

## DAFTAR PUSTAKA

- Agita, V., Widyastuti, N., & Nissa, C. (2018). Asupan energi cemilan, durasi dan kualitas tidur pada remaja obesitas dan non obesitas. *Journal of Nutrition College*, 7(3).
- Aldi, Ali, A., & Harun, N. (2018). Variasi konsentrasi pektin terhadap kualitas selai labu kuning (*Cucurbita moschata* Durh). *JOM Faperta*, 5(1).
- Aqil, D. (2021). Peningkatan life skills remaja Karang Taruna dengan biopreunership pemanfaatan ketela rambat menjadi es krim. *Neolectura*, 2(2).
- Aryani, T., Mu'awanah, I., & Widyantara, A. (2018). *Buku ajar mengolah kulit pisang menjadi tepung dan kue donat* (H. Hutapea, Ed.). CV. Rasi Terbit.
- Astari, J. (2021). *Analisis kesukaan terhadap produk modifikasi tomato onigiri in egg roll menggunakan uji organoleptik*.
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Produksi tanaman sayuran 2020*. Badan Pusat Statistik.
- Bambang, Y. (2021). Faktor faktor yang dipertimbangkan konsumen dalam keputusan pembelian kue kering "nastar Ny.Joe" di Surabaya. *Seminar Nasional Ilmu Terapan*, 5(1).
- Dewanto. (2019). Analisis aktivitas antioksidan dan uji organoleptik pada biskuit berbasis labu Siam (*Sechium edule*). *Jurnal Kolaborasi Sains*, 3(2).
- Dewi, A., Achmadi, N., & Ramadhani, A. (2018). Uji coba pembuatan dan strategi pemasaran dodol berbahan dasar labu Siam. *Jurnal Fame*, 1(1).
- Ghozali. (2018). *Pengaruh kompleksitas tugas, tekanan ketaatan, dan pengetahuan auditor terhadap audit judgement (studi empiris pada KAP wilayah Jakarta Pusat dan Jakarta Timur)*.
- Harismi, A. (2019, May 19). *Mengenal manfaat labu Siam untuk kesehatan dan daftar kandungan gizi lengkapnya*. SehatQ.
- Hess. (2016). *Hubungan hobi dengan pola makan camilan pada siswi sekolah menengah atas di Indonesia*.
- Idris, N., & Triastuti, U. (2021). "Membangun sinergi antar perguruan tinggi dan industri pertanian dalam rangka implementasi merdeka belajar kampus merdeka" diversifikasi olahan labu Siam untuk meningkatkan nilai jual pascapanen. *Fp.Uns*, 5(1).
- Karmila, J., & Sari, W. (2021). Substitusi ekstrak kulit buah naga merah terhadap pembuatan kulit kue dadar gulung. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 2(1).
- KBBI. (2021). *Pengertian camilan*. KBBI.
- 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.
- Kusuma. (2017). *Kajian pembuatan otak-otak ikan patin dengan penambahan bayam merah (Amaranthus tricolor l.) terhadap sifat organoleptik, kadar zat besi dan serat untuk remaja putri*.
- Lado, V. (2021). *Pelatihan membuat hotteok camilan khas Korea Selatan*.
- Ma, N. (2021, February 22). *Dari lahan 350 ha, gapoktan di Bandung produksi labu Siam 20 ton/hari*. DetikFinance.

- Manggarani, S., Kanetro, B., & Setyoko, A. (2019). *Pengaruh penambahan tomat terhadap sifat fisik, kimia, dan tingkat kesukaan selai labu Siam*.
- Mulyani, S. (2016). *Petunjuk praktikum mata kuliah pengendalian mutu*.
- Mulyani, S. (2020). Uji organoleptik. In *Spanda UNS*.
- Mulyono, Fatmawati, N., Rohmah, M., Yunitasari, E., & Larasati, L. (2017). Peningkatan pengetahuan ibu-ibu PKK di desa Bulang dalam pengolahan jahe bubuk instan sebagai isian klepon. *ABADIMAS ADI BUANA*, 1(1).
- Noviasty, R., & Susant, R. (2020). Perubahan kebiasaan makanan mahasiswa peminatan gizi selama masa pandemi covid-19. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Mulawarman*, 2(2).
- Nuraeni, A., & Fauziah, T. (2016). Ubi jalar sebagai salah satu alternatif pengembangan produk snack. *Jurnal Sains Terapan*, 6(1).
- Nurhanisah, Y. (2017). *Belajar sederhana dari si Klepon*. Indonesiabaik.Id.
- Nurmalasari, P. (2019). *Pemanfaatan labu Siam (Sechium edule (Jacq.) Sw.) dan ubi jalar cilembu (Ipomoea batatas (L.) Lam. var. cilembu) sebagai bahan utama dalam pembuatan selai*.
- Nursaadah. (2016). *Pengaruh jenis pemanis terhadap kandungan energi dan aktivitas antioksidan pada puding buah naga (Hylocereus polyrhizus) dan pisang ambon (Musa acuminata)*.
- Pangesti, A. (2019). *Research and development : penelitian yang produktif dalam dunia pendidikan*.
- 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)*.
- Rianto, Efendi, R., & Zalfiatri, Y. (2017). Pengaruh penambahan pektin terhadap mutu selai jagung manis (Zea mays.L). *JOM Faperta UR*, 4(1).
- Rois, E. (2016). *Pengaruh religiusitas, norma subyektif dan perceived behavioral control terhadap niat membeli produk makanan ringan berlabel halal*.
- Ruswindi, N., Sakung, J., & Baculu, E. (2020). Analisis aktivitas antioksidan dan uji organoleptik pada biskuit berbasis labu Siam (Sechium edule). *Jurnal Kolaboratif Sains*, 3(2).
- Sakung, J., Rahmawati, S., Nursafitri, & Muhtar, H. (2020). Analysis of flavanoids in flour and biscuit based on chayote. *Jurnal Akademika Kimia*, 9(4).
- Sari, F., & Jairani, E. (2019). Metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, dan menguji keefektifan produk tertentu. *Jurnal Dunia Gizi*, 2(1).
- Sari, M. (2019). *Substitusi tepung ubi jalar oranye (Ipomea batatas l. lam) dalam pembuatan kue dadar gulung sebagai alternatif makanan jajanan tinggi betakaroten untuk anak sekolah dasar*.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research methods for business* (Seventh). John Wiley & Sons.
- Sholatkaningrum, S., Rahma, A., Setiawati, A., & Aryani, M. (2021). *Proposal pkm-k pusat untuk meningkatkan gizi anak*.
- Sugiyono. (2017a). Analisis faktor kondisi ekonomi, tingkat pendidikan dan kemampuan berwirausaha terhadap kinerja usaha bagi pengusaha pindang di desa Cukanggenteng. *Jurnal Manajemen Indonesia*, 18(3).

- Sugiyono. (2017b). *Pengaruh lokasi dan promosi terhadap keputusan pembelian (studi kasus pada konsumen kedai kopi euy kota Bandung)*.
- Sugiyono. (2017c). Pengaruh net interest margin (NIM) terhadap return on asset (ROA) pada PT Bank Pembangunan Daerah Jawa Barat Dan Banten Tbk periode 2013- 2017. *Jurnal E-Bis (Ekonomi-Bisnis)*, 4(1).
- Suhendy, D. (2020). *Pemanfaatan labu siam (sechium edule [jacq.] sw.) sebagai pengganti lemak pada kue sponge*.
- Syafril. (2018). *Teknologi pengolahan & pengawetan telur* (Printing 1). Malang UB Press.
- Ulfa, H. (2018). Analisis unsur manajemen dalam pengolahan rekam medis di rumah sakit TNI AU-Lanud Roesmin. *JurnalKesmas*, 1(1).
- Walidah, L. (2018). *Pemanfaatan limbah wortel melalui perbandingan bubur nanas (Ananas comosus L) dengan bubur wortel (Daucus carota L) terhadap karakteristik selai lembaran nattel*.
- Wirawan, N. (2016). *Cara mudah memahami statistika ekonomi dan bisnis (statistika deskriptif)* (4th ed.).