

**EDUKASI DAN PEMANFAATAN LABU KUNING SEBAGAI BAHAN PANGAN SEHAT
DI DESA WISATA JAMALSARI****Dewi Ramonah^{1*}, Dewi Fitriani Puspitasari², Arik Dian Eka Pratiwi³,
Wulandari⁴**¹⁻⁴Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Yayasan Pharmasi Semarang

Email Korespondensi: dewiramona71@gmail.com

Disubmit: 23 Agustus 2023

Diterima: 28 September 2023

Diterbitkan: 01 Oktober 2023

Doi: <https://doi.org/10.33024/jkpm.v6i10.11774>**ABSTRAK**

Desa Wisata Jamalsari, Kelurahan Kedungpane, Kecamatan Mijen, Semarang, Jawa Tengah memiliki julukan “Kampung Tematik Labu” karena cukup banyak tanaman labu kuning yang dibudidayakan. Labu kuning (*Cucurbita moschata* Duchesne) merupakan salah satu tanaman yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar olahan makanan, salah satunya adalah *kue bolu*. Pemanfaatan hasil bumi ini belum optimal. Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan edukasi pangan sehat dan pelatihan terkait pembuatan produk pangan sehat berupa *kue bolu* yang berbahan dasar labu kuning, diharapkan dengan kegiatan tersebut dapat meningkatkan pula pemberdayaan ibu-ibu dan remaja perempuan. Metode pengabdian yang dilakukan dengan memberikan edukasi warga terkait pangan sehat dan olahan labu kuning melalui pemaparan materi dan pelatihan pembuatan bolu labu kuning kepada warga. Kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini warga menjadi teredukasi terkait sumber pangan sehat labu kuning serta warga dapat membuat produk serupa. Melalui edukasi dan pelatihan, dapat meningkatkan pemberdayaan warga.

Kata Kunci: Labu Kuning, Kue Bolu, Jamalsari**ABSTRACT**

*Jamalsari Tourism Village, Kedungpane Village, Mijen Subdistrict, Semarang, Central Java, has the nickname "Pumpkin Thematic Village" because of the large number of pumpkin plants that are cultivated. Pumpkin (*Cucurbita moschata* Duchesne) is one of the plants that can be utilized as a basic ingredient for processed foods, one of which is sponge cake. The utilization of this crop has not been optimal. This service aims to provide healthy food education and training related to making healthy food products in the form of sponge cake made from pumpkin, it is hoped that these activities can also increase the empowerment of mothers and young women. The service method is carried out by educating residents regarding healthy food and processed pumpkin through material presentation and training in making pumpkin sponge cake to residents. The conclusion of this service activity is that residents become educated regarding healthy food sources of pumpkin and residents can make similar products. Through education and training, it can increase community empowerment.*

Keywords: Yellow Pumpkin, Sponge Cake, Jamalsari

1. PENDAHULUAN

Desa Wisata Jamalsari merupakan salah satu destinasi wisata di Kecamatan Mijen yang juga membudidayakan tanaman diantaranya singkong, jahe dan labu kuning. Kampung Tematik Labu merupakan salah satu sebutan dari Desa Jamalsari. Menurut ketua kelompok sadar wisata Desa Jamalsari, pemanfaatan labu kuning belum optimal selama ini, masih terbatas penjualan hasil panen. Ketua kelompok sadar wisata berharap, upaya menjadikan Desa Jamalsari sebagai desa wisata, dirintis dari produk yang dapat dihasilkan desa ini dari memanfaatkan labu kuning mereka. Pemberdayaan Wanita dan remaja perempuan di desa Jamalsari juga menjadi target dari kegiatan pemanfaatan labu kuning.

Labu kuning (*Cucurbita moschata* Duchesne) merupakan salah satu buah yang dikenal oleh masyarakat Indonesia sebagai bahan pembuatan kolak, dikenal juga dengan sebutan Waluh (Jawa Tengah), atau Labu parang (Melayu) (Astuti, 2022). Daging buah labu kuning memiliki pigmen karotenoid yang memberikan warna kuning pekat hingga kemerahan dengan rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut (Merynda Indriyani Syafutri dan Eka Lidiasari, 2014; Radiani et al., 2020). Serat pada labu kuning memiliki kandungan yang berfungsi sebagai pencegah penyakit jantung dan stroke (Halik, 2005).

Desa Jamalsari membudidayakan labu kuning jenis bokor yang memiliki kandungan zat gizi cukup lengkap seperti protein, karbohidrat, lemak, vitamin dan mineral (Usmiati et al., 2005). Labu kuning jenis Bokor memiliki kelebihan jumlah total padatan, protein dan karbohidrat lebih tinggi dibanding jenis lain. Hasil analisis Nurrahman dan Rahayu Astuti (Astuti, 2022), labu kuning varietas bokor dengan memiliki kadar air 85,51%, kadar protein 2,02 %, kadar lemak 0,064 %, kadar abu 0,63 %, kadar karbohidrat 11,77 % dan kadar serat 3,17 %. Selain itu, juga mengandung kadar vitamin C (mg/100g) 101,31; total fenol (mg GAE/100 g) 134,59; kadar β -karoten (mg/100 g) 3,95 dan aktivitas antioksidan (%RSA) 64,48. Senyawa aktif dalam labu kuning ini banyak bermanfaat untuk meningkatkan daya tahan tubuh, memiliki aktivitas anti bakteri, makanan diet, antidiabetes dan antikanker (Kulczynski & Gramza-Michalowska, 2019; Limantara, 2012; Men et al., 2021; Perez Gutierrez, 2016). Upaya pemanfaatan daging labu kuning sebagai bahan dasar pangan sehat yaitu kue bolu labu kuning.

2. MASALAH DAN RUMUSAN PERTANYAAN

Hasil bumi desa Jamalsari berupa labu kuning, belum dimanfaatkan optimal sebagai produk olahan. Desa jamalsari sedang merintis menjadi desa wisata, belum memiliki makanan khas, yang bisa dijadikan oleh-oleh jika berkunjung ke desa ini. Wanita dan remaja perempuan di desa ini, perlu diberdayakan untuk mencapai tujuan bersama, menjadikan Desa Jamalsari sebagai desa wisata melalui pemanfaatan labu kuning. Oleh karena itu, untuk meningkatkan kembali pemanfaatan labu kuning maka dilakukan suatu upaya alternatif dengan memanfaatkan daging labu kuning sebagai bahan dasar pangan sehat yaitu Bolu Labu Kuning. Tujuannya agar masyarakat dapat memaksimalkan pengolahan labu kuning yang ada, guna meningkatkan nilai jual yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi.

Edukasi bahan pangan sehat dapat meningkatkan pengetahuan warga Desa Jamalsari untuk dapat terus menciptakan makanan sehat yang berkualitas. Makanan sehat ini dapat dengan memanfaatkan sumber daya

lokal yang ada di Desa. Selain dapat meningkatkan gizi, juga menciptakan wirausaha baru untuk meningkatkan perekonomian warga.



Desa wisata jamalsari

Gambar 1. Peta Lokasi Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

3. KAJIAN PUSTAKA

Pangan yang sehat adalah makanan yang mengandung zat-zat yang dibutuhkan tubuh dan harus memiliki beberapa syarat, yaitu higienis, bergizi dan berkecukupan, tetapi tidak harus mahal (Yuki Andrianto, 2014). Zat-zat tersebut antara lain karbohidrat, protein, lemak, mineral, dan vitamin. Selain itu, makanan sehat harus bebas dari kuman dan bahan tambahan makanan berbahaya seperti formalin, boraks, pewarna maupun pemanis buatan. Kue bolu terbuat dari terigu, gula, margarin, dan telur (Andriani, D., 2012). Menurut Donald (Napitupulu, 2012), kue bolu merupakan produk yang dihasilkan dari tepung terigu atau jenis tepung lain dengan penambahan bahan-bahan lain untuk menambah zat gizi yang diproses dengan pengukusan atau pengovenan.

Pengolahan kue berbahan dasar labu kuning bertujuan meningkatkan nilai tambah dari labu kuning sebagai bahan pangan sehat, tetapi juga bisa meningkatkan nilai ekonomi warga dengan memasarkan berbagai macam variasi makanan berbahan pangan sehat. Berdasarkan uraian diatas, maka penulis berinisiatif untuk melakukan pengabdian masyarakat dengan judul "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Edukasi Bahan Pangan Sehat Dan Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duchesne.) Sebagai Bahan Pangan Sehat Pada Pembuatan Kue Bolu di Desa Wisata Jamalsari, Kelurahan Kedungpane, Kecamatan Mijen, Semarang, Jawa Tengah".

4. METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dengan “Pemberdayaan Masyarakat Melalui Edukasi Bahan Pangan Sehat Dan Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duchesne.) Sebagai Bahan Pangan Sehat Pada Pembuatan Kue Bolu di Desa Wisata Jamalsari, Kelurahan Kedungpane, Kecamatan Mijen, Semarang, Jawa Tengah” meliputi :

a. Pemberian edukasi pangan sehat dan pemanfaatan labu kuning kepada warga.

Edukasi yang diberikan berdasarkan penelusuran hasil penelitian terkait labu kuning dan pemanfaatannya. Edukasi mengenai labu kuning sebagai sumber pangan sehat potensial yang bisa dimanfaatkan warga. Edukasi diberikan melalui pemaparan materi menggunakan power point, memutar video pembuatan dan diskusi. Tujuannya agar warga tergugah dengan potensi labu kuning di desa mereka dan membuka ruang bertanya untuk warga.

b. Pelatihan pembuatan produk pangan sehat bolu labu kuning

Kegiatan pelatihan ini bisa digunakan untuk melatih masyarakat Desa Wisata Jamalsari, menghasilkan produk khas desa Jamalsari. Tujuannya agar produk yang dihasilkan dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan promosi desa wisata ini. Sebelumnya kami melakukan percobaan pembuatan produk pangan sehat bolu labu kuning. Formula bolu yang kami hasilkan, kami ajarkan kepada warga. Formulasi Kue Bolu Labu Kuning merupakan modifikasi dari resep kue bolu kukus labu kuning (Basuki et al., 2016; Mahalia et al., 2022; Radiani et al., 2020) adalah sebagai berikut :

Bahan Bolu :

- 125 gram mentega
- 125 gram gula pasir
- 125 butir telur
- 125 gram tepung terigu
- 125 gam labu kuning kukus

Isian bolu :

- 100 gram labu kuning
- 1 sdm madu
- 30 gram gula pasir

Topping : potongan labu kuning

Pembuatan selai labu kuning :

- 1) Masak labu kuning yang sudah dikukus di wajan dengan api kecil
- 2) Tambahkan gula pasir dan madu
- 3) Aduk merata sampai terbentuk selai

Cara membuat bolu :

- 1) Mentega dikocok sampai agak lembut dengan menggunakan mixer kecepatan sedang.
- 2) Gula pasir dimasukkan ke dalam adonan mentega lalu dikocok dengan mixer sampai berubah warna menjadi putih.
- 3) Masukkan telur satu per satu ke dalam adonan. Setiap memasukkan satu telur, kocok hingga tercampur merata baru masukkan telur berikutnya.
- 4) Tambahkan tepung terigu, aduk sampai rata menggunakan mixer.
- 5) Tambahkan labu kuning kukus ke dalam adonan, campur hingga merata menggunakan mixer.

- 6) Tuangkan adonan bolu kedalam loyang yang telah diolesi dengan margarin, kemudian diratakan dan ditambahkan selai labu, terakhir ditutup kembali dengan sisa adonan bolu.
- 7) Tambahkan topping potongan labu kuning ke atas adonan bolu.
- 8) Panggang pada suhu 160 °C selama 45 menit.
- 9) Setelah matang, angkat loyang dan tunggu hingga agak dingin.
- 10) Keluarkan bolu dari loyang dan potong sesuai selera

c. Pemberdayaan Wanita dan remaja putri melalui pembuatan bolu labu kuning

Pemberdayaan melalui pemberian pelatihan kepada ibu-ibu dan remaja putri melalui pelatihan pembuatan bolu labu kuning dan pendampingan baik pada pembuatan produk hingga ke pembuatan kemasan produk sehingga dapat dijual.

5. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Tanaman labu kuning merupakan sumber karotenoid salah satunya betakaroten yang kaya akan vitamin larut dalam air, fenolat, flavonoid, polisakarida, dan garam mineral (Y. Purwaningsih et al., 2017). Beta karoten adalah provitamin A, dimana dalam saluran cerna terutama usus halus senyawa betakaroten mengalami penyerapan dan tersimpan didalam sel hati. Didalam sel hati, betakaroten akan diubah menjadi vitamin A dan siap digunakan untuk berbagai reaksi metabolisme. Senyawa tersebut terbukti memiliki aktivitas melawan bahaya radikal bebas dan menurunkan resiko penyakit (Anitha D., Reddy, K.Y., Venkatesh, P., Raani, M., J., 2016; Gumolung et al., 2013). Puree labu kuning merupakan hasil olahan dari labu kuning yang mengandung β -karoten sebesar 1187,23 $\mu\text{g/g}$ yang juga berperan sebagai antioksidan dan pewarna kuning alami. Penambahan puree labu kuning dalam pembuatan kue bolu akan memperkaya β -karoten, memiliki warna kekuningan dan memiliki flavor khas labu kuning (Anggraini, M., Syarif, W., Holinesti, 2014; Purnamasari & Astuti, 2022).

Kue bolu labu kuning terbuat dari mentega, gula pasir, tepung terigu, telur dan labu kuning. Kandungan tepung terigu mengakibatkan peningkatan kekerasan tekstur kue karena adanya penurunan gluten sehingga bersifat hidrofilik. Semakin tingginya gugus hidrofilik maka kemampuan penyerapan air oleh telur dan puree labu kuning semakin meningkat sehingga mengakibatkan tekstur kue yang dihasilkan menjadi semakin baik (Basuki et al., 2016; Purnamasari & Astuti, 2022). Pada tepung terigu terdapat protein jenis glutein dan gliadin yang akan menjadi gluten. Gluten menentukan kekuatan adonan dan volume produk yang dihasilkan. Selama pemanggangan volume gas bersama dengan udara yang terperangkap dalam adonan akan mengembang sehingga diperoleh volume cake yang besar. Daya kembang suatu produk juga dapat ditingkatkan dengan penambahan telur (Desrosier, 2008).

Telur mempunyai kadar air dan protein tinggi yang memiliki kemampuan untuk mengikat air. Kemampuan protein menyerap air dan menahannya dalam suatu produk pangan disebabkan karena protein mempunyai sifat hidrofil (suka air) dan mempunyai gugus polar seperti gugus karboksil. Telur juga mempunyai sifat memerangkap udara dalam adonan, sehingga jika digunakan dalam jumlah yang banyak akan diperoleh produk cake yang lebih mengembang (Basuki et al., 2016). Selain itu, proses pengocokan menggunakan mixer pada adonan bertujuan untuk memasukkan

udara terperangkap kedalam adonan sehingga adonan dapat mengembang dan menyebabkan aroma khas dari labu kuning semakin tajam (Satriani, S., Sukainah, A., Mustarin, 2018). Namun, dengan adanya selai labu kuning mengakibatkan kue bolu labu kuning tidak berbau menyengat dan rasanya yang manis cocok dikombinasikan dengan kue bolu.

a. Hasil Pemberian Edukasi Pangan Sehat dan Pemanfaatan Labu Kuning Kepada Warga.

Pengabdian masyarakat merupakan sarana untuk mengaplikasikan keahlian, ilmu pengetahuan dan teknologi yang dimiliki untuk memajukan kesejahteraan masyarakat. Tujuan dari “Pemberdayaan Masyarakat Melalui Edukasi Bahan Pangan Sehat Dan Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duchesne.) Sebagai Bahan Pangan Sehat Pada Pembuatan Kue Bolu di Desa Wisata Jamalsari, Kelurahan Kedungpane, Kecamatan Mijen, Semarang, Jawa Tengah” diantaranya meningkatkan pengetahuan terkait manfaat labu kuning dan keterampilan mitra dalam mengolah makanan sehat labu kuning menjadi kue bolu labu kuning. Luaran yang didapat dari kegiatan pengabdian masyarakat ini berupa produk kue bolu labu kuning yang dapat dimanfaatkan untuk produk khas Desa Jamalsari serta memberdayakan wanita dan remaja putri desa ini untuk mencapai tujuan bersama menjadi desa wisata.

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 31 Juli 2023 dan bertempat di Balai Desa Wisata Jamalsari, Kelurahan Kedungpane, Kecamatan Mijen, Semarang Provinsi Jawa Tengah. Kegiatan pengabdian ini dimulai pukul 09.00-selesai. Hasil pemberian edukasi pangan sehat labu kuning, yakni warga memiliki pemahaman terkait nilai gizi, manfaat labu kuning sebagai bahan pangan. Kegiatan edukasi dan pembuatan bahan pangan sehat, dilakukan dengan pemberian materi melalui power point dan video pembuatan kue bolu. Pemahaman warga dinilai dari keaktifan bertanya terkait potensi labu kuning lainnya, pada kegiatan pengabdian tersebut, serta hasil kuisioner warga.



Gambar 2. Pemaparan materi oleh tim pengabdian

Adapun hasil kuisioner yang kita peroleh dari hasil pengabdian ini sebagai berikut :

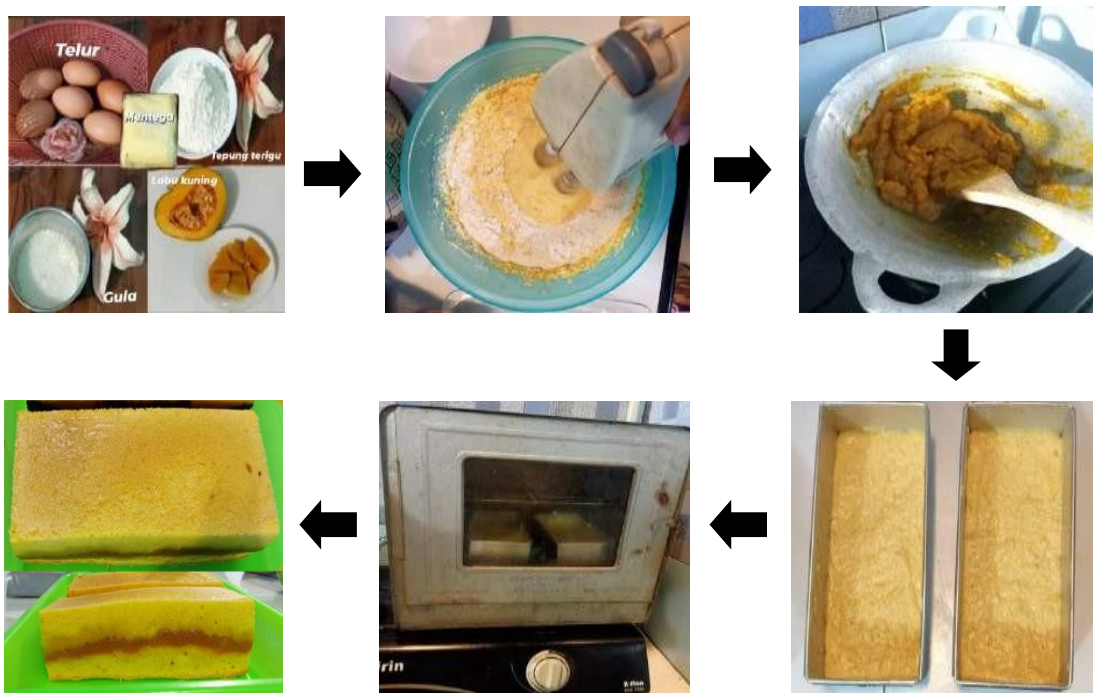
Tabel 1

Pertanyaan	Prosentase sangat setuju
Tertarik dengan topik ini	100%
Memahami materi yang disampaikan	100%
Tertarik pengembangan produk lain	90%

Berdasarkan hasil kuisisioner, semua warga sangat tertarik dan memahami materi pengabdian yang disampaikan. Warga Desa Jamalsari berharap adanya kelanjutan dari pengembangan produk kue bolu ini dan menantikan inovasi terbaru produk - produk dengan memanfaatkan bahan baku yang ada disekitar desa.

b. Hasil Pelatihan Pembuatan Produk Pangan Sehat Bolu Labu Kuning.

Pelatihan dimaksudkan untuk memberikan ketrampilan kepada warga, sehingga bisa dipraktekkan untuk membuat produk tersebut. Pelatihan dilakukan dengan membawa bahan - bahan yang dibutuhkan untuk warga membuat produk tersebut sendiri, dibawah arahan kami. Produk bolu hasil buatan warga berhasil dibuat, dengan diiringi pertanyaan yang diajukan warga saat melakukan pelatihan. Pertanyaan yang diajukan warga selama pelatihan ini, terkait modifikasi yang dapat dilakukan pada resep yang kami berikan, jika ingin mendapatkan tingkat kematangan dan kemanisan yang berbeda, tanpa bahan gula. Hasil kegiatan warga terkait pelatihan pembuatan bolu labu kuning, ditunjukkan pada gambar 2.



Gambar 3. Tahapan pembuatan kue bolu labu kuning oleh warga

c. Pemberdayaan ibu-ibu dan remaja putri Desa Wisata Jamalsari

Hasil pengabdian dengan tema edukasi dan pelatihan pembuatan pangan sehat bolu labu kuning, memberikan kontribusi dalam peningkatan pemberdayaan dan produktivitas warga. Kami memberdayakan ibu-ibu dan remaja putri untuk dapat memanfaatkan hasil labu kuning mereka, serta mengajarkan tentang desain kemasan dan stiker produk yang dapat meningkatkan nilai jual produk. Pemberdayaan ini diharapkan dapat meningkatkan harapan warga desa untuk menjadikan desa mereka desa wisata.



Gambar 4. Foto Produk bolu labu kuning

6. KESIMPULAN

Edukasi dan pelatihan terkait pangan sehat labu kuning Desa Jamalsari, mampu meningkatkan pemahaman dan ketrampilan warga desa Jamalsari serta pemberdayaan ibu-ibu dan remaja putri desa Jamalsari.

7. DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, D. (2012). Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa Paradisiaca L.). In *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Hasanuddin.
- Anggraini, M., Syarif, W., Holinesti, R. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Kualitas Bolu Kukus. *E-Journal Home Economic And Tourism*, 5(1), 1-20.
- Anitha D., Reddy, K.Y., Venkatesh, P., Raani, M., J. (2016). A Review-Herbal Sunscreen Agents On Skin Protection,. *European Journal Of Pharmaceutical And Medical Research (Ejpmr)*, 3(11), 308-313.
- Astuti, R. (2022). Analisis Komposisi Zat Gizi Dan Antioksidan Beberapa Varietas Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durca). *Desember*, 16(4), 551-559. <https://doi.org/10.21107/Agrointek.V16i4.12336>
- Basuki, E. K., Rosida, & Akhiriningsih, P. (2016). Kajian Kualitas Cake Pisang Tanduk Kukus Dengan Variasi Penggunaan Tepung Terigu Dan Telur. *Jurnal Rekapangan*, 10(1), 50-60. <http://www.ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/view/698>
- Desrosier, N. W. (2008). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Iu Press.
- Gumolung, D., Suryanto, E., & Mamujaja, C. (2013). Herman & Karmini, M., 1999. The Development Of Tempe Technology. In J. Agranoff, Ed. The Complete Handbook Of Tempe. Singapura: The American Soybean Association, Pp. 80-92. In *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan* (Vol. 1, Issue 1, Pp. 23-29).
- Halik, A. (2005). *Labu Dan Manfaatnya*. Gramedia Pustaka Utama.
- Kulczynski, B., & Gramza-Michalowska, A. (2019). The Profile Of Carotenoids And Other Bioactive Molecules In Various Pumpkin Fruits. *Molecules*, 24, 3212.

- Limantara, L. (2012). Pigmen Alami Kaya Manfaat. In *Food Review Indonesia*.
- Mahalia, L. D., Supriyono, T., & Sari, F. D. R. (2022). The Utilization Of Pumpkin As A Substitution Ingredient For Making Steam Cake To Improve Organoleptic Quality And Food Acceptance. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik Dan Masyarakat*, 2(2), 1. <https://doi.org/10.24114/jgpkm.v2i2.38995>
- Men, X., Choi, S. Il, Han, X., Kwon, H. Y., Jang, G. W., Choi, Y. E., Park, S. M., & Lee, O. H. (2021). Physicochemical, Nutritional And Functional Properties Of Cucurbita Moschata. *Food Science And Biotechnology*, 30(2), 171-183. <https://doi.org/10.1007/s10068-020-00835-2>
- Merynda Indriyani Syafutri Dan Eka Lidasari. (2014). Pengaruh Konsentrasi Penambahan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik Tortilla Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 19(2), 289-296. <http://dx.doi.org/10.1016/j.bioci.2015.03.025><http://dx.doi.org/10.1038/nature10402><http://dx.doi.org/10.1038/nature21059><http://journal.stainkudus.ac.id/index.php/equilibrium/article/view/1268/1127><http://dx.doi.org/10.1038/nrmicro2577><http://dx.doi.org/10.1038/nrmicro2577>
- Napitupulu, D. S. (2012). *Pembuatan Kue Bolu Dari Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dengan Pengayaan Tepung Kedela*. Universitas Sumatra Utara.
- Perez Gutierrez, R. M. (2016). Review Of Cucurbita Pepo (Pumpkin) Its Phytochemistry And Pharmacology. *Medicinal Chemistry*, 6(1), 12-21. <https://doi.org/10.4172/2161-0444.1000316>
- Purnamasari, P., & Astuti, S. (2022). Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duch) Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Cookies Berbahan Dasar Campuran Tepung Mocaf Dan Tepung Terigu. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2), 187-197.
- Radiani, A., Syahrumsyah, H., & Saragih, B. (2020). Formulasi Tepung Terigu, Mocaf Dan Pure Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Kadar Serta Kasar, Lemak Dan Karakteristik Sensoris Bolu Kukus. *Journal Of Tropical Agrifood*, 2(1), 8. <https://doi.org/10.35941/jtaf.2.1.2020.3917.8-15>
- Satriani, S., Sukainah, A., Mustarin, A. (2018). Analisis Fisiko-Kimia Es Krim Dengan Penambahan Jagung Manis (Zea Mays L. Saccharata) Dan Rumput Laut (Eucheuma Cottonii). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1, 105. <https://doi.org/https://doi.org/10.26858/jptp.v1i0.6237>
- Usmiati, S., Setyaningsih, D., Purwani, E. ., Yuliani, S., & O.G, M. (2005). Karakteristik Serbuk Labu Kuning Cucurbita Moschata. In *Jurnal Teknol Dan Industri Pangan: Vol. Xvi (Issue 2, Pp. 157-167)*.
- Y. Purwaningsih Et Al. (2017). *Kandungan Total Fenolik Dan Aktivitas Ekstrak Etanol Kulit Labu Kuning (Cucurbita Moschata)*. 30-35.
- Yuki Andrianto. (2014). *Makanan Sehat*. Panca Anugrah Sakti.