

DAFTAR PUSTAKA

- Akesowan, A., A. Chareonkul, dan S. Tantakasem. 2022. Quality evaluation of gluten-free rice donut incorporated with eggplant flour and xanthan gum. *Indonesian Food Science and Technology Journal*. 5(2): 39-43.
- Angelina, C., Y.R. Swasti, dan F.S. Pranata. 2021. Peningkatan nilai gizi produk pangan dengan penambahan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Agroteknologi*. 15(1): 79-93.
- Annisa', A dan D.N. Afifah. 2015. Kadar protein, nilai cerna protein in vitro dan tingkat kesukaan kue kering komplementasi tepung jagung dan tepung kacang merah sebagai makanan tambahan anak gizi kurang. *Journal of Nutrition College*. 4(2): 365-371.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry. 18th ed. AOAC International. William Harwitz (ed). Washington DC.
- Arora, S.K., R. Acharya, dan A. Joshi. 2022. Effect of food processing on protein and its functionality. *Acta Scientific Nutritional Health*. 6(6):82-86.
- Astawan, M. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- 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.
- Barry, R.A., J. Gumilar, dan A. Pratama. 2020. Kualitas naget sapi yang diberi ekstrak daun teh hijau. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 1(2): 76-86.
- Buckle K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 2009. Ilmu Pangan. Terjemahan: H Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- 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. *Hindawi*. 2022: 1-9.
- Caguiat, X. G. I. dan D. M. Hautea. 2014. Genetic diversity analysis of eggplant (*Solanum Melongena* L.) and related wild species in the philippines using morphological and ssr markers. *SABRAO Journal of Breeding dan Genetics*. 46(2): 183-201.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2005. Pedoman Umum Gizi Seimbang. Direktorat Jendral Bina Kesehatan Masyarakat Dir. Gizi Masyarakat. Jakarta.

- 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.
- Fan, H dan J. Wu. 2022. Conventional use and sustainable valorization of spent egg-laying hens as functional foods and biomaterials. Bioresources and Bioprocessing. 9(43): 1-18.
- FAOSTAT. 2019. Statistical Database. Food and Agriculture Organization. United States.
- Fauzi, T.M. 2018. Peran antioksidan vitamin c pada keadaan stres oksidatif dan hubungan dengan kadar malondialdehid (mda) di dalam tubuh. Majalah Ilmiah Methoda. 8(2): 61-67.
- Fauzi, A., T. Surti, dan L. Rianingsih. 2016. Efektivitas daun teh (*Camellia sinensis*) sebagai antioksidan pada fillet ikan bandeng (*Chanos chanos Forsk.*) selama penyimpanan dingin. J. Peng. & Biotek. 5(4): 1-10.
- Fauziyah, L.N., C. Yulia, dan E.E. Nikmawati. 2022. Daya terima bakso ikan nila dengan substitusi tepung talas. Jurnal Gizi Dietetik. 1(3): 210-215.
- Forrest, J.C., Aberle, E. B., Hendrick, H. B., Judge, M. D and Merkel, R. A. 1975. Principles of Meat Science. Freeman, W. H and Co. San Francisco.
- Gillespie, J. R., dan F.B. Flanders, 2010. Modern Livestock and Poultry Production: Feeding, Manajement, Housing, and Equipment. 8th ed. Delmar, Ltd. New York, USA. Page:674-695.
- Gurbuz, N., S. Ului,sik, A. Frary,S. Do ~ganlar. 2018. Health benefits and bioactive compounds of eggplant. Food Chem.268: 602–610.
- Gusnadi, D., R. Taufiq, dan E. Baharta. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi umkm di kabupaten bandung. Jurnal Inovasi Penelitian. 1(12):2883-2888.
- Hani, H.N., S.N.A. Putri, S. Ningrum, dan D.R. Utami. 2023. Uji kualitatif karbohidrat pada makanan empat sehat lima sempurna. Journal of Food Safety and Processing Technology. 1(1): 21-27.
- Harmayani, R dan N. A. Fajri. 2021. Pengaruh penambahan jamur tiram (*Pleurotus* sp.) terhadap nilai komposisi kimia dan organoleptik bakso ayam broiler. Jurnal Sains Teknologi dan Lingkungan. 7(1): 78-90.
- Harti, A.D., R. Indriasari, dan H. Hidayanti. 2019. Hubungan pola konsumsi pangan sumber serat dengan kejadian overweight pada remaja di smp negeri 3 makassar. Journal of Indonesian Community Nutrition. 8(2): 71-78.

- Hasrianti, Nururrahmah, dan Nurasia. 2016. Pemanfaatan ekstrak bawang merah dan asam asetat sebagai pengawet alami bakso. 7(1): 9-30.
- Horincar, G., E. Enachi, V. Barbu, D.G. Andronoiu, G. Rapeanu, N. Stanciuc, dan I. Aprodu. 2020. Value-added pastry cream enriched with microencapsulated bioactive compounds from eggplant (*Solanum melongena* L.) peel. Antioxidants. 9(5): 351.
- Hua, M., J. Lu, D. Qu, C. liu, L. Zhang, S. Li, J.Chen, dan Y. Shun. 2019. Structure, physicochemical properties, and adsorption function of insoluble dietary fiber from ginseng residue. Food Chemistry. 286: 522-529.
- Husain, R., Suparmon, E. Harmayani, dan C. Hidayat. 2017. Komposisi asam lemak, angka peroksida, dan angka TBA fillet ikat kakap (*Lutjanus sp*) pada suhu dan lama penyimpanan berbeda. Agritech. 37(3):319-326.
- Irmawaty. 2016. Uji organoleptik bakso daging ayam dengan filler tepung sagu (*Mtroxylon sago rottb*) pada konsentrasi berbeda. Jurnal Ilmu dan industri Peternakan. 3(1): 182-193.
- Jayanti, U., Dasir, dan Idealistuti. 2017. Kajian penggunaan tepung tapioka dari berbagai varietas ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz.) dan jenis ikan terhadap sifat sensoris pempek. Edible. 6 (1): 59-62.
- Juarez, M., N. Aldai, O. Lopez-Campos, M.E.R. Dugan, B. Uttaro, dan J. L. Aalhus. 2012. Beef Texture and Juiciness. Handbook of Meat and Meat Processing. CRC Press. United States.
- Karimi, A., M. Kazemi, S. A. Samani, dan J. S. Gandara. 2021. Bioactive compounds from by-products of eggplant: fucrional properties potential application and advances in valorization methods. Trends in Food Science and Technology. 112: 518-531.
- Kehlet, U., M. Pagter, M.D. Aaslyng, dan A. Raben. 2017. Meatballs with 3% and 6% dietary fibre rye bran or pea fibre effect on sensory quality and subjective appetite sensations. Meat Science. 125: 66-75.
- Khainidar dan A. Kasmiran. 2016. Uji organoleptik dan daya simpan dendeng ayam ras petelur afkir dengan menggunakan nenas. Jurnal Ilmiah Peternakan. 4(2): 20-26.
- Komansilan, S dan S. Sakul. 2018. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap sifat kimia chicken nugget ayam petelur afkir. Zootec. 38(2): 357-367.
- Kresnawaty I. & Zainuddin A. 2009. Aktivitas antioksidan dan antibakteri dari derivat metil ekstrak etanol daun gambir (*Uncaria gambir*), Jurnal Littri. 15(4): 145-151.

- Kristiandi, K., Rozana, Junardi, dan A. Maryam. 2021. Analisis kadar air, abu, serat, dan lemak pada minuman sirup jeruk siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. . 9(2): 165-171.
- Lawande, K.E. dan J.K. Chavan. 1998. Eggplant (Brinjal). In: Salunkhe, D.K. and S.S. Kadam (Eds.). Handbook of Vegetable Science and Technology: Production, Composition, Storage and Processing. Marcel Dekker. New York.
- Lawrie, R.A. 2002. The Eating Quality of Meat. Meat Science. Pergamon Press. New York.
- Ledward, David. 2007. Feiner Gerhard, Meat Products Handbook. Woodhead Publishers. Cambridge.
- Manurung, D.C., U.Pato, dan E. Rossi. 2017. Karakteristik kimia dan mutu sensori bakso ikan patin dengan penggunaan tepung bonggol, pisang, dan tapioka. Jom Faperta. 4(1): 1-15.
- Mardesci, H dan Irmayana. 2021. Karakteristik organoleptik bakso ikan gabus dengan penambahan pati jagung dan tepung tapioka. 4(1): 16-23.
- 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.
- Mariana, R. R., L. Hidayati, dan S. Sukopitojo. 2018. Production analysis of bakso based on the haccp method to support food quality control courses. Atlantis Press. 164: 228-233.
- Mauro, R.P., M. Agnello, V. Rizzo, G. Graziani, V. Rizzo, G. Graziani, V. Fogliano, C. Leonardi, dan F. Giuffrida. 2020. Recovery of eggplant field waste as a source of phytochemicals. Scientia Horticulturae. 261: 109023.
- Mazrouh, M.M. 2015. Effects of freezing storage on the biochemical composition in muscles of *Saurida undosquamis* (Richardson 1848) comparing with imported frozen. International Journal of Fisheries and Aquatic Studies. 3(2): 295- 299.
- McClements, D.J. dan S.M. Jafari. 2018. Improving emulsion formation, stability, and performance using mixed emulsifier. Advance in Colloid and Interface Science. 251: 55-79.
- Merenkova, S.P., O.V. Zinina, M. Stuart, E.K. Okuskhanova, dan N.V. Androsova. 2020. Effects of dietary fiber on human health. Human Sport Medicine. 20(1): 106-113.

- Mohamed, M.S., Dr.A.A. Zeitoun, dan Dr.A.E. Abdalla. 2019. Assessment of chemical composition and bioactive compounds in the peel, pulp and whole egyptian eggplant flour. *J. Adv. Agric. Res.* 24(1): 14-37.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A.Dp. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Zooteh.* 32(5): 1-13.
- Muchlisyyah, J., H.S. Prasmita, T. Estiasih, R.A Laeliocattleya, dan R. Palupi. 2016. Sifat fungsional tepung ketan merah prigelatinisasi. *Jurnal Teknologi Pertanian.* 17(3): 195-202.
- Muchtadi, T.R. Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Cetakan Kedua. CV Alfabeta. Bogor. 95-96.
- Mukhtar, Z.G., D. Ozer, F. Karatas, dan S. Saydam. 2022. Amino acid content of some eggplant species grown on different region. *Journal of the Institute of Science and Technology.* 12(2):857-869.
- Mussardo, G. 2019. Size reduction pada ubi jalar. *Stat. F. Theor.* 53(9): 1689–1699.
- Muzolf-Panek, M dan A. Kaczmarek. 2021. Chemometric analysis of fatty acid composition of raw chicken, beef, and pork meat with plant extract addition during refrigerated storage. *Molecules.* 26(16): 1-13.
- Natari, S.U dan B. K. Mutaqin. 2021. Kajian umur simpan bakso ayam pada suhu pendinginan yang berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan.* 2(1): 24-31.
- Ndumuye, E., T. M. Langi, dan M. I. R. Taroreh. 2022. Karakteristik kimia tepung muate (*Pteridophyta Filicinae*) sebagai pangan tradisional masyarakat pulau kimaam. *Jurnal Agroteknologi Terapan.* 3(2): 261-268.
- Normilawati, Fadlilaturrahmah, S. Hadi, dan Normaidah. 2019. Penetapan kadar air dan kadar protein pada biskuit yang beredar di pasar banjarbaru. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi.* 10(2): 51-55.
- Nugraha .E.P., M. Karyantina, dan L. Kurniawati. 2016. *Sodium Tripolyphosphate* (stpp) sebagai bahan pengganti bleng padat pada pembuatan karak dengan variasi jenis beras. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan Unisri.* 1(2): 97-106.
- Pangestuti, E.K dan P. Darmawan. 2021. Analisis kadar abu dalam tepung terigu dengan metode gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa.* 2(1): 16-21.
- Pearson, A. M. & F. M Tauber. 1984. *Processed Meat.* Westport. The AVI Publishing Co Inc. Connecticut.

- Prasetio, P.O., I.D. Puspita, dan I. Fatmawati. 2021. Kadar serat pangan dan sifat organoleptik crackers bekatul jagung dengan penambahan tepung kacang bambara. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 20(2): 130-138.
- Pratama, M. 2017. Identifikasi atribut aroma dan rasa rempah dengan profiled test. *Jurnal Agroindustri Halal*. 3(2): 126-132.
- Pratiwi, A.D., L. Widajanti, dan S.A. Nugraheni. 2020. Penerapan sistem jaminan halal dan kandungan gizi bakso sapi produksi usaha mikro di pasar rasamala banyumanik kota semarang tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 8(1): 152-159.
- Prieto, N., O. Pawlucsyk, M. E. R. Dugan, dan J. L. Aalhus. 2017. A review of the principles and applications of near-infrared spectroscopy to characterize meat, fat, and meat products. *Applied Spectroscopy*. 71 (7):1403-1426.
- Prinyawiwatkul, W., K.H. Mcwatters., L.R. Benchat., and R.D. Philips. 1997. Optimizing acceptability of chicken nuggets containing fermented and peanut flour. *J. Food Sci*. 62(4): 889-893.
- Probosari, E. 2019. Pengaruh protein diet terhadap indeks glikemik. *Journal of Nutrition and Health*. 7(1): 33-39.
- Purnamawati, N dan A.Y. Putra. 2021. Pengaruh kadar suspensi pati kulit pisang kepok pada kinetika reaksi proses hidrolisis. *Journal of Research and Education Chemistry*.3(1): 75-85.
- Purwanto, A., A.Ali, dan N.Herawati. 2015. Kajian mutu gizi bakso berbasis daging sapi dan jamur merang (*Volvariella Volvacease*). *Sagu*. 14(2): 1-9.
- Rahmah, L dan N.A. Choiriyah. 2021. Peningkatan nilai gizi dan sifat fisik bakso ayam dengan substitusi kulit buah naga dan jamur tiram. *Agritekno*. 10(2): 125-132.
- Rantika, N dan T. Rusdiana. 2018. Penggunaan dan pengembangan dietary fiber. *Farmaka*. 16(2):152-165.
- Rialita, T., D.M. Sumanti, dan T. Yuliani. 2021. Peningkatan mutu dan masa simpan baso di ukm baso cipluk, kelurahan setiamanah kecamatan cimahi tengah, kota cimahi. *Dhamakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*. 10(1): 67-70.
- Rijal, A., H. Hafid, dan D.Zulkarnain. 2022. Sifat fisik bakso dengan level penambahan putih telur yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*. 4(1): 77-81.
- Ristanti, A., H. Hajrawati, dan N. Nahariah. 2023. Antioxidant activity and physical properties of chicken meatballs by tapioca flour substitution with sorghum flour. *AIP Conference Proceedings*. 2628 (1): 1.

- 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 nutaceutical properties of eggplant flours obtained by different drying methods. *Molecules*. 23(12): 1-12.
- Sahuleka, C. E., J. Muningsgar, dan F. S. Rondonuwu. 2019. Pencitraan inframerah dekat dari lemak sapi pada model lemak tissue. *Jurnal Fisika dan Aplikasinya*. 15 (3): 86-90.
- Saraswati, T. I., D.R. Adawiyah, dan F. Z. Rungkat. 2022. Pengaruh pengolahan pada sifat fisik dan kimia singkong goreng beku. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 27(4): 528-535.
- Sarpian T. 1999. Lada Mempercepat Berbuah Meningkatkan Produksi Memperpanjang Umur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Secci, Giulia, dan P. Giuliana. 2016. From farm to fork: lipid oxidation in fish product. *Italian Journal of Animal Science*. 15(1): 124-135.
- Sembor, S. M dan Y. H. S. Kowel. 2018. Penyuluhan dan demonstrasi pengolahan bakso dan nugget ayam petelur afkir pada kelompok wki gmim jemaat betlehem kelurahan singkil i kecamatan singkil kota manado. *Semnas*. 26(6): 559-561.
- Sembring, H. S. B dan K. B. Chin. 2021. Antioxidant activities of eggplant (*Solanum melongena*) powder with different drying methods and addition levels to pork sausages. *Food Sci Anim Resour*. 41(4):715-730.
- Setiawan, A.B., O. Rachmawan, dan. D.S. Sutardjo. 2015. Pengaruh penggunaan berbagai jenis kuning telur terhadap kestabilan emulsi, viskositas, dan pH mayonnaise. *Jurnal Unpad*. 4(2): 1-7.
- Sharma, M dan P. Kaushik. 2021. Biochemical composition of eggplant fruits. *Applied Science*. 11: 1-13.
- Sirajuddin, S., M. Masni, dan A. Salam. 2021. The level of preference of instant rice bran milk products innovation with various flavor variants as functional food. *Journal of Medical Sciences*. 9(A): 567-571.
- SNI. 2014. Bakso Daging (SNI 01-3818-2014). Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. P4.
- Soares, J.M., F. Teixeira, M.L. Oliveira, L.A.D. Amaral, T.D.S.F. Almeida, G.H.O. Souza, L.M. Hokama, B. Menegassi, E.F.D. Santos, dan D. Novello. Eggplant flour addition in cookie: nutritional enrichment alternative for children. *Foods*. 11(12): 1-12.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

- Soputan D.D, C.F. Mamuaja, dan T.F. Lolowang. 2016. Uji organoleptik dan karakteristik kimia produk klappertaart di kota Manado selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4: 18–27.
- Southgate, DAT. 1975. Fiber and Other Available Carbohydrate and Energy Effects in the Diet. *Proc. western Hemisphere Nutr. Con. IV*. Publishing Science Group Inc. Action Press.
- Suharti, S., A.R. Nasution, dan K.G. Wiryawan. 2017. In vitro rumen fermentation characteristics and fatty acid profiles added with calcium soap of canola/flaxseed oil. *Media Peternakan*. 40(3): 171-177.
- Sulistyo, E dan E. Yudo. 2015. Rancang bangun mesin penggiling daging ayam. *Jurnal FT UMJ*. 1(9): 1-5.
- Sundari D., A. Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*. 25 (4): 235-242.
- Suriani, .N.W. 2019. Pemanfaatan Limbah Pengalengan Ikan Dalam Teknologi Pangan. R.A.De.ROZARIE. Surabaya. pp 16-36.
- Susilo, A dan R.A. Pratama. 2023. Pengaruh kualitas bakso dari berbagai jenis ayam ditinjau dari mutu fisikokimia. *Jurnal Peternakan Unggul*. 1. 1-11.
- Syahputra, G., Nazaruddin, dan Herisiswanto. 2019. Rancang bangun rangka pencetak bakso dengan kapasitas 250 butir/menit. *Jom FTEKNIK*. 6(2): 2-6.
- Syam, J., Irmawaty, dan K. Kasim. 2019. Substitusi tepung sukun (*Artocarpus altilis* [Parkinson.] Fosber) sebagai filler-binder dalam bakso daging sapi. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*. 5(1): 12-20.
- Tamal, M. A dan D. Aryanto. 2018. Efektifitas ekstrak bawang putih (*Allium sativum* L) dalam menghambat perkembangbiakan bakteri *escherichia coli* pada bakso sapi. *Ziraa'ah*. 43(3): 321-331.
- Tanner, D. 2016. *Impact of Storage on Food Quality*. Elsevier. New Zealand.
- Tena, N., J. Martin, dan A. G. Asuero. 2020. State of the art of anthocyanins: antioxidant activity, sources, bioavailability, and therapeutic effect in human health. *Antioxidants*. 9(5): 451.
- Triyono, T., R. Riyanti, dan V. Wanniatie. 2021. Pengaruh Penggunaan Sari Buah Pepaya Muda Terhadap Keempukan, pH, dan Daya Ikat Air Daging Itik Petelur Afkir. *Journal of Research and Innovation of Animals*. 5 (1):14-21.

- Uthumporn, U., A. Fazilah, A.Y. Tajul, M. Maizura, dan A.S. Ruri. 2016. Physicochemical and antioxidant properties of eggplant flour as a functional ingredient. *Advanced Journal of Food Science and Technology*. 12: 235-243.
- Uthumporn, U., W.L. Woo, A.Y. Tajul, dan A. Fazilah. 2015. Physicochemical and nutritional evaluation of cookies with different levels of eggplant flour substitution. *Journal of Food*. 13(2): 220-226.
- Wariyah, Chatarina., dan Riyanto. 2018. Efek antioksidatif dan akseptabilitas bakso daging ayam ras dengan penambahan gel lidah buaya. *Agritechology*. 38(2): 125-132.
- Wibowo S. 1999. *Pembuatan Bakso Ikan & Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zhang, Y., K. Song, Hyeonbin O, dan Y. Kim. 2017. Quality characteristics and antioxidant activities of mung bean starch gel containing eggplant (*Solanum melongena* L.) peel powder. *Progress in Nutrition*. 19(3): 312-322.
- Zhu, Y.X., X.P. Ren, Y.J. Bao, S. Li, Z.Q. Peng, Y.W. Zhang, dan G.H. Zhou. 2020. Emulsification of oil in water emulsions with eggplant (*Solanum melongena* L.). *Journal Colloid International Science*. 563: 17–26.
- Zuhdi, M dan A.N. Khairi. 2022. Analysis of organoleptic properties and consumer acceptance of frozen noodle products. *Journal of Halal Science and Research*. 3(1):15-19.