

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K., Afrila, A., dan W. I. Adhi. 2007. Pengaruh jenis daging dan tingkat penambahan tepung tapioka yang berbeda terhadap kualitas bakso. *Buana Sains*. 7(2): 139 – 144.
- Almatsier, Sunita. 2011. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Amarnath, B., A. 2004. *Study on antioxidant nature of petai*, Department of Chemistry National University of Singapore.
- Andarwulan, N. Kusnandar, F. Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Angga, W. D. 2007. Pengaruh metode aplikasi kitosan, tanin, natrium metabisulfit dan mix pengawet terhadap umur simpan bakso daging sapi pada suhu ruang. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. *Official methods of analytical of the association of official analytical chemist*. Washington, DC: AOAC.
- Astawan, M. 2003. *Pangan Fungsional Untuk Kesehatan yang Optimal*. Kompas. Rubrik opini.
- Ayucitra, A. Indraswati, N. Mulyandasari, V. Dengi, Y, K. Francisco, G. dan Yudha, A. 2011. Potensi senyawa fenolik bahan alam sebagai antioksidan alami minyak goreng nabati. Vol. 10, No. 1, 2011.
- Azhar, M. 2016. *Biomolekul Sel Karbohidrat, Protein dan Enzim*. Padang: UNP Press Padang.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. *Bakso Daging SNI-01-3818-2014*. BSN. Jakarta.
- Buckle, K, A. Edward R, A. Fleet G, H. dan Wootton M. 2009. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Chandra, A, I. dan Damayanthi, E. 2008. Pengaruh penambahan tepung ubi jalar, natrium tripolifosfat dan fibrisol terhadap mutu fisiko kimia dan gizi protein bakso sapi. Fakultas Ekologi Manusia Ilmu Pertanian Bogor.
- Cömert, E. D., Mogol, B. A., and Gökmen, V. 2020. Relationship between color and antioxidant capacity of fruits and vegetables. *Current Research in Food Science*. Vol 2, 1–10.

- Comilo, N. T, dan Mariana, T. S. 2020. Kualitas bakso daging kambing yang diberi bahan pengental alami, sintetis dan terlarang. Fakultas Pertanian. Universitas Pattimura, Ambon.
- Dwijayanti. S, Suryono, dan Manin. F. 2022. Pengaruh penambahan labu kuning (*Cucubita moschata duchenes*) terhadap organoleptik bakso daging kerbau dan sapi. Fakultas Peternakan UNJA. Vol 4 No.1, (Hal 18-25).
- El-Adawy, TA. and Taha, KM. (2001). Characteristics and composition of different seed oils and flours. Food Chemistry, 74, 47–54. [https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(00\)00337-X](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(00)00337-X)
- Hardiansyah, H. R. dan Victor, N. 2014. Kecukupan Energi, Protein, Lemak, dan Karbohidrat. Jakarta: LIPE Press.
- Harjiyanti, M. D., Pramono, Y. B., dan Mulyani, S. 2013. Total asam, viskositas, dan kesukaan pada yoghurt drink dengan sari buah mangga (*Mangifera indica*) sebagai perisa alami. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 2 (2):104-107.
- Hendrasty, H, K. 2003. Tepung Labu Kuning. Yogyakarta : Kanisius.
- Iswahyudi, Mahlinasha A, S. Nurdianty M, A. 2022 Pemanfaatan tepung biji labu kuning dalam pembuatan pie susu sebagai alternatif camilan sumber zink. Unsyiah. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v15i1.24595>.
- Kanwal, S. Saeeda, R. and Khalid, N. 2015. Development, physicochemical and sensory properties of biscuits supplemented with pumpkin seeds to combat childhood malnutrition In Pakistan. Pakistan Journal Agricultural 2015. Vol. 28 No. 04.
- Khasrad, A. Sarbaini, Arfai dan Rusdimansyah. 2016. Perbandingan kualitas kimia (kadar air, kadar protein dan kadar lemak) otot biceps femoris pada beberapa bangsa sapi. Tesis. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.
- Kim, M. Y., Kim, E. J., Kim, Y. N., Choi, C. and Lee, B. H. 2012. Comparison of the chemical compositions and nutritive values of various pumpkin (*Cucurbitaceae*) species and parts. Nutrition Research and Practice, 6, 21-27.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Diterjemahkan oleh Aminudin Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Li, X, C., L. Huang, X, T. dan Wu, X, T. 2009. Correlation between antioxidant activities and phenolic contents of radix angelicae sinensis (*Danggui*). Journal Molecules 14 (12): 5349-5361.
- Mariani, L., Kusriani, H. dan Sari, I. 2014. Aktivitas antioksidan dan buah jamblang (*Syzigium cumini L.*) skeel. Prosiding SNAPP2014 Sains. Teknologi dan kesehatan. 4(1): 201-206.

- Madja. 2007. Lemak dalam Tubuh. Jakarta : wordpress.
- Murray, R, K., Granner D, K., dan Rodwell V, W. 2009. Biokimia Harper. Edisi 27. Penerbit Buku Kedokteran. EGC. Jakarta.
- Ningsih, W. 2007. Evaluasi senyawa fenolik (asam ferulat dan asam p- kumarat) pada biji, kecambah dan tempe kacang tunggak (*Vigna unguiculata*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Ozturk, T. and Turhan, S. 2020. *Physicochemical properties of pumpkin (Cucurbita pepo L) seed kernel flour and its utilization in beef meatballs as a fat replacer and functional ingredient*. Engineering Faculty, Department of Food Engineering, Ondokuz Mayıs University, Samsun, Turkey.
- Pabesak, R, V. Dewi, L. dan Lestario, L, N. Aktivitas antioksidan dan fenolik total pada tempe dengan penambahan biji labu kuning (*Cucurbita Moschata Ex Poir*). Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning, 2013. 316-322.
- Palupi, N, S. 2013. Pangan fungsional dalam pola konsumsi pangan untuk hidup sehat, aktif dan produktif. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Primawati, K, R. dan Mudjiati. 2006. Pengaruh Penambahan STPP (*Sodium Tripolyphosphate*) Terhadap mutu nugget lele dumbo (*Clarias geriepinus*). Jurusan Kimia FMIPA. Universitas Negri Surabaya.
- Primawati, R. 2007. Aktivitas antioksidan dan kadar fenolik total biji Semangka (*Citrullus vulgaris schrad.*) dan biji labu kuning (*Cucurbita moschata ex Poir*). Skripsi. Fakultas Sains dan Matematika Universitas Kristen Satya Wacana.
- Qiu, Y., & Park, K. (2001). Environment sensitive hydrogels for drug delivery. *Advanced Drug Delivery Reviews*. 53, 321–339.
- Rahayu, W, P. 2001. Penuntun praktikum penilaian organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahmawati, H, I. Khotimah, K. dan Achmad, J. 2008. Pengolahan ikan kering Tenggiri (*Scomberomorus commersonni*) berupa “Stik” dengan variasi kadar garam dan lama penggaraman. Seminar Nasional Tahunan V. Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan. Semnaskan. UGM. Pasca Panen PP-16.
- Rismayanthi, Cerika. (2006). Konsumsi Protein untuk Peningkatan Prestasi. *Medikora*. 2 (2) 135-145.
- Riyanto, I. 2006. Analisis kadar daya cerna dan karakteristik protein daging ayam kampung dan hasil olahannya. Skripsi: Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.

- Rustina, R. 2016. Uji Aktivitas Antioksidan Dan Antibakteri Ekstrak Etil Asetat Biji Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Duch. Poir*). Program Studi Farmasi. Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Sharma, G. dan Lakhawat, S. (2017). Development, quality evaluation and acceptability of pumpkin seed flour incorporated in gravy. *Journal of Nutrition & Food Sciences*, 7, 1000613. <https://doi.org/10.4172/2155-9600.1000613>.
- Singh, B. Singh, J, P. Kaur, A. and Singh, N. 2017. Phenolic composition and antioxidant potential of grain legume seeds: A review. *Food Research International*. 11; 101: 1-16.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno, 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan V. Gadjah Mada University Perss. Yogyakarta.
- Steel, RG, D. Dan Torrie, JH. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik, Ed2. Cet.2. Alih Bahasa B. Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sudarta, D. A. 2018 Pengembangan cookies dari tepung labu kuning, tepung biji labu kuning, tepung beras, dan tepung oncom hitam yang mengandung Omega-3. Skripsi : Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Susilawati, M. 2015. Bahan ajar perancangan percobaan. Universitas Udayana.
- Trisnawati, W., Suter, K., Suastika, K., dan Putra, N. K. 2014. Pengaruh metode pengeringan terhadap kandungan antioksidan, serat pangan dan komposisi gizi tepung labu kuning. *Jurnal aplikasi teknologi pangan*. 3(4):135-140.
- Veronezi, Carolina, M. and Neuza, J. 2015. Chemical Characterization of the Lipid Fractions of Pumpkin Seeds. *Nutrition and Food Science* 45(1):164-73.
- Wibowo, S. 2009. Membuat Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo, S. 2009. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F, G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F, G. 2008. Pangan Gizi, Teknologi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yashoda, K. Sachindra, N. Sakhare, P. dan Rao, D, N. 2001. Microbiological quality of broiler chicken carcasses processed hygienically in a small scale poultry processing unit. *Journal of food quality* 24(3):249-259.