

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2001). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anonim. (2001). Indonesian Nutrition Network. Labu Kuning. <http://www.gizi.net>
- Anonim. (2005). Nutrition Fact and Food Composition Analysis for Pumpkin Raw. <http://www.nutritiondata.com>
- Apriyantoro, A.; Fardiaz, D; Puspitasari, N. Yasni, S. dan Budiyanto. (1989). Analisis Pangan. IPB Press. Bogor.
- Bennion, M and O. Hughes. (1970). Introductory Food Sixth Edition. Coller Macmillan Publisher. London.
- de Man, J.M. (1997). Kimia Makanan Edisi Kedua. ITB. Bandung.
- Desroiser, N.W. (1988). Teknologi Pengawetan Pangan Third Edition. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Fellows, P. (1988). Food Processing Technology Principles and Practice. Ellis Horwood. England.
- Gaman, P.M. dan K.B. Sherrington. (1994). Ilmu Pangan : Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Gujral, H.S; C.M. Roseli; S. Sharma and S. Singh. (2003). Effect of Sodium Lauryl Sulphate on The Texture of Sponge Cake. Food Science Technology International. G (2) : 0089 - 0093.
- Graham, R.P and L.H. Cragg. (1956). The Essentials of Chemistry. Clarke-Irwin Company. United State of America.
- Gwanama, C.; D. Lungu; K. Nichterlein and W. Simabwachi. (2000). Variation of Fruit B-carotene Content of Tropical Pumpkin (*Cucurbita moschata* (Duchsne) Piorot) landraces in Zambia. Issue No. 129 page 44 - 46. <http://uda.plantgeneticresourcesneswlatte.html>.
- Helrich, K. (1990). Official Methods of Analysis First Edition. AOAC International. USA.
- Hendry, G.A.F. and J. D. Houghton. (1996). Natural Food Colorants. Blanckie Academic and Professional. British.
- Kartasapoetra, G. dan H. Marsetyo. (1995). Ilmu Gizi (Korelasi Gizi, Kesehatan dan Produktivitas Kerja). Rineka Cipta. Jakarta.

Kartika, B.; P. Hastuti dan W. Supantoro. (1988). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Kuswadi dan E. Mutiara. (2004). Statistik Berbasis Komputer untuk Orang-orang Nonstatistik. Elex Media Komputindo. Jakarta.

Massey, A.H.; A.S. Khare and K. Niranjana. (2001). Air Inclusion Into A Model Cake Batter Using A Pressure Whisk : Development of Gas Hold-Up and Bubble Size Distribution. *Journal of Food Science* – Vol. 66.

Matz, S.A. (1972). *Bakery Technology and Engineering* Second Edition. The AVI Publishing Company, Inc. Connecticut.

Matz, S.A. (1992) *Bakery Technology and Engineering* Third Edition. The AVI Publishing Company, Inc. Connecticut.

Novary, E.W. (1997). *Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar*. Panebar Swadaya. Jakarta.

Potter, N.N. and J.H. Hotchkiss. (1996). *Food Science* Fifth Edition. CBS Publisher Distribution. New Delhi.

Shadily, H. (1987). *Ensiklopedia Indonesia*. PT. Intermassa. Jakarta.

Subagio, A.; W.S. Windrati dan Y. Witono. (2003). Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) terhadap Karakteristik Cake. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. XIV No. 2 hal 136 – 143.

Sudarmadji, S.; B. Haryono dan Suhardi. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Suprpti, M.L. (2005). *Selai dan Cake Waluh*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Usmiati, S.; D. Setyaningsih; E.Y. Purwani; S. Yuliani dan Maria O.G. (2005). Karakteristik Serbuk Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. XVI No. 2. h : 157 – 167.

Widowati, S. (2003). *Prospek Tepung Sukun untuk Berbagai Produk Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan*. IPB. Bogor.

Widayati, E dan W. Damayanti. (2000). *Aneka Penganan dari Labu Kuning*. Trubus Agrisana. Surabaya.

Winarno, F.G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.