

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad., E.N. Herliyana., I.Z. Siregar., dan O. Permana. (2011). Karakteristik Morfologis dan Genetik Jamur Tiram (*Pleurotus* spp). *Jurnal Hortikultura*, 21 (3), 226. Mei 14, 2020. <http://dx.doi.org/10.21082/jhort.v21n3.2011.p225-231>
- Anam, C dan S. Handayani. (2010). Mie Kering Waluh (*Cucurbita moschata*) dengan Antioksidan dan Pewarna Alami. *Jurnal Caraka Tani*, 25 (1), 72. Mei 21, 2020. <https://doi.org/10.20961/carakatani.v25i1.15744>
- Ashriyyah, A. (2015). *Eksperimen Pembuatan Dendeng Giling Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) Substitusi Ikan Lele* [Skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia. (2014). *Overview Industri Tepung Terigu Nasional Indonesia*. <http://www.aptindo.or.id> [10 Maret 2020].
- Astawan, M. (1999). *Membuat Mie dan Bihun*. Bogor: Penebar Swadaya.
- AOAC. (1995). *Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists, Inc.* Washington DC.
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan. (2012). Data Kandungan Gizi Bahan Pangan Pokok dan Penggantinya. [http : //bkppp. bantulkab.go.id/documents/20120725142651-data-kandungan-gizi-bahan-pangan-dan-olahan.pdf](http://bkppp.bantulkab.go.id/documents/20120725142651-data-kandungan-gizi-bahan-pangan-dan-olahan.pdf). [17 Mei 2020].
- Badan Pusat Statistik Provinsi Riau. (2015). *Statistika Tanaman Sayuran dan Buah-buahan*. BPS, Riau.
- Badan Pusat Statistik. (2019). *Produksi Tanaman Sayuran*. BPS, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (1992). *Cara Uji Makanan dan Minuman (SNI 01- 2891-1992)*. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI01-2346-2006)*. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). *Standar Mutu Mie Basah (SNI 2987-2015)*. BSN, Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional. (2011). Syarat Mutu Tapioka (SNI 3451-2011). BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan (SNI 3751-2009). BSN, Jakarta.
- Berger, R.G. (2007). *Flavour and Fragrance: Chemistry, Bioprocessing and Sustainability Chemistry and Materials Science*. USA: Springer.
- Brainly. (2015, Januari 3). *Ciri-Ciri Jamur Tiram*. <https://brainly.co.id/tugas/1756420>. [17 Mei 2020].
- Dessuara, C.F., S. Waluyo, dan D.D. Novita. (2015). Pengaruh Tepung Tapioka sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu terhadap Sifat Fisik Mie Herbal Basah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4 (2), 86. November 18, 2020. <https://media.neliti.com/media/publications/134685-ID-none.pdf>
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (2005). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Djarajah, N.M. (2001). *Budidaya Jamur Tiram*. Yogyakarta: Kanisius.
- Gardjito, M. (2013). *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Hanggara, H., S. Astuti., dan S. Setyani. (2016). Pengaruh Formulasi Pasta Labu Kuning dan Tepung Beras Ketan Putih Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Dodol. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 21(1), 14. November 18, 2020. <http://dx.doi.org/10.23960/jtihp.v21i1.13%20-%2027>
- Hartati, S. (2015). *Formulasi Tepung Terigu dan Labu Kuning (Cucurbita moschata durch) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Kue Bakpao* [Skripsi]. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Hendrasty, H.K. (2003). *Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hoseney, R.C. (1994). *Principles of Cereal Science and Technology*. USA: American Assocation of Cereal Chemists, Inc. St. Paul..
- Husna, N.E. (2014). Leubiem Fish (*Canthidermis maculatus*) Jerky With Variation Of Production Methods, Type Of Sugar and Drying Methods. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 6(3), 74. November 18, 2020. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v6i3.2316>

- Juliano, B. O. dan P.A. Hicks. (1990). Utilization of Rice Functional Properties To Produce Rice Food Products With Modern Processing Technologies. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 39, 163-178. Mei 12, 2020. https://www.researchgate.net/publication/304352553_Utilization_of_rice_functional_properties_to_produce_rice_food_products_with_modern_processing_technologies
- Kristianti, N.M.N. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) terhadap Karakteristik Jajanan Tradisional Kue Putu Ayu* [Skripsi]. Jurusan Gizi Program Studi Diploma IV, Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar, Denpasar.
- Larasatie, B. (2018). *Penggunaan Ekstrak Daun Jati (Tectona grandis L.) untuk Mempertahankan Kualitas dan Umur Simpan Mi Basah* [Skripsi]. Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Lolliani. (2017). *Variabilitas Lima Genotipe Labu Kuning (Cucurbita sp) Berdasarkan Kandungan Nutrisi dari Kecamatan Danau Kembar dan Lembah Gumanti Kabupaten Solok* [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Mafasa, A.D. (2018). *Studi Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) terhadap Kandungan Protein dan Organoleptik Biskuit Balita* [Skripsi]. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Mudjajanto, E. Setyo., dan Y.L. Noor. (2004). *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Purnamasari, I.W dan W.D.R., Putri. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Flakes Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1375-1385. November 18, 2020. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/260>
- Rahmawati., F. Wahyuni., dan N.W. Hariati. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Jamur Tiram terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Mi Kering. *Jurnal Dunia Gizi*,1(2), 119. Mei 12, 2020. <https://ejournal.helvetia.ac.id/jdg>

- Rahmi, S.L., Indriyani dan Surhaini. (2011). Penggunaan Buah Labu Kuning sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Mie Basah. *Jurnal Pertanian Jambi*, 13(2), 29. Agustus 29, 2020. <https://docplayer.info/37000053-Penggunaan-buah-labu-kuning-sebagai-sumber-antioksidan-dan-pewarna-alami-pada-produk-mie-basah.html>
- Safriani.N., N.E. Husna dan R. Rizkya. (2015).Pemanfaatan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) pada Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Agroindustri*, 5(2),84. Agustus 29, 2020. <https://ejournal.unib.ac.id>.
- Santoso, J., Nurjanah, I. Abi. (2007). Kandungan dan Kelarutan Mineral pada Cumi-cumi *Loligo sp* dan udang vannamei *Litopenaeus vannamei*. *Jurnal Ilmu-ilmu Perairan dan Perikanan Indonesia*,15(1), 7-12. November 18, 2020. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jippi/article/view/5253>
- Santoso, E.B., B. Basito, D.R.A. Muhammad. (2013). Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensoris dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3), 24. November 19, 2020. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4450>
- Saputra, E. (2019). *Kualitas Mikrobiologi Bakso Daging Kerbau dengan Penambahan Tepung Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana .L) pada Konsentrasi Berbeda [Skripsi]*. Fakultas Pertanian dan Peternakan, UIN Sultan Syarif Kasim Riau, Riau.
- Simanjuntak, E.R. (2016). Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram dan Tempe dengan Penambahan Tapioka dan Tepung Labu Kuning Terhadap Mutu Sosis. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 4(2), 86-193. Mei 13, 2020. <http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/53097>
- Suarti, B., M. Fuadi dan E. Budiono. (2016). Perlakuan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Pengeringan terhadap Mutu Mie Kering dari Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour). *Jurnal Pertanian*, 20(2), 111. Mei 13, 2020. <https://jurnal.unsu.ac.id>
- Sudarmadji, S.,B. Haryono dan Suhardi. (1997). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Yogyakarta: Liberty .

- Sumarni. (2006). Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram. *Jurnal Inovasi Pertanian*, 4(2), 18. Mei 12, 2020. <https://fdokumen.com/document/botani-dan-tinjauan-gizi-jamur-tiram-putih.html>
- Sumarsih, S. (2015). *Bisnis Bibit Jamur Tiram*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suriawiria, U. (2002). *Budidaya Jamur Tiram*. Yogyakarta: Kanisius.
- Survei Sosial Ekonomi Nasional. (2015). Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2015. Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Tedianto. (2012). *Karakterisasi Labu Kuning (Cucurbita moschata) Berdasarkan Penanda Morfologi dan Kandungan Protein, Karbohidrat, Lemak pada Berbagai Ketinggian Tempat* [Tesis]. Program Pascasarjana, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Tokopedia. (2017, Maret 5). Labu Kuning/Waluh Organic. <https://www.tokopedia.com/isshoworld/labu-kuning-waluh-organic> [17 Mei 2020].
- United State Department of Agriculture. (2014). National Nutrient Data Base for Standard Basic Report 10649 Tapioca, Pearl, Dry. The national agriculture library.
- Usmiati, S., D. Setyaningsih., E.Y. Purwani., S. Yuliani dan Maria O.G. (2005). Karakteristik Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 16 (2), 159. Mei 13, 2020. <https://journal.ipb.ac.id>
- Widianto, B., Ch. Retnaningsih, Sumardi, Soedarini, Lindayani, A. R. Pratiwi dan S. Lestari. (2002). *Tips Pangan Teknologi, Nutrisi, dan Keamanan Pangan*. Jakarta: PT Grasindo.
- Widyaningsih T. D dan E.S. Murtini. (2006). *Alternatif Penggunaan Formalin pada Produk Pangan*. Surabaya: Trubus Angrisarana.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.