

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan M dan Andreas LK. 2008. *Khasiat warna warni makanan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Astawan, M. 2007. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Bacchetti, T., Masclaangelo, S., Micheletti, A., and Ferretti, G. 2013. *Carotenoids, Phenolic Compounds and Antioxidant Capacity of Five Local Italian Corn (Zea Mays L.) Kernels*. Journal Nutrition Food Science. 3: 1-4
- Brotodjojo LC. 2010. *Semua Serba Labu Kuning*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Burton GW and Ingold. 1989. B-caroten: an usual type of lipid oxidation. J.Sci, 22:569-573.
- Cahyadi,W., 2012. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*, PT. Bumi Aksara, Jakarta.
- Fatdhilah NR, Anna NA. 2014. Pengaruh jumlah maltodekstrin dan lama pengeringan terhadap sifat organoleptik sup labu kuning instan. e-journal boga 03(3):76-85.
- Gardjito. 2006. *Labu kuning sumber karbohidrat kaya vitamin A*. Tridatu Visi Komunika, Yogyakarta.
- Hartomo, A.J. dan Widiatmoko M.C. (1992).*Emulsi dan Pangan Instan Ber-Lesitin*, Cetakan I. Andi Offset.Yogyakarta.
- Hayati, 2006. *Pengaruh jenis, asidulan terhadap mutu pure labu kuning (cucurbita pepo L) selama penyimpanan dan aplikasinya dalam pembuatan pudding*. Skripsi. IPB, Bogor.
- Histifarina D, D. Musaddad, dan E. Murtiningsih. 2004. Teknik pengeringan dalam oven untuk irisan wortel kering bermutu. Yogyakarta. Balai penelitian tanaman sayur. Jurnal Hortikultura 12 (2):107-112
- Ibrahim, K.E and Juvik, J.A. 2009. Fasibility for Improving Phytonutrient Content in Vegetable Crops Using Cconventional Breeding Startegis: Case study with carotenoids and tocopherols in sweet corn and brocoli. Journal Agric. Food Chem. 57: 4636-4644
- Kandlakunta B, Rajendran A, dan Thingnganing L.2008. Corotene cpntent of some common (Cereals, pulses, vigetables, Sp ices and condiments) and Unconventional Sources of plant origin. Food chemistry, 106,85-89.
- Kartikasari Olivia. 2006. *Aplikasi tepung kacang merah (Phaseolus vulgaris) dalam pembuatan sup kacang merah instan: evaluasi fisik, kimia, dan sensoris*. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

- Legowo A. 2005. *Pengaruh blancing terhadap sifat sensoris dan kadar provitamin tepung labu kuning*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Lewis,R. 1989. *Food Additives Hand Book*. Chapman dan Hall Co. New York.
- Muchtadi D. 1989. *Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Ningtias, DFC., Agus Suyanto., dan Nurhidajah. 2017. Betakaroten, Antioksidan, dan Mutu Hedonik Minuman Instan Labu Kuning (*Cucurbita moschata Dutch*) Berdasarkan Konsentrasi Maltodekstrin. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol 7. No 2: 94-103.
- Persegi. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Plantamor, 2005. Labu Kuning. <http://www.plantamor.com> diakses 3 Agustus 2016
- Rif'an., Nurrahman., dan S.Aminah. 2017. Pengaruh Jenis Alat Ppengering terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Sup Labu Kuning Instan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol 7, No 2: 104-116.
- Ruswanti S. 2010. *Optimasi kadar betakaroten pada proses pembuatan tepung ubi jalar oranye (Ipomoea Batatas L) dengan menggunakan Response Surface Methodology (RSM)*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Sinaga S. 2011. *Pengaruh substitusi tepung terigu dan jenis penstabil dalam pembuatan cookies labu kuning*. (Skripsi). Universitas Sumatera Utara, Medan.
- SNI [Standar Nasional Indonesia]. 1996. *Syarat Sup Krim Instan*. Bandung: BPOM.
- Styabudi MI. 1994. *Potensi tepung wortel sebagai sumber betakaroten dan warna alami pada gablek*. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sudarmaji, S., Bambang Haryono., dan Suhardi. 2007. *Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Susilowati, E. 2010. *Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan, dan Kadar Amilosa pada Nasi yang Disubstitusi dengan Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) sebagai Bahan Makanan Pokok* (Skripsi). UMS, Surakarta.
- Usmiati, S., D. Setyaningsih., E.Y. Purwani. S. Yuliani, dan Maria O.G. 2005. Karakteristik Serbuk Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 16, No.2.2005:157-167
- Widayati. E dan Damayanti, 2000, *Aneka Panganan Labu Kuning*, Trubus Agrisarana, Surabaya
- Winarno FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanesus, Yogyakarta.

Zilic, S., Serpen, A., Akillioglu, G., Gokmen, V., and Vancetovic, J. 2012. Phenolic Compounds, Carotenoids, Anthocyanins, and Antioxidant Capacity of Colored Maize (*Zea mays* L.) Kernel. *Journal Agric Food Chem.* 60: 1224-1231