

## DAFTAR PUSTAKA

- Kementrian Kesehatan RI. (2017). *Diversifikasi olahan labu Siam untuk meningkatkan nilai jual pascapanen*. 5(1).
- Kurniawan, A. (2021, April 7). *Efek samping labu Siam bagi tubuh, perhatikan bagaimana cara mengolahnya*. Merdeka.Com.
- LLDIKTI8. (2019, February 5). *Undang-undang Republik Indonesia nomor 12 tahun 2012 tentang pendidikan tinggi*. LLDikti8.
- Nurin, F. (2021, March 26). *7 manfaat labu siam, dari menurunkan darah tinggi sampai cegah kanker*. Hallosehat.
- Nurkhalisah, A., Octaviany, V., & Gusnadi, D. (2019). Inovasi kue seruni berbasis labu Siam dan kacang hijau 2019. *E-Proceeding of Applied Science*, 5(2).
- Nursaadah. (2016). *Pengaruh jenis pemanis terhadap kandungan energi dan aktivitas antioksidan pada puding buah naga (Hylocereus polyrhizus) dan pisang ambon (Musa acuminata)*.
- Putri, S. (2021). *Modifikasi produk puding low fat sebagai alternatif snack rendah kalori dan rendah lemak*.
- Rahman, A. (2018). *Pengaruh suhu penggorengan hampa (vacuum frying) terhadap karakteristik keripik labu Siam (Sechium edule)*.
- Sakung, J., Rahmawati, S., Nursafitri, & Muhtar, H. (2020). Analysis of flavanoids in flour and biscuit based on chayote. *Jurnal Akademika Kimia*, 9(4).
- Sholatikaningrum, S., Rahma, A., Setiawati, A., & Aryani, M. (2021). *Proposal pkm-k pusat untuk meningkatkan gizi anak*.
- Wahyuningsih, S. (2019). Pengaruh pelatihan dalam meningkatkan produktifitas kerja karyawan. *Jurnal Warta*.
- Yunior, D. (2018). *Pengaruh pelatihan terhadap motivasi kerja pegawai pada balai besar pendidikan dan pelatihan kesejahteraan sosial regional v Sulawesi di kota Makassar*.