

Universitas Katolik Santo Thomas

Repositori Unika Santo Thomas

<http://eprints.ust.ac.id>

Fakultas Pertanian (FP)
Program Teknologi Hasil Pertanian

Undergraduate Papers

Munthe, Putri Jelita

2025

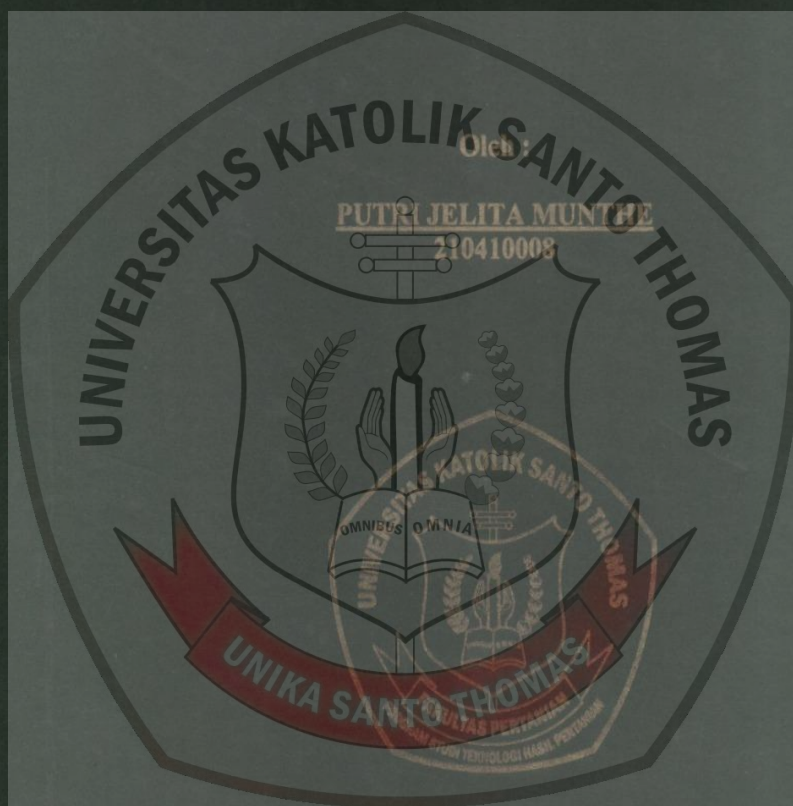
Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Indeks Glikemik Cookies Sebagai Alternatif Cemilan Sehat

<http://eprints.ust.ac.id/id/eprint/712>

Downloaded from Repositori Institusi UST, Universitas Katolik Santo Thomas

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG LABU KUNING
TERHADAP INDEKS GLIKEMIK COOKIES SEBAGAI
ALTERNATIF CEMILAN SEHAT

SKRIPSI



PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SANTO THOMAS
MEDAN
2025

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG LABU KUNING
TERHADAP INDEKS GLIKEMIK COOKIES SEBAGAI
ALTERNATIF CEMILAN SEHAT**

SKRIPSI

Merupakan Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana (S-1) Pada Fakultas
Pertanian Universitas Katolik Santo Thomas Medan



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKUTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SANTO THOMAS
MEDAN
2025**



UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan karunia yang diberikan-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian ini dengan berjudul **“PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG LABU KUNING TERHADAP INDEKS GLIKEMIK COOKIES SEBAGAI ALTERNATIF CEMILAN SEHAT”** yang merupakan salah satu syarat dalam memperoleh gelar sarjana pada Fakultas Pertanian, Universitas Katolik Santo Thomas Medan.

Adapun ucapan terima kasih tersebut disampaikan kepada:

1. Bapak Ir. Apul Sitohang, M. Si sebagai Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan dan saran kepada penulis dalam penyelesaian penelitian dan penulisan skripsi ini.
2. Ibu Connie Daniela, STP, M.Si sebagai Dosen Pembimbing yang telah memberikan masukan dan koreksi pada skripsi ini.
3. Bapak Dr. Ir. Maruba Pandiangan, MP sebagai Ketua Progam Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Katolik Santo Thomas Medan.
4. Bapak Prof. Dr. Ir. Posman Sibuea, MS sebagai Dekan Fakultas Pertanian, Universitas Katolik Santo Thomas, Medan.
5. Seluruh Dosen dan Staff Fakultas Pertanian, Universitas Katolik Santo Thomas Medan, yang telah membekali, mendidik, membimbing dan membina penulis selama menjalani perkuliahan.
6. Bapak Negara Simbolon sebagai laboran yang telah banyak membantu penulis melakukan penelitian ini.
7. Kedua orang tua tercinta ayahanda dan ibunda yang telah merawat, mendidik dan memberikan cinta dan kasih sayang yang sangat besar mulai dari kecil

hingga mendapatkan pendidikan di perguruan tinggi, serta saat menyelesaikan skripsi ini.

8. Kepada abang kandung, abang ipar, kakak dan adik-adik saya yang telah banyak memberikan dukungan secara moril maupun materil, sehingga penulis dapat menyelesaikan tulisan sederhana ini.
9. Kepada sahabat saya Debora simbolon saya berterimakasih karena telah menemani proses hingga berada dititik ini.
10. Kepada partner saya Rendy Tambunan saya mengucapkan terimakasih karena telah setia menemani setiap proses dalam penyusunan skripsi ini.
11. Kepada sahabat saya Henny Deviana Sipayung terimakasih selalu memberikan saya semangat dan dukungan
12. Kepada teman saya Antonia Sitohang, Anna Regina Sihombing, Marko Sinaga saya berterimakasih karena selalu mendukung selama perkuliahan.
13. Kepada teman-teman mahasiswa di Fakultas Pertanian khususnya program studi Teknologi Hasil Pertanian Stambuk 2021 yang telah memberikan dukungan mulai dari perkuliahan hingga dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulis menyadari masih terdapat kekurangan di dalam penulisan skripsi ini. Oleh karena itu, Penulis menerima saran dan kritik yang membangun dari pembaca sehingga dapat tercapai kesempurnaan dari penulisan skripsi ini. Penulis berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih

Medan, Agustus 2025

Putri Jelita Munthe

RIWAYAT HIDUP

PUTRI JELITA MUNTHE, lahir pada tanggal 24 Februari 2003 di Hariara pintu Provinsi Sumatera Utara merupakan anak ketiga dari enam bersaudara, Putri dari Bapak Sabar Luhut Munthe dan Ibu Rusna Manullang.

Pendidikan yang telah ditempuhadalah sebagai berikut:

1. Pada tahun 2010, memasuki Sekolah Dasar (SD) Negeri 12 Hariara Pintu Kecamatan Harian Kabupaten Samosir
2. Pada tahun 2016, memasuki Sekolah Menengah Pertama (SMP) Negeri 3 Harian .
3. Pada tahun 2019, memasuki Sekolah Menengah Atas (SMA) Swasta Methodist 7 Medan.
4. Pada tahun 2021, memasuki Perguruan Tinggi Universitas Katolik Santo Thomas, Medan sebagai mahasiswa Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Hasil Pertanian.
5. Pada tahun 2022 menjabat sebagai Asisten Laboratorium pada Praktikum Kimia Dasar dari Dosen Ir. Apul Sitohang, M.Si.
6. Pada tahun 2023 menjabat sebagai Asisten Laboratorium pada Praktikum Kimia Dasar dari Dosen Ir. Apul Sitohang, M.Si.
7. Pada tahun 2023 menjabat sebagai Asisten Laboratorium pada Praktikum Biokimia dari Dosen Ir. Apul Sitohang.
8. Pada tahun 2026 menjabat sebagai Asisten Laboratorium pada praktikum kimia dasar dari Dosen Ir. Apul Sitohang
9. Pada tahun 2024 menjabat sebagai Asisten Laboratorium pada Praktikum Mikrobiologi Pangan dari Dosen Dewi Restuana Sihombing, S.Si, M.Si.

10. Pada tahun 2024 melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT Perkebunan Nusantara Unit Usaha Teh (Bah Butong) Kecamatan Sidamanik, Kabupaten Simalungun, Sumatera Utara.
11. Pada tahun 2024-2025 pernah menjabat sebagai bendahara Himpunan Mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Pertanian (HMPS).



ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG LABU KUNING TERHADAP INDEKS GLIKEMIK COOKIES SEBAGAI ALTERNATIF CEMILAN SEHAT

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap indeks glikemik cookies, mengevaluasi kualitas sensori dan organoleptik cookies yang mengandung tepung labu kuning dan menawarkan alternatif cemilan sehat dengan indeks glikemik rendah sebagai pilihan yang lebih aman bagi pengendalian kadar gula darah. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan perlakuan kombinasi perbandingan antara tepung labu kuning dengan tepung terigu dengan sandi (T) yang terdiri dari 3 taraf yaitu: $T_1 = 90\% : 10\%$, $T_2 = 80\% : 20\%$ dan $T_3 = 70\% : 30\%$. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan tepung labu kuning dengan tepung terigu berpengaruh sangat nyata ($p < 0,01$) terhadap kadar N, kadar air, kadar abu, indeks glikemik, nilai organoleptik rasa, nilai organoleptik tekstur, nilai organoleptik aroma dan nilai organoleptik warna. Persentase tepung labu kuning yang lebih besar dibandingkan tepung terigu menghasilkan cookies dengan kadar abu dan indeks glikemik yang semakin tinggi, sedangkan kadar N, kadar air, nilai organoleptik rasa, nilai organoleptik tekstur, nilai organoleptik aroma dan nilai organoleptik warna lebih rendah. Mutu cookies terbaik diperoleh pada perbandingan tepung labu kuning dan tepung terigu 70 % : 30 %.

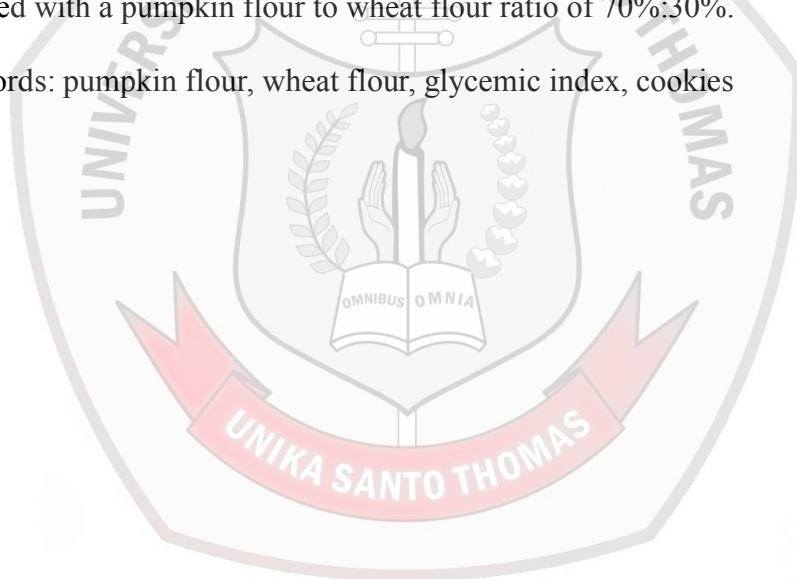
Kata kunci : tepung labu kuning, tepung terigu, indeks glikemik, cookies

ABSTRACT

THE EFFECT OF ADDITION OF PUMPKIN FLOUR ON THE GLYCEMIC INDEX OF COOKIES AS A HEALTHY SNACK ALTERNATIVE

This study aimed to analyze the effect of adding pumpkin flour on the glycemic index of cookies, evaluate the sensory and organoleptic qualities of cookies containing pumpkin flour, and offer a healthy snack alternative with a low glycemic index as a safer choice for controlling blood sugar levels. The study used a non-factorial Completely Randomized Design with a combination of pumpkin flour and wheat flour (T) treatment consisting of three levels: T1 = 90%: 10%, T2 = 80%: 20%, and T3 = 70%: 30%. The results showed that the ratio of pumpkin flour to wheat flour had a highly significant effect ($p < 0.01$) on nitrogen content, moisture content, ash content, glycemic index, taste, texture, aroma, and color. A higher percentage of pumpkin flour compared to wheat flour results in cookies with higher ash content and glycemic index, while lower nitrogen content, moisture content, taste, texture, aroma, and color. The best quality cookies were obtained with a pumpkin flour to wheat flour ratio of 70%:30%.

Keywords: pumpkin flour, wheat flour, glycemic index, cookies



RINGKASAN

Putri Jelita Munthe "Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Indeks Glikemik Cookies Sebagai Alternatif Cemilan Sehat".
Dibimbing oleh Ir. Apul Sitohang, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap indeks glikemik cookies, mengevaluasi kualitas sensori dan organoleptik cookies yang mengandung tepung labu kuning dan menawarkan alternatif cemilan sehat dengan indeks glikemik rendah sebagai pilihan yang lebih aman bagi pengendalian kadar gula darah. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan perlakuan kombinasi perbandingan antara tepung labu kuning dengan tepung terigu dengan sandi (T) yang terdiri dari 3 taraf yaitu: $T_1 = 90\% : 10\%$, $T_2 = 80\% : 20\%$ dan $T_3 = 70\% : 30\%$. Hasil penelitian setelah diolah secara statistik dapat dinyatakan sebagai berikut :

1. Kadar Nitrogen

Perbandingan tepung labu kuning dengan tepung terigu berpengaruh sangat nyata ($p < 0,01$) terhadap kadar N cookies. Kadar nitrogen cookies tertinggi terdapat perlakuan T_3 sebesar 6,49 %, sedangkan kadar nitrogen terendah terdapat pada perlakuan T_1 sebesar 5,84 %.

2. Kadar Air

Perbandingan tepung labu kuning dengan tepung terigu berpengaruh sangat nyata ($p < 0,01$) terhadap kadar air cookies. Kadar air cookies tertinggi terdapat perlakuan T_3 sebesar 4,82 %, sedangkan kadar air terendah terdapat pada perlakuan T_1 sebesar 4,50 %.

3. Kadar Abu

Perbandingan tepung labu kuning dengan tepung terigu berpengaruh sangat nyata ($p < 0,01$) terhadap kadar abu cookies. Kadar abu cookies tertinggi terdapat perlakuan T_1 sebesar 1,70 %, sedangkan kadar abu terendah terdapat pada perlakuan T_3 sebesar 1,50 %.

4. Indeks Glikemik

Perbandingan tepung labu kuning dengan tepung terigu berpengaruh sangat nyata ($p < 0,01$) terhadap indeks glikemik cookies. Indeks glikemik cookies tertinggi terdapat perlakuan T_1 sebesar 64,93 %, sedangkan indeks glikemik terendah terdapat pada perlakuan T_3 sebesar 54,47 %.

5. Nilai Organoleptik Rasa

Perbandingan tepung labu kuning dengan tepung terigu berpengaruh sangat nyata ($p < 0,01$) terhadap nilai organoleptik rasa cookies. Nilai organoleptik rasa cookies tertinggi terdapat perlakuan T_3 sebesar 3,75, sedangkan nilai organoleptik rasa terendah terdapat pada perlakuan T_1 sebesar 3,13.

6. Nilai Organoleptik Tekstur

Perbandingan tepung labu kuning dengan tepung terigu berpengaruh sangat nyata ($p < 0,01$) terhadap nilai organoleptik tekstur cookies. Nilai organoleptik tekstur cookies tertinggi terdapat perlakuan T_3 sebesar 4,32, sedangkan nilai organoleptik tekstur terendah terdapat pada perlakuan T_1 sebesar 3,25.

7. Nilai Organoleptik Aroma

Perbandingan tepung labu kuning dengan tepung terigu berpengaruh sangat nyata ($p < 0,01$) terhadap nilai organoleptik aroma cookies. Nilai

organoleptik aroma cookies tertinggi terdapat perlakuan T_3 sebesar 4,55, sedangkan nilai organoleptik aroma terendah terdapat pada perlakuan T_1 sebesar 3,27.

8. Nilai Organoleptik Warna

Perbandingan tepung labu kuning dengan tepung terigu berpengaruh sangat nyata ($p < 0,01$) terhadap nilai organoleptik warna cookies. Nilai organoleptik warna cookies tertinggi terdapat perlakuan T_3 sebesar 4,33, sedangkan nilai organoleptik warna terendah terdapat pada perlakuan T_1 sebesar 2,77.



DAFTAR ISI

Halaman

UCAPAN TERIMA KASIH	i
RIWAYAT HIDUP	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
RINGKASAN	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
 I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	3
1.3. Manfaat Penelitian	3
1.4. Hipotesis Penelitian	3
 II. TINJUAN PUSTAKA	
2.1. Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>).....	5
2.2. Cookies.....	9
2.3. Proses Pembuatan Cookies	12
2.4. Lemak	19
2.5. Protein.....	19
2.6. Struktur Protein.....	22
2.7. Penelitian Terkait.....	22
 III. BAHAN DAN METODA PENELITIAN	
3.1. Bahan dan Alat Penelitian.....	24
3.2. Tempat Penelitian	24
3.3. Reagensia.....	24
3.4. Metode Penelitian.....	24
3.5. Model Rancangan.....	25
3.6. Pelaksanaan Penelitian	26
3.7. Analisis Parameter Dan Pengumpulan Data.....	29
3.7.1. Analisis Kadar N	29
3.7.2. Analisis Kadar Air	30
3.7.3. Analisis Kadar Abu.....	30

3.7.4. Analisis Indeks Glikemik	31
3.7.5. Nilai Organoleptik	31

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

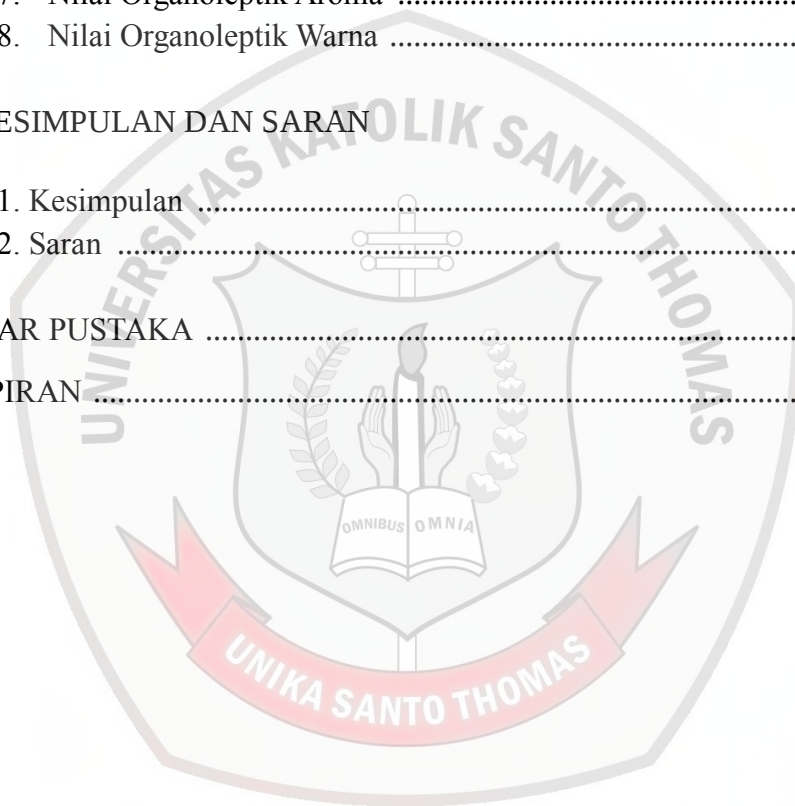
4.1. Kadar Nitrogen	33
4.2. Kadar Air	35
4.3. Kadar Abu.....	37
4.4. Indeks Glikemik	39
4.5. Nilai Organoleptik Raas	41
4.6. Nilai Organoleptik Tekstur	43
4.7. Nilai Organoleptik Aroma	44
4.8. Nilai Organoleptik Warna	46

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan	49
5.2. Saran	49

DAFTAR PUSTAKA	50
----------------------	----

LAMPIRAN	54
----------------	----



DAFTAR TABEL

No	Judul	Halaman
1.	Komposisi Kimia Cookies Per 100 gram Bahan	11
2.	Mutu Cookies Menurut SNI No.01-0222-1995.	11
3.	Penilaian terhadap Warna, Tekstur, Rasa dan Aroma	32
4.	Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning dan Tepung Terigu terhadap Parameter Cookies	32
5.	Uji LSR Efek Perbandingan Tepung Labu Kuning dengan Tepung Terigu terhadap Kadar Nitrogen Cookies	34
6.	Uji LSR Efek Perbandingan Tepung Labu Kuning dengan Tepung Terigu terhadap Kadar Air Cookies	35
7.	Uji LSR Efek Perbandingan Tepung Labu Kuning dengan Tepung Terigu terhadap Kadar Abu Cookies	37
8.	Uji LSR Efek Perbandingan Tepung Labu Kuning dengan Tepung Terigu terhadap Indeks Glikemik Cookies	39
9.	Uji LSR Efek Perbandingan Tepung Labu Kuning dengan Tepung Terigu terhadap Nilai Organoleptik Rasa Cookies	41
10.	Uji LSR Efek Perbandingan Tepung Labu Kuning dengan Tepung Terigu terhadap Nilai Organoleptik Tekstur Cookies.....	43
11.	Uji LSR Efek Perbandingan Tepung Labu Kuning dengan Tepung Terigu terhadap Nilai Organoleptik Aroma Cookies.....	45
12.	Uji LSR Efek Perbandingan Tepung Labu Kuning dengan Tepung Terigu terhadap Nilai Organoleptik Warna Cookies	47

DAFTAR GAMBAR

No.	Judul	Halaman
1.	Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>).....	6
2.	Diagram Pembuatan Tepung Labu Kuning	26
3.	Diagram Pembuatan Cookies Tepung Labu Kuning	28
4.	Histogram Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning dengan Tepung Terigu dengan Kadar Nitrogen Cookies	34
5.	Histogram Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning dengan Tepung Terigu dengan Kadar Air Cookies	36
6.	Histogram Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning dengan Tepung Terigu dengan Kadar Abu Cookies	38
7.	Histogram Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning dengan Tepung Terigu dengan Indeks Glikemik Cookies.....	40
8.	Histogram Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning dengan Tepung Terigu dengan Nilai Organoleptik Rasa Cookies.....	42
9.	Histogram Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning dengan Tepung Terigu dengan Nilai Organoleptik Tekstur Cookies	44
10.	Histogram Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning dengan Tepung Terigu dengan Nilai Organoleptik Aroma Cookies	45
11.	Histogram Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning dengan Tepung Terigu dengan Nilai Organoleptik Warna Cookies	47

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Judul	Halaman
1.	Hasil Analisis Hasil Analisis Kadar N Cookies (%).....	55
2.	Daftar Sidik Ragam Hasil Analisis Kadar N Cookies	55
3.	Hasil Analisis Kadar Air (%)	56
4.	Daftar Sidik Ragam Hasil Analisis Kadar Air	56
5.	Hasil Analisis Kadar Abu (%)	57
6.	Daftar Sidik Ragam Hasil Analisis Kadar Abu	57
7.	Hasil Analisis Indeks Glikemik (%)	58
8.	Daftar Sidik Ragam Hasil Analisis Indeks Glikemik	58
9.	Hasil Analisis Nilai Organoleptik Rasa	59
10.	Daftar Sidik Analisis Nilai Organoleptik Rasa.....	59
11.	Hasil Analisis Nilai Organoleptik Tekstur	60
12.	Daftar Sidik Analisis Nilai Organoleptik Tekstur	60
13.	Hasil Analisis Nilai Organoleptik Aroma	61
14.	Daftar Sidik Analisis Nilai Organoleptik Aroma.....	61
15.	Hasil Analisis Nilai Organoleptik Warna	62
16.	Daftar Sidik Analisis Nilai Organoleptik Warna	62

DAFTAR PUSTAKA

- Ameliya, R. dan Handito, D., 2018. Pengaruh Lama Pemanasan terhadap Vitamin C, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensori Sirup Kersen (*Muntingia calabura* L.). *Pro Food* Vol. 4(1): 289-297.
- Amelia, D. J., 2021. Proses Produksi Kue Cookies Berbahan Baku Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dalam Perspektif Ekonomi Islam. Universitas Islam Negeri Fatmawati Soekarno. Bengkulu.
- AOAC., 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. 18th Edition. Washington, D.C.: AOAC International.
- Apriyanti, 2020. Kandungan Gizi dan Manfaat Labu Kuning dalam Pangan Fungsional. *Jurnal Gizi dan Pangan Sehat*, 12(1): 45–52.
- Astawan, M., 2009. *Sehat dengan Protein Hewani*. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta.
- Bertina, B. W. P., D. T. Lasmawati, A. Rukmini dan Masrukan, 2024. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik pada Produk Cookies. *Agrotech* Vol. 6(2): 11-18.
- Binalopa, T., Amir, B., dan Julyaningsih, A. H., 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) pada Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 11(1), 2302–6944.
- Cahyadi, W., 2008. *Kimia Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Canti, A., Wijaya, M., & Prasetyo, E., 2020. Karakteristik Kimia Tepung Labu Kuning dan Aplikasinya dalam Produk Makanan. *Jurnal Pangan Lokal Indonesia*, 7(2): 88–94.
- Cahyaningtyas, F. I., Basito dan Anam, C., 2014. Kajian Fisiko Kimia dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata* Durch) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Eggroll. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol. 3(2): 13-19.
- Damayanthi K., 2018. Analisis Indeks Glikemik Bolu Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Menggunakan Pemanis Gula Merah Kelapa (*Cocos nucifera* Linn) sebagai Pangan Diet untuk Penderita Diabetes Melitus. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Dewi, I., 2018. Teknologi Pengolahan Margarin dan Aplikasinya dalam Produk Bakery. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(2): 75–80.

- Estiasih T dan Ahmadi, 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fennema, O.R., 1995. *Food Chemistry*. Third Edition. Marcel Dekker Inc. New York.
- Gasperz, V., 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. Armico. Bandung..
- Gourineni, V., Stewart, M. L., Skorge, R. dan Wolever, T., 2019. Glycemic index of slowly digestible carbohydrate alone and in powdered drink-mix. *Nutrients* 11: 1–9.
- Handayani, D., Nurwantoro dan Pramono, Y. B., 2022. Karakteristik Kadar Air, Serat dan Rasa Beras Analog Ubi Jalar Putih dengan Penambahan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol. 6(2): 14-18.
- Harja, D., 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Mutu Cookies. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1): 25–31.
- Hendrasty, H dan Krissetiana, 2013. *Teknologi Pengolahan Pangan: Tepung Labu Kuning*. Kanisius. Yogyakarta.
- Holinesi, R. dan Isnaini, 2020. Analisis Kualitas Serabi yang Dihasilkan dari Substitusi Labu Kuning. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi* Vol. 1(2): 47-53.
- Hui, Y. H., 1992. *Starch Hydrolysis Products*. VCH Publisher, New York.
- Igraf, A., 2012. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Indriani, N., 2017. Kajian Indeks Glikemik Produk Olahan Berbasis Tepung Labu Kuning. *Jurnal Gizi dan Teknologi Pangan*, 9(3): 121–129.
- Jenkins, D.J.A., 1981. Glycemic Index of Foods: A Physiological Basis for Carbohydrate Exchange. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 34(3): 362–366.
- Kinsella, J.E., 1982. Relationship Between Structure and Function in Food Proteins. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 12(2): 135–203.
- Lestari, D., 2001. Pemanfaatan Labu Kuning dalam Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1): 30–35.
- Linder, M.C., 2006. *Nutritional Biochemistry and Metabolism: With Clinical Applications*. Second Edition. Appleton & Lange. New York.

- Mardiah, Jumilolnol A, Fitrilila T., 2021. Produk Makanan Dietetik Fungsional Berbasis Labu Kuning (*Cucurbita moschata* sp). Laporan Penelitian PT. UPT. Unirversitas Djuanda, Bogor.
- Mariotti, F., Tome, D & Mirand, P. P., 2012. Plant Protein and Amino Acid Quality. *Nutrition Reviews*, 70(6): 343–349.
- Maryanto, S, W. Harly dan D. Oktianti, 2022. Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Bolu Kukus dan Kukis Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) Berbahan Formula Modisco. *Amerta Nutrition* Vol. 6(1): 206-213.
- Mayasari, R., 2015. Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Opoema batatas* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Merlyani, 2020. Karakteristik Fisikokimia Biskuit Bayi Berbahan Dasar Tepung Biji Kluwih (*Artocarpus communis*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Skripsi. Jurusan Terknologi Pangan dan Gizi. Universitas Djuanda, Bogor.
- Mirmiran, P., Bahadoran, Z., & Azizi, F., 2006. Functional Foods-Based Diet as a Novel Dietary Approach for Management of Type 2 Diabetes and Its Complications: A Review. *World Journal of Diabetes*, 5(3): 267–281.
- Musrilfah, S., 2020. Karakterististik Fisik dan Kimia Terpong Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) derngan Penambahan Dekstrin dan Maltoderkstrin. Skripsi. Fakultas Terknologi Pertanian, Unirversitas Jermber. Jember.
- Noor, M., 2010. Indeks Glikemik dan Pengaruhnya terhadap Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*, 8(1): 21–26.
- Nurwahida, Ansharullah dan D. Wahab, 2018. Pengaruh Formulasi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap Penelitian Organoleptik dan Nilai Proksimat Dodol. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* Vol. 3(2): 1273-1282.
- Nurfitriani, N., N. M. Naibaho dan R. I. Mulyani, 2022. Analisis Nilai Proksimat dan Nilai Indeks Glikemik pada *Cookies* dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. *poiret*) Dan Tepung Oat (*Avena sativa*) Dengan Perbedaan Suhu. *Buletin LOUPE* Vol. 18(2): 83-90.
- Poornima, G.N., Ravishankar, R.V., & Anuradha, M., 2014. Characterization of β -Carotene from Pumpkin and Its Application in Food Products. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 65(4): 573–578.
- Rahayu, W.P., 2011. *Pedoman Uji Organoleptik*. IPB Press. Bogor.

- Rahayu, W.P., 2017. Telur dan Peranannya dalam Pembuatan Produk Bakery. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28(1): 12–20.
- Rahmawati, D., 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning terhadap Indeks Glikemik Makanan Ringan. *Jurnal Pangan Fungsional Indonesia*, 6(1): 14–21.
- Sadler, M., 2011. *Food, Glycaemic Response And Health*. ILSI Europe.
- Sari, D.M., dan Jairani, D., 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning terhadap Kualitas Organoleptik Bolu Kukus. *Jurnal Pangan Lokal*, 5(2): 90–97.
- Sathe, S.K., 2002. *Analysis of Protein Composition and Quality*. Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition. London: Academic Press.
- Setyaningsih, D., 2019. Proses Pembuatan Cookies Berbahan Dasar Tepung Labu Kuning. *Jurnal Gizi dan Inovasi Pangan*, 3(2): 45–52.
- SNI, 199. *SNI No.01-0222-1995 - Mutu Cookies sebagai Pangan Olahan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Stefania, N., Widya, L., & Ramdani, M., 2021. Pemanfaatan Tepung Labu Kuning dalam Produk Olahan Pangan. *Jurnal Agroindustri*, 9(1): 65–72.
- Susanti, N., 2015. Potensi Labu Kuning Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 6(1): 45–52.
- USDA, 2014. USDA National Nutrient Database for Standard Reference. *United States Department of Agriculture*. <https://ndb.nal.usda.gov/>
- Wayne, 2013. *Profesional Baking*. Sixth Edition. Jhon Wiley & Sons, Inc. Hoboken, New Jersey.
- WHO, 2016. *Global Report on Diabetes*. World Health Organization. Geneva.
- Widowati, S., Suarni, O., Komalasari, dan Rahmawati, 2003. Pumpkin (*Curcubita moschata* Durh) an alternative staple food and other utilization in Indonesia. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*, Bogor, 1, 41-48.
- Widyastuti, M., 2016. Pengaruh Tepung Labu Kuning terhadap Karakteristik Cookies Rendah Glikemik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2): 101–110.
- Winarno, F.G., 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G., 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Gramedia. Jakarta.

Wolever, T.M.S., 2006. The Glycemic Index: A Physiological Classification of Dietary Carbohydrate. *European Journal of Clinical Nutrition*, 60(S1): S5–S12.

Yitnosumarno, D., 2011. *Dasar-Dasar Rancangan Percobaan*. UB Press. Malang.

Zhadilah, N., Maulidya B, Gelora H., Augustyn dan S. Palijama, 2023. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Cookies Tersubstitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech* Vol. 2(2): 269-275.

