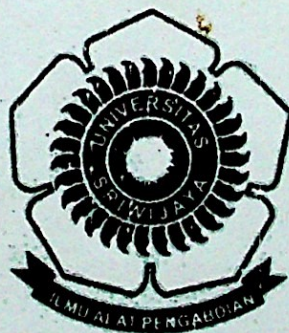


**KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN SENSORIS KUE BANGKIT
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG LABU KUNING
(*Cucurbita moschata* D.) DAN TEPUNG KELAPA (*Cocos nucifera* L.)**

Oleh
AYU WARDANI



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

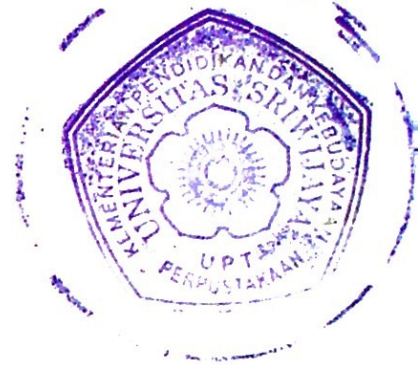
INDRALAYA

2013

-22218/22682

**KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN SENSORIS KUE BANGKIT
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG LABU KUNING
(*Cucurbita moschata* D.) DAN TEPUNG KELAPA (*Cocos nucifera* L.)**

S
641.807
Ayu.
k:
2013



Oleh
AYU WARDANI



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

INDRALAYA

2013

SUMMARY

AYU WARDANI. The Physical, Chemical, and Sensory Characteristics of *Bangkit* Cookies with the Addition of Pumpkin Flour (*Cucurbita moschata* D.) and Coconut Flour (*Cocos nucifera* L.) (Supervised by **BASUNI HAMZAH** and **HERMANTO**).

The objective of the research was to determine the effects of pumpkin flour and coconut flour addition on physical, chemical and sensory characteristics of *bangkit* cookies. It was carried out at Agricultural Product Chemistry Laboratory and Sensory Laboratory, Agricultural Technology Department, Faculty of Engineering, Sriwijaya University from July 2012 to February 2013.

A non factorial completely randomized design was used in this research. One factor was studied, namely addition of pumpkin flour and coconut flour with 5 levels. They were 50:0, 37.5:12.5, 25:25, 12.5:37.5 and 0:50 percent, respectively. All treatments were repeated three times. Observed parameters were physical (texture/hardness and color), chemical (moisture content, ash content and dissoluble fiber content) and sensory characteristics (hedonic test, including appearance, texture, aroma and flavour).

The results showed that addition of pumpkin flour and coconut flour had significant effects on sensory characteristics (aroma and flavour). The best product was *bangkit* cookies treated with 25:25 percent of pumpkin flour and coconut flour (A_3) with the following characteristics: texture 467.67 gf, color: lightness 67.07%, chroma 29.40% and hue 67.17°, moisture content 1.78%, and ash content 1.44%.

The sensory test showed that A₅ was the most preferred treatment. This was shown by aroma and flavour scores of 2.96 and 2.88, respectively.

RINGKASAN

AYU WARDANI. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Kue Bangkit dengan Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* D.) dan Tepung Kelapa (*Cocos nucifera* L.) (Dibimbing oleh **BASUNI HAMZAH** dan **HERMANTO**).

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui karakteristik fisik, kimia dan sensoris kue bangkit dengan penambahan tepung labu kuning dan tepung kelapa. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Kimia Hasil Pertanian dan Laboratorium Sensoris Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, Indralaya pada bulan Juli 2012 sampai dengan Februari 2013.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan faktor perlakuannya yaitu konsentrasi penambahan tepung labu kuning dan tepung kelapa per 100 g tepung terigu (A) dengan 5 perlakuan (50:0%, 37,5:12,5%; 25:25%, 12,5:37,5% dan 0:50%) yang masing-masing perlakuan diulang sebanyak 3 kali. Parameter yang diamati meliputi tekstur (kekerasan), warna, kadar air, kadar abu, kadar serat kasar serta uji sensoris.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung labu dan tepung kelapa berpengaruh nyata terhadap karakteristik sensoris (aroma dan rasa). Perlakuan terbaik adalah kue bangkit dengan perlakuan 25%:25% tepung labu dan tepung kelapa (A₃) dengan karakteristik sebagai berikut: tekstur 467,67 gf; warna: *lightness* 67,07%; *chroma* 29,40% dan *hue* 67,17°; kadar air 1,78% dan kadar abu

1,44%. Uji sensoris menunjukkan bahwa A₅ adalah perlakuan yang disukai panelis.

Hal ini ditunjukkan dari nilai aroma dan rasa masing-masing 2,96 dan 2,88.

**KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN SENSORIS KUE BANGKIT
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita moschata* D.)
DAN TEPUNG KELAPA (*Cocos nucifera* L.)**

**Oleh
AYU WARDANI**

**SKRIPSI
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pertanian**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA
2013**

Skripsi

**KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN SENSORIS KUE BANGKIT
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita moschata* D.)
DAN TEPUNG KELAPA (*Cocos nucifera* L.)**

**Oleh
AYU WARDANI
05081007014**

**Telah diterima sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pertanian**

Pembimbing I,



Dr. Ir. Basuni Hamzah, M. Sc.

Pembimbing II,



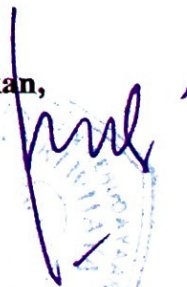
Hermanto, S. TP.

Indralaya,

Februari 2013

**Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya**

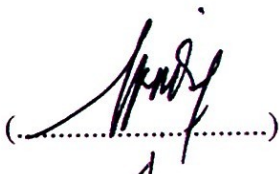
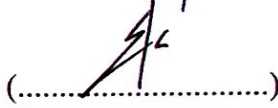
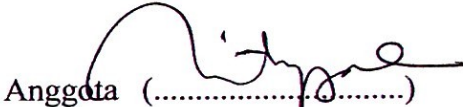
Dekan,



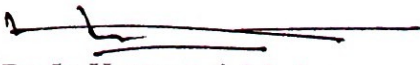
**Prof. Dr. Ir. H. Imron Zahri, M.S.
NIP. 19521028 197503 1 001**

Skripsi berjudul “Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Kue Bangkit dengan Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* D.) dan Tepung Kelapa (*Cocos nucifera* L.)” oleh Ayu Wardani telah dipertahankan di depan Tim Penguji pada tanggal 26 Desember 2012.

Tim Penguji


- | | | |
|---|---------|--|
| 1. Merynda Indriyani Syafutri, S. TP., M. Si. | Ketua | () |
| 2. Eka Lidiasari, S. TP., M. Si. | Anggota | () |
| 3. Ir. Tri Tunggal, M. Agr. | Anggota | () |

Mengetahui,
Ketua Jurusan
Teknologi Pertanian


Dr. Ir. Hersyamsi, M. Agr.
NIP. 19600802 198703 1 004

Indralaya, Februari 2013

Mengesahkan,
Ketua Program Studi
Teknologi Hasil Pertanian


Friska Syaiful, S.T.P, M.Si.
NIP. 19750206 200212 2 002

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa seluruh data dan informasi yang disajikan dalam skripsi ini, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya adalah hasil penelitian atau investigasi saya sendiri dengan dosen pembimbing dan belum pernah atau tidak sedang diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar kesarjanaan lain atau gelar kesarjanaan yang sama di tempat lain.

Indralaya, Februari 2013

Yang membuat pernyataan,



Ayu Wardani

RIWAYAT HIDUP

Penulis lahir pada tanggal 7 April 1991 di Palembang, merupakan anak keempat dari lima bersaudara dari ayah Muhammad Yasin dan ibu Sumiati. Penulis menyelesaikan pendidikan dasarnya di MI Qur'aniyah VII Palembang pada tahun 2003, SMPN 42 Palembang pada tahun 2005 dan SMAN 18 Palembang tahun 2008.

Tahun 2008 penulis tercatat sebagai mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya, melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN). Selama menjadi mahasiswa penulis pernah aktif dalam organisasi dan wadah mahasiswa yang ada di Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya yaitu Himpunan Mahasiswa Teknologi Pertanian (Himateta) FP UNSRI sebagai anggota (2009-2010).

Penulis telah melaksanakan Praktek Lapangan (PL) yang berjudul "Tinjauan Proses Pengemasan Kue Kering di Industri Rumah Tangga Cahaya Baru Palembang Sumatera Selatan" di IRT Kue Kering Cahaya Baru Palembang. Pada tahun 2011, penulis telah selesai mengikuti Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik dengan judul "Pelatihan dan Pembinaan Teknologi Pembuatan Aneka Pangan Olahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) pada Masyarakat Desa Bakung Kecamatan Indralaya Utara" di desa Bakung Kecamatan Indralaya Utara. Penulis juga pernah aktif dalam kegiatan laboratorium sebagai asisten Biokimia I pada tahun 2010 dan 2011. Penulis juga pernah menjadi peserta lomba *Business Plan* di Universitas Padjajaran Bandung pada tahun 2010 dan Juara I lomba Teknologi Tepat Guna dalam rangka Dies Natalis Fakultas Pertanian pada bulan November 2011.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas ke hadirat Allah SWT karena atas berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Kue Bangkit dengan Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* D.) dan Tepung Kelapa (*Cocos nucifera* L.)” ini dengan baik. Skripsi ini dibuat sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberi petunjuk serta bimbingan dalam penyelesaian skripsi ini sehingga dapat diselesaikan dengan baik. Penulis banyak mengucapkan terima kasih kepada :

1. Allah SWT yang menjadi faktor utama dan yang pertama dalam hidup.
2. Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
3. Ketua dan Sekretaris Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
4. Ketua Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
5. Bapak Dr. Ir. Basuni Hamzah, M.Sc. sebagai dosen pembimbing pertama yang telah sabar membimbing dan memberikan pengarahan kepada penulis.
6. Bapak Hermanto, S.TP sebagai dosen pembimbing kedua sekaligus sebagai pembimbing akademik yang telah sabar membimbing dan banyak memberikan

semangat kepada penulis mulai dari awal perkuliahan hingga penyelesaian skripsi.

7. Ibu Merynda Indriyani Syafutri, S.TP., M.Si., Ibu Eka Lidiasari, S.TP., M.Si., dan Bapak Ir. Tri Tunggal, M.Agr. sebagai dosen penguji dan pembahas makalah seminar dan skripsi penulis yang telah memberikan saran dan motivasi kepada penulis.
8. Semua dosen-dosen Jurusan Teknologi Pertanian yang telah mengajarkan semua pengetahuan di bidang teknologi pertanian.
9. Ibu dan ayah tercinta yang selalu memberikan doa dan dukungan kepada penulis.
10. Kakak dan adik tercinta (Ardiansyah, Apriyanti, S.Pd., Juwariani, dan M.Marwan Shopian) yang telah memberikan doa dan dukungan baik secara moral dan materi.
11. Motivator terspesial (Romain Satria) yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis selama penyusunan hingga penyelesaian skripsi ini.
12. Sahabat terbaik (Dita Herfiani, S.TP. dan Trubus Airlangga, S.TP.) yang selalu memberikan dukungan, semangat, motivasi, dan nasihat baik secara moral dan materi.
13. Sahabat-sahabat THP 2008 (Icha, Mumus, Arfah, Anna, Ari, Nia, Iza, Uni, Neni, Teteh, Nisa, Citra, Fera, Melky, Kiswanto, dan semuanya) yang telah berjuang bersama sejak awal hingga akhir perkuliahan penulis, atas semangat yang luar biasa serta dukungan dan doa yang tak henti.

14. Staf Laboratorium (Mbak Lisma, Mbak Hafsa, Tika) dan Staf Jurusan Teknologi Pertanian (Yuk Ana, Kak Jhon, Kak Hen, Kak Is) yang banyak sekali membantu penulis selama perkuliahan dan penyelesaian skripsi ini.
15. Kakak tingkat (Kak Sandy, Kak Indra, Kak Mazni, Kak Reski) dan adik tingkat (Fano, Prima, Irfan, Yunanika, Cipto, THP 2009 dan THP 2010 yang tidak dapat disebutkan satu per satu) yang telah memberi dukungan dan semangat kepada penulis.

Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat dan informasi serta pengetahuan bagi kita semua.

Indralaya, Februari 2013

Penulis

DAFTAR ISI



	Halaman
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	3
C. Hipotesis.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i> D.).....	4
1. Taksonomi Tanaman Labu Kuning.....	6
2. Tepung Labu Kuning	7
B. Kelapa (<i>Cocos nucifera</i> L.)	9
1. Taksonomi Tanaman Kelapa.....	11
2. Tepung Kelapa	12
C. Kue Bangkit.....	13
1. Tepung Terigu.....	15
2. Tapioka.....	18
3. Santan	20
4. Gula	21
5. Telur	23

	Halaman
III. PELAKSANAAN PENELITIAN	26
A. Tempat dan Waktu	26
B. Alat dan Bahan	26
C. Metode Penelitian	27
D. Analisis Statistik	28
1. Analisa Statistik Parametrik	28
2. Analisa Statistik Non Parametrik	30
E. Cara Kerja	32
1. Pembuatan Tepung Labu Kuning.....	32
2. Pembuatan Tepung Kelapa.....	33
2. Pembuatan Kue Bangkit.....	33
F. Parameter	34
1. Tekstur/Kekerasan.....	34
2. Warna	35
3. Kadar Air.....	35
4. Kadar Abu	36
5. Kadar Serat Kasar.....	37
6. Analisa Sensoris	38
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	40
A. Kadar Air.....	40
B. Kadar Abu.....	41
C. Tekstur.....	42

	Halaman
D. Warna	44
1. <i>Lightness</i>	44
2. <i>Chroma</i>	45
3. <i>Hue</i>	47
E. Uji Organoleptik (Uji Hedonik).....	49
1. Aroma.....	49
2. Rasa	51
3. Tekstur.....	53
4. Warna (Kenampakan).....	54
F. Kadar Serat Kasar	56
V. KESIMPULAN DAN SARAN	58
A. Kesimpulan.....	58
B. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	63

DAFTAR TABEL

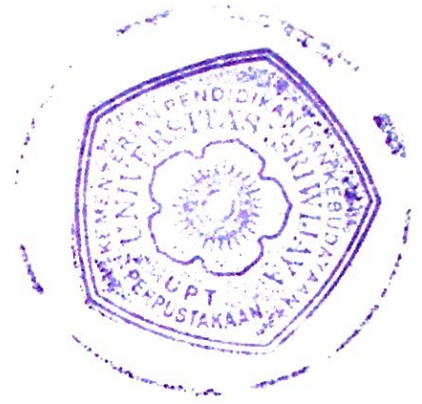
	Halaman
1. Kandungan unsur gizi dalam buah spesies labu-labuan.....	6
2. Komposisi kimia aneka tepung umbi-umbian dan buah-buahan	8
3. Komposisi zat gizi daging buah per 100 g.....	11
4. Syarat mutu <i>cookies</i> yang ditetapkan oleh SNI No. 01-2973-1992	15
5. Komposisi tepung terigu.....	17
6. Syarat mutu tepung terigu.....	18
7. Komposisi kimia tapioka dalam 100 g.....	19
8. Syarat mutu tapioka	20
9. Komposisi gula (sukrosa) dalam tiap 100 g bahan	23
10. Syarat mutu gula pasir.....	23
11. Komposisi kimia telur	24
12. Analisis keragaman dengan metode RAL.....	29
13. Penentuan warna <i>hue</i> ($^{\circ}$).....	47
14. Uji lanjut <i>Friedman Conover</i> pengaruh penambahan tepung labu kuning dan tepung kelapa terhadap penerimaan aroma kue bangkit.....	50
15. Uji lanjut <i>Friedman Conover</i> pengaruh penambahan tepung labu kuning dan tepung kelapa terhadap penerimaan rasa kue bangkit.....	52

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Buah labu kuning (<i>Cucurbita moschata</i> D.)	5
2. Buah kelapa (<i>Cocos nucifera</i> L.)	10
3. Kue bangkit	14
4. Grafik rerata nilai kadar air kue bangkit	40
5. Grafik rerata nilai kadar abu kue bangkit	42
6. Grafik rerata nilai tekstur kue bangkit	43
7. Grafik rerata nilai <i>lightness</i> kue bangkit	45
8. Grafik rerata nilai <i>chroma</i> kue bangkit	46
9. Grafik rerata nilai <i>hue</i> kue bangkit.....	48
10. Grafik rerata skor kesukaan panelis terhadap aroma kue bangkit.....	50
11. Grafik rerata skor kesukaan panelis terhadap rasa kue bangkit	52
12. Grafik rerata skor kesukaan panelis terhadap tekstur kue bangkit.....	54
13. Grafik rerata skor kesukaan panelis terhadap warna kue bangkit.....	55

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Diagram alir pembuatan tepung labu kuning	64
2. Diagram alir pembuatan tepung kelapa	65
3. Diagram alir pembuatan kue bangkit	66
4. Contoh lembar kuisisioner uji hedonik	67
5. Gambar kue bangkit	68
6. Data analisa kadar air kue bangkit	70
7. Data analisa kadar abu kue bangkit.....	71
8. Data analisa tekstur/kekerasan kue bangkit.....	72
9. Data analisa <i>lightness</i> kue bangkit	73
10. Data analisa <i>chroma</i> kue bangkit	74
11. Data analisa <i>hue</i> kue bangkit.....	75
12. Analisa uji organoleptik terhadap aroma kue bangkit	76
13. Analisa uji organoleptik terhadap rasa kue bangkit	78
14. Analisa uji organoleptik terhadap tekstur kue bangkit.....	80
15. Analisa uji organoleptik terhadap warna kue bangkit.....	82
16. Data kue bangkit tanpa perlakuan	84
17. Data tepung labu kuning dan tepung kelapa	84
18. Neraca massa pembuatan kue bangkit	85



I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berbagai pangan olahan yang saat ini banyak digemari masyarakat pada umumnya terbuat dari tepung terigu, salah satunya yakni jenis panganan kue kering (*cookies*). Kue kering merupakan salah satu jenis makanan ringan yang diminati masyarakat. Kue kering adalah kue yang berkadar air rendah, berukuran kecil, dan manis. Tepung, telur, dan *baking powder* merupakan komponen penting pada kue kering dan mempengaruhi hasil olahan, terutama sifat fisik dan cita rasa. Salah satu kue kering yang banyak diminati konsumen adalah kue bangkit (Rosmisari, 2006).

Kue bangkit merupakan kue khas Melayu yang sangat mudah ditemui pada hari besar agama seperti hari raya Idul Fitri. Saat ini, sangat sedikit yang memproduksinya dengan cara tradisional (Anonim^d, 2012).

Kue bangkit adalah salah satu jenis kue kering yang berwarna putih kekuningan dengan tekstur sangat halus dan mudah remuk/rapuh. Proses pembuatannya secara tradisional yaitu dengan dipanggang dalam tungku pembakaran, tetapi banyak juga yang menggunakan oven secara modern. Untuk menambah nilai gizi dari kue bangkit ini serta mengurangi jumlah penggunaan tepung terigu pada pengolahan kue bangkit ini, maka dilakukan penambahan tepung labu kuning dan tepung kelapa (Anonim^c, 2012).

Tepung labu kuning adalah tepung yang terbuat dari daging buah labu kuning dengan butiran halus, lolos ayakan 60 mesh, berwarna putih kekuningan, berbau khas labu kuning, kadar air sekitar 13%. Kondisi fisik tepung labu kuning ini sangat

dipengaruhi oleh kondisi bahan dasar dan suhu pengeringan yang digunakan. Semakin tua labu kuning, semakin tinggi kandungan gulanya. Oleh karena kandungan gula labu kuning yang tinggi ini, apabila suhu yang digunakan pada proses pengeringan terlalu tinggi, tepung yang dihasilkan akan bergumpal dan berbau karamel (Sinaga, 2011).

Sementara itu, tepung kelapa atau sering disebut kelapa parut kering atau juga *desiccated coconut* adalah tepung kelapa yang diperoleh dari parutan daging kelapa setengah tua tanpa kulit ari yang dikeringkan dalam oven (Amin, 2012). Daging kelapa yang digunakan untuk membuat tepung kelapa ini yaitu daging kelapa setengah tua, karena kelapa muda memiliki kandungan minyak yang masih sedikit bila dibandingkan dengan daging kelapa tua. Selain itu, jenis kelapa yang digunakan adalah kelapa hibrida yang banyak dijual di pasaran.

Tepung kelapa memiliki kandungan serat pangan paling tinggi dibandingkan pada jenis tepung lainnya. Serat dapat dibagi menjadi dua jenis, yaitu serat larut dalam air (*soluble fiber*) dan serat tidak larut dalam air (*insoluble fiber*). Serat yang larut dalam air bermanfaat untuk menurunkan kolesterol, jantung koroner, stroke dan kencing manis, sedangkan serat yang tidak larut dalam air berkhasiat mencegah sembelit, kanker kolon dan kegemukan (Yuliani, 2003). Oleh sebab itu, penambahan tepung labu kuning dan tepung kelapa pada pembuatan kue bangkit diharapkan dapat menghasilkan kue bangkit yang dengan karakteristik yang berbeda dibandingkan dengan kue bangkit pada umumnya, baik dari segi fisik, kimia, serta kesukaan konsumen.

B. Tujuan

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung labu kuning dan tepung kelapa terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris kue bangkit yang dihasilkan.

C. Hipotesis

Diduga penambahan tepung labu kuning dan tepung kelapa berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris kue bangkit yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amin, S. 2012. Cara Membuat Tepung Kelapa (Desiccated Coconut). (online) (<http://tokomesinkelapa.com/cara-membuat-tepung-kelapa-desiccated-coconut.html>, diakses 15 Januari 2012).
- Agung, I.G.N. 1996. Pigmen pada Pengolahan Buah dan Sayur (Kajian Pustaka). *Majalah Ilmiah Teknologi Pertanian*. 2(1) : 58.
- Anonim^a. 2012. Kandungan dan Khasiat Air Kelapa Muda Bagi Kesehatan. (online) (<http://permathic.blogspot.com/2012/08/kandungan-dan-khasiat-air-kelapa-muda.html>, diakses 28 April 2012).
- Anonim^b. 2012. Kue Bangkit. (online) (<http://m.bandungreview.com/articles/detail/node/apa-kue-kering-khas-lebaran-favorit-554.html>, diakses 28 April 2012).
- Anonim^c. 2012. Makanan Khas Riau : Kue Bangkit. (online) (<http://makanan-khas-riau.blogspot.com/2012/05/kue-bangkit.html>, diakses 28 April 2012).
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of AOAC Internasional*. AOAC Internasional. United States of America.
- Astawan, M. 2004. *Sehat bersama aneka serat pangan alami*. Tiga Serangkai. Solo.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Syarat Mutu Tepung Terigu (SNI 01-3751-2009)*. BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *Syarat Mutu Gula Pasir (SNI 01-3140-3-2010)*. BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Syarat Mutu Tapioka (SNI 01-3451-2011)*. BSN. Jakarta.
- Brautlecht, C.A. 2012. *Starch: Its Sources, Production, and Uses*. Literary Licensing, LLC. New York.
- Chelzea, V. 2012. Proses Pemanggangan pada Roti. (online) (<http://ibmchelzea.blogspot.com/2012/06/proses-pemanggangan-pada-roti.html>, diakses 22 Januari 2013).
- De Man, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.

- Departemen Perindustrian dan Perdagangan. 1992. Syarat Mutu Cookies. SNI 01-2974-1992. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Desrosier, W.N. 1988. The Tecnology of Food Preservation. *Diterjemahkan oleh M. Muljohadjo*. 1988. Teknologi pengawetan pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Eka, T. 2012. Kandungan Nutrisi dalam Santan Kelapa. (online) (<http://dapurherbalku.wordpress.com/2012/06/06/kandungan-nutrisi-dalam-santan-kelapa/>, diakses 22 Januari 2013).
- Faridah, D.N., H.D. Kusumaningrum, Wulandari, N., dan Indrasti, D. 2008. Analisa Laboratorium. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. Bogor.
- Gaman, P.M dan K.B. Sherrington. 1992. Food Science. Diterjemahkan oleh M. gardjito, S. Naruki, A. Murdiadi, dan Sarjono. Ilmu pangan Edisi 2. UGM Press. Yogyakarta.
- Gomez, A dan K. Gomez. 1995 Prosedur Statistik untuk Penelitian Penelitian. Diterjemahkan oleh E. Sjamsuddin dan J. S. Baharsjah. UI-Press. Jakarta.
- Gunawan, A. 2006. Food Combining. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Hasbullah. 2001. Minyak Kelapa. (online) (http://www.warintek.ristek.go.id/pangan/tanaman%20perkebunan/minyak_kelapa.pdf, diakses 28 April 2012).
- Hendrasty, H.K. 2003. Teknologi Pengolahan Pangan : Tepung Labu Kuning. Kaninsius. Yogyakarta.
- Herfiani, D. 2012. Karakteristik Kue Bangkit Dengan Penambahan Tepung Sukun (*Artocarpus altillis* P.) dan Tepung Daging Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L.). Skripsi. Universitas Sriwijaya. (tidak dipublikasikan).
- Hutching, J.B. 1999. Food Colour and Appearance Second Edition. Aspen Publisher. Inc. Gaitersburg. Maryland.
- Iryanto. 1985. Pembuatan Sirup Glukosa dan Suspensi Pati Hasil Perasan Ubi Kayu Secara Enzimatis. Skripsi FATETA. IPOB-Press Bogor.
- Kailaku, S.I., Mulywanti, I., Dewandari, K.T., dan Syah, A.N.A. 2005. Potensi Tepung Kelapa dan Ampas Industri Pengolahan Kelapa. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pasca Panen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. IPB. Bogor.

- Kamsiati, E. 2010. Labu Kuning untuk Bahan Fortifikasi Vitamin A. (online) (<http://kalteng.litbang.deptan.go.id>, diakses 20 Januari 2012).
- Khasanah, S. 2006. Pengaruh substitusi pollar biji gandum dan jumlah penggunaan kacang tanah terhadap kualitas organoleptik, kandungan protein dan kandungan serat pada kue bangket. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. (tidak dipublikasikan)
- Kisman, S., Anjarsari dan Sumiatsi. 2000. Pengaruh jenis pengisi dan kadar sukrosa terhadap mutu dodol jerami nangka. Prosiding Seminar Nasional Makanan Tradisional. Malang.
- Koswara, R.A. 2007. Panduan Lengkap Berbisnis Kue Kering. TransMedia Pustaka. Tangerang.
- Kurniawan, R. 2010. Pemanfaatan Parutan Kelapa. (online) (<http://lordbroken.wordpress.com/2010/12/01/pemanfaatan-parutan-kelapa/html>, diakses 9 Oktober 2012).
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta.
- Munsell. 1997. Colour Chart for Plant Tissues Mecbelt Division of Kallmorgen Instrument Co Baltimore Maryland.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Radiyah, T dan Augusto, W.M. Tepung tapioka (perbaikan). Subang : BPTTG Puslitbang Fisika Terapan – LIPI, 1990 Hal. 10-13.
- Rita, I. 1999. Pembuatan cookies. Department of Food Science and Technology. IPB. (Online). (<http://www.cookies.com>, diakses 23 Januari 2012).
- Rosmisari, A. 2006. Review: Tepung jagung komposit, pembuatan dan pengolahannya. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Sediaoetomo, A.D. 1987. Ilmu Gizi Menurut Pandangan Islam. Dian Rakyat. Jakarta
- Sinaga, S. 2011. Tinjauan Pustaka Botani Tanaman Labu Kuning. (online) (<http://repository.usu.ac.id>, diakses 20 Januari 2012).
- Soekarto, T.S. 1985. Penilaian uji Sensoris untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.

- Soekarto, T.S dan M. Hubies. 2000. *Metologi Penelitian Organoleptik*. IPB. Bogor.
- Sudarmadji, S., Bambang H., dan Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sudjono, M. 1985. Uji Rasa dan Penerapan Uji Statistik yang Tepat. *Buletin Gizi*. 2 (9) : 11-18.
- Suprapti, M.L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Aneka Olahan Beligu dan Labu*. PT Kanisius. Yogyakarta.
- Susilawati dan Medikasari. 2008. Kajian formulasi tepung terigu dan tepung dari berbagai jenis ubi jalar sebagai bahan dasar pembuatan biskuit non-falky crackers. 2008. Seminar Nasional Sains dan Teknologi. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Sutomo, B. 2006. Memilih Tepung Terigu Yang Benar Untuk Membuat Roti, Cake dan Kue Kering. (online) (<http://budiboga.blogspot.com/2006/05/memilih-tepung-terigu-yang-benar-untuk.html>, diakses 2 Januari 2012).
- Syafutri, M.I., F, Syaiful., dan Sugito. 2011. Pelatihan dan Pembinaan Teknologi Pembuatan Aneka Pangan Olahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) pada Masyarakat Desa Bakung Kecamatan Indralaya Utara. Usul Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Sriwijaya. (tidak dipublikasikan).
- Syarief, R. dan Irawati, A. 1988. *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian*. Medyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Widowati, S dan D.S. Damardjati. 2001. Menggali Sumberdaya Pangan Lokal dalam Rangka Ketahanan Pangan. *Majalah PANGAN* No 36/X/Jan/2001. BULOG, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarto. 2008. Penelitian Pembuatan Tepung Kelapa. (online) (<http://winartosst.blogspot.com>, diakses 20 Januari 2012).
- Winarsi, H. dan Erminawati. 2008. Karakterisasi Tepung Kelapa dari Berbagai Jenis dan Umur Petik Kelapa : Laporan Hasil Penelitian. *J. Biol. Indonesia*. 1:27 (Abstr.).
- Warisno. 2003. *Budidaya Kelapa Genjah*. PT Kanisius. Yogyakarta.
- Yuliani, S. 2003. Manfaat Serat untuk Kesehatan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Vol. 9, No. 1, Juni 2003.