

DAFTAR PUSTAKA

- Aminin, A. (2025). *Identifikasi Keragaman Genetik Terong Belanda (Solanum Betaceum Cav.) Berdasarkan Karakter Morfologi Dikabupaten Kerinci*. (Doctoral dissertation, Universitas Jambi).
- Amperawati, S. (2022). *Karakteristik Flakes Berbasis Tepung Jagung dan Tepung Kedelai (Glycine max L. Merrill) Terhadap Fisik, Kimia dan Sensori*. (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).
- Andini, N. L. K. A. G. P., Puspawati, G. A. K. D., & Nocianitri, K. A. (2023). Stabilitas Antosianin Serbuk Terong Belanda (*Solanum Betaceum Cav.*) Terkopigmentasi dan Terenkapsulasi Dengan Perubahan pH. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(2) : 347-360.
- Astrianda, N. (2020). Klasifikasi Kematangan Buah Tomat dengan Variasi Model Warna Menggunakan Support Vector Machine. *VOCATECH: Vocational Education and Technology Journal*, 1(2) : 110-117.
- Dahlan, S. A., Kasim, R., & Limonu, M. (2025). Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Perubahan Fisik Dan Kimia Pada Terong Ungu (*Solanum melongena*). *Jambura Journal of Food Technology*, 7(02) : 311-322.
- Djufry, F., Limbongan, J., Lade, N., & Saranga, B. (2016). Karakterisasi tanaman tamarillo di Sulawesi Selatan. *Buletin Plasma Nutfah*, 22(2) : 127-36.
- Fendri, S. T. J., Verawati & Putri S. N. (2020). Stabilitas Antosianin dari Kulit Terong Belanda Merah (*Solanum Betaceum Cav.*) terhadap pH dan suhu. *Jurnal Katalisator*, 5(1) : 64-73.
- Hasibuan, D. P. S. W. (2025). *Perbandingan Efektivitas Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Tenatea L.) dan Kulit Terong (Solanum Melongena L.) sebagai Pewarna Alternatif Sediaan Apusan Darah Tepi* (Doctoral dissertation, Poltekkes Medan).
- Haryanto, D. & Yulianingsih, R. (2021). Karakteristik Morfologi dan Kimia Buah Terong Belanda (*Solanum Betaceum*) pada Tingkat Kematangan Berbeda. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 6(2) : 101-108.
- Hu, C., Gao, X., Dou, K., Zhu, C., Zhou, Y. & Hu, Z. (2023). Physiological and Metabolic Changes in Tamarillo (*Solanum Betaceum*) During Fruit Ripening. *Molecules*, 28(4) : 1800.
- Khan (2023). *Tropical Plant Species and Technological Interventions for Improvement*. IntechOpen : Pakistan.
- Layuk, A., Kailola, I. N. & Bukorpioper, I. I. (2025). Uji Fitokimia Ekstrak Kasar Buah Terong Belanda (*Solanum Betaceum*) dari Distrik Bokondini, Kabupaten Tolikara, Papua. *SINERGI: Jurnal Riset Ilmiah*, 2(2) : 767-771.
- Nugroho, P., Dwiloka, B. & Rizqiati, H. (2018). Rendemen, Nilai Ph, Tekstur dan Aktivitas Antioksidan Keju Segar dengan Bahan Pengasam Ekstrak Bunga Rosella Ungu (*Hibiscus Sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1).
- Pakiding, F. L., Muhidong, J. & Hutabarat, O. S. (2015). Profil Sifat Fisik Buah Terong Belanda (*Cyphomandra betacea*). *Jurnal Agritechno* : 132-139.
- Pathare, P. B., Opara, U. L. & Al-Said, F. A. (2023). Colour Measurement and Analysis in Fresh and Processed Foods: A review. *Food and Bioprocess Technology*, 16(2) : 245-267
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F. & Sujadi, H. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet of Things. *Smartics journal*, 5(2) : 81-96.
- Puspitasari, I., Sandra, S. & Wibisono, Y. (2019). Physical Properties of Peanuts in Talam 1 Varieties, Talam 2 Varieties and Takar 2 Varieties. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 7(2) : 174-184.
- Rasinta, I., Habibah, M., Pasaribu, N. & Restika, R. (2024). Menentukan Karakteristik Fisik Apel, Pir, Kentang. *Jurnal Intelek Insan Cendikia*, 1(10) : 8130-8136.

- Rito, M., Marques, J., da Costa, R. M., Correia, S., Lopes, T., Martin, D. & Marques, M. P. M. (2023). Antioxidant Potential of Tamarillo Fruits-Chemical and Infrared Spectroscopy Analysis. *Antioxidants*, 12(2) : 536.
- Sari, N. P. Y. W., Permana, I. D. G. M. & Sugitha, I. M. (2018). Pengaruh Perbandingan Terong Belanda (Solanum Betaceum Cav.) dengan Rumput Laut (Eucheuma Cottonii) terhadap Karakteristik Leather. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* (ITEPA), 7(2) : 65.
- Suzanna, A., Wijaya, M. & Fadilah, R. (2019). Analisis Kandungan Kimia Buah Terong Belanda (Cyphomandra Betacea) Setelah diolah Menjadi Minuman Ringan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(1) : 21-36.
- Triardianto, D. & Bintoro, N. (2024). Analysis of Post-Harvest Physical Parameter Correlation of Kepok Banana Fruit During Storage Using Principal Component Analysis (PCA). *Jurnal Teknik Pertanian Terapan*, 1(2) : 74-82.
- Ulya, D., Husna, N. El. & Novita, M. (2018). Ekstraksi Antosianin Limbah Terong Belanda (Solanum Betaceum Cav.) Menggunakan Metode Microwave Assisted Extraction. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3(1) : 409-414.
- Wiwi, Y., Fitri, M., Tartar, S. U. & Jassin, E. (2024). Effect of Sucrose Concentration on the Quality of Jam Slices of Dutch Eggplant (Cyphomandra betacea). *PROPER: Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 2(1) : 35-43.
- Zhang, Y., Chen, H., Deng, S., Bai, Q., Zhang, Y., Zhao, H. & Ren, L. (2025). Integrating Phenotypic Analyses and Color Parameters: a Multidimensional Framework for Precise Color Characterization in Eggplant Fruit. *Frontiers in Plant Science*, 16 : 1689896