

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarita, A. T., Sudaryati, E., & Nasution, E. (2011). Pengaruh Penambahan Ceker Ayam Ras Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Gizi Mutiara Tapioka (*Tapioca Pearl*). 1–9.
- Badan Pusat Statistik. (2014). Data Produksi Tanaman Semusim. Jakarta.
- Dina D. Afi, S. (2019). Budidaya Labu Kuning. 1–2.
- Dewi, luh A. P., Rachmawati, I., & Prabowo, F. S. A. (2015). Analisis Positioning Franchise Bubble Drink Berdasarkan Persepsi Konsumen Di Kota Bandung. ISSN : 2355-9357 e-Proceeding of Management, 2(3), 2511–2517.
- Dharma Putra, I Kadek. (2017). Pengertian Tujuan Syarat Syarat dan Fungsi Seminar Pendidikan. Educational. 1. 10.
- Ginting, L.N. (2011). Manajemen Agribisnis Labu Kuning atau Waluh. *Management Agribisnis*,: 1-48.
- Grab ID (2019). Demam *Bubble Tea* di Grabfood. Diakses dari <https://www.grab.com/id/press/tech-product/demam-bubble-tea-di-grabfood/>, pada 30 April 2019.
- Jones, E. (13 November, 2018). *Who invented bubble tea?* Diakses dari <http://www.taipeitimes.com/News/feat/archives/2018/11/13/2003704115>
- Lingawan, A., Nugraha, D., Jessica, E., Aprianto, E., Ardhito, M., Japit, P., & Trilaksono, T. (2019). Gula Aren : Si Hitam Manis Pembawa Keuntungan dengan Segudang Potensi. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 1(1), 1–25.

- Loelianda, Ahmad Nafi, Wiwik Siti Windrati, P. (2017). Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch) ... Jurnal Agroteknologi Vol. 11 No. 01 (2017). Jurnal Agroteknologi Vol. 11 No. 01, 11(01), 1–10.
- Putri, L. D. M. (2018). Pengaruh Substitusi Rendemen Kasar Tepung Labu Kuning Pada *Cookies* Ditinjau Dari Karakteristik Fisikokimiawi dan Mikrobiologi Selama Penyimpanan. Other thesis, Unika Soegijapranata Semarang.
- Santoso, E., B. Basito. Rahadian, dan Dimas. 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 3 Juli 2013 : 16-24
- Santoso, E.B., Basito, dan D. Rahadian. (2013). Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Teknosains Pangan, 2(3) : 15-26.
- Saroinsong, R. M., Mandey, L., & Lalujan, L. (2015). Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Kualitas Fisikokimia Dodol. Cocos, 6(15), 1–11.
- Sudarman, M. (2017). Pemanfaatan Labu Kuning *Cucurbita Moschata Duch* Sebagai Bahan Dasar Pembuatan *Cookies*. Makassar, 1-7.
- Sudarman, M. (2013). Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cookies. Journal of Chemical Information and Modeling, 53(9), 1689–1699.
- Soekarto, S.T. (1985). Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Tinambunan, E. C., Syahra, A. F., & Hasibuan, N. (2020). Analisis Faktor Yang

Mempengaruhi Minat Milenial Terhadap Boba vs Kopi di Kota Medan.

Journal of Business and Economics Research (JBE), 1(2), 80–86.

Zulaidah, A. (2012). Peningkatan Nilai Guna Pati Alami Melalui Proses Modifikasi Pati.

