

DAFTAR PUSTAKA

- Addina, G. (2014). Evaluasi Kadar Bakteri di Udara dengan Menggunakan Media Plate Count Agar (PCA) Berdasarkan Tinggi secara Vertikal di Departemen Bedah Mulut RSGMP FKG USU dengan Metode Total Plate Count (TPC). *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara.
- Agustin, V. (2019). Aktivitas Antioksidan Protein Hidrolisat Hasil Hidrolisis Susu Kambing Peranakan Etawa Menggunakan Ekstrak Kasar Bromelin Buah Nanas Madu (*Ananas comosus* L.). *Skripsi*. Purwokerto: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Jenderal Soedirman.
- Ahn, C. B., Cho, Y. S., & Je, J. Y. (2015). Purification and Anti-Inflammatory Action of Tripeptide from Salmon Pectoral Fin By-product Protein Hydrolysate. *Food Chemistry*, 168, 151-156.
- Aisyah, S. N., & Agung, A. (2019). Pelatihan Preparasi Media Kultur *Beauveria bassiana* pada Kelompok Petani Pengembang Agensia Hayati. *Prosiding*, 649-658. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Almaas, H., Eriksen, E., Sekse, C., Comi, I., Flengsrud, R., Holm, H., Jensen, E., Jacobsen, M., Langsrud, T., & Vegarud, G. E. (2011). Antibacterial Peptides Derived from Caprine Whey Protein by Digestion with Human Gastrointestinal Juice. *British Journal of Nutrition*, 106(6), 896-905.
- Amza, T., Balla, A., Tounkara, F., Man, L., & Zhou, H. M. (2013). Effect of Hydrolysis Time on Nutritional, Function and Antioxidant Properties of protein Hydrolysates Prepared from Gingerbread Plum (*Neocarya macrophylla*) Seeds. *International Food Research Journal*, 20, 2081-2090.
- Apak, R., Kubilay, G., Birsen, D., Mustafa, O., Saliha, E. C., Burcu, B., K Isil, B., & Dilek, O. (2007). Comparative Evaluation of Various Total Antioxidant Capacity Assay Applied to Phenolic Compounds with The CUPRAC Assay. *Molecules*, 12, 1496-1547.
- Ashar, M. N., & Chand, R. (2004). Fermented Milk Containing ACE Inhibitory Peptides Reduces Blood Pressure in Middle Aged Hypertensive Subjects. *Milchwissenschaft*, 59, 363-366.
- Atabany, A. (2001). *Studi Kasus Produktivitas Kambing PE dari Kambing Saanen pada Perternakan Kambing Perah Barokah*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- August, E. G. (2000). Kajian Lipase Amobil dari *Aspergillus Niger* pada Pembuatan MAG yang Bersifat Antibakteri dari Minyak Kelapa. *Tesis*. Bogor: Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.

- Baehaki, A., Rinto, & Budiman, A. (2011). Isolasi dan Karakterisasi Protease dari Bakteri Tanah Indralaya, Sumatera Selatan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 22(1), 40-45.
- Bougatef, A., Balti, R., Haddar, A., Jellouli, K., Souissi, N., & Nasri, M. (2012). Antioxidant and Functional Properties of Protein Hydrolysates of Bluefin Tuna (*Thunnus thynnus*) Head as Influenced by The Extent of Enzymatic Hydrolysis. *Biotechnology and Bioprocess Engineering*, 17, 841-852.
- Brooks, G. F., Carroll, K. C., Butel, J. S., & Morse, S. A. (2007). *Jawetz, Melnick, & Adelberg's Medical Microbiology*. 24th Ed. New York: The McGraw-Hill Companies.
- Cartwright, P. (2009). Probiotik News: *Bacillus subtilis*-Identification and Safety. *Protexin Health Care*, 2.
- Castro, R. J. S., & Sato, H. H. (2015). Review: Biologically Active Peptides: Process for Their Generation, Purification and Identification and Application as Natural Additives in The Food and Pharmaceutical Industries. *Food Research International*, 74, 185-198.
- Charoenphun, N., Benjamas, C., Nualpun, S., & Wirote, Y. (2013). Calcium binding Peptides Derived From Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Protein Hydrolysate. *European Food Research and Technology*, 236(1), 57-63.
- Chu, W. H. (2006). Optimization of Extracellular Alkaline Protease Production from Species of *Bacillus*. *Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology*, 34, 241-245.
- Coligan, J. E., Dunn, B. M., Speicher D. W., & Wingfield, P. T. (2002). *Current Protocols in Protein Science*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Djide, N., & Syahrudin, S. (2006). *Analisis Mikrobiologi Farmasi*. Makassar: Laboratorium Mikrobiologi Farmasi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Hasanudin.
- Dris, R., & Jain, S. M. (2004). *Production Practices and Quality Assesment food Crops: Quality Handling and Evaluation*. New York: Kluwer Academic Publisher, 58-60.
- Efendi, Y., Yusra., & Vivi, O. E. (2017). Optimasi Potensi Bakteri *Bacillus subtilis* sebagai Sumber Enzim Protease. *Jurnal Akuatika Indonesia*, 2(1), 87-94.
- El-Sayef, E. M., & Abdul-Raouf, U. M. (2004). Production, Purification and Characterization of Protease Enzyme from *Bacillus subtilis*. *International Conference for Development and The Environment in The Arab World*, p. 14.

- Escudero, E., Mora, L., Fraser, P. D., Aristory, M. C., & Toldra, F. (2013). Identification of Novel Antioxidant Peptides Generated in Spanish Dry-cured Ham. *Food Chemistry*, 138(2-3), 1282-8.
- Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pengolahan Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, 3-23.
- Fauziana, S. P., Dian, H., & Fifi, M. (2012). Penentuan Kondisi Optimum Pertumbuhan Actinomycetes Isolat ANL4 2b-3 untuk Produksi Enzim Protease. *Prosiding SNSMAIP III-2012*, 509-514.
- Fuad, A. M., Rahmawati, R., & Mubarik, N. R. (2004). Produksi dan Karakterisasi Parsial Protease Alkali Termotabil *Bacillus thermoglucosidasius* AF-01. *Journal Mikrobiology Indonesia*, 9(1), 29-35.
- Gordon, I. (1994). *Functional Food, Food Design, Pharmafood*. New York: Champman dan Hall.
- Guo, H., Kouzuma, Y., & Yonekura, M. (2009). Structures and Properties of Antioxidative Peptides Derived from Royal Jelly Protein. *Food Chemistry*, 113, 238–245.
- Gupta, R., Beg, Q. K., & Lorenz, P. (2002). Bacterial Alkaline Proteases: Molecular Approaches and Industrial Applications. *Applied Microbial Biotechnology*, 59, 15-32.
- Halliwell, B. (2002). Food-Derived Antioxidants: How to Evaluate Their Importance in Food and In Vivo. *Handbook of Antioxidant 2nd ed*. New York: Marcel Dekker, 9.
- Hanani, E., Munim, A., & Sekarini, R., (2005). Identifikasi Senyawa Antioksidan dalam *Spons Callyspongia* Sp dari Kepulauan Seribu. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 2(3), 127-133.
- Harahap, F. (2012). *Fisiologi Tumbuhan: Suatu Pengantar*. Medan: Unimed Press.
- Hatmanti, A. (2000). Pengenalan *Bacillus* Spp. *Oseana*, 25(1), 31-41.
- Hazlaniza, H. (2010). The Effects of Enzyme Concentration, Temperature, and Incubation Time on Nitrogen Content and Degree of Hydrolysis of Protein Preipitate from Cockle (*Anadara granosa*) Meat Wash Water, *International Food Research Journal*, 17, 147-152.
- Herandes-Ledesma, B., & Hsieh, C. (2013). *Bioactive Food Peptide in Health and Disease*. Croatia: Intech.
- Holt, J. G., & Bergey, D. H. (1994). *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology Ninth Ed*. Philadelphia: A Wolters Kluwer Company, 562-570.

- Jia, J., Zhou, Y., Chen, A., Li, Y., & Zhenh, G. (2010). Enzymatic Hidrollysis of Allaska Pollack (*Theragra chalcogramma*) Skin and Antioxidant Activity of The Result Hydrolysate. *Journal of The Science of Food and Agriculture*, 90, 635-640.
- Kalsum, U., Indria, H., Pranita, A., & Sulastrianah. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Protein Kerang Pasir (*Semele cordiformis*) dengan Metode DPPH. *EISSN*, 7(2), 97-107.
- Kim, S. K. (2013). *Marine Proteins and Peptides, Biological Activities and Applications*. Oxford (UK): John Wiley and Sons.
- King, J. V., Wenguang, G. L., Kathryn, P. S., Alexander B.S., Stephen, C. M., & Wei-Jen, T. (2014). Molecular Basis of Substrate Recognition and Degradation by Human Presequence Protease. *Structure*, 22(7), 996–1007.
- Kitts, D. D., & Weiler, K. (2003). Bioactive Proteins and Peptides from Food Sources. Applications of Bioprocesses Used in Isolation and Recovery. *Current Pharmaceutical Design*, 9, 1309–1323.
- Korhonen, H., & Pihlanto, A. (2007). Food-derived Bioactive Peptides Opportunities for Designing Future Foods. *Current Pharmaeutical Design*, 1297-1308.
- Kosim, M. S., & Putra, S. R. (2010). Pengaruh Suhu pada Protease dari *Bacillus subtilis*. *Skripsi*. Surabaya: Institut Teknologi Surabaya.
- Kusumaningtyas, E., Widiastuti, R., Kusumaningrum, H. D., & Suhartono, M. T. (2015). Aktivitas Antibakteri dan Antioksidan Hidrolisat Hasil Hidrolisis Protein Susu Kambing dengan Ekstrak Kasar Bromelin. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(2), 179-188.
- La Ode, S., Mukmillah, L., & Istianah, R. (2008). *Analisis Mutu Minyak Jelantah Hasil Peremajaan Menggunakan Tanah Diatomit Alami dan Terkalsinasi*. Jakarta: Program Studi Kimia FST UIN Syarif Hidayatullah.
- Lee, J., Koo, N., & Min, D. B. (2004). Reactive Oxygen Species, Aging, and Antioxidative Nutraceuticals. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 3(1), 21-33.
- Lehninger, A. L. (2005). *Dasar-Dasar Biokimia Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Lestari, D. (2015). Protein dan Peptida Susu Kambing serta Potensinya sebagai Antibakteri. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Lestari, P., Prihatiningsih, N., & Djatmiko, H. A. (2017). Partial Biochemical Characterization of Crude Extract Extracellular Chitinase Enzyme from *Bacillus subtilis* B298. *Institute of Physics Publishing Conference Series: Materials Science and Engineering*, 172(1), 012041.

- Lestari, P., & Suyata. (2020). Aktivitas Antioksidan Protein Hidrolisat dari Kasein Susu Kambing Etawa Hasil Hidrolisis Bromelin dari Daun Nanas Madu. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 4(1).
- Lestari, S. P., & Setyawati, H. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Kraton (*Mitragyna speciosa*) dengan Metode 1,1 Difenil-2-Pikrilhidrazil (DPPH). *Jurnal Farmasi Udayana*, 213-230.
- Li, Z., Jiang, A., Yue, T., Wang, Y., & Su, J. (2013). Purification and Identification of Five Novel Antioxidant Peptides from Goat Milk Casein Hydrolysates. *Journal of Dairy Science*, 96, 4242-4251.
- Linggarjati, K. F., Djunaedi A., & Subagiyo. (2013). Uji Penggunaan *Bacillus* sp. sebagai Kandidat Probiotik untuk Pemeliharaan Rajungan (*Portunus* sp.). *Journal of Marine Research*, 2(1), 1-6.
- Madigan, M., & Martinko, J. (2005). *Brock Biology of Microorganisms (edisi ke 11)*. Prentice Hall.
- Maeno, M., Yamamoto, N., & Takano, T. (1996). Identification of An Antihypertensive Peptide from Casein Hydrolysate Produced by A Proteinase from *Lactobacillus helveticus* CP790. *Journal of Dairy Science*, 79(8), 1316-1321.
- Martínez, R., Torres, P., Meneses, M. A., Figueroa, J. G., Álvarez, J. A. P., & Martos, V. M. (2012). Chemical, Technological and In Vitro Antioxidant Properties of Mango, Guava, Pineapple and Passion Fruit Dietary Fibre Concentrate. *Journal Food Chemistry*, 135, 1520–1526.
- Marxen, K., Vanselow, K. H., Lippemeier, S., & Hintze, R. (2007). Determination of DPPH Radical Oxidation Caused by Methanolic Extracts of Some Microalgal Species by Linear Regression Analysis of Spectrophotometric Measurements. *Sensors*, 7, 2080-2095.
- Mas'ud, F. (2013). *Media, Isolasi, Sterilisasi, Peremajaan, dan Penyimpanan Mikroba*. PPT Diterbitkan.
- Mohanty, A. K., Misra, L. M., Dzal, S. E., Selke, B. R., Harte., & Hinrichsen. (2005). *Natural Fibers, Biopolymers and Biocomposite: An Introduction Chapter 1 in Natural Fibers, Biopolymers, and Biocomposite*. USA: CRC Press Taylor and Francis Group.
- Mohanty, D., Rajashree, J., Prasanta, K. C., Ritesh, P., Swati, M., & Manish, R. S. (2015). Milk Derived Antimicrobial Bioactive Peptides: A Review. *International Journal of Food Properties*, 19(4), 837-846.
- Molyneux, P. (2004). The Use of The Stable Free Radical *Diphenylpicrylhydrazil* (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Journal Science and Technology*. 26(2), 211-219.

- Mora, L., & Toldrá, F. (2014). Proteomic Identification of Antioxidant Peptides from 400 to 2500 Da Generated in Spanish Dry-Cured Ham Contained in A Size-Exclusion Chromatography Fraction. *Journal Food Research International*, 56, 68- 76.
- Moslehishad, M., Salami, M., & Ehsani, M. R. (2013). The Comparative Assessment of ACE-Inhibitory and Antioxidant Activities of Peptide Fractions Obtained from Fermented Camel and Bovine Milk by *Lactobacillus rhamnosus* PTCC 1637. *Internatinal Dairy Journal*, 29, 82-87.
- Muammaroh, R. F., Kahar, M., & Siswanto, S. (2015). Enzim Kitinase Hasil Produksi Bakteri Kitinolitik Indigenous Isolat 26 pada Tepung Cangkang Udang. *Arikel Penelitian Mahasiswa*, Universitas Jember.
- Najafi, M. F., & Deobagkar, D. (2005). Potential Application of Protease Isolated from *Pseudomonas aeruginosa* PD100. *Electronic Journal of Biotechnology*, 8(2), 203.
- Nakamura, Y., Yamamoto, N., Sakai, K., Okubo, A., Yamazaki, S., & Takano, T. (1995). Purification and Characterization of Angiotensin I-Converting Enzyme Inhibitors from Sour Milk. *Journal of Dairy Science*, 78(4), 777-783.
- Nandhini, B., Angayarkanni, J., Palaniswarny, M. (2012). Angiotensin Converting Enzyme Inhibitor Activity and Antioxidant Properties of Goat Milk Hydrolysates. *International Journal of Pharmaeetical Science*, 4, 367-370.
- Nurkhotimah., Evy, Y., & Anna, R. (2017). Pengaruh Suhu dan pH Terhadap Aktivitas Enzim Fosfatase Bakteri Termofilik Sungai Gendol Pasca Erupsi Merapi. *Jurnal Prodi Biologi*, 6(8), 465-471.
- Nurmalinda, A., Periadnadi., & Nurmiati. (2013). Isolasi dan Karakterisasi Parsial Bakteri Indigenous Pemfermentasi dari Buah Durian (*Durio zibethinus* Murr.). *Jurnal Biologi Universitas Andalas*, 2(1), 8-13.
- Ohtani, H., Koyabu, N., Nakamura, T., Uchiumi, T., Kuwano, M., & Sawada, Y. (2000). Inhibition of P-glycoprotein by Flavonoid Derivatives in Adriamycin Resistant Human Myelogenous Leukemia (K562/ADM) Cells. *Cancer Letters*, 177, 89–93.
- Ozyurt, D., Birsen, D., & Resat, A. (2005). *Determination of Total Antioxidant Capacity by A New Spectrofotometric Method Based on Ce (IV) Reducing Capacity Measurement*. New York: Elsevier Applied Science.
- Padaga, M. C., & Aulanni'am. (2017). *Susu Sebagai Nutrasetika untuk Penyakit Gangguan Metabolik*. Malang: Universitas Brawijaya Press.

- Pakpahan, R. (2009). Isolasi Bakteri dan Uji Aktivitas Protease Termofilik dari Sumber Air Panas Sipoholon Tapanuli Utara. *Tesis*, Universitas Sumatera Utara.
- Palmer, T. (1995). *Understanding Enzymes* (4th). London: Prentice Hall.
- Pant, G., Anil, P., Pavani, P. V. J., Sayantan, B., Deviram, S. N. V. G., Ajay, K., Mitali, P., & Ravi, G. P. (2015). Production, Optimazion, and Partial Purification of Protease from *Bacillus subtilis*. *Journal of Taibah University for Science*, 9, 50-55.
- Pariza, M. W., & Johnson, E. A. (2001). Evaluating the Safety of Microbial Enzyme Preparations Used in Food Processing: Update for A New Century. *Regulatory Toxology and Pharmacology*, 33, 173-186.
- Pasupuleti, V. K., & Demain, A. L. (2010). *Protein Hydrolyses in Biotechnology*. Prague: Springer Science & Business Media.
- Pelczar, M., & Chan, E.C.S. (2008). *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: UI.
- Poliana, J., & MacCabe, A. P. (2007). *Industrial Enzymes; Structure, Function, and Applications*. Dordrecht: Springer, 181.
- Prasetyo, N. D., & Nur, H, A. (2016). Optimasi Produksi Enzim Protease dari *Candida* G3.2. *Skripsi*. Jurusan Biologi Fakultas MIPA Institut Teknologi Sepuluh November.
- Prastika, H. H., Ratnayani, K., Puspawati, N. M., & Laksmiwati, M. (2019). Penggunaan Enzim Pepsin untuk Produksi Hidrolisat Protein Kacang Gude (*Cajanus cajan* (L.) Millsp.) yang Aktif Antioksidan. *Cakra Kimia (Indonesian E-journal of Applied Chemistry)*, 7(2).
- Purwanto, & Marianti, M. G. (2014). Perbandingan Analisa Kadar Protein Terlarut dengan Berbagai Metode Spektroskopi UV-Visible. *Jurnal Ilmiah Sains dan Teknologi*, 7(2), 64-71.
- Purwoko, T., & Handajani, N. S. (2007). Kandungan Protein Kecap Manis Tanpa Fermentasi Moromi Hasil Fermentasi *Rhizopus oryzae* dan *R. oligosporus*. *Biodiversitas*, 8(3), 223-227.
- Putri, R. R., Rozirwan., & Agustriani, F. (2019). Isolasi dan Identifikasi Jamur Symbion pada Karang Lunak *Sinularia polydactyla* di Perairan Pulau Tegal dengan Menggunakan Media yang Berbeda. *Jurnal Penelitian Sains*, 21(1), 9-20.
- Putri, Y. S. (2012). Skrining dan Uji Aktivitas Enzim Protease Bakteri dari Limbah Rumah Pemotongan Hewan. *Skripsi*, Universitas Airlangga.

- Rahmi, H. (2017). Review: Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1).
- Rajapakse, N., Mendis, E., Jung, W. K., Je, J. Y., & Kim, S. K. (2005). Purification of A Radical Scavenging Peptide from Fermented Mussel Sauce and Its Antioxidant Properties. *Food Research International*, 38, 175-82.
- Ratnayani, K., Juwarni A. A. A. S., Laksmiwati, A. A. I. A. M., & Dewi, I. G. A. K. S. P. (2015). Uji Aktivitas Protease Getah Labu Siam dan Talas Serta Perbandingannya Terhadap Getah Pepaya. *Jurnal Kimia*, 9(2), 147-152.
- Reiny, S. S. (2012). Potensi *Lactobacillus acidophilus* ATCC 4796 sebagai Biopreservatif pada Rebusan Daging Ikan Tongkol. *Jurnal Indonesian Journal of Applied Science*, 2(2), 604-613.
- Restiani, R. (2017). Aktivitas Antioksidan Protein Hidrolisat Bungkil Nyamplung (*Calophyllum inophyllum*). Fakultas Bioteknologi Universitas Kristen Duta Wacana.
- Ridho, E. A. (2013). Uji Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Lakum (*Cayratia trifolia*) dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrihidrazil). *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Universitas Tanjungpura.
- Risyanto, S. (2014). Teknik Inokulasi pada Budidaya Jamur Tiram Putih. *Makalah Penyuluhan*. Fakultas Biologi Universitas Jenderal Soedirman.
- Rosmania., & Fitri, Y. (2020). Perhitungan Jumlah Bakteri di Laboratorium Mikrobiologi Menggunakan Pengembangan Metode Spektrofotometri. *Jurnal Penelitian Sains*, 22(2), 76-86.
- Sabahelkheir, M. K., Faten, M. M., & Hassan, A. A. (2012). Amino Acid Composition of Human and Animal's Milk (Camel, Cow, Sheep and Goat). *ARPN Journal of Science Technology*, 2, 32-34.
- Said, M. I., & Likadja, J. C. (2012). Isolasi dan Identifikasi Bakteri yang Berpotensi sebagai Penghasil Enzim Protease pada Industri Penyamakan Kulit PT. Adhi Satria Abadi (ASA), Yogyakarta. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 2 (2), 121-128.
- Saito, K., Jin, D. H., Ogawa, T., Muramoto, K., Hatekayama, E., Yasuhara, T. (2003). Antioxidative Properties of Tripeptide Libraries Prepared by The Combinatorial Chemistry. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51, 3668-74.
- Saktiwansyah, E. (2001). Karakterisasi Enzim Lipase Intraseluler dengan Aktivitas Esterifikasi dari Kapang *Rhizopus oryzae* TR 32. *Tesis*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Samaranayaka, A. G. P. (2010). Pacific Hake (*Merluccius productus*) Fish Protein Hydrolysates with Antioxidative Properties. *Thesis*. Columbia: Vancouver

Faculty of Graduate Studies (Food Science) University of British Columbia.

- Sari, S. R. N. (2014). Pemurnian Protease Alkali dari *Bacillus brevis* dengan Metode Fraksinasi Amonium Sulfat. *Skripsi*. Universitas negeri Malang.
- Sayuti, K., & Rina, Y. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press.
- Scherer, R., & Godoy, H.T. (2009). Antioxidant Activity Index (AAI) by The 2,2 *diphenyl-1-picrylhydrazyl* Method. *Food Chemistry*, 112, 654-658.
- Schuler, P. (1990). Natural Antioxidant Exploited Commercially dalam *Food Antioxidant*. Hudson, B.J.F. editor. London dan New York: Elsevier Applied Science, 123-280.
- Setiawan, A., Sattya, A., Kartika, S., & Sutoyo. (2016). Aktivitas Proteolitik dan Fibrinolitik Isolat Bakteri dari Perairan Pantai Papuma Kabupaten Jember. *Berkala Saintek*, 4(1), 1-4.
- Sharah, A., Rahman, K., & Desmelati, D. (2015). Pembuatan Kurva Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat yang di Isolasi dari Ikan Peda Kembang (*Rastrelliger Sp.*). *Jurnal Online Mahasiswa*, Universitas Riau.
- Soeka, Y. S., & Sulistiani. (2014). Karakterisasi Protease *Bacillus subtilis* A1 Inacc B398 yang Diisolasi dari Terasi Samarinda. *Berita Biologi*, 13(2), 203-212.
- Soesanto, L. (2008). Pengantar Pengendalian Hayati Penyakit Tanaman, Suplemen ke Gulma dan Nematoda. *Rajawali Pers*, 573.
- Sonia, N. M. O., & Kusnadi, J. (2015). Isolasi dan Karakterisasi Parsial Enzim Selulase dari Isolat Bakteri OS-16 Asal Padang Pasir Tengger Bromo. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 11-19.
- Stryer, L., Berg J. M., & Tymoczko J. L. (2002). *Biochemistry (5th ed.)*. San Francisco: W.H. Freeman.
- Subeki, S. (1998). *Pengaruh Cara Pemasakan terhadap Kandungan Antioksidan Beberapa Macam Sayuran serta Daya Serap dan Retensinya pada Tikus Percobaan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sugiyono, A. J., Lintang, R. A., & Sabe. (2007). Penapisan dan Karakterisasi Protease Bakteri Termofilik Asal Mata Air Laut Panas Poso Sulawesi Tengah. *Skrpsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Sam ratulangi Manado.
- Suhardi. (1991). *Kimia dan Teknologi Protein*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.

- Sulistyaningtyas, A. S., Prasetyawan, S., & Sutrisno. (2013). Pengaruh Penambahan Ion Fe^{3+} Terhadap Aktivitas Xilanase dari *Trichoderma viride*. *Kimia Student Journal*, 2(2):470-476.
- Sumarlin, La Ode. (2008). Aktivitas Protease dari *Bacillus circulans* pada Media Pertumbuhan dengan pH Tidak Terkontrol. *Jurnal Kimia Valensi*, 1(2).
- Sumarsih, S. (2003). *Diktat Kuliah: Mikrobiologi Dasar*. Yogyakarta: Fakultas pertanian UPN.
- Sunarlim, R., Triyantini, Bambang, S., & Hadi, S. (1992). Upaya Mempopulerkan dan Meningkatkan Penerimaan Susu Kambing dan Domba. *Prosiding Sarasehan Usaha Ternak Domba dan Kambing Menyongsong Era PJPT II ISPI dan PDHI*. Bogor.
- Surachman, R. S. (2018). Karakterisasi Peptida Bioaktif Hasil Hidrolisis Susu Kambing dengan Protease *Lactobacillus plantarum* S31. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor.
- Susanti, E. V. H., & Ariani, D. R. S. (2003). Kloning Gen Penisilin V Asilase dari *Bacillus* sp. Melalui Pembuatan Pustaka Genom. *Biodiversitas*, 5(1), 1-6.
- Sutandi, C. (2003). Analisis Potensi Enzim Protease Lokal. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Sutton, S. (2011). Determination of Inoculum for Microbiological Testing. *Summer*, 15(3), 49-53.
- Suwarso, N., Yandri, A. S., & Sutopo, H. (2016). Peningkatan kestabilan Enzim protease dari *Bacillus subtilis* ITBCCB148 dengan Modifikasi Kimia Menggunakan Sitratkonat Anhidrida. *Jurnal Analisis Kesehatan*, 5(1), 475-482.
- Szwajkowska, M., Wolanciuk, A., Barłowska, J., Krol, J., & Zygmunt, L. (2011). Bovine Milk Proteins as The Source of Bioactive Peptides Influencing The Consumers Immune System. *Animal Science Paper and Reports*, 29, 269-280.
- Tazkiah, N. P., Tina, D. R., & Asep, S. (2017). Isolasi dan Karakterisasi Enzim Amilase dari Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Al-Kimiya*, 4(1), 17-22.
- Thu, N. T. A., Khue, N. T. M., Huy, N. D., Tien, N. Q. D., & Loc, N. H. (2020). Characterizations and Fibrinolytic Activity of Serine Protease from *Bacillus subtilis* C10. *Current Pharmaceutical Biotechnology*, 21(2), 110-116.
- Tjahjadi, C & Harlina, M. (2011). *Pengantar Teknologi Pangan*. Bandung: Universitas Padjajaran

- Triprisila L. F., Suharjono, S., Christianto, A., & Fatchiyah, F. (2016). The Comparing of Antimicrobial Activity of csn1s2 Protein of Fresh Milk and Yoghurt Goat Breed Ethawah Inhibited The Pathogenic Bacteria. *Mater Sociomed*, 28(4), 244-248.
- Turan, B. (2010). Role of Antioxidants in Redox Regulation of Diabetic Cardiovascular Complications. *Current Pharmaceutical Biotechnology*.
- Volk, W., & Wheeler, M. F. (1988). *Mikrobiologi Dasar*. Jakarta: Erlangga.
- Walker, E.D., & Stachecki, J.A. (2002). *Pest Management for Small Animals a Training Manual for Commercial Pesticide Applicators and Registered Technicians*. Michigan: Michigan State University Extension.
- Waluyo, L. (2008). *Teknik Metode Dasar Mikrobiologi*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang Press.
- Wang, W. Y., & De Meija, E. G. (2005). A New Frontier in Soy Bioactive Peptides Mayprevent Age-related Chronic Diseases. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 78.
- Wasiati, H., & Edi, F. (2018). Peternakan Kambing Peranakan Etawa di Kabupaten Bantul. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 3(1), 8-14.
- Widhyastuti, N., & Naiola, E. (2002). Isolasi, Seleksi dan Optimasi Produksi Protease dari Beberapa Isolat Bakteri. *Berita Biologi*, 6, 467-473.
- Widiyati, E. (2011). *Oxidasi Biologi, Radikal Bebas, dan Antiosidan*. Semarang: Biokimia Fakultas Kedokteran Universitas Islam Sultan Agung.
- Wildman, R. E. C. (2001). *Handbook of Nutraceuticals dan Functional Food*. Boca Raton: CRC Press.
- Willey, J. M., Sherwood, L. M., & Woolverton, C. J. (2011). *Prescott's Microbiology*, 8th Ed. New York: McGraw-Hill Education.
- Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gedium Pustaka Utama.
- Wirahadikusumah, M. (2008). *Biokimia: Protein, Enzim, dan Asam Nukleat*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Wuryanti, Mulyani, N. S., Asy'ari, M., & Sarjono, P. R. (2010). Uji Ekstrak Bawang Bombay sebagai Anti Bakteri Gram Positif *Staphylococcus aureus* dengan Metode Difusi Cakram. *Bioma: Berkala Ilmu Biologi*, 12(2), 68-72.
- Yuliana. (2008). Kinetika Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Isolat T5 yang Berasal dari Tempoyak. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*. 73, 2.

Yuniati, R., Nugroho, T.T., & Puspita, F. (2015). Uji Aktivitas Enzim Protease dari Isolat *Bacillus* sp. Galur Lokal Riau. *Jurnal Online Mahasiswa FMIPA*, 1(2), 116-122.

