

DAFTAR PUSTAKA

- Rivera, B. (2020). *Pumpkin Desserts: 30 tasty and delicious dishes*. Independently published.
- Dar, A. H., Sofi, S. A., & Rafiq, S. (2017). *Pumpkin the Functional and Therapeutic Ingredient*.
- Fitriyah, A. T., & Baharuddin. (2017). *POTENSI PEMANFAATAN AGROINDUSTRI WALUH KUNING SEBAGAI PELUANG USAHA DAN MAKANAN KESEHATAN*.
- Manurung, M. P., Seveline, & Taufik, M. (2021). *Formulasi Kukis Berbahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duch) Dan Tepung Terigu Dengan Penambahan Pisang Ambon (Musa Paradisiaca)*.
- Michalczyk, M. (2020). *The Great Big Pumpkin Cookbook: A Quick and Easy Guide to making pancakes, soups, breads, pastas, cakes, cookies, and more*. Skyhorse Publishing.
- Millati, T., Udiantoro, U., & Wahdah, R. (2020). *Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan*. SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan.
- Naresh, R. K., Chandra, M. S., Mahajan, N. C., Singh, P. K., Baliyan, A., Ahlawat, P., & Shalini, P. (2021). *Neglected and underutilized crop species the key to improving soil nutritional security for fighting poverty, hunger and malnutrition in north-western*.
- Rahmawati, L., Susilo, B., & Yulianingsih, R. (2014). *Pengaruh Variasi Blanching Dan Lama Perendaman Asam Asetat (CH₃COOH) Terhadap Karakteristik Tepung Labu Kuning Termodifikasi*.
- San, C. C. (2019). *Policy Note on Integration of Neglected and Underutilized Species in Nutrition Security Agenda of Myanmar*.
- Winiati P.R., Nurosiyah, S.TP., S., & Widyanto, S.TP., R. (2019). *Pengertian Evaluasi Sensori*. In *Evaluasi Sensori* (2nd ed., p. 276). essay, Universitas Terbuka.
- Yudiastuti, S. O. N., Wahyono, A., & Subaktilah, Y. (2021). *Brownies Kukus Labu Kuning (Cucurbita Moschata)*. NEM.