

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, H. D. (2021). Proses Produksi Kue Cookies Berbahan Baku Labu. *Skripsi*, 2-3.1
- Bendri, P. D. (2019). Pengaruh Komposisi Tepung Mocaf. *Skripsi*, 2.
- Budiyanti, Y. &. (2021). Hubungan Kecemasan Dengan Kejadian. *Jurnal Keperawatan Bsi*, 116.
- Ermawati, E. (2019). Pendampingan Peranan Dan Fungsi Kemasan Produk Dalam Dunia Pemasaran Desa Yosowilangun Lor. *Ejournal.Stiewidyagamalumajang*, 17.
- Indriani, Y. V. (2021). *Kreasi Menu Hidangan Penutup* . Jawa Tengah: Eureka Media Aksara, Desember 2021 .
- Indriani, Y. V. (2021). *Kreasi Menu Hidangan Penutup Dengan Bahan* . Jawa Tengah: Eureka Media Aksara, Desember 2021 .
- Kartika, N. Y. (2023). Pelatihan Pembuatan Nugget Wasaka Berbasis Bahan Pangan. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Volume 5*, 258-259.
- Khairunnisa, & Dkk. (2018). Pemanfaatan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Hijau. *Sagu*, Vol. 17 No. 1, 20.
- Koswara, I. S. (2009). Teknologi. *Seri Teknologi Pangan Populer*, 2.
- Kuncoro, J. S. (2018). Pengaruh Daya, Waktu Paparan Gelombang. *Universitas Katholik Soegijapranata*, 2.
- Lestari, R. (2019). Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata). *Skripsi*, 18.
- Muqita, A. I. (2022). Pengaruh Substitusi Puree Labu (Cucurbita Moschata) Dan Perbedaan. *Teknologi Pangan* , 3.
- Nabilah, R. &. (2022). Pengaruh Penambahan pureeubi Jalar (Ipomoea Batatasl.) Terhadap Karakteristik Adonan Roti Melon. *Prosiding Semnas Bio* , 508.
- Nilasari, O. W. (2017). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* , 16.

- Nurlaila, F. V. (2017). Perbedaan Penggunaan Jenis Lemak Terhadap. *Skripsi, Program Studi Pendidikan Tata Boga*, 32.
- Putri, K. S. (2020). Pencampuran Ekstrak Ikan Gabus (*Chana Striata*) Pada Formula Kep . *Skripsi*, 26.
- Rahma, D. (2021). Daya Terima Konsumen Terhadap Cookies Formulasi Tepung. *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*, 2.
- Sembong, R. S., & Dkk. (2019). Kualitas Sosis Babi Yang Diberi Tepung Talas Sebagai Pengganti. *Jurnal Nukleus Peternakan Volume 6, , 2*.
- Silalahi, S. (2020). Daya Terima Nugget Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*, 8.
- Stefania, E. &. (2021). Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Duch.*) Dalam . *Jurnal Teknologi Pertanian*, 45.
- Sujarweni, V. (2023). *Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Pustakabarupress.
- Suryani, I. (2019). Substitusi Patty Berbahan Dasar Pisang Kepok Putih. *Politeknik Negeri Balikpapan Jurusan Perhotelan*.
- Susanto, E. S. (2022). Perancangan Sistem Pakar Untuk Mendiagnosa. *Mnemonic*,
- Susetyarsi, T. (2012). Kemasan Produk Ditinjau Dari Bahan Kemasan, Bentukkemasan Dan Pelabelan Pada Kemasan Pengaruhnyaterhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Minuman Mizonedi Kota Semarang. *Jurnalstie Semarang, Vol 4, No 3*, 19.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue. *Binus Business Review*, 118.