

DAFTAR PUSTAKA

- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 01-2891-1992, *Serat*, Jakarta
- Allianger, N., Cava, M., 1976. *Organic Chemistry* second edition, Worth Publishier, Inc. New York. Hal 725.
- Almatsier, S., 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Penerbit Gramedia Pustaka Utama.
- Andarwulan, N., Feri K., Dian Herawati, 2011, *Analisis Pangan*, Dian Rakyat, Jakarta
- AOAC, I., 2007, *Official Methods of Analysis* 18th Ed. Gaithersburg, MD, Method 2007.04
- Astawan, M. & Andreas, L., 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Axelsson, L. 2004. *Lactic Acid Bacteria: Classification and Physiology*. Di dalam Salminen, S., vonWright, A., dan Ouwehand, A. (eds.). 2004. *Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects*. 3rd Edition, Revised and Expanded. Marcell Dekker, Inc., New York-Basel, pp 1-66.
- Barbosa-Filho, Adriana A. Alencar; Xirley P. Nunes; Anna C. de Andrade Tomaz; José G. Sena-Filho; Petrônio F. Athayde-Filho; Marcelo S. Silva; Maria F. Vanderlei de Souza; Emidio V. Leitão da-Cunha , *Sources of alpha-, beta-, gamma-, delta- and epsilon-carotenes: a twentieth century review*, Universidade Federal da Paraíba, Caixa Postal 5009, 58051-970 João Pessoa-PB, Brazil
- Buckle K.A., R.A. Edward, W.R. Day, G.H. Fleet dan, M. Wootton. 2010. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Kimia Pangan*. UI-Press. Jakarta
- Budianto A K, 2009, *Pangan, Gizi dan Pembangunan manusia Indonesia*, UMM Press, Malang

- Budiman, L., Soekarto, S. T., dan Apriyantono, A. 1984. *Karakteristik buah labu (Cucurbita pepo L.)*. Bul. Pen. Ilmu & Teknol. Pangan Vol. III: 116-135.
- Caesy, C. P., Sitania, C. K., Gunawan, S. & Aparamarta, H. W., 2018. Pengolahan Tepung Sagu dengan Fermentasi Aerobik Menggunakan *Rhizopus* sp. *JURNAL TEKNIK ITS*, 7(1), pp. 132-134.
- Chew, B., Park, J., Wong, M. & Wong, T., 1999. A Comparison of The Anticancer Activities of *Dietary* Beta-Carotene, Canthaxanthin and Astaxanthin in Mice in Vivo.. *Anticancer Research* , 19(3), pp. 1849-1853.
- Corsetti, A. dan Settani, L. (2007). Lactobacilli in sourdough fermentation. *Food Research International* 40: 539558.
- Dewi, A.B.F.K., Pujiastuti N, 2012, *Ilmu Gizi untuk Praktisi Kesehatan*, Graha Ilmu Yogyakarta.
- Djaeni A. S, 2000, *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi* Jilid 1, (Dian Rakyat, cet.IV, Jakarta), hlm. 32
- Erawati, 2012, Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun *Garciniadaedalanthera Pierre* dengan Metode DPPH (1,1 difenil pikrilhidrazil) dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia dari Fraksi Paling Aktif. Skripsi. Depok: FMIPA, Universitas Indonesia.
- Fajriyah, M, E. J. dan Lean, terj. Nilamsari, 2013, *Ilmu Pangan, Gizi, dan Kesehatan*, Pustaka Pelajar, Yogyakarta, hlm 199
- Gardjito, 2006, *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Tridatu Visi Komunika. Yogyakarta.
- Gholib, I., 2007, *Pengantar Kimia Farmasi, Pustaka Pelajar*, Yogyakarta
- Gross, J. 1991. *Pigment in Vegetables: Chlorophylls and Carotenoids*. Avi. Van Nostrand Reinhold, New York
- Gulewicz P., T.P., 2000. *Simple method of isolation and purification of galactocides from legumes*. *J Agric Food Chem* 48:3120-3123.
- Helliwell, B., 2012, Free Radicals and Antioxidant: Updating a Personal View, *Nutrition Review*, 70, 257-265.

- Hendrasty, H.K., (2003). *Tepung Labu Kuning, Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta
- Hutapea, P., 2010. “*Pembuatan Tepung Biji Durian (Durio Zibethinus Murr) dengan Variasi Perendaman dalam Air Kapur dan Uji Mutunya*” (Skripsi). Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara
- Ifgar, A. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu kuning dan Tepung Terigu terhadap Pembuatan Biskuit*. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanudin, Makassar. [Skripsi]
- Ikan, R. 1997. Organic chemistry. Fifth Edition. Mc Graw- Hill, inc. New York. 873
- Kemenkes RI. Februari 18, 2015. “*Situasi Penyakit Kanker*”, Available : <http://www.depkes.go.id/article/view/15021800011/situasi-penyakitkanker.html> (Accessed: Maret 11, 2015).
- Khopkar . S. M., 1990. *Konsep Dasar Kimia Analitik*. Terjemahan A. Saptorahardjo, penerbit Universitas Indonesia
- Kusnandar, F., N.S. Palupi, O.A. Lestari, dan S. Widowati. 2009. Karakterisasi Tepung Jagung Termodifikasi Heat Moisture Treatment (HMT) dan Pengaruhnya terhadap Mutu Pemasakan dan Sensori Mi Jagung Kering. *Jurnal Pascapanen* 6(2): 76-84.
- Kusumawati A., *Rantai nilai (value chain) Agribisnis Tanaman Labu Kuning di Kecamatan Getasan Kabupaten Semarang* [Skripsi]. Universitas Diponegoro, Semarang
- Macdonald, F., C.H.J., 1997, *Molecular Biology of Cancer*. Bio Scientific Publisher, Oxford, United Kingdom
- Maharani, S, 2009, *Mengenal 13 jenis kanker dan pengobatannya*, Yoogyakarta, Katahati Press
- Majid, R., 2010, Analisis Perbandingan Kadar β -Karoten Dalam Buah Labu Kuning Berdasarkan Tingkat Kematangan Buah Secara Spektrofotometri UV-Vis, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar, Makassar.

- Meyer, L. H. 1982. *Food Chemistry: Chapter 7 Vegetables and Fruits*. Van Nostrand Reinhold Company. The Avi Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Middleton, J. T. 1977. Squash. Di dalam Lapedes, D. N. (ed.). *McGraw-Hill Encyclopedia of Food, Agriculture and Nutrition*. McGraw-Hill, New York, 625 p.
- Molyneux, 2004, The Use of The Stable Free Radical DPPH For Estimating Antioxidant Activity, *Journal Science Tecnology*, Vol.26 (2): 211-219
- Muaris, Hindah, 2018, *Kue Manis Legit Untuk Diabetes*, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Muchtadi, T.R., F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Mulja., M, 1990 *Aplikasi Analisis Spektrofotometer UV-Vis*, Chiso Grafika, Surabaya
- Mustika, D., 2012. *Bahan Pangan Gizi dan Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.
- Mutia, I. R. 2011. *Profil Tapioka Terfermentasi sebagai Pati Termodifikasi Menggunakan Inokulum Campuran Saccharomyces cerevisiae dan L. plantarum*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Najgebauer, L., DE., Sade, M., Grega, T., Walczycka, M., 2011. The impact of tea supplementation on microflora, pH and antioxidant capacity of yoghurt. *Intern. Dairy. J.* 21:568-574.
- Nelson, N., 1944. A photometric adaptation of the Somogyi method for the determination of glucose. *Journal Biol. Chem*, 153(2), 375-379.
- Nurhalimah, N., Widiyanto dan Sulistiyanto, B., 2015. Kandungan Bakteri Asam Laktat Dan Bakteri Selulolitik Pada Pollard Yang Difermentasi. *Animal Agriculture Journal*, 4(1), pp. 63-68.
- Oyon Suwaryono dan Yusti Ismeini. (1998). *Fermentasi Bahan Pangan Tradisional*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM

- Pratama, H.Z., 2010, *Pengaruh Bakteri Asam Laktat Terhadap Perubahan RFO Pada Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning*, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor
- Pratiwi, A. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi Spontan terhadap Pembengkakan Granula, Kelarutan, Nilai Rehidrasi, Konsentrasi Terbentuknya Gel, Warna, dan Aroma Tepung Ubi Jalar Putih*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Putra, D.A.D., 2012, Identifikasi Komponen Kimia Minyak Atsiri Daun Bunga Tahi Ayam (*Tagetes Erecta L.*) Serta Uji Aktivitas Antibakteri dan Antioksidan [Skripsi], Universitas Sumatera Utara.
- Rahman, A., dan Sumantri, 2007, *Analisis Makanan*, (Gajah Mada University Press, Yogyakarta), Hlm. 44.
- Rahmawati, S. 2014. Asupan Lemak dan Kadar High Density Lipoprotein (HDL) Sebagai Faktor Risiko Peningkatan Kadar C-Reactive Protein (CRP) pada Remaja,Obesitas.,Diakses:15/4/2019.ejournals1.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/6586
- Rodriguez, A., D.B., 1997, *Carotenoids and food preparation: the retention of provitamin A carotenoids in prepared, processed, and storage food*. www.mostproject.org/PDF/carrots2.pdf
- Rohman, A.R., 2005, Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia, L.*) Agritech, Vol.25. No. 3:131-136
- Rukmana, R., 1998. *Budidaya Pare*. Penerbit Kanisius (Anggota IKAPI), Yogyakarta.
- Saleh, M.A., Clark, S., Woodard, B., and Deolu, S.A.,2010, *Antioxidant and Free Radical Scavenging Activities of Essential Oils*, Ethnicity & Disease,20, 78-82.
- Santoso, A, 2011, *Serat Pangan (Dietary Fiber Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unwidha Klathen.

- See, E. F., Nadiah, and Noor, A., 2007, Physico-Chemical and Organoleptic Evaluation of Wheat Bread Substituted with Different Percentage of Pumpkin Flour (*Cucurbita moschata*). *ASEAN Food Jurnal*, vol 14, NO.2:123-130
- Sharma, S.N.L., and Preeti V., 2010 Pigeon Pea A Hidden Treasure Of Regime Nutrition, *Jurnal Of Functional and Environmental Botany*
- Sitompul, S dan Martini, 2005, *Penetapan Serat Kasar Dalam Pakan Ternak Tanpa Ekstraksi Lemak*, Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian, 96-99.
- Soedarto, 2016, *Buku Ajar Parasitologi Kedokteran*, Sagung Seto, Jakarta
- Soedarya, M.P., Arief P., 2006, *Agribisnis Labu Kuning*, CV Pustaka Grafika, Jawa Barat
- Suarti, B., 2013. Pembuatan Pati dari Biji Durian melalui Penambahan Natrium Metabisulfit dan Lama Perendaman. *Jurnal Agrium*. Vol 18(1) : 69-78.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S., 1989, *Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian*, Universitas Pangan Dan Gizi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta
- Sudarto, Y., 1993. *Budidaya Waluh*. Penerbit Kanisisus. Yogyakarta.
- Sunarni, M.Y., 2005. Jagung sebagai sumber pangan fungsional. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan* 6(1): 41-56.
- Surono, I. S. 2004. *Probiotik: Susu Fermentasi dan Kesehatan*. PT. Tri Cipta Karya, Jakarta.
- Tempesta, M.S., 1993, *Proanthocyanidin Polymers Having Antiviral Activity and Methods of Obtaining Same*, dalam ([http://www. freepatentsonline.com/5211944.html](http://www.freepatentsonline.com/5211944.html)), Tanggal akses: 27 Desember 2018
- Trisnawati, W.S., 2014, Pengaruh Pengeringan Terhadap Kandungan Antioksidan, Serat Pangan Dan Komposisi Gizi Tepung Labu Kuning, *Jurnal Aplikasi Pangan*, 3(4): 135-140

- Usmiati, S., D. Setyaningsih., E.Y. Purwani., S. Yuliani, dan Maria O.G. 2005.
Karakteristik serbuk labu
- Utami, P., 2008. Buku Pintar Tanaman Obat. PT Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Vandenberg, R.A. (1993). *Lactic Acid Bacteria on It's Metabolic Products and Interference with Microbial Growth*. FEMS Microbial. Rev. 12: 221 – 238.
- Wahyu, I., 2006, Biologi, CV Regina, Bogor, Institut Pertanian Bogor, Bandung
- Widjaya, E. A. dan Sukprakarn, S. 1994. *Cucurbita L. Di dalam Siemonsma, J.S. dan Piluek, K. (eds.). Plant Resources of South-East Asia No. 8. Vegetables. PROSEA Foundation, Bogor Indonesia, pp 160-165.*
- Widowati, S, N. Richana, Suarni, P. Raharto, IGP. Sarasutha. 2001. Studi Potensi dan Peningkatan Dayaguna Sumber Pangan Lokal Untuk Penganekaragaman Pangan di Sulawesi Selatan. *Lap. Hasil Penelitian*. Puslitbangtan, Bogor.
- Winarni, S., 2006, *Minuman Kesehatan*, Trubus Agrisarana, Surabaya
- Winarno, F. G., 1997. Kimia Pangan Dan Gizi. Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Jakarta . hal 121-122.
- Winarsi, H, 2007, *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*, Kanisius, Yogyakarta
- Yanuardana, B., Muhammad DRA. 2013. Kajian karakteristik fisiko-kimia tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) termodifikasi dengan variasi lama perendaman dan konsentrasi asam laktat. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(2): 75-83.
- Yazid, E., Lisda, N., 2006, *Penuntun Praktikum Biokimia untuk Mahasiswa Analisis*. (Penerbit ANDI, Yogyakarta), hlm. 2.
- Yuliana, N. 2012. *Dasar Pengawetan Makanan: Pengendalian Mikroba*. Penerbit Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Yuliana, N., S. Nurdjanah, dan M. Sari. 2014. Penambahan Asam Asetat dan Fumarat untuk Mempertahankan Kualitas Pikel Ubi Jalar Ungu Pasca Fermentasi. *Jurnal Agritech* 34(3): 298-307.
- Zahiroh, K., 2016, Kadar Karbohidrat dan Kualitas Tepung Biji Gayam Pada Lama Perendaman dan Metode Pengeringan Yang Berbeda, *Publikasi Ilmiah*,

,Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan,
Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta

