terjadi bila tubuh memperoleh cukup zat gizi yang digunakan secara efisien, sehingga memungkinkan pertumbuhan fisik, perkembangan otak, kemampuan kerja dan kesehatan secara umum pada tingkat setinggi mungkin. Status gizi kurang terjadi bila tubuh memperoleh zat gizi dalam jumlah berlebihan, sehingga menimbulkan efek toksis atau membahayakan (Almatsier, 2006).

Makanan merupakan sumber gizi yang dapat memenuhi kebutuhan gizi pada anak. Makanan selingan menjadi hal yang utama mengingat kesibukan warga. Beraneka ragam makanan selingan dapat dijumpai dipasar, mulai dari jenis makanan ringan kering dan jajanan pasar. Pada umumnya kandungan gizi makanan kudapan produk kemasan rendah, dalam arti tidak memiliki komposisi gizi yang baik. Komposisi gizi makanan kudapan produk pabrik kemasan terdiri atas karbohidrat 60,46-97,24%, protein 1-7%, lemak 20-37% dan mineral dalam jumlah yang sangat sedikit (Komsan, 2005).

Labu kuning dapat dimanfaatkan sebagai bahan fortifikasi makanan yang baik. Untuk tujuan tersebut labu kuning diolah menjadi produk yang tahan lama dan disimpan seperti dalam bentuk tepung agar awet dan mudah didistribusinya. Pengolahan labu kuning menjadi tepung dapat mempengaruhi tekstur pada brownies, dan kandungan gizi pada tepung labu kuning menjadi lebih tinggi. Perbandingan kandungan gizi antara tepung terigu dengan tepung labu kuning

yaitu tepung terigu memiliki energi 365 kkal, protein 8,9 g, lemak 1,3 g, karbohidrat 77,3 g, sedangkan tepung labu kuning yaitu energi 328 kkal, protein 5 g, karbohidrat 77,6 g, dan lemak 0,1 g. Dilihat dari kandungan gizi yang hampir sama yaitu dari segi karbohidrat yang cukup tinggi yaitu 100,38% dan protein yang lebih rendah yaitu 56,18% maka tepung labu kuning dapat menjadi alternatif untuk menggantikan dan mengurangi konsumsi tepung terigu (Iriani, 2011).

Salah satu produk olahan dari tepung terigu adalah kue brownies. Brownies kukus adalah sejenis kue basah yang berwarna coklat dan rasanya manis, bahannya terdiri dari tepung terigu, margarine, telur, gula pasir, baking powder untuk pengembang (Kamsiati, 2010).

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan paparan latar belakang diatas, masalah pemanfaatan yang belum dilakukan dengan baik, maka penulis tertarik untuk memanfaatkan labu kuning menjadi produk yang tahan lama seperti tepung labu kuning dan dibuat menjadi brownies .

C. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini termasuk kedalam peminatan Teknologi Pangan dan mengangkat topik “ Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata duch*) dalam Pembuatan Brownies Kukus untuk Makanan Selingan”. Penelitian akan dilakukan pada bulan Juni sampai bulan Agustus 2016 di Laboratorium Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Prof.Dr.Hamka dan Laboratorium balai besar industri Agro, Bogor.

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk memformulasikan labu kuning sebagai pemanfaatan tepung labu kuning untuk menghasilkan brownies kukus untuk makanan yang paling disukai oleh panelis.

2. Tujuan Khusus

- a. Mempelajari proses pembuatan tepung labu kuning

- b. Analisis sifat kimia dan beta karoten tepung labu kuning
- c. Mengetahui pemanfaatan tepung labu kuning dalam membuat formulasi brownies kukus dengan persentase tepung labu kuning yang berbeda-beda yaitu 70%, 75%, dan 80%
- d. Mendapatkan formulasi brownies kukus berdasarkan uji organooptik
- e. Menganalisis sifat kimia dan energi brownies kukus yang terpilih dari uji organoleptik.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Universitas

Penelitian ini diharapkan dapat menambah bahan referensi dan menjadi sumber inspirasi bagi para mahasiswa yang akan penelitian dengan ruang lingkup teknologi pangan dan gizi.

2. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan membuka wawasan bagi mahasiswa tentang penggunaan labu kuning sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan brownies kukus.

3. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi kepada masyarakat secara umum bagaimana mengolah buah labu kuning agar tidak mengalami kerusakan, yakni mengolahnya menjadi tepung dan meningkatkan penganekaragaman makanan dari labu kuning kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Adelina, D. (2015) . *Pembuatan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata)*. [Laporan Tugas Akhir]. Teknik Kimia Fakultas Teknik. Universitas Sebelas Maret.
- Almatsier, S. 2006. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. 2013. Pengujian organoleptik (Materi Perkuliahan). Universitas Muhammadiyah Semarang.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist. Virginia: Inc Arlington.
- Ayustaningwarno, (2014). Teknologi Pangan : Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Direktorat Jendral Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak Kementrian Kesehatan Republik Indonesia (2014). Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan bagi bangsa Indonesia. Jakarta : Kementrian Republik Indonesia
- Febrina, Y. (2012). "*Pengaruh Penambahan Tepung Wortel Terhadap Daya Terima Dan Kadar Vitamin A Pada Biskuit*".
- Gusbud, (2011). Resep Brownies Kukus ala Amanda terbaru. <http://www.gusbud.web.id>
- Hendrasty, H.K., 2003. Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya .Kanisius, Yogyakarta.
- Hudzaifah. (2014) . Karya Tulis Ilmiah. *Pengaruh Proses Pemasakan pada Cabai Besar (Capsicum Anunum Terhadap Kadar Vitamin c dan Provitamin a (β-karoten)* . Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- I Dewa Nyoman Supariasa. Penilaian Status Gizi. Jakarta. Penerbit Buku Kedokteran EGC. 2001
- Igfar, A. (2012). *Pengaruh penambahan tepung labu kuning (cucurbita moschata) dan tepung terigu tapioca terhadap pembuatan biscuit*. [skripsi]. Fakultas Pertanian . Universitas Hassanudin Makasar
- Kamsiati, E., 2010. Peluang Pengembangan Teknologi Pengolahan Keripik Buah dengan Menggunakan Penggorengan Vakum. Jurnal Lintang Pertanian, 29 (2) Halaman 73-77.

- Kistianingsih. Z(2010). *Pengaruh substitusi labu kuning terhadap kualitas brownies kukus*. [Skripsi]. Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negri Semarang.
- Khomsan A. 2005. *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Bogor : Departemen Gizi masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Koswara, 2009. *Seri Teknologi Pangan Populer. (Teori dan Praktek). Teknologi Pengolahan Roti*. eBookPangan.com.
- Krutzweil, Paula. 2006. *Daily Values Encourage Healty Diet*.
[Http://www.fda.gov/fdac/spectual/foodlabel/dvs.htm](http://www.fda.gov/fdac/spectual/foodlabel/dvs.htm)
- Musfiroh, I. (2009). *Analisis Proksimat dan Penetapan Kadar – Karoten dalam Selai Lembaran Terung Belanda (Cyphomandra betacea) Dengan Metode Spektrofotometri Sinar Tampak*.
- Ningsih. (2005). *Didalam Rahmayuni, Et.al. (2015). Evaluasi Mutu Roti Manis dari Tepung Komposit (Tepung Terigu, Pati Sagu, Tepung Tempe)*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol.07 No.02.
- Pedriatic Nutrition. (2014). *Kebutuhan Gizi dan Nutrisi Anak Usia dibawah 5 Tahun*. *Forum Ilmiah Kesehatan Anak*.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo, Kompas Gramedia.
- Putri,Dian fredy (2012). *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Labu Kuning (cucurbita maxima)*.
- Rakhmah, Yaumil (2012). *Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L)*. (Skripsi). Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Rahman, M.A., 2012. *Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocal (Modified Cassava Flour) Sebagai Penyalut Kacang pada Produk Kacang Salut*. IPB, Bogor.
- Rahmi, T. F. (2011). *Gambaran Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan PT. Nuansa Boga Sehatama Tahun 2011. (Laporan Magang)*. Jakarta : Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Rizqie, Aulia. 2001. *Gizi dan Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Saragih, (2012). *Penentuan Kadar Air pada Cake Brownies dan Roti Two In One*

- Nanas dan Es. (Skripsi). Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Saryono, Setiawan Ari. 2011. Metodologi Penelitian Kebidanan DIII, DIV, S1, S2. Yogyakarta : Nuha Medika
- Setyaningsih, D., Ariyantono, A., & Sari, M.P. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor : IPB Press.
- Sinaga, S. (2011). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Jenis Penstabil dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian USU Medan
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 01-3840-1995. Didalam Rahmayuni. Et al. (2015). Evaluasi Mutu Roti Manis dari Tepung Komposit (Tepung Terigu, Pati Sagu, Tepung Tempe). Jurnal Teknologi dan Industri pertanian Indonesia. Vol. 07. No. 02.
- Soekarto. (2002). Ayustaningwarno. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Suhardjono, (2005). Manajemen Perkreditan Usaha Kecil dan Menengah.
- Susilowati, M., Lestari, L. N., & Martono, Y. (2012). Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata durch*) Sebagai Bahan Fortifikasi Pada Pembuatan Mie.
- Suyanto, A. 2004. *Hubungan Tingkat Sosial Ekonomi Keluarga dan Kondisi Sanitasi Lingkungan dengan Pertumbuhan Balita di Provinsi Jawa Tengah tahun 2001-2002*. Tesis. Program Pascasarjana. Universitas Diponegoro.
- Triasih Arimurti. (2010). *Hubungan antara asupan energi, karbohidrat, dan protein dari makanan jajanan dengan status gizi anak sekolah dasar usia 9-12 tahun*. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Tyas, Kartining. 2012. Pemanfaatan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) dalam Pembuatan Kudapan Berbahan dasar Tepung Terigu untuk PMT pada Balita (Kajian Terhadap Analis Proksimat serta Sifat Organoleptiknya). (Skripsi). Universitas Negeri Semarang.
- Ulfatul Zahra, S. 2012. *Substitusi Puree Labu Kuning dalam Pembuatan Cake (fruit cup cake pumpkin, tiramisu pumpkin, dan pudding sweety pumpkin*

cake). [Skripsi]. Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik UNY

- Widasari, Mia. (2014). Pengaruh Proporsi Terigu Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Tepung Formula Tempe Terhadap Hasil Jadi Flake. (Skripsi). Surabaya: Program Sarjana, Universitas Negeri Surabaya.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru. Bogor. M-Brio Press Cetakan 1.
- Yanurwadana, 2013. *Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Termodifikasi Dengan Variasi Lama Perendaman Dan Kosentrasi Asam Laktat*. Teknosains Pangan.
- Zaitun. 2012. Pemanfaatan buah labu kuning sebagai bahan dasar dalam pengolahan makanan dan untuk mencegah berbagai jenis penyakit. Universitas Negri Semarang.
- Zuliani, E. 2011. Pemahaman tentang Vitamin A dan Akibat dari Kekurangan Vitamin.

