

## 5. DAFTAR PUSTAKA

- Adolphus, K., Lawton, C. L., & Dye, L. (2013). The Effects of Breakfast on Behaviour and Academic Performance in Children and Adolescents. *Frontiers in Human Neuroscience*, 7, 1–28. <https://doi.org/10.3389/fnhum.2013.00425>
- Al-Oboudi, L. M. (2010). Impact of Breakfast Eating Pattern on Nutritional Status, Glucose Level, Iron Status in Blood and Test Grades Among Upper Primary School Girls in Riyadh City, Saudi Arabia. *Pakistan Journal of Nutrition*, 9(2), 106–111. <https://doi.org/10.3923/pjn.2010.106.111>
- Ardabili, A. G., Farhoosh, R., & Khodaparast, M. H. H. (2011). Chemical Composition and Physicochemical Properties of Pumpkin Seeds (*Cucurbita pepo* subsp. *pepo* Var. *styriaca*) Grown in Iran. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 13, 1053–1063.
- Asmoko, H. (2013). Teknik Ilustrasi Masalah - Fishbone Diagrams. *Balai Diklat Kepemimpinan, Pusdiklat Pengembangan SDM, BPPK, Magelang*, 1–8. [http://www.bppk.depkeu.go.id/bdpimmagelang/images/unduh/teknik\\_ilustrasi\\_masalah.pdf](http://www.bppk.depkeu.go.id/bdpimmagelang/images/unduh/teknik_ilustrasi_masalah.pdf)
- Basuki, J. (2019). *Hubungan Kebiasaan Sarapan dan Aktivitas Fisik dengan Kadar Hemoglobin Remaja Putri Di SMK Muhammadiyah 2 Karanganyar*. PKU Muhammadiyah Surakarta.
- Boschloo, A., Ouwehand, C., Dekker, S., Lee, N., Groot, R. de, Krabbendam, L., & Jolles, J. (2012). The Relation Between Breakfast Skipping and School Performance in Adolescents. *Mind, Brain, and Education*, 6(2), 81–88.
- BPOM, R. (2017). *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan nomor 27 Tahun 2017 tentang pendaftaran Pangan Olahan* (pp. 1–155). <http://eservice.insw.go.id/files/atr/55.PeraturanBPOM27Tahun2017.pdf>
- BPS. (2020). *Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin 2020*. [https://doi.org/https://www.bps.go.id/indikator/indikator/view\\_data\\_pub/0000/api\\_pub/YW40a21pdTU1cnJxOGt6dm43ZEdoZz09/da\\_03/1](https://doi.org/https://www.bps.go.id/indikator/indikator/view_data_pub/0000/api_pub/YW40a21pdTU1cnJxOGt6dm43ZEdoZz09/da_03/1)
- Brauchla, M., Juan, W., Story, J., & Kranz, S. (2012). Sources of Dietary Fiber and The Association of Fiber Intake with Childhood Obesity Risk (In 2-18 Year Olds) And Diabetes Risk of Adolescents 12-18 Year Olds: NHANES 2003-2006. *Journal of Nutrition and Metabolism*, 2012. <https://doi.org/10.1155/2012/736258>
- Cahyaningtyas, F. I., Basito, & Anam, C. (2014). *Kajian Fisikokimia dan Sensori*

Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Eggroll. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 13–19.

Caili, F., Huan, S., & Quanhong, L. (2006). A Review on Pharmacological Activities and Utilization Technologies of Pumpkin. *Plant Foods for Human Nutrition*, 61(2), 73–80. <https://doi.org/10.1007/s11130-006-0016-6>

Chelladurai, C., Pandey, A. A., Panmand, S. A., & Nikam, S. (2019). Development of innovative bakery product chia seed enriched cookies Development of innovative bakery product chia seed enriched cookies. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 4(2), 19–23.

Dari, L. (2013). Butternut Squash Yoghurt, Benefit, and Consumer Acceptance. *Asian Journal of Science and Technology*, 4(04), 035–037.

Dhiman, A. K., Sharma, K. D., & Attri, S. (2009). Functional Constituents And Processing of Pumpkin: A Review. *Journal of Food Science and Technology*, 46(5), 411–417.

Ditrich, I., & Moiseieva, V. (2017). Improvement of Some Functional Properties of Cookies with Added Natural Components of Pumpkin and Chia. *Ukrainian Journal of Food Science*, 5(1), 103–110.

Dubois, L., Girard, M., & Kent, M. P. (2005). Breakfast Eating and Overweight in A Pre-School Population: Is There A Link? *Public Health Nutrition*, 9(4), 436–442. <https://doi.org/10.1079/phn2005867>

Edwards, J. U., Mauch, L., & Winkelman, M. R. (2011). Relationship of Nutrition and Physical Activity Behaviors and Fitness Measures to Academic Performance for Sixth Graders in a Midwest City School District. *Journal of School Health*, 81(2), 65–73. <https://doi.org/10.1111/j.1746-1561.2010.00562.x>

Gadallah, M. G. E., Al-Hassan, A. A., & Abd El-Hady, E.-S. A. (2015). Quality Characteristics and Rheological Properties of Barhi Date ( *Phoenix Dactylifera* L. ) Jams with Addition of Carrot and Pumpkin Purees. *Journal of Agricultural and Veterinary Sciences*, 8(2), 113–126. <https://doi.org/10.12816/0030716>

Gemily, S. C., & Aruben, R. (2015). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kebiasaan Dan Kualitas Sarapan Siswa Kelas V Di Sdn Sendangmulyo 04 Kecamatan Tembalang, Semarang Tahun 2015. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 3(3), 246–256.

Halter, S. A. (1989). Vitamin A: Its Role in the Chemoprevention and Chemotherapy of Cancer. *Human Pathology*, 20(3), 205–209.

[https://doi.org/10.1016/0046-8177\(89\)90124-X](https://doi.org/10.1016/0046-8177(89)90124-X)

- Handayani, A. M., Apriliyanti, M. W., Supriyadi, S., Firgiyanto, R., & Mukaromah, D. (2020). Characteristic Chemical and Physical of Yellow Pumpkin (*Cucurbita moschata*) Traditional Steamed Cake (bolu kukus) with Substitution and Fermentation Duration Variation. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 411(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/411/1/012045>
- Handayani, T. H. W. (2014). Upaya Peningkatan Diversifikasi Pengolahan Makanan dan Peluang Usaha Labu Kuning dalam Era Industri Kreatif. *Seminar Nasional 2014*, 271–281.
- Hatta, H., & Sandalayuk, M. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Kandungan Karbohidrat dan Protein Cookies. *Journal of Public Health*, 3(1), 41–50.
- Huang, C. J., Hu, H. T., Fan, Y. C., Liao, Y. M., & Tsai, P. S. (2010). Associations of Breakfast Skipping with Obesity and Health-related Quality of Life: Evidence from A National Survey in Taiwan. *International Journal of Obesity*, 34, 720–725. <https://doi.org/10.1038/ijo.2009.285>
- Kanafi, K., Kusriani, K., & Luthfi, E. T. (2019). Pemanfaatan Teori Manajemen Hubungan Pelanggan (CRM) Untuk Peningkatan Strategi Pemasaran Di Perguruan Tinggi. *Jurnal Informa Politeknik Indonusa Surakarta*, 5(1), 42–48.
- Kaur, S., Panghal, A., Garg, M. K., Mann, S., Khatkar, S. K., Sharma, P., & Chhikara, N. (2019). Functional and Nutraceutical Properties of Pumpkin – A Review. *Nutrition and Food Science*, 50(2), 384–401. <https://doi.org/10.1108/NFS-05-2019-0143>
- Kemendes RI. (2018). Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018. *Kemendrian Kesehatan RI*, 53(9), 1689–1699.
- Kemendrian Pertanian. (2020). Statistik Konsumsi Pangan 2020. In *Pusat Data dan Informasi Pertanian*.
- Kim, M. Y., Kim, E. J., Kim, Y. N., Choi, C., & Lee, B. H. (2012). Comparison of The Chemical Compositions and Nutritive Values of Various Pumpkin (*Cucurbitaceae*) Species and Parts. *Nutrition Research and Practice*, 6(1), 21–27. <https://doi.org/10.4162/nrp.2012.6.1.21>
- Knoema. (2019). *Pumpkins Production in Indonesia*. <https://doi.org/https://knoema.com/data/indonesia+agriculture-indicators-production+pumpkins>

- Kuncahyaningtyas, A. (2016). *Preferensi Mahasiswa dalam Mengonsumsi Makanan Indonesia pada Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Lee, Y. K., Il Chung, W., & Ezura, H. (2003). Efficient Plant Regeneration via Organogenesis in Winter Squash (*Cucurbita maxima* Duch.). *Plant Science*, *164*(3), 413–418. [https://doi.org/10.1016/S0168-9452\(02\)00429-6](https://doi.org/10.1016/S0168-9452(02)00429-6)
- Lentini, B., & Margawati, A. (2014). Hubungan Kebiasaan Sarapan dan Status Hidrasi dengan Konsentrasi Berfikir pada Remaja. *Journal of Nutrition College*, *3*(4), 631–637.
- Luanglath, I. (2014). Sample Size Determination for Non-Finite Population. *Southeast-Asian J. of Science*, *3*(2), 141–152. <https://doi.org/10.2139/ssrn.2710455>
- Mariza, Y. Y., & Kusumastuti, A. C. (2013). Hubungan antara Kebiasaan Sarapan dan Kebiasaan Jajan dengan Status Gizi Anak Sekolah Dasar di Kecamatan Pedurungan Kota Semarang. *Journal of Nutrition College*, *2*(1), 207–213. <https://doi.org/10.1097/00001756-199606170-00005>
- Meliani, S., Ansharullah, & Rejeki, S. (2018). Pengaruh Penambahan Serbuk Kemiri dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Kandungan B-Karoten dan Sensorik Cookies. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, *3*(6), 1448–1459.
- Menkes, R. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*.
- Miranti, M. G., & Helga, J. B. (2018). The Influence of Proportion of Yellow Pumpkin (*Cucurbita Moschata*) Flour and Red Rice (*Oryza Glaberrima*) Flour towards Organoleptic Properties of Food Bar. *Innovation of Vocational Technology Education*, *14*(1), 22–27. <https://doi.org/10.17509/invotec.v14i1.11043>
- Muchtar, M., Julia, M., & Gamayanti, I. L. (2011). Sarapan dan Jajan Berhubungan dengan Kemampuan Konsentrasi pada Remaja. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, *8*(1), 28. <https://doi.org/10.22146/ijcn.17728>
- Muwakhidah, Volum, N., Sari, A. A., & Fauziah, I. N. (2020). Korelasi Pengetahuan, Kebiasaan Sarapan, Asupan Protein, Zat Besi, dan Status Gizi dengan Status Anemia pada Remaja Putri di SMAN 1 Weru Sukoharjo. *University Research Colloquium*, 98–105. [intannurfauziah20@gmail.com](mailto:intannurfauziah20@gmail.com)
- Niemeier, H. M., Raynor, H. A., Lloyd-Richardson, E. E., Rogers, M. L., & Wing,

- R. R. (2006). Fast Food Consumption and Breakfast Skipping: Predictors of Weight Gain from Adolescence to Adulthood in a Nationally Representative Sample. *Journal of Adolescent Health, 39*(6), 842–849. <https://doi.org/10.1016/j.jadohealth.2006.07.001>
- Octavia, Z. F. (2020). Frekuensi dan Kontribusi Energi dari Sarapan Meningkatkan Status Gizi Remaja Putri. *Jurnal Riset Gizi, 8*(1), 31–36.
- Păucean, A., & Man, S. (2014). Physico-chemical and Sensory Evaluations of Wheat Bread with Pumpkin (*Cucurbita maxima*) Pulp Incorporated. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 20*(1), 26–32. [https://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/22798L5\\_Vol\\_20\(1\)\\_2014\\_116\\_122.pdf](https://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/22798L5_Vol_20(1)_2014_116_122.pdf)
- Perdana, F., & Hardinsyah. (2013). Analisis Jenis, Jumlah, Dan Mutu Gizi Konsumsi Sarapan Anak Indonesia. *Jurnal Gizi Dan Pangan, 8*(1), 39–46. <https://doi.org/10.25182/jgp.2013.8.1.39-46>
- Pertanian, K. (2020). *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2020*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Pertiwi, C., Ginting, S., & Ridwansyah. (2017). Pendugaan Umur Simpan Cookies Nenas Dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian, 5*(1), 51–65.
- Purnama, S. ., & Giri, R. R. . (2014). *Analisis Profil Konsumen Menu Breakfast Berdasarkan Preferensi terhadap Restoran Cepat Saji di Kota Bandung pada Tahun 2014 (Studi pada: Pizza Hut, Mc Donald's, KFC, dan Dunkin' Donuts)*.
- Puspitasari, H. A., Ummah, H. B. Al, & Sumarsih, T. (2011). Faktor -Faktor Yang Mempengaruhi Penyembuhan Luka Post Operasi Sectio Caesarea (SC). *Jurnal Ilmiah Kesehatan Keperawatan, 7*(1), 50–59.
- Putra, A., Syafira, D. N., Maulyda, S., Afandi, A., & Wahyuni, S. (2018). Kebiasaan Sarapan pada Mahasiswa Aktif. *Kebiasaan Sarapan Pada Mahasiswa Aktif, 2*(4), 577–586. <https://doi.org/10.15294/higeia.v2i4.26803>
- Putri, C. Y. K., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2019). Kualitas Muffin dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca forma typica*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Journal of Biota, 4*(2), 50–62. <https://doi.org/10.24002/biota.v4i2.2471>
- Rahman, N., Dewi, N. U., & Armawaty, F. (2016). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Makan pada Remaja SMA Negeri 1 Palu. *Jurnal Preventif, 7*(1), 1–64. <https://doi.org/10.1007/978-3-642-27771->

9\_9052-3

- Ramadhani, H., Yani, I. E., & Zulkifli. (2021). Mutu Organoleptik Food Bar Tepung Jagung dan Ubi Jalar Kuning sebagai Alternatif Makanan Darurat. *Seminar Nasional Syedza Saintika*, 1(1), 91–98.
- Rampersaud, G. C., Pereira, M. A., Girard, B. L., Adams, J., & Metz, J. D. (2005). Breakfast Habits, Nutritional Status, Body Weight, and Academic Performance in Children and Adolescents. *Journal of the American Dietetic Association*, 105(5), 743–760. <https://doi.org/10.1016/j.jada.2005.02.007>
- Rima, T., Yusuf, I. R., Nisa, S., Aulia, V., & Kurniati, T. (2020). Pengaruh Sarapan Terhadap Konsentrasi Belajar Mahasiswa. *Pedagonal: Jurnal Ilmiah Pendidikan*, 4(1), 26–29. <https://doi.org/10.33751/pedagonal.v4i1.1990>
- Santoso, E. B., Basito, & Rahadian, D. (2013). Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Susu terhadap Sifat Sensoris dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3), 15–26.
- Sari, A. F. I., Briawan, D., & Dwiriani, C. M. (2012). Kebiasaan dan Kualitas Sarapan Pada Siswi Remaja di Kabupaten Bogor. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 7(2), 97–102. <https://doi.org/10.25182/jgp.2012.7.2.97-102>
- Sartika, R. A. D. (2012). Penerapan Komunikasi, Informasi, dan Edukasi Gizi terhadap Perilaku Sarapan Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 7(2), 76–82.
- See, E. F., Wan Nadiah, W. A., & Noor Aziah, A. A. (2007). Physico-chemical and Sensory Evaluation of Breads Supplemented with Pumpkin Flour. *International Food Research Journal*, 14(2), 123–130.
- Setiarto, R. H. B., Nunuk, W., & Saskiawan, I. (2017). Karakteristik Amilografi Tepung Sorgum Fermentasi dan Aplikasinya pada Produk Cake dan Cookies Sorgum. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 28(1), 10–19.
- Setiawan, A. R. (2019). Literasi Sainifik Berdasarkan Kecerdasan Majemuk dan Motivasi Belajar. *Media Penelitian Pendidikan: Jurnal Penelitian Dalam Bidang Pendidikan Dan Pengajaran*, 13(2), 126–137. <https://doi.org/10.26877/mpp.v13i2.4913>
- Setiawan, H., Sabang, S. M., & Tangkas, I. M. (2014). Analisis Kandungan Vitamin C dan Kalium Dalam Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Jurnal Akademika Kimia*, 3(4), 173–177.
- Slamet, A., Praseptianga, D., Hartanto, R., & Samanhudi. (2019).

- Physicochemical and Sensory Properties of Pumpkin (*Cucurbita moschata* D) and Arrowroot (*Marantha arundinaceae* L) Starch-based Instant Porridge. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 9(2), 412–421. <https://doi.org/10.18517/ijaseit.9.2.7909>
- Soediby, S., & Gunawan, H. (2009). Kebiasaan Sarapan di Kalangan Anak Usia Sekolah Dasar di Poliklinik Umum. *Sari Pediatri*, 11(1), 66–70.
- Sufiat, S., Moulana, R., Hamid, Y. H., Suhairi, L., & Faudhiah, N. (2017). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Mie Instan Kari Aceh. *Teknobuga*, 5(2), 18–23.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta, CV.
- Sumardi, E., Santoso, A., & Qanitha, A. (2020). Korelasi Konsentrasi Kalsium Serum dengan Fungsi Paru pada Remaja di Makassar. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 13(2), 98–102. <https://doi.org/10.48144/jiks.v13i2.256>
- Taha, Z., & Rashed, A. S. (2017). The Effect of Breakfast on Academic Performance among High School Students in Abu Dhabi. *Arab Journal of Nutrition and Exercise (AJNE)*, 2(1), 40. <https://doi.org/10.18502/ajne.v2i1.1243>
- TKPI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- Trisnawati, W., Suter, K., Suastika, K., & Putra, N. K. (2014). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Antioksidan, Serat Pangan, dan Komposisi Gizi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 135–140.
- Wang, S. Y., Huang, W. C., Liu, C. C., Wang, M. F., Ho, C. S., Huang, W. P., Hou, C. C., Chuang, H. L., & Huang, C. C. (2012). Pumpkin (*cucurbita moschata*) Fruit Extract Improves Physical Fatigue and Exercise Performance in Mice. *Molecules*, 17(10), 11864–11876. <https://doi.org/10.3390/molecules171011864>
- Wardoyo, H. Aprilia, & Mahmudio, T. (2013). Hubungan Makan Pagi Dan Tingkat Konsumsi Zat Gizi Dengan Daya Konsentrasi Belajar Pada Siswa Sekolah Dasar. *Media Gizi Indonesia*, 9(1), 49–53.
- Widyastuti, N., Dieny, F. F., & Fitranti, D. Y. (2016). Asupan Lemak Jenuh dan Serat pada Remaja Obesitas Kaitannya dengan Sindrom Metabolik. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 12(4), 131. <https://doi.org/10.22146/ijcn.22756>

- Yadav, M., Jain, S., Tomar, R., Prasad, G. B. K. S., & Yadav, H. (2010). Medicinal and Biological Potential of Pumpkin: An Updated Review. *Nutrition Research Reviews*, 23(2), 184–190. <https://doi.org/10.1017/S0954422410000107>
- Yulianti, D. E. R., Nurrahman, & Hersoelistyorini. (2020). Pengaruh Penambahan Maizena terhadap Kadar Beta Karoten, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Sup Labu Kuning Instan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 10(02), 61–72.

