

DAFTAR PUSTAKA

- Allen, Lauren. 2020. *Empanadas*.
<https://tastesbetterfromscratch.com/empanadas/>
- Amy, 2015. *Pastel/Empanada Panggang dan Goreng*.
<https://amynayara.wordpress.com/2015/10/07/pastelempanada-panggang-dan-goreng/>
- BPS, 2014. *Data Produksi Tanaman Semusim*. Jakarta.
- Chernilevsky, George. 2009. *Wikimedia Commons*.
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?search=Cucurbita+maxima&title=Spacial:Search&go=Go&ns0=1&ns6=1&ns12=1&ns14=1&ns100=1&ns106=1#/media/File:Cucurbita_maxima_2009_G1.jpg
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhrata Karya Aksara. Jakarta.
- Hai, Ho Dinh. 2015. *The Worldwide Vegetables*.
<http://theworldwidevegetables.weebly.com/cucurbita-argyrosperma-cushaw-pumpkin.html>
- Hendrasty. 2003. *Tepung Labu kuning pembuatan dan pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta
- Ichwan, Muhammad Nur. 2017. *MAKALAH IDE AGRIBISNIS “LABU KUNING”*. Malang
- Imaniar, Putri. 2016. *Pastel Goreng Renyah*. Bandung.
<https://cookpad.com/id/resep/1629092-pastel-goreng-renyah>
- Kumar, J., DK. Singh, and HH. Ram. 2006. *Genetic diversity in indigenous germplasm of pumpkin*. Indian J. Horticulture, 63: 1, 101-102.
- Midayanto, D dan Yuwono, S. 2014. *Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2: (4): 259-267.

Nerson, NH., HS. Paris, and EP. Paris. 2000. *Fruit shape, size and seed yield in Cucurbita pepo*. *Proc. Cucurbitaceae*. Eds. Katzirand N, Paris HS. Acta Hort. P.227-230.

Pongjanta, J., A. Naulbunrany, S. Kawngdang, T. Manon, dan T. Thepjaikat. 2006. *Utilization of pumpkin powder in bakery products*. Journal Sci. Technol. 28 (1) : 71-79.

R. Marwita Sari Putri dan Hermiza Mardesci, 2018. *UJI HEDONIK BISKUIT CANGKANG KERANG SIMPING (Placuna placenta) DARI PERAIRAN INDRAGIRI HILIR*. Kepulauan Riau

Rahayu, W. P. 2006. *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Ripi, V. R. (2011). *PEMBUATAN DAN ANALISIS KANDUNGAN GIZI TEPUNG LABU KUNING*. <https://core.ac.uk/display/12217789>

Sanja. 2020. *Wikimedia Commons*.
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cucurbita_pepo_ssp._pepo_convar._giromontina_02.JPG

Soedarya, A. P. 2009. *Budidaya Usaha Pengolahan Agribisnis Labu*. Pustaka Grafika. Bandung.

Soekarto. T. S. 1981. *Penilaian Organoleptik, untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. PUSBANGTEPA /Food Technology Development Center, Institut Pertanian Bogor.

Soekarto. T. S. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Peternakan*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.

Soekarto. T. S. 2000. *Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya dalam Perbaikan Gizi Masyarakat*. Seminar Teknologi Pangan IV, 15-17 Mei 2000. Bogor.

Sudarto. 2009. *Budidaya Waluh*. Kanisius. Yogyakarta.

Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta

Susiwi S. 2009. *PENILAIAN ORGANOLEPTIK*
[http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR. PEND. KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-32%29. Penilaian Organoleptik.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR._PEND._KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-32%29._Penilaian_Organoleptik.pdf)

Spedona. 2005. *Wikimedia Commons*.
https://commons.wikimedia.org/wiki/Cucurbita_moschata#/media/File:Cucurbita_moschata_Musqu e%22Course_musqu%22_squash_gourd.jpg

Standarisasi Nasional Indonesia. 2006. No. 01-2346-2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Standarisasi Nasional. Jakarta

Swari, R. C. (2020). *Manfaat Labu Kuning: Dari Perawatan Kulit Sampai Mencegah Kanker*. <https://hellosehat.com/hidup-sehat/fakta-unik/manfaat-labu-kuning-untuk-kesehatan/>

Tarwendah PI. 2017. *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2):66-73.

Usmiati, Sri. Sri Yuliani. *Potensi Beta Karoten Labu Kuning Dan Pengembangan Produknya Dalam Mendukung Kesehatan*.
<http://pascapanen.litbang.pertanian.go.id/actual.html?type=news&id=95>

Vania, Hadista. 2020. *Labu Kuning Punya Banyak Khasiat bagi Tubuh*.
<https://langgam.id/labu-kuning-punya-banyak-khasiat-bagi-tubuh/>

Yulianis, 2019. *PENAMPILAN HIBRIDA F1 TANAMAN LABU KUNING HASIL PERSILANGAN INTERSPESIES Cucurbita pepo dengan Cucurbita moschata*. PADANG.