

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Washington (US): Association of Official Analytical Chemist, Inc
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. *SNI 8503-2018: Syarat Mutu Burger Daging*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan, Ditjen Perikanan Tangkap. 2015.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan, Ditjen Perikanan Tangkap. 2020.
- Aborhyem, S., Ismail, H., Agamy, N., dan Tayel, D. (2016). Effect Of *Moringa oleifera* On Lipid Profile In Rats. *Journal of High Institute of Public Health*, 46(1), 8–14. <https://doi.org/10.21608/jhiph.2016.202.01>
- Agustiana D, Endang T, Sujuti H. 2011. Serbuk Daun Kelor Menurunkan Derajat Perlemakan Hati dan Ekspresi Interleukin-6 Hati Tikus dengan Kurang Energi Protein. *Jurnal Kedokteran Brawijaya* 3: 125-130
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Ahmad Roskiana Akstar, Juwita, Ratulangi SAD, Abdul Malik. 2015. Penetapan Kadar Fenolik dan Flavonoid Total Ekstrak Metanol Buah dan Daun Patikala (*Etlingera elatior* (Jack) R.M.SM). Vol.2 No.1
- Alamsyah, Y. 2011. *Kursus Wirausaha, Aneka Resep dan Kiat Usaha Kebab dan Burger*. Gramedia, Jakarta.
- Ali, H. A., E.H Mansour., A.E.A E-1 Bedawey dan A.S Osheba. 2017. Evaluation of Tilapia Fish Burgers as Affected by Different Replacement Levels of Mashed Pumpkin or Mashed Potato. *Journal of The Saudi Society of Agricultural Sciences*. 1-6.
- Amalia riski dan mirwa. 2022. Analisis Kadar Fenolik, Flavonoid, Aktivitas Antioksidan Umbi Bawang Bombai (*Allium cepa* L.) UNESA of *journal chemistry*. Vol.11. No.1
- Anwar, F. Sajid, L. Muhammad, A. Anwarul H,G. 2007. *Moringa oleifera*: A food plant with multiple medicinal uses. *Journal wiley Interscience*. 21:17-25.
- Ardianto, D. 2015. *Buku Pintar Budidaya Ikan Gabus*. Yogyakarta: Flashbook
- Aristyanti, D. (2014). Pengaruh Kadar Kimia Tanah Terhadap Kandungan Flavonoid Daun Tabat Barito (*Ficus deltoidea* Jack.). Departemen Konservasi Sumber Daya Hutan dan Ekowisata, Institut Pertanian Bogor.
- Atitalah A.B, Barkallah M, Hentati F, Dammak M, Hilma H.B, Fendri I, Attia H, Michaud P, Abdelkafi S. 2019. Physicochemical, Textural, Antioxidant And Sensory Characteristics of Microalgae-Fortified Canned FishBurgers

Prepared From Minced Flesh of Common Barbel (*Barbus barbus*).
Journal Food Bioscience 30 (2019) 100417

- Aulanni'am RA, & Rahmah NL. 2012. The Potency of *Sargassum dulpicatum* Bory Extract on Inflammatory Bowel Diseases Therapy in *Rattus norvegicus*. Journal of life Science 6:144-154.
- Berge, J.G & Branathan, G. 2005. Fatty Acids From Lipids of Marine Organisms: Molecular Biodiversity, Roles as Biomarkers, Biologically Active Compounds and Economical Aspects. Advances in Biochemical Engineering. 96(4), 491-25.
- BPOM. 2008. Informatorium Obat Nasional Indonesia. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta
- Cahyadi, W. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Chasanah, E, Mala N, Ayu Ratih P, Diini F. 2015. Komposisi Kimia, Kadar Albumin dan Bioaktivitas Ekstrak Protein Ikan Gabus (*Channa striata*) dalam dan hasil budidaya. JPB kelautan dan perikanan Vol. 10 No. 2 tahun 2015: 123-132
- Choi M, Kim S, Chung W, Hwang J, Park K. 2004. Xanthorrhizol, a Natural Sesquiterpenoid From *Cucuma Xanthorrhiza* Has an Anti-metastatic Potential in Experimental Mouse Lung Metastasis Model. Biochemical dan Biophysical Research Communications. 326:210-217
- Cory, M. S. 2009. Analisis Kandungan Nitrit dan Pewarna Merah Pada Daging Burger yang Dijual di Grosir. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Dalimartha, Setiawan. 1999. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid I: Jakarta: Trubus Agriwidya.
- Das, A. K., Rajkumar, V., Verma, A. K., & Swarup, D. (2012). *Moringa oleifera* Leaves Extract: A Natural Antioxidant for Retarding Lipid Peroxidation in Cooked Goat Meat Patties. International Journal of Food Science and Technology, 47: 585–591.
- Departemen Kesehatan RI. 2013. DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan). Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Dewi. S. Rachmita. 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Daging Broiler yang Dimarinasi Jus Lengkuas. Skripsi. Jurusan Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo. Kendari.
- Dreeling, N., P. Allen, and F. Butler. 2000. Effect of Cooking Method on Sensory and Instrumental Texture Attributes of Low-fat Beef Burgers. LWT-Food Science and Technology, 33: 234 – 238.
- Engelen, A. (2018). Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. Journal of Agritech Science, 2(1):1015. <https://doi.org/10.30869/jasc.v2i1.173>

- Fajri, Rahmaturostianti, Alam Nur. 2018. Kadar Klorofil dan Vitamin C Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dari Berbagai Ketinggian Tempat Tumbuh. *Jurnal Agrotekbis* 6 (2) : 152-158.
- Fuglie, L. G. 2001. *The Miracle Tree. The Multiple Attributes of Moringa*. CTA. Netherland. 172 hal.
- Guntarti A, Sugihartini N, Salamah N, Umayah A.S. 2021. Determination oh Total Phenolic levels in Ethanol Extract of Moringa (*Moringa oleifera*L.) Leaves based on Different in Growing Sites. *Journal.Food Pharm.Sci.* 9(1):403-411.
- Hardiman, 2011. *Aneka Burger Bungkus*. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Hardoko, E. Suprayitno., T.D Sulistiyati dan A.A Arifin. 2017. Karakterisasi Nugget Pindang Ikan Ampas Tahu yang Ditambah Tepung Tulang Ikan Sebagai Sumber Kalsium. *Jurnal Sains dan Teknologi.* 1 (1): 68-84.
- Hermansyah, R. 2010. *Pembuatan Nugget Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang*
- Hervidea,R, Kustiani A. 2021. Pengaruh Penambahan Daun Kelor pada Aktivitas Antioksidan, Total Fenolik pada Pengembangan Produk *Gracilaria* Sp. Sebagai Alternatif Imun Booster di Masa Pandemi Covid-19. *Journal Ilmiah Permas. Universitas Mitra Indonesia.*
- Huang, Y. C., Chang, Y. H., & Shao, Y. Y. (2006). Effects of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry.*
- Hutching JB. 1999. *Food Color and Apearance*. Marylan. Aspen Publisher Inc.
- Indigomarie. 2009. *Antioksidan: Apa yang Perlu Kita Ketahui Tentangnya?.* Jakarta Press. Jakarta.
- Ilma Praniti Radya Andana , Komang Ayu Nocianitri , Ni Made Indri Hapsari. 2019. Pengaruh Penambahan Isolate Protein Kedelai Terhadap Karasteristik Kamaboko Ikan Barramundi (*Lates calcalifer*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol. 8, No. 3: 313-322
- Indriani. 2006. *Burger Favorit Ala Cafe*. Gramedia, Jakarta.
- Kaderi Husin. 2015. *Arti Penting Kandungan Abu pada Produk Olahan*. Banjarbaru: Balittra (Balai Penelitian Lahan Rawa), Bahan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian pertanian.
- Kamilatussaniah, Yuniastuti A, Iswari RS. 2015. Pengaruh Suplementasi Madu Kelengkeng Terhadap Kadar TSA dan MDA Tikus Putih yang Diingkubasi Timbal (pb). *Jurnal MIPA Unnes.* Vol. 38 (2) (2015):108-114

- Kartikawati D. 1999. Studi Efektif Vitamin C dan Vitamin E Terhadap Respon Imun dan Enzim Antioksidan Pada Mencit yang Dipapar Paraquat. Tesis. Bogor. Sekolah Pasca Sarja. Institut Pertanian Bogor.
- Kasolo, Josephine N, Bimenya G.S, Ojok L, Ocieng J, Okeng J.w. 2010. Phytochemicals and Uses of *Moringa oleifera* leaves in Ugandan Rural Communities. *Jornal of Medicinal Plants Reseaech*. Vo, 4 (9): 753-757
- Khaira K. 2010. Menangkal Radikal Bebas dengan Antioksidan. *Jurnal Sainstek* Vol. 2 No. 2:183-187
- Krisnadi A,D. 2015. Kelor Super Nutrisi. Blora: Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia.
- Kurniawati I, Munayya F, Wijayanti. 2018. Karakteristik Tepung Daun Kelor Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari. *Prosiding Seminar Nasional Unimus, STIKES PKU Muhammadiyah, Surakarta*. 1(1):234-243.
- Kusriani, R. H., S. Az Zahra. 2015. Skrining Fitokimia dan Penetapan Kadar Senyawa Fenolik Total Ekstrak Rimpang Lengkuas Merah dan Rimpang Lengkuas Putih (*alpinia galangal L.*). *Prosiding SNaPP Kesehatan*. (1):295-305.
- Kustiani, A. 2013. Pengembangan Crakers Sumber Protein dan Mineral dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung Badan Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). [Skripsi]. Bogor: Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Lamid, A., Almasyhuri, A., & Sundari, D. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4): 20-47
- L. Gopalakrishnan, K. Doriya, D.S. Kumar. 2016. *Moringa oleifera*: A review on Nutritive Importance and Medicinal Aplocation, *Food Science and Human Wellness*. <http://dx.doi.org/doi:10.1016/j.fshw.2016.04.001>
- Listyanto, Nurbakti & Andriyanto, S. 2009. Ikan Gabus (*Channa Striata*) Manfaat Pengembangan dan Alternatif Teknik Budidayanya. Vol 4. No 1 (2009)
- M. Dhibi, Z. Amri, A.M. Bhourie S. Hammani, M. Hammani. 2022. Comparative Study of the Phenolic Profile and Antioxidant Activities of *Moringa oleifera lam.* and Jujube (*Ziziphus Lotus Linn.*) Leaf Extracts and Their Protective Effects in Frying Stability of Corn Oil. *Measurment: Food* 7 (2022)
- Moyo B. 2012. Antimicrobial Activities of *Moringa oleifera* Lam Leaf Extracts. *African Journal of Biotechnology* 11(11): 2797-2802
- Muchtadi, D. 2004. Gizi dan Pangan Fungsional. *Majalah GizMind*

- Murjiyanti, A. 2018. "Hubungan Panjang-Berat dan Faktor Ikan Gabus (*Channa striata*, 1793) di Rawa Pening Kabupaten Semarang". Skripsi. Yogyakarta. Universitas Gadjah Mada
- Musa, Susanti, Sanger, G., dan Dien, H.A. 2017. Komposisi Kimia, Senyawa Bioaktif dan Angka Lempeng Total Pada Rumput Laut *Gracilaria edulis*. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 5(3):184-189.
- Muthmainnah D. 2013. Hubungan Panjang Berat dan Faktor Kondisi Ikan Gabus (*Channa striata* Bloch, 1793) yang Dibesarkan di Rawa Lebak, Provinsi Sumatera Selatan. *Jurnal Depik* 2(3):184- 190.
- Noor Asikin A, Kusumaningrum, I. 2017. Edible Portion dan Kandungan Kimia Ikan Gabus (*Channa striata*) Hasil Budidaya Kolam di Kabupaten Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur. Volume 42, (3): 158-163.
- Noriandita, B., S. ummah, U. Purwandari., I. Maflahah dan R.F Sidik. 2013. Sifat Tekstural dan Analisis Sensoris Mi Bebas Gluten dari Tepung Porang Sebagai Efek Pregelatinisasi. Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura. 844-853.
- Nurlaila, A. Sukainah, Amiruddin. 2016. Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (*Scomberomorus* Sp) dan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Pendidikan Teknologi*. Vol. 2. Hal 105-113.
- Nurulita, N. A., Sundhani, E., Amalia, I., Rahmawati, F., & Dian Utami, N. N. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan dan Anti Aging Body Butter dengan Bahan Aktif Ekstrak Daun Kelor. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*
- Pabita G. Pengaruh Tingkat Penambahan Lemak dan Isolat Protein Kedelai Terhadap Kualitas Burger dari Daging Sapi Bali. Makassar: Universitas Hasanuddin: 2011
- Partayasa, I., Kadir, S., dan Rahim, A. 2017. Kapasitas Antioksidan Suplemen Pada Berbagai Berat Ekstrak Bubuk Pod Husk Kakao. *e-J Agrotekbis* 5(1):9-17
- Pontoh, J. 2019. Extraction and Characterization of Fish Oil From Various Parts of Snakehead Fish (*Chana striata*). *International Journal of ChemTech Research*. 12(1): 323-328
- Prasetiawati, F. 2013. Pengaruh Campuran Bekatul Pada Produk Cookies Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik dan Kadar Serat. *Jurnal Nutrisia*. ISSN 1693 945X. 15(1): 48 – 52.
- Prasetya Maulan N, sari N, Budiyati S. 2012. Pembuatan Kecap dari Ikan Gabus Secara Hidrolisis Enzimatis Menggunakan Sari Nanas. *Jurnal teknologi kimia dan industri*, Vol. 1. No.(1): 329-337
- Putra, I Nengah encana. 2014. Potensi Ekstrak Tumbuhan Sebagai Pengawet Produk Pangan. *Media Ilmiah Teknologi Pangan* Vol. 1. No 1.

- R. Mustafa, EM Naggar, E. Svajdlenka, G. Omran, A. El-Hawit. 2020. Enhancement of Phenolic Content, Antioxidant and Cytotoxic Activities of *Moringa oleifera* Leaf and Seed by Suspension Culture. *Journal Natural Product Research*. ISSN: 14786419
- Ramadhan, K., N. Huda., and R. Ahmad. 2012. Physicochemical and Sensory Characteristics of Burger Made From Duck Surimi-Like Material. *Universiti Sains Malaysia. Poultry Science*, 91: 2316 – 2323.
- Ramarao Rao D.K, Somasundram C, Razali Z, Kunasekaran W, Jin Li T. (2022). The Antioxidant Properties and Microbial Load of *Moringa oleifera* Leaves Dried Using a Prototype Convective Air-Dryer. *Saudi Journal of Biological Sciences* 29 (2022) 103290
- Rohyani, Immy Suci., Aryanti, Evi., Suropto. (2015). Kandungan Fitokimia Beberapa Jenis Tumbuhan Lokal yang Sering Dimanfaatkan Sebagai Bahan Baku Obat di Pulau Lombok. *Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia Volume 1 No.2* : 388-391.
- Ruddy, Nurjanah, Winem, M. 2014. Proporsi Bagian Tubuh dan Proksimat Ikan Gabus Pada Berbagai Ukuran. *Jurnal JPHPI* 2014, Vol. 17 No. 1
- Sanah, L. A. Perbedaan Aktivitas Antioksidan Bawang Putih (*Allium sativum*) Hasil Pemanasan (*black garlic*) Menggunakan Metode DPPH. (Skripsi). 2016; Akademi Analisis Farmasi dan Makanan. Universitas Putra Indonesia Malang.
- Saputri, Gusti R, Tutik & Ayu IP. 2019. Penetapan Kadar Protein Pada Daun Kelor Muda dan Daun Kelor Tua Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analisis Farmasi*. Volume 4, No.2 Oktober 2019, Hal 108 – 116
- Sarni, Hamzah, H., Malik A., Irdaliah, I.A., Khadijah. 2020. Analisis Kandungan Vitamin C Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Pada Ketinggian Berbeda di Kota Baubau. *JURNAL TECHNO: Vol. 09 (01) Mei 2020*
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami Dan Sintetik*. In *Andalas University Press*.
- Setiawan, A. 2011. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Hak Cipta Pusat Bahasa.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor. IPB Press.
- Simbolon, J.M., M. Simbolon, N. Katharina. 2007. *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*. Yogyakarta: Kanisius.
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, Vol. 13, No. 2, 3844.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Sudarmadji, S.B., Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta. Liberty

- Suhaemi, Z. Husmaini. Yerizal E, yessirita N. 2021. Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dalam Fortifikasi Pembuatan Nugget. Jurnal Produksi dan Teknologi Hasil Perikanan. Edisi Januari 2021
- Sulastris, S. (2016). Analisis Kadar Asam Lemak Bebas Pada Mentega Yang Tidak Bermerek Yang Diperjualbelikan Di Pasar Hartaco Makassar. Jurnal Media Laboran, 6(1): 55-5
- Sumardika IW, & Jawi IM. 2011. Ekstrak Air Daun Ubi Jalar Ungu Memperbaiki Profil Lipid dan Meningkatkan Kadar SOD Darah Tikus Yang Diberi Makanan Tinggi Kolestrol. Jurnal Ilmiah Kedokteran 43 (2): 67-70
- Sumarno.2012.ALBUMIN IKAN GABUS (*Snakeheads fish*) DAN KESEHATAN.Jurnal Ilmiah Agri Bios Vol. 10 No. 1 : (06) 60 - 63
- Sultana, Salma. 2020. Nutritional and Functional Properties of Moringa oleifera. Published by Elsevier.
- Suprapti, L. 2008. Teknologi Pengolahan Pangan: Produk Olahan Ikan. KANISIUS. Yogyakarta.
- Susanty, Yudistirani SA, Naufal Abiyu Ridnugrah, Alfian Chaerrudin. 2019. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Zat Tambahan Pembuatan Moisturizer. Website : jurnal.umj.ac.id/index.php/semnastek
- Suwandi, R., Nurjanah dan Margaretha, W. 2014. Proporsi Bagian Tubuh dan Kadar Proksimat Ikan Gabus Pada Berbagai Ukuran. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 17(1): 22-28.
- Tapun Mario L.K. 2016. Pengaruh Penambahan Irisan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Crackers. [Skripsi]. Padang : Universitas Andalas
- Tamara Ivelia Z. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Kadar Lemak, Protein, Aktivitas Antioksidan dan Warna Pada Pembuatan Bakso Ayam. Skripsi. Universitas Brawijaya
- Vidayana R.L, Sari F.K, Damayanti Y.A. 2020. Pengaruh Penamabahn Tepung Daun Kelor Terhadap Penerimaan Nilai Proksimat dan Kadar Zat Besi Pada Nugget Lele. Sagu. Vol. 19 No.1:27-39
- Vermerris W, Nicholson R. Phenolic compound biochemistry. Netherlands:Springer; 20
- Wahyu, D.S., Dwi, T.S., & Eddy S. (2013). Pemanfaatan residu daging ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*) dalam pembuatan kerupuk ikan beralbumin. THPi Student Journal, I(1): 21-32
- Wen Lin, Chia., Chia Wen Yu., Sung Chuan Wu and Kuang Hway Yih. 2009. DPPH Free-Radical Scavenging Activity, Total Phenolic Contents and Chemical Composition Analysis of Forty-Two Kinds of Essential Oils. Journal of Food and Drug Analysis, Vol. 17, No. 5, 2009, Pages 386-395.

- Wijewardhana U.S, Gunathilaka U.G.S.A, Navaratne S.B. Determination of Total Phenolic Content, Radical Scavenging Activity and Total Antioxidant Capacity of Cinnamon Bark, Black Cumin Seeds and Garlic. *International Research Journal of Advanced Engineering and Science*. 2019. 4(2):55-57.
- Wijaya, I. P. N. 2014. Kinetika Perubahan Konsentrasi Asam Askorbat (Vitamin C) Pada Buah Mangga Podang Selama Penyimpanan. *Jurnal Online Universitas Kediri*
- Winarsi, Hery. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Jakarta. Kanisius
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor. M-Brio Press.
- Winarno, F.G. 1997, *Kimia pangan dan Gizi*. Jakarta. PT. Gramedia.
- Zheng W. And Wang S.Y., 2009. Antioxidant Activity and Phenolic Compounds in Selected Herbs. *J. Agric. Food Chem.*, 49 (11) : 5165-70, ACS Publications, Washington D.C.

