

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2024. 'Produksi Terung di Indonesia' diakses dari dataindonesia.id, diakses pada 1 Februari 2024 pada pukul 16.11 WIB.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2011. SNI 3451-2011. Tapioka. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2014. SNI 3818-2014. Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2015. SNI 8068-2015. Sodium Tripolifosfat (STPP) Mutu Pangan. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Abidin, Z., U. A. Putri, dan H. Widiastuti. 2019. Potensi anti-inflamasi fraksi etil asetat ranting patah tulang (*Euphorbia tirucalli* L.) dengan uji penghambatan denaturasi protein. Ad-Dawaa': *Journal Pharmaceutical Sciences*. 2(2): 49-54.
- Agregan, R., P. E. S. Munekata, X. Feng, G. Astray, B. Gullon, dan J. M. Lorenzo. 2021. Recent advances in the extraction of polyphenols from eggplant and their application in foods. *Food Science and Technology*. 146: 1-13.
- Aisyah, L. Sulandari, N. Astuti, dan I. F. Romadhoni. 2023. Kualitas organoleptik nasi instan berbumbu dengan penambahan *puree* buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Journal of Creative Student Research*. 1(4): 122-142.
- Akesowan, A., dan U. Jariyawanugoon. 2021. Optimization of salt reduction and eggplant powder for chicken nugget formulation with white button mushroom as a meat extender. *Food Research*. 5(1): 277-284.
- Ali, N. A., Wadli, dan M. Hasdar. 2023. Pengaruh kombinasi bakso daging ikan lele dan daging ayam dengan penambahan enzim *transglutaminase*. *Journal of Technology and Food Processing*. 3(1): 16-24.
- Alifia, N. N., E. T. Marlina, dan D. T. Utama. 2023. Analisis kandungan boraks dan formalin pada produk olahan daging yang dijual oleh UMKM di Kota Bandung. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 4(1): 62-73.
- Amanda, N. A., A. N. Syahrani, N. K. Erliyanti, R. Panjaitan, C. Pujiastuti, dan Soemargono. 2023. Kajian ekstraksi terhadap karakteristik *oleoresin* lada hitam (*Piper nigrum* L.) menggunakan metode *ultrasound-assisted extraction*. *Rekayasa Bahan Alam dan Energi Berkelanjutan*. 7(2): 8-15.

- Ammar, M. S. 2017. Producing of high fiber chicken meat nuggets by using different fiber sources. *Middle East Journal of Agriculture Research*. 6(2): 415-423.
- Anggara, G., R. Nopianti, dan Herpandi. 2016. Pengaruh suhu dan lama perendaman dalam air dingin pada praperebusan terhadap kualitas bakso ikan patin (*Pangasius pangasius*). *Fishtech: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(2): 134-145.
- Anindyajati, M. P., B. Dwiloka, dan A. N. Al-Baarri. 2022. Kekenyalan, kadar lemak, kadar protein dan mutu hedonik bakso daging kalkun (*Meleagris gallopavo*) berdasarkan potongan komersial karkas. *Jurnal Teknologi Pangan*. 6(2): 42-48.
- Apriani, Andrianus, S. Marisca, dan P. Diana. 2023. *Ez prep concentrate (ez prep)* sebagai alternatif reagen deparafinisasi pada pewarnaan hematoksilin-eosin. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*. 7(1): 96-102.
- Aslan, M., dan N. Ertas. 2020. Possibility of using 'chickpea aquafaba' as egg replacer in traditional cake formulation. *Research Article Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Derg.* 24(1): 1-8.
- Barbera, S. 2019. WHC trend, an up-to-date method for measuring water holding capacity in meat. *Meat Sciene*. 152: 134-140.
- Barbut, S. 2015. *The Science of Poultry and Meat Processing*. Library and Archives Canada Cataloguing. Canada.
- Barido, F. H., dan S. K. Lee. 2021. Changes in proteolytic enzyme activities, tenderness-related traits, and quality properties of spent hen meat affected by adenosine 50-monophosphate during cold storage. *Poultry Science*. 100(5): 1-10.
- Bora, D. J., A. K. Gupta, dan F. A. Khan. 2015. Comparing the performance of L*A*B* and HSV color spaces with respect to color image segmentation. *International Journal of Emerging Technology and Advanced Engineering*. 5(2): 192-203.
- Bunmee, T., P. Setthaya, N. Chaiwang, dan T. Sansawat. 2022. Effect of purple eggplant flour on physicochemical, lipid oxidation, and sensory properties of low-fat beef patties. *International Journal of Food Science*. 2022: 1-9.
- Choiriya, N. A., dan L. Rahmah. 2022. Peran kulit buah naga dan jamur tiram terhadap peningkatan mineral dan mikrostruktur pada bakso ayam. *Teknotan*. 16(1): 55-60.
- Circella, E., G. Casalino, F. D'Amico, N. Pugliese, M. M. Dimuccio, dan A. C. G. Bozzo. 2022. In vitro antimicrobial effectiveness tests using garlic (*Allium sativum*) against *Salmonella enterica* subspecies *enterica* serovar *enteritidis*. *Antibiotics*. 11: 1-9.

- Cruz-López, S. O., Y. M. Álvarez-Cisneros, J. Domínguez-Soberanes, H. B. Escalona-Buendía, dan C. N. Sánchez. 2022. Physicochemical and sensory characteristics of sausages made with grasshopper (*Sphenarium purpurascens*) flour. *Foods*. 11(5): 1-13.
- de Haas, E. N., E. Oliemans, dan M. A. A. M. van Gerwen. 2021. The need for an alternative to culling day-old male layer chicks: a survey on awareness, alternatives, and the willingness to pay for alternatives in a selected population of Dutch citizens. *Frontiers in Veterinary Science*. 8: 1-13.
- de Oliveira, L. A., E. C. da Silva, L. de A. Carlos, dan G. M. Maciel. 2019. Phosphate and potassium fertilization on agronomic and physico-chemical characteristics and bioactive compounds of eggplant. *R. Bras. Eng. Agríc. Ambiental*. 23(4): 291-296.
- Dewi, N. R. K., dan S. B. Widjanarko. 2015. Studi proporsi tepung porang: tapioka dan penambahan NaCl terhadap karakteristik fisik bakso sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 855-864.
- Dewi, R. T., F. S. Nabila, R. Cahyaningrum, dan N. Aini. 2022. Karakteristik fisikokimia *rice paper* dengan substitusi tepung pektin albedo semangka (*Citrullus lanatus*). *Jurnal Agroteknologi*. 16(1): 49-61.
- Dwi, E., A. Faridah, dan Ernawati. 2019. Pengembangan produk sala lauak dengan teknik gelatinisasi. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*. 8(2): 259-267.
- Effendi, I., dan R. Wiyati. 2019. Pelatihan pembuatan bakso dan nugget ikan bagi ibu rumah tangga Kampung Minas Barat Kabupaten Siak. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*. 1(1): 61-66.
- Evanuarini, H., I. Thohari, dan A. R. Safitri. 2021. *Industri Pengolahan Telur*. UB Press. Malang.
- Fahruzaky, S., B. Dwiloka, Y. B. Pramono, dan S. Mulyani. 2020. Pengaruh berbagai metode *thawing* terhadap kadar protein dan kadar mineral bakso dari daging ayam petelur afkir beku. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2): 82-87.
- Falahudin, A., U. I. L. Rahmah, dan T. Ismail. 2022. Karakteristik fisik dan organoleptik *nugget* ayam petelur afkir dengan penambahan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*). *Agrivet: Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*. 10(2): 238-244.
- Faruh, M., B. Copes, G. Le-Navenec, J. Marroquin, T. Jaunet, C. Chi-Ham, D. Cantu, K. J. Bradford, dan A. van Deynze. 2020. Texture diversity in melon (*Cucumis melo* L.): sensory and physical assessments. *Postharvest Biology and Technology*. 159: 1-9.

- Farida, E. Abustam, dan S. Kadir. 2014. Kualitas rheologi bakso kelinci melalui substitusi tepung kanji dengan tepung sagu pada fase prarigor dan pascarigor. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*. 3(2): 101-107.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Al-Ulum: Jurnal Sains dan Teknologi*. 1(1): 39-45.
- Fitriyani, E., N. Nuraenah, dan A. Nofreena. 2017. Tepung ubi jalar sebagai bahan *filler* pembentuk tekstur bakso ikan. *Jurnal Galung Tropika*. 6(1): 19-32.
- Gedikoğlu, A., dan A. D. Clarke. 2019. Quality attributes of citrus fiber added ground beef and consumer acceptance of citrus fiber added turkish meatballs. *Food and Health*. 5(4): 205-214.
- Gillespie, J. R., dan F. B., Flanders. 2010. *Modern Livestock and Poultry Production*. 8th edition. Delmar Cengage Learning. New York.
- Hamidon, F. N., M. R. Faridah, A. B. Asyul-Izhar, M. S. A. Sani, dan M. R. Ismail-Fitry. 2022. Effect of fat replacement with different types of eggplants on the physicochemical and sensorial properties of chicken sausages. *Malaysian Journal of Analytical Sciences*. 26(6): 1313-1331.
- Harahap, B., dan A. P. Prima. 2019. Pengaruh biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan *factory overhead cost* terhadap peningkatan hasil produksi pada perusahaan kecil industri tahu tempe di Kota Batam. *Jurnal Akuntansi Bareleng*. 4(1): 12-20.
- Hasrianti, Nururrahmah, dan Nurasia. 2016. Pemanfaatan ekstrak bawang merah dan asam asetat sebagai pengawet alami bakso. *Jurnal Dinamika*. 7(1): 9-30.
- Helilusiatiningsih, N., N. Winahyu, N. Maharani, H. Setiyadi, dan V. N. Choirina. 2023. Pelatihan teknologi pengolahan bakso ayam dan tahu bakso di Program Studi Agribisnis UNISKA Kediri. *Jurnal Abdiraja*. 6(1): 21-26.
- Hleap-Zapata, J. I., J. D. Cruz-Rosero, L. T. Durán-Rojas, D. Hernández-Trujillo, L. D. Reina-Aguirre, dan N. Tilano-Pemberthy. 2020. Evaluation of pumpkin flour (*Cucurbita moschata* Duch.) added as a meat extender in Frankfurt-type sausages. *Receso de Verano FCA UNCuyo*. 52(2): 395-404.
- Ibrahim, A. R., A. Suharman, dan D. K. Sari. 2021. *Kimia Pangan Konstuktivisme 5 Fase Needham*. Bening Media Publishing. Palembang.
- Ismed, I., dan D. Syukri. 2017. Peningkatan produksi dan pengembangan produk olahan daging itik di Kelurahan Cupak Tengah Kecamatan Pauh Kota Padang. *Warta Pengabdian Andalas*. 24(2): 25-36.

- Jangir, A., O. P. Malav, M. K. Chatli, N. Mehta, dan R. V. Wagh. 2020. Development of low-fat functional pork nuggets with incorporation of whey protein concentrate. *Journal Meat Science*. 15(2): 55-60.
- Karangan, J., B. Sugeng, dan Sulardi. 2019. Uji keasaman air dengan alat sensor pH di STT Migas Balikpapan. *Jurnal Kacapuri*. 2(1): 65-72.
- Khushboo, N. Kaushik, K. N. Widell, R. Slizyte, dan A. Kumari. 2023. Effect of pink perch gelatin on physiochemical, textural, sensory, and storage characteristics of ready-to-cook low-fat chicken meatballs. *Foods*. 12(5): 1-19.
- Kim, W., Y. Wang, dan C. Selomulya. 2020. Dairy and plant proteins as natural food emulsifier. *Trends in Food Science and Technology*. 105: 261-272.
- Koleoso, I. M., A. T. Adeshola, O. O. Olusola, dan T. A. Akinsehinde. 2020. Physicochemical properties of breakfast sausage extended with locust bean flour. *Journal Meat Science*. 15(2): 36-42.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh penggunaan beberapa jenis *filler* terhadap sifat fisik *chicken nugget* ayam petelur afkir. *Jurnal Zootek*. 35(1): 106-116.
- Kristianti, D., R. Paramitha, F. Agustriani, dan G. Diansyah. 2019. Uji toksisitas dan surfaktan *linear alkilbenzene sulfonate* (LAS) pada insang dan hati benih ikan kerapu bebek. *Journal of Suboptimal Lands*. 8(1): 107-116.
- Kuncoro, H. F., D. W. P. Irawan, dan D. Indraswati. 2015. Analisis kualitas bakso yang dijual pedagang keliling di Desa Padas Kecamatan Padas Kabupaten Ngawi ditinjau dari aspek fisik, kimia dan mikrobiologi. *Gema Kesehatan Lingkungan*. 13(2): 91-95.
- Kurniawan, C. 2014. Karakteristik produk emulsi daging dengan pemanfaatan lemak abdominal ayam. *Buletin Profesi Insinyur*. 4(1): 38-42.
- Kurniawan, C. 2021. Penerapan bahan baku berbasis *clean label* dalam teknologi pengolahan produk sosis ayam di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*. 20(1): 39-45.
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT Bumi Aksara. Jakarta Timur.
- Lagerweij, M., dan C. van Loveren. 2019. *Sugar and Dental Caries: The Impact of Nutrition and Diet on Oral Health*. Karger. Swiss.
- Lal, M. K., B. Singh, S. Sharma, M. P. Singh, dan A. Kumar. 2021. Glycemic index of starchy crops and factors affecting its digestibility. *Trends in Food Science and Technology*. 111: 741-755.

- Lastriyanto, A., B. D. Argo, dan R. A. Pratiwi. 2019. Karakteristik fisik dan protein *fillet* daging ikan lele beku (*Clarias batrachus*) hasil penggorengan vakum. *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 7(1): 87-96.
- Lestari, S. D., A. Baehaki, dan R. Meliza. 2019. Aktivitas antibakteri kompleks kitosan-monosakarida terhadap patogen dalam surimi ikan gabus sebagai model matriks pangan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(1): 80-88.
- Liu, Q., Y. Long, Y. F. Zhang, Z. Y. Zhang, B. Yang, C. Y. Chen, L. S. Huang, dan Y. Su. 2021. Phenotypic and genetic correlations of pork myoglobin content with meat colour and other traits in an eight breed-crossed heterogeneous population. *Animal*. 15: 1-9.
- Lobo, A. T. D., J. Bakoil, dan C. J. do Carmo. 2023. Pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap kualitas kerupuk dari kulit kakao (*Theobroma* L.). *Partner*. 28(1): 73-82.
- Ma'rifat, T. N., dan I. Istiqomah. 2020. *Agroindustri Halal*. UNIDA Gontor Press. Ponorogo.
- Maharani, A. Y. 2017. Analisis HACCP dan uji bakteri produksi bakso daging sapi di Sleman, Yogyakarta. *Jurnal Prodi Biologi*. 6(6): 335-342.
- Mandei, J. 2019. Formulasi minuman emulsi VCO menggunakan variasi *emulsifier* (*gum arab*, *tween 80*) dan air. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 14(1): 11-20.
- Mardhika, H., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2020. Pengaruh berbagai metode *thawing* daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar protein, protein terlarut dan kadar lemak *steak* ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(1): 48-54.
- Marlina, E. T., E. Harlia, Y. A. Hidayati, D. Z. Badruzzaman, W. Juanda, dan A. Aditya. 2021. Efektivitas infusa daun jambu biji (*Psidium guajava*) sebagai preservatif alami pada karkas puyuh. *Ziraa'ah*. 46(2): 127-133.
- Maulani, R. K., M. Achmad, dan G. latama. 2017. Karakteristik jaringan secara histologi dari *strain* rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*) yang terinfeksi penyakit *ice-ice*. Tiorani: *Journal of Fisheries and Marine Science*. 1(1): 45-56.
- Mihrani, Amanda, Aisyah, dan I. Ahmad. 2021. Analisis penjualan ayam afkir terhadap pendapatan (studi kasus PT. Cahaya Mario 3 Putri Sidrap). *Jurnal Ekonomi Bisnis dan Akutansi*. 2(1): 115-124.
- Ming, L., H. Wu, A. Liu, A. Naeem, Z. Dong, Q. Fan, G. Zhang, H. Liu, dan Z. Li. 2023. Evolution and critical roles of particle properties in pickering emulsion. *Journal of Molecular Liquids*. 388: 122775.

- Montoya, L., N. Quintero, S. Ortiz, J. Lopera, P. Millán, dan A. Rodríguez-Stouvenel. 2022. Inulin as a fat-reduction ingredient in pork and chicken meatballs: its effects on physicochemical characteristics and consumer perceptions. *Foods*. 11(8): 1-19.
- Nadia, L. M. H., L. O. Huli, L. O. A. R. Nadia, dan Nurmaladewi. 2021. Pelatihan pembuatan bakso ikan dan *nugget* ikan pada Kelompok Nelayan Tahi Peotoroa Desa Puasana Kecamatan Moramo Utara Kabupaten Konawe Selatan Provinsi Sulawesi Tenggara. *Marine Kreatif*. 5(1): 18-24.
- Nafi', A., N. Diniyah, dan F. T. Hastuti. 2015. Karakteristik fisikokimia dan fungsional teknis tepung koro kratok (*Phaseolus lunatus* L.) termodifikasi yang diproduksi secara fermentasi spontan. *Agrointek*. 9(1): 24-32.
- Nguju, A. L., P. R. Kale, dan B. Sabtu. 2018. Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol, dan rasa daging sapi bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 5(1): 17-23.
- Öğütçü, M., S. Gevrek, dan N. Arifoğlu. 2018. Physico-chemical, textural, microbial and sensory properties of Turkish Tire meatball. *Journal of Food Processing and Preservation*. 42(10): 13768.
- Owusu-Ansah, P., E. K. Besiwah, E. Bonah, dan F. K. Amagloh. 2022. Non-meat ingredients in meat products. *Applied Food Research*. 2(1):1-8.
- Paglarini, C. D. S., V. A. S. Vidal, S. Martini, R. L. Cunha, dan M. A. R. Pollonio. 2020. Protein-based hydrogelled emulsions and their application as fat replacers in meat produk. *Food Science and Nutrition*. 62(3): 640-655.
- Patole, M. A. Studies on extraction of from eggplant peel and its application in value-added product. *Journal of the Maharaja Sayajirao University of Baroda*. 56(8): 1-11.
- Pertiwi, M., Herpandi, dan R. Nopianti. 2018. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori bakso ikan parang-parang (*Chirocentrus dorab*) dengan substitusi tepung buah pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Fishtech: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 7(1): 1-13.
- Pintado, T., dan G. Delgado-Pando. 2020. Towards more sustainable meat products: extenders as a way of reducing meat content. *Foods*. 9(8): 1-19.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, Rusman, Setiyono, Jamhari, dan R. Utami. 2020. Karakteristik mikrostruktur dan nilai gizi bakso ayam yang difortifikasi kalsium oksida dan nanokalsium laktat kerabang telur ayam. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2020 di Bogor*. 653-663.

- Prayudani, A. P. G., M. Astawan, G. M. Syani, Subarna, T. Wresdiyati, dan A. E. Febrinda. 2023. Effect of tempe protein isolates addition on beef meatballs characteristics. *Food Research*. 7(2): 1–7.
- Pumpente, O. I., N. M. S. Ansar, dan W. A. Tanod. 2023. Efek penggaraman kering terhadap karakteristik sensori dan kadar air ikan kuwe asin (*Caranx* sp.). *Jurnal Sains dan Teknologi*. 2(2): 340-348.
- Purwanti, P., Sunaryo, A. K. Umam, A. Anandya, D. Sofiati, M. Fattah, L. Nurnuha, N. K. R. Zahroh, D. N. Hasanah, F. B. Satryawan, dan Suryadi. 2023. Pelatihan pemanfaatan limbah tulang ikan lele menjadi bakso dalam mewujudkan pengolahan pangan berbasis *zero waste*. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. 7(3): 1256-1270.
- Quamruzzaman, A. K. M., A. Khatun, dan F. Islam. 2020. Morphological and nutritional properties of popular eggplant cultivars in Bangladesh. *Journal of Biology and Life Science*. 11(2): 155-167.
- Quamruzzaman, A. K. M., A. Khatun, dan F. Islam. 2020. Nutritional content and health benefits of bangladeshi eggplant cultivars. *European Journal of Agriculture and Food Sciences*. 2(4): 1-7.
- Rahmanto, Y., A. Rifaini, S. Samsugi, dan S. D. Riskiono. 2020. Sistem *monitoring* pH air pada aquaponik menggunakan mikrokontroler arduino uno. *Jurnal Teknologi dan Sistem Tertanam*. 1(1): 23-28.
- Ramadhani, F., dan E. S. Murtini. 2017. Pengaruh jenis tepung dan penambahan perenyah terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kue telur gabus keju. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(1): 38-47.
- Rialita, T., D. Sumanti, dan T. Yuliani. 2021. Peningkatan mutu dan masa simpan baso di UKM Baso Cipluk, Kelurahan Setiamanah, Kecamatan Cimahi Tengah, Kota Cimahi. *Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*. 10(1): 67-70.
- Rocchetti, G., G. Ferronato, V. Sarv, K. Kerner, P. R. Venskutonis, dan L. Lucini. 2023. Meat extenders from different sources as protein-rich alternatives to improve the technological properties and functional quality of meat products. *Current Opinion in Food Science*. 49: 1-10.
- Rodriguez-Jimenez, J. R., C. A. Amaya-Guerra, J. G. Baez-Gonzalez, C. Aguilera-Gonzalez, V. Urias-Orona, dan G. Nino-Medina. 2018. Physicochemical, functional, and nutraceutical properties of eggplant flours obtained by different drying methods. *Molecules*. 23(12): 1-13.
- Rosulva, I., P. Hariyadi, S. Budijanto, dan A. B. Sitanggang. 2021. Potensi buah mangrove sebagai sumber pangan alternatif. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 14(2): 131-150.

- Safitri, W., dan Y. L. Anggrayni. 2019. Pengaruh penambahan tepung susu sebagai bahan pengikat terhadap kandungan nutrisi *nugget* ayam. *Journal of Animal Center*. 1(2): 124-138.
- Saleh, F. M., R. M. Aboelhaggag, dan E. M. Abo-Zaid. 2023. Healthy sorbet with eggplant peel and beet stalk-leaves extracts as natural colorants. *Egyptian Journal of Chemistry*. 66(9): 145-157.
- Sarofa, U., L. A. Wicaksono, dan A. I. Wayuni. 2022. Pengaruh konsentrasi tapioka dan margarin terhadap karakteristik *patty burger* keong sawah (*Pila ampullacea*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 10(2): 101-107.
- Schmitt, V., M. Destribats, dan R. Backov. 2014. Colloidal particles as liquid dispersion stabilizer: pickering emulsions and materials thereof. *Comptes Rendus Physique*. 15(8): 761-774.
- Seah, J. S. H., S. Singh, L. P. Tan, dan D. Choudhury. 2022. Scaffolds for the manufacture of cultured meat. *Critical Reviews in Biotechnology*. 42(2): 311-323.
- Sembong, R. S., S. M. Peka, P. R. Kale, dan G. E. M. Malelak. 2019. Kualitas sosis babi yang diberi tepung talas sebagai pengganti tepung tapioka. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 6(1): 1-9.
- Sembring, H. S., dan K. B. Chin. 2021. Antioxidant activities of eggplant (*Solanum melongena*) powder with different drying methods and addition levels to pork sausages. *Food Science of Animal Resources*. 41(4): 715-730.
- Septianty, D., D. S. Sutardjo, dan R. L. Balia. 2016. Pengaruh konsentrasi perendaman sari daun salam (*Syzygium polyanthum*) Terhadap daya awet daging ayam petelur afkir. *Jurnal Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran*. 5(4): 1-10.
- Sharma, M., dan P. Kaushik. 2021. Biochemical composition of eggplant fruits. *Applied Science*. 11: 1-13.
- Simanjuntak, T. M. S., G. D. G. Rembet, E. H. B. Sondakh, dan W. Maaruf. 2022. Kualitas fisik daging sapi di pasar tradisional dan pasar modern Kota Manado. *Zootec*. 42(1): 81-86.
- Sujarwanta, R. O., E. Suryanto, Setiyono, Supadmo, dan Rusman. 2016. Kualitas sosis daging sapi yang difortifikasi dengan minyak ikan kod dan minyak jagung dan diproses menggunakan metode pemasakan yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 40(1): 48-57.
- Suningsih, N., Nur'aini, dan M. Hakim. 2021. Pelatihan pembuatan abon daging ayam ras petelur afkir (ARPA) di Desa Karang Jaya Kec. Selupu Rejang Kab. Rejang Lebong Provinsi Bengkulu. *Jurnal Pengabdian Nasional*. 2(2): 85-93.

- Suprayitno, E., dan T. D. Sulistiyawati. 2017. *Metabolisme Protein*. UB Press. Malang.
- Swastike, W., E. Suryanto, Rusman, C. Hanim, Jamhari, Y. Erwanto, dan Jumari. 2020. The substitution effects of tapioca starch and beetroot powder as filler on the physical and sensory characteristics of chicken sausage. *Journal of Animal Products Science and Technology*. 15(2): 97-107.
- Taha, S. R., F. Panamon, dan N. K. Laya. 2022. Penggunaan tiga jenis daging terhadap nilai kandungan lemak, protein dan organoleptik ilabulo. *Gorontalo Journal of Equatorial Animals*. 1(1): 15-22.
- Tao, T., W. Hu, Y. Yang, M. Zou, S. Zhou, S. Tian, dan Y. Wang. 2023. Transcriptomics reveals the molecular mechanisms of flesh colour differences in eggplant (*Solanum melongena*). *BMC Plant Biology*. 23(1): 1-11.
- Tarigan, J., M. Bukit, dan S. N. Yilu. 2023. Rancang bangun sistem irigasi tetes otomatis untuk budidaya tanaman terong ungu (*Solanum melongena* L.) berbasis *internet of things* (IoT). *Jurnal Fisika Sains dan Aplikasinya*. 8(2): 30-39.
- Thomas, R., S. Singh, M. Saikia, R. Kalita, Z. Baruah, dan N. Saharia. 2020. Evaluation of sticky rice flour, jack fruit seed flour and tapioca flour as fillers in pork nuggets. *Journal Meat Science*. 15(2): 19-28.
- Trisnawati, M. I., dan F. C. Nisa. 2015. Pengaruh penambahan konsentrat protein daun kelor dan karagenan terhadap kualitas mie kering tersubstitusi *mocaf*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1): 237-247.
- Triyannanto, E., S. Rahmatulloh, D. Astuti, T. I. D. Putra, H. I. Diqna, dan S. Fauziah. 2021. Pengaruh perbedaan kemasan primer pada kualitas fisik-kimia, mikrobiologi serta sensoris daging ayam *frozen* utuh pada suhu -18°C. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 16(2): 123-129.
- Ulfa, M., N. Khairi, dan F. Maryam. 2016. Formulasi dan evaluasi fisik krim *body scrub* dari ekstrak teh hitam (*Camellia sinensis*), variasi konsentrasi emulgator *span-tween* 60. *Jurnal Farmasi* 4(4): 179-185.
- Uthumporn, U., A. Fazilah, A. Y. Tajul, M. Maizura, dan A. S. Ruri. 2016. Physico-chemical and antioxidant properties of eggplant flour as a functional ingredient. *Advance Journal of Food Science and Technology*. 12(5): 235-243.
- Velemir, A., S. Mandić, G. Vučić, dan D. Savanović. 2020. Effects of non-meat proteins on the quality of fermented sausages. *Foods and Raw Materials*. 8(2): 259-267.
- Vinenthy, L. P. I. V., N. Habibah, dan I. G. A. S. Dhyanaputri. 2019. Uji daya hambat perasan bawang putih terhadap pertumbuhan *Salmonella typhi*. *Jurnal Kesehatan*. 10(3): 354-359.

- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi *filler* tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Buletin Peternakan*. 36(3): 181-192.
- Wen, Y., H. Liu, K. Liu, H. Cao, H. Mao, X. Dong, dan Z. Yin. 2020. Analysis of the physical meat quality in partridge (*Alectoris chukar*) and its relationship with intramuscular fat. *Poultry Science*. 99(2):1225-1231.
- Wi, G., J. Bae, H. Kim, Y. Cho, dan M. Choi. 2020. Evaluation of the physicochemical and structural properties and the sensory characteristics of meat analogues prepared with various non-animal based liquid additives. *Foods*. 9(4): 1-19.
- Xu, Z., Y. Du, N. Li, H. Geng, Q. Ali, X. Li, Y. Gao, Y. Wang, R. Xing, J. Wu, F. Cui, C. Wang, X. Zhu, Y. Cui, D. Li, dan Y. Shi. 2022. Effects of alfalfa meal on quality and function of pork meatballs. *Food Science and Nutrition*. 10(8): 2601-2610.
- Yuanita, I., dan L. Silitonga. 2014. Sifat kimia dan palatabilitas *nugget* ayam menggunakan jenis dan konsentrasi bahan pengisi yang berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. 3(1): 1-5.
- Yusop, M. H. M., M. F. A. Bakar, K. R. Kamarudin, N. F. K. Mokhtar, M. A. M. Hossain, M. R. Johan, dan N. Q. I. M. Noor. 2022. Rapid detection of porcine DNA in meatball using recombinase polymerase amplification couple with lateral flow immunoassay for halal authentication. *Molecules*. 27(23): 2-9.
- Zhu, Y., Y. Zhang, dan Z. Peng. 2021. Effect of eggplant powder on the physicochemical and sensory characteristics of reduced-fat pork sausages. *Foods*. 10(4): 1-12.