

Uji Organoleptik dan Kandungan Nutrisi pada Mie Kuning dengan Campuran Labu Tanah (*Cucurbita moschata*) dan Ubi Rambat (*Ipomoea batatas*)

Organoleptic and Nutritional Content Testing on Yellow Noodles with Mixed of Pumpkin (*Cucurbita moschata*) and Sweet Potatoes (*Ipomoea batatas*)

Cut Rosa Faradila, Elfrida, Mawardi

Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Samudra
Email: rosaul28@gmail.com

Abstrak

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk keberlangsungan hidup dan sebagai sumber energi untuk menjalankan aktifitas fisik maupun biologis dalam kehidupan sehari-hari. Labu kuning dan ubi rambat diolah menjadi tepung, karena memiliki kandungan air yang rendah serta dapat digunakan dalam berbagai pembuatan produk makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui uji organoleptik dan kandungan nutrisi pada mie kuning berbahan dasar labu tanah (*Curcubita Moschata*) dan berbahan dasar ubi rambat (*Ipomea Batatas*). Metode penelitian ini adalah metode eksperimen. Hasil uji organoleptik mie kuning dengan campuran labu tanah dari 150 pertanyaan bahwa sebanyak 40% mengatakan sangat suka. Untuk mie kuning dengan campuran ubi rambat sebanyak 46,6% mengatakan sangat suka. Hasil uji kadar nutrisi ditemukan kandungan lemak tertinggi terdapat pada campuran labu dan tepung (50%: 50%) yaitu sebanyak 2,02% dan terendah terdapat pada campuran tepung dan ubi rambat (60%: 40%) yaitu sebanyak 0,61%. Sedangkan kadar karbohidrat tertinggi ditemukan pada campuran ubi rambat dan tepung (50% : 50%) yaitu 32,16% dan terendah terdapat pada campuran tepung 60% dan 40% ubi rambat yaitu 22,95%.

Kata kunci: Uji organoleptik, lemak, karbohidrat

Abstract

Food is a basic human need for survival and as a source of energy to carry out physical and biological daily activities. Pumpkin and sweet potato are processed into flour, because they have low water content and can be used in the manufacture of various food products. The purpose of this study was to determine the organoleptic and nutritional content of yellow noodles made from pumpkin (*Curcubita Moschata*) and sweet potato (*Ipomea Batatas*). This research method is an experimental method. The results of the organoleptic test of yellow noodles with a mixture of ground pumpkin from 150 questions that as many as 40% said they really liked it. For yellow noodles with a mixture of sweet potato, 46.6% said they really liked it. The results of the nutritional test found that the highest fat content was found in a mixture of pumpkin and flour (50%: 50%) as much as 2.02% and the lowest was found in a mixture of flour and sweet potato (60%: 40%) as much as 0.61%. While the highest carbohydrate content was found in a mixture of sweet potato and flour (50%: 50%) which was 32.16% and the lowest was found in a mixture of flour and sweet potato (60% : 40%) namely 22.95%.

Keywords: Organoleptic test, fat, carbohydrate

Pendahuluan

Makanan merupakan sumber energi bagi tubuh agar dapat melakukan berbagai aktivitas. Jika tubuh kekurangan energi maka tubuh akan terasa lemas dan mudah lelah. Makanan mempunyai fungsi untuk tubuh, yaitu pertumbuhan dan perkembangan tubuh, mengatur fungsi tubuh, pemeliharaan dan perbaikan sel-sel tubuh yang telah rusak, menghasilkan energi, menjaga keseimbangan cairan tubuh (protoplasma), pertahanan tubuh terhadap serangan penyakit (Irianto & Waluyo, 2004 : 20).

Manusia memerlukan bahan makanan yang mengandung 6 golongan nutrisi yaitu, karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral dan air. Keenam zat gizi ini diperlukan dan harus dikonsumsi dalam jumlah yang tepat sehingga kesehatan tubuh dapat terpelihara secara prima (Tsabit, 2013: 28)

Labu kuning atau labu tanah akan lebih tahan lama dan akan memiliki nilai jual lebih tinggi ketika diolah menjadi tepung, karena memiliki kandungan air yang rendah serta dapat digunakan dalam berbagai pembuatan produk makanan. Menurut hasil penelitian Elvizahro (2011) dalam 100 g tepung labu kuning terkandung 44,05 mg betakaroten. Selain kandungan betakaroten yang tinggi, tepung labu kuning yang dihasilkan juga mengandung karbohidrat yang mendekati tepung beras tergelatinasi. Sedangkan menurut Hendrasty pada 100 g tepung labu kuning mengandung karbohidrat 77,65%, protein 5,04%, lemak 0,08%, serat kasar 2,90%, betakaroten 7,29 mg/100 g; air 11,14%, abu 5,89% (Elvizahro, 2011 : 60).

Labu tanah (*Curcubita Moschata*) merupakan salah satu produk hortikultura termasuk famili *Cucurbitaceae* yang mempunyai nutrisi yang beragam. Warna jingga pada labu tanah menandakan labu mengandung antioksidan penting yaitu β -karoten. Bahan ini dikonversi menjadi vitamin A didalam tubuh. Pada proses konversinya menjadi vitamin A menghasilkan banyak fungsi penting untuk kesehatan secara keseluruhan (Rahmi, 2011:50).

Labu tanah atau labu kuning merupakan produk pertanian yang ketersediaanya melimpah di Indonesia. Berdasarkan data dari hasil rata-rata produksi labu kuning di Indonesia berkisar 20-21 ton per hektar, namun hasil panen yang melimpah belum diimbangi

dengan konsumsi labu kuning yang hanya 5 kg per kapita per tahun, hal tersebut disebabkan oleh pengolahan labu kuning yang masih terbatas dan sederhana (Badan Pusat Statistik, 2003:103).

Menurut Winarno dalam Rahmi (2011: 77), karotenoid merupakan kelompok pigmen yang berwarna kuning, orange, merah orange serta larut dalam lipida. Karotenoid dibedakan menjadi dua yaitu xantofil dan hidrokarbon karoten. Karotenoid yang banyak terdapat dalam bahan makanan adalah β -karoten yang terdapat dalam buah yang berwarna kuning seperti labu kuning. Warna kuning yang terdapat dalam buah labu kuning ini dapat digunakan sebagai bahan pewarna alami pada produk olahan seperti mie basah (Winarno dalam Rahmi, 2011: 87)

Ubi rambat (*Ipomoea batatas* L.) merupakan salah satu bahan makanan tinggi karbohidrat yang banyak dijumpai di Indonesia. Luas area untuk penanaman ubi rambat di Indonesia pada tahun 2009 mencapai 174.561 ha dengan produksi mencapai sekitar 1.947.311 ton (Karleen, 2010).

Ubi rambat memiliki potensi sebagai bahan pangan berbasis sumber daya lokal. Pemerintah telah mengeluarkan Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal yang tertera dalam Peraturan Presiden No. 22 tahun 2009. Pemanfaatan ubi rambat kurang diminati oleh masyarakat karena dinilai identik dengan makanan masyarakat miskin sehingga mengakibatkan ubi rambat kurang populer pada masyarakat golongan menengah ke atas. Kalangan anak muda juga terkesan sangat jarang mengkonsumsi ubi rambat dalam kesehariannya (Susetyo, dkk, 2016 :56).

Ubi rambat (*Ipomoea batatas* L.) merupakan salah satu komoditas pertanian yang memiliki banyak potensi untuk dikembangkan, seperti sebagai bahan pangan, bahan baku industri, dan pakan ternak. Beberapa peneliti telah berhasil membuktikan bahwa ubi rambat merupakan jenis bahan pangan modern yang dapat diubah menjadi produk tepung yang kemudian dapat digunakan untuk memproduksi berbagai jenis bahan pangan seperti mie (Zuraida dan Supriati, 2001: 55).

Proses pembuatan mie dengan bahan dasar labu tanah dan ubi rambat adalah tepung terigu dan tepung labu kuning ditimbang sesuai dengan perlakuan. Kedalam campuran tepung ditambahkan garam, dan telur. Selanjutnya

dilakukan pembentukan adonan dengan penambahan air sedikit. Setelah adonan kalis, adonan diistiahatkan selama 15 menit. Kemudian adonan dibentuk menjadi lembaran-lembaran dengan menggunakan alat pembuat mie (ampia). Sebelum dipres adonan dilumuri tepung tapioka agar tidak lengket. Adonan dipres beulang kali hingga diperoleh ketebalan mie yang diinginkan. Berikutnya lembaran dipotong membentuk untaian mie. Mie yang dihasilkan lalu dikukus selama dua menit dengan penambahan sedikit minyak goreng. Mie kemudian direbus selama lima menit menghasilkan mie basah (Vanty, 2011: 77).

Olahan mie basah dengan bahan tepung labu kuning dan ubi rambat dapat diuji secara organoleptik dan daya tahannya dikarenakan mengandung gizi yang cukup lengkap yakni karbohidrat, protein, beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, besi, serta vitamin yaitu Vitamin B dan C dan serat. Warna kuning atau oranye daging buahnya pertanda kandungan karotenoidnya sangat tinggi. Menurut Gardjito (2006), kadar beta karoten daging buah labu kuning segar adalah 19,9 mg/100 g. Kandungan gizinya yang cukup lengkap ini, maka labu kuning dapat menjadi sumber gizi yang sangat potensial dan harganya pun terjangkau sehingga dapat dikembangkan sebagai alternatif pangan masyarakat. Penelitian tentang karakterisasi dan potensi pemanfaatan komoditas pangan minor termasuk labu kuning masih sangat sedikit

dibandingkan komoditas pangan utama, seperti padi dan kedelai (Vanty, 2011: 77).

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk meneliti lebih lanjut mengenai uji organoleptik dan kandungan nutrisi pada mie kuning berbahan dasar labu tanah (*Cucurbita moschata*) dan ubi rambat (*Ipomoea batatas*).

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dan survei. Dalam penelitian ini dilakukan percobaan terhadap pembuatan mie kuning dengan campuran dengan labu kuning dan tepung dengan ubi jalar. Terdapat 5 jenis mie yang dihasilkan dari variasi bahan dasar yaitu mie berbahan dasar tepung 100%, mie dengan campuran tepung dan labu kuning (50 :50), mie dengan campuran tepung dan labu kuning (60:40), mie berbahan dasar tepung dan ubi jalar (50:50) dan mie berbahan dasar tepung dan ubi jalar (60:40). Selanjutnya untuk uji organoleptik data dikumpulkan melalui pembagian angket kepada 30 responden.

Hasil Penelitian dan Pembahasan

Hasil penelitian yang dilakukan terhadap 30 panelis dengan melakukan uji organoleptik pada mie kuning dengan campuran labu tanah (*Cucurbita moschata*) dan ubi rambat (*Ipomoea batatas*) dengan menggunakan kuesioner dijelaskan dengan tabel berikut.

Tabel 1. Hasil Uji Panelis terhadap Kualitas Mie Kuning yang Dihasilkan

Aspek Diamati	Mie Original	Mie Labu Tanah		Mie Ubi Jalar	
	Bahan Tepung	Komposisi Bahan Tepung: Labu (%)		Komposisi Bahan Tepung: Ubi Jalar (%)	
	100%	50:50	60:40	50:50	60:40
Rasa	65,3%	68,8%	68%	60%	60%
Warna	47,3%	68,8%	68%	64%	68%
Kenyal	64%	68,8%	68%	61,3%	68%
Aroma	61,3%	68,8%	60%	64%	68%

Dari hasil penelitian yang terdapat dalam Tabel 1. diketahui bahwa dari lima olahan mie berdasarkan segi rasa panelis lebih menyukai mie berbahan dasar tepung 50% : labu 50% dengan perolehan nilai responden 68,8% dan mie campuran tepung 60% : labu 40% dengan perolehan nilai responden sebanyak 68%. Sedangkan tingkat kesukaan panelis terhadap rasa mie yang terendah terdapat pada rasa olahan mie berbahan dasar tepung 50% : ubi jalar 50% yaitu sebanyak 60%.

Hasil penelitian selanjutnya menunjukkan kesukaan panelis pada warna mie, dimana dari lima olahan mie berdasarkan segi warna panelis lebih menyukai mie berbahan dasar tepung 50% : labu 50% dengan perolehan nilai responden 68,8%. Sedangkan tingkat kesukaan panelis dari warna mie yang terendah terdapat pada rasa olahan mie berbahan dasar tepung 100% dengan nilai 47,3%.

Selanjutnya hasil menunjukkan tingkat kesukaan panelis terhadap kekenyalan mie yang dihasilkan. Hasil uji panelis menunjukkan

bahwa berdasarkan segi kekenyalan panelis lebih menyukai mie berbahan dasar tepung 50% : labu 50% dengan nilai 68,8%. Sedangkan tingkat kesukaan panelis dari kekenyalan mie yang terendah terdapat pada rasa olahan mie berbahan dasar Tepung 50% : Ubi 50% yaitu sebesar 61,3%.

Selanjutnya hasil uji panelis terhadap aroma mie menunjukkan bahwa kesukaan panelis pada aroma mie yang tertinggi didapatkan dari mie berbahan dasar tepung 50% : Labu 50% dengan nilai 68,8%. Sedangkan tingkat kesukaan panelis dari aroma mie yang terendah terdapat pada rasa olahan mie berbahan dasar Tepung 100% yaitu 61,3% dan tepung 60% : labu 40% sebesar 60%.

Tabel 2. Uji Kandungan Nutrisi Lemak dan Karbohidrat Pada Mie Kuning dengan Campuran Labu Tanah (*Cucurbita moschata*) dan Ubi Rambat (*Ipomoea batatas*)

No	Uji Kandungan Nutrisi	Lemak	Karbohidrat
1	Tepung	0,93%	23,55%
2	Tepung 60 : Ubi 40	0,61%	22,95%
3	Tepung 60 : Ubi40	1,39%	30,16%
4	Tepung 50 : Ubi 50	0,78%	32,16%
5	Tepung 50 : Ubi 50	2,02%	24,28%
Jumlah		30	100

Sumber: Badan Penelitian dan Pengembangan Industri Balai Riset dan Standar Disiasi Industri 2019

Berdasarkan Tabel 2 diatas, terlihat bahwa hasil uji kandungan karbohidrat tertinggi terdapat pada ubi 50:50 tepung yaitu sebanyak 32,16% dan kandungan karbohidrat terendah terdapat pada tepung 60:40 ubi yaitu 22,95%. Selanjutnya, uji kandungan lemak ditemukan kadar lemak tertinggi pada labu 50:50 tepung yaitu 2,02% dan terendah terdapat pada tepung 60:40 ubi yaitu 0,61%.

Hasil uji organoleptik pada rasa menunjukkan bahwa kesukaan panelis pada rasa dari mie original 100% mencapai 98 atau 65,3%. Panelis yang menyukai olahan mie berbahan dasar tepung 50% : ubi jalar 50% mencapai 90 atau 60%. Panelis yang menyukai olahan mie dengan tepung 60% : ubi jalar 40% mencapai 90 atau 60%. Panelis yang menyukai,

untuk olahan mie dengan tepung 50% : ubi jalar 50% mencapai 102 atau 68,8%. Sedangkan panelis yang menyukai olahan mie berbahan dasar tepung 60% : labu 40% mencapai 102 atau 68%. Dapat disimpulkan dari lima olahan mie dari segi rasa panelis lebih menyukai mie berbahan dasar tepung 50% : ubi jalar 50% dan tepung 60% : labu 40%. Sedangkan tingkat kesukaan panelis dari rasa mie yang terendah terdapat pada rasa olahan mie berbahan dasar tepung 50% : ubi jalar 50%. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Utami (2020), hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung labu kuning berpengaruh baik terhadap rasa produk yang dihasilkan.

Hasil uji organoleptik pada warna mie olahan menunjukkan hasil bahwa kesukaan panelis pada warna dari mie original 100% mencapai 71 atau 47,3% . Panelis yang menyukai olahan mie berbahan dasar tepung 50% : ubi jalar 50% mencapai 96 atau 64%. Panelis yang menyukai olahan mie dengan tepung 60% : ubi jalar 40% mencapai 102 atau 68%. Panelis yang menyukai olahan mie berbahan dasar tepung 50% : labu 50% mencapai 103 atau 68,8%. Sedangkan panelis yang menyukai olahan mie berbahan dasar tepung 60% : labu 40% mencapai 102 atau 68%. Dapat disimpulkan dari lima olahan mie dari segi warna panelis lebih menyukai mie berbahan dasar tepung 50% : ubi 50%. Sedangkan tingkat kesukaan panelis dari warna mie yang terendah terdapat pada rasa olahan mi berbahan dasar tepung 100%. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Anggreini (2011), hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung labu kuning berpengaruh baik terhadap warna dan sifat organoleptik mie basah yang dilakukan.

Hasil uji organoleptik pada kekenyalan mie olahan menunjukkan bahwa kesukaan panelis pada kekenyalan dari mie original 100% mencapai 96 atau 64%. Panelis yang menyukai olahan mie berbahan dasar tepung 50% : ubi jalar 50% mencapai 92 atau 61,3%. Panelis yang menyukai olahan mie dengan tepung 60% : ubi jalar 40% mencapai 102 atau 68%. Panelis yang menyukai olahan mie berbahan dasar tepung 50% : labu 50% mencapai 103 atau 68,8%. Sedangkan panelis yang menyukai olahan mie berbahan dasar tepung 60% : labu 40% mencapai 102 atau 68%. Dapat disimpulkan dari lima olahan mie dari segi kekenyalan panelis lebih menyukai mie berbahan dasar tepung 50% : ubi jalar 50%.

Sedangkan tingkat kesukaan panelis dari kekenyalan mie yang terendah terdapat pada rasa olahan mie berbahan dasar tepung 50% : ubi jalar 50%. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Anggreini (2011). Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat kekenyalan mie pada mie berbahan campuran labu akan menurun sejalan dengan tingginya kuatitas labu tersebut dalam campuran mie, atau dapat dikatakan semakin tinggi kadar protein dalam mie, maka mie akan semakin kenyal.

Hasil uji organoleptik pada aroma menunjukkan bahwa kesukaan panelis pada aroma dari mie original 100% mencapai 92 atau 61,3%. Panelis yang menyukai olahan mie berbahan dasar tepung 50% : ubi jalar 50% mencapai 96 atau 64%. Panelis yang menyukai olahan mie dengan tepung 60% : ubi jalar 40% mencapai 102 atau 68%. Panelis yang menyukai olahan mie berbahan dasar tepung 50% : labu 50% mencapai 103 atau 68,8%. Sedangkan panelis yang menyukai olahan mie berbahan dasar tepung 60% : labu 40% mencapai 92 atau 61,3%. Dapat disimpulkan dari lima olahan mie dari segi aroma panelis lebih menyukai mie berbahan dasar tepung 50% : labu 50%. Sedangkan tingkat kesukaan panelis dari aroma mie yang terendah terdapat pada rasa olahan mi berbahan dasar Tepung 100% dan tepung 60% : labu 40%. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Puspitasari (2014) yang menyatakan bahwa hasil organoleptik terbaik pada mie perlakuan ubi jalar karena mempunyai warna ungu muda, aroma sedap dan tekstur kenyal.

Simpulan dan Saran

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan bahwa hasil uji organoleptik dari segi rasa, panelis lebih menyukai mie berbahan dasar tepung 50% : labu 50% dan tepung 60% : labu 40%. Sedangkan tingkat kesukaan panelis dari rasa mie yang terendah terdapat pada rasa olahan mi berbahan dasar tepung 50% : ubi jalar 50%

Hasil uji organoleptik dari segi warna, panelis lebih menyukai mie berbahan dasar tepung 50% : labu 50%. Sedangkan tingkat kesukaan panelis dari warna mie yang terendah terdapat pada rasa olahan mie berbahan dasar tepung 100%.

Hasil uji organoleptik dari segi kekenyalan, panelis lebih menyukai mie berbahan dasar tepung 50% : ubi jalar 50%. Sedangkan tingkat kesukaan panelis dari kekenyalan mie yang terendah terdapat pada rasa olahan mi berbahan dasar tepung 50% : labu 50%.

Hasil uji organoleptik dari segi aroma, panelis lebih menyukai mie berbahan dasar tepung 50% : labu 50%. Sedangkan tingkat kesukaan panelis dari aroma mie yang terendah terdapat pada rasa olahan mi berbahan dasar Tepung 100% dan tepung 60% : labu 40%.

Terkait dengan kandungan nutrisi, hasil pengujian menunjukkan bahwa kandungan karbohidrat tertinggi terdapat pada ubi 50:50 tepung yaitu sebanyak 32,16% dan kandungan karbohidrat terendah terdapat pada tepung 60:40 ubi yaitu 22,95% sedangkan uji kandungan nutrisi pada lemak ditemukan kadar lemak tertinggi pada labu 50:50 tepung yaitu 2,02% dan terendah terdapat pada tepung 60:40 ubi jalar yaitu 0,61%.

Saran

Hasil penelitian ini dapat menjadi rujukan untuk menghasilkan inovasi baru dalam pembuatan mie berbahan dasar 60% tepung dan 40% ubi. Karena sudah terbukti mengandung sedikit lemak dan tinggi akan karbohidrat.

Daftar Pustaka

- Anggreini, A.A.M.D., Pranawa, I.M.S., Triani, IGL. (2011). *Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Sebagai Sumber Karoten Dalam Pembuatan Mie Basah*. Prosiding Seminar Nasional, Program Studi Teknologi Industri Pertanian bekerjasama dengan Asosiasi Profesi Teknologi Agroindustri (APTA)
- Badan Pusat Statistik (2003). *Statistik Pertanian 2003*. Jakarta : BPS
- Elvizahro, Leiyla. (2011). *Kontribusi MP – ASI Bubur Bayi Instan Dengan Substitusi Tepung Ikan Patin Dan Tepung Labu Kuning Terhadap Kecukupan Protein Dan Vitamin A Pada Bayi*. Artikel Penelitian Program Studi Ilmu Gizi Kedokteran Universitas Diponegoro
- Gardjito. 2006. *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Tridatu Visi Komunika. Yogyakarta.

- Irianto, K. & Waluyo, K. (2004). *Gizi Dan Pola Hidup Sehat*. CV. Yrama Widya. Bandung
- Karleen, S., 2010. *Optimasi Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas (L.) Lam) dan Aplikasinya Dalam Pembuatan Keripik Simulasi (SIMULATED CHIPS)*. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Puspitasari (2014). *Kadar protein dan sifat organoleptik mie ubi rambat ungu sebagai bahan baku dengan penambahan jamur tiram*. Jurnal
- Rahmi. (2011), *Penggunaan Buah Labu Kuning Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami Pada Produk Mie Basah*. Journal Volume 13, Nomor 2, Hal. 29-36. ISSN 0852-8349
- Susetyo, Y.A., Hartini, S., & Cahyanti M N. (2016). *Optimasi Kandungan Gizi Tepung Ubi jalar (Ipomoea batatas L.) Terfermentasi Ditinjau dari Dosis Penambahan Inokulum Angkak Serta Aplikasinya dalam Pembuatan Mie Basah*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 5 (3) 2016 ©Indonesian Food Technologists
<http://dx.doi.org/10.17728/jatp.172>
- Tsabit, F. 2013. *Makanan Sehat Dalam Al-Qur'an Kajian Tafsir Bi Al-Ilm Dengan Pendekatan Tematik*. Pustaka Ilmu. Yogyakarta
- Utami, N.R., & Prasetyawati Z.T., (2020). *Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel*. Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner. Vol. 9, No. 2, November 2020
- Vanty. I.R. (2011). *Pembuatan dan Analisis Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning (Curcuma Moschata Duch)*. Jurnal Sains dan Teknik Kimia.
- Winarno (2002). *Optimasi Proses Absorpsi Minyak Bekas Dengan Absorben Zeolit Alam : Studi Pengurangan bilangan Asam*. Gelagar 17 (1 :2007-82)
- Zuraida, N. dan Supriati, Y., 2001. *Usaha Tani Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat*. Buletin AgroBio(4):13-23.