

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiyati, I., Jafar, Ru. G., & Astuti, T. P. (2018). Pengujian Aktivitas Antioksidan Peptida dari Water Soluble Extract Susu Kambing Hasil Fermentasi Bakteri *Bacillus subtilis*. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan dan Farmasi*, 18(2), 260–270.
- Atabany, A. (2001). Studi Kasus Produktivitas Kambing PE dari Kambing Saanen pada Perternakan Kambing Perah Barokah dan PT. Taurus Dairy Farm. *Tesis*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Bintang, M. (2010). *Biokimia: Teknik Penelitian*. Jakarta: Erlangga.
- Choi, J., Sabikhi, L., Hassam, A., & Anand, S. (2012). Bioactive Peptides In Dairy Product. *Int J Dairt Technol*, 65, 1–12.
- Dizdaroglu, M., and Jaruga, P., (2012). Mechanisms of Free Radical-Induced Damage to DNA. *Free Radical Research*. 46(4): 382–419.
- Dris, R., & Jain, S. M. (2004). *Production Practices and Quality Assesment food Crops: Quality Handling and Evaluation*. New York: Khiwer Academic Publisher, 58-60.
- Fazri, M., Kartika, A. I., Darmawati, S., & Ethica, S. N. (2019). Isolasi dan Identifikasi Molekuler Bakteri *Staphylococcus epidermis* pada Rusip Udang Windu (*Penaeus monodon*) Pasca Fermentasi 24 Jam Berdasarkan Sekuen Gen 16s rRNA. *Prosiding Mahasiswa Seminar Nasional*, 2, 208- 216.
- 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.
- Giavarina, D. and Lippi, G., (2017). Blood Venous Sample Collection: Recommendations Overview and A Checklist to Improve Quality. *Clinical Biochemistry*, 50(10-11), pp.568-573.
- Haslaniza, H., Maskat, M. Y., Wan Aida, W. M., & Mamot, S. (2010). The Effects of Enzyme Concentration, Temperature and Incubation Time on Nitrogen Content and Degree of Hydrolysis of Protein Precipitate from Cockle (*Anadara Granosa*) Meat Wash Water. *International Food Research Journal*, 17(1), 147-152.
- Herlina, N., Mustopa, A.Z., Surachma, R.S., Triratna, L., Kartina, G., Alfisyahrin W.N., (2019). Aktivitas Anti-bakteri dan Antioksidan Peptida Susu Kambing Hasil Hidrolisis dengan Protease *Lactobacillus plantarum* S31. *J Biol Indonnesia* 15: 23-31. Dol:10.47349/jbi/15012019/23.
- Hussein, Z. M., Abedali, A. H., & Ahmead, A. S. (2019). Improvement Properties of Self-Healing Concrete by Using Bacteria. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 584, 1-10.

- Hussein, Z. M., Abedali, A. H., & Ahmead, A. S. (2019). Improvement Properties of Self-Healing Concrete by Using Bacteria. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 584, 1-10.
- Jawetz, E., J.L. Melnick., & E.A. Adelberg. (1995). Review of Medical Microbiology. Lange Medical Publication. California. *Journal Of Marine Research*, 2(1), 1-6.
- 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.
- Jin, Lei, Yanlong Zhang, Linmao Yan, Yulong Guo, and Lixin Niu. (2012). "Phenolic Compounds and Antioxidant Activity of Bulb Extracts of Six Liliun Species Native to China." *Molecules* 17(8):9361–78.
- Kartika, I. N., Ibrahim, M., (2021). Efek Manipulasi pH pada Aktivitas Enzim Selulase Bakteri *Bacillus subtilis* Strain FNCC 0059 dalam Mendegradasi Selulosa, *Jurnal LenteraBio*, 1:51-57
- Kosim, M. S., & Putra, S. R. (2010). Pengaruh Suhu pada Protease dari *Bacillus subtilis*. *Skripsi*. Surabaya: Institut Teknologi Surabaya.
- Kuspriyantari, J. N. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan Protein Hidrolisat Susu Kambing Etawa Hasil Hidrolisis Oleh Protease dari *Bacillus subtilis* B298. *Skripsi*. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.
- Kusumaningtyas E. (2013). Peran Peptida Susu Sebagai Antimikroba Untuk Meningkatkan Kesehatan. *J Teknol dan Industri Pangan*, 23(2):63-75.
- Kusumaningtyas, E., Widiastuti, R., Kusumaningrum, H. D., & Suhartono, T. (2015). Aktivitas Antibakteri dan Antioksidan Hidrolisat Hasil Hidrolisis Protein Susu Kambing dengan Ekstrak Kasar Bromelin. *Jurnal Teknologi dan Insutri Pangan* 26(2), 179–188. doi.org/10.6066/jtip.2015.26.2.179
- Lestari, D., Evan, J., & Suhartono, M. T. (2020). Fraksi Peptida Antioksidan dari Kasein Susu Kambing. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(2), 188–196. <https://doi.org/10.6066/jtip.2020.31.2.188>.
- Lestari, P., & Suyata. (2020). Aktivitas Antioksidan Protein Hidrolisat dari Kasein Susu Kambing Etawa Hasil Hidrolisis Bromelin dari Daun Nanas Madu. *J. Gipas*, 4(2014), 1–13.
- 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.
- Lippi, G., Blanckaert, N., Bonini, P., Green, S., Kitchen, S., Palicka, V., Vassault, A.J. and Plebani, M. (2008). *Haemolysis: An Overview of the Leading Cause of Unsuitable Specimens in Clinical Laboratories*. *Clinical Chemistry and Laboratory Medicine*, 46, 764-772.

- Madigan, M. T., Martiko, J. M., & Parker, J. (2012). *Book Biology of Microorganism 10th Edition*. New Jersey: Lentis Hall.
- Madya, A. W. (2013). Daya Antibakteri Supernatan Isolat *Bacillus subtilis* dari Tanah Terhadap Bakteri *Aeromonas hydrophila* dan *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro. *Skripsi*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Mardiah, E. (2011). Mekanisme Inhibisi Enzim Polifenol Oksidase pada Sari Buah Markisa dengan Sistein dan Asam Askorbat. *Jurnal Riset Kimia*, 4(2), 32- 37.
- Molyneux, P. (2004). The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazil (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Journal Science and Technology*, 26(2), 211-219.
- 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. *International Dairy Journal*, 29(2), 46 82-87.
- Muchtadi, D. (2009). *Gizi Anti Penuaan Dini*. Bandung: Alfabeta.
- Najafi, M. F., Deobagkar, D., & Deobagkar, D. (2005). Potential Application of Protease Isolated from *Pseudomonas aeruginosa* PD100. *Electronic Journal of Biotechnology*, 8(2), 197–203.
- Palsaniya, P., M. Rinki, N. Beejawat, S. Sethi, & BL. Gupta. (2012). Optimization of Alkaline Protease Production from Bacteria Isolated from Soil. *Journal of Microbiol & Biotechnology Research*, 2(6), 695-701.
- Park, Y. W. & Nam, M. S. (2015). Bioactive Peptides in Milk and Dairy Products: *A Review Functionalities of Bioactive Peptides*, 35(6), 831–840.
- Poliana J, MacCabe AP. (2007). *Industrial Enzymes; Structure, Function, and Applications*. Springer, Dordrecht.
- Prihatiningsih, N., Asnani, A., & Djatmiko, H. A. (2021). *Extracellular Protease from Bacillus subtilis B315 With Antagonistic Activity Against Bacterial Wilt Pathogen (Ralstonia solanacearum) Of Chili*. 22(3), 1291–1295. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d220327>
- 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.
- Risma, D., 2012, Isolasi dan Karakterisasi Enzim  $\alpha$ -Gluosidase dari Beras Lapuk (*Oryza Sativa*), *skripsi* tidak diterbitkan, Universitas Indonesia, Depok.
- Said, M. I dan J. C. Likadja. (2012). Isolasi dan Identifikasi Bakteri yang Berpotensi Sebagai Penghasil Enzim Protease pada Industri Penyamakan Kulit. PT. Adhi Satria Abadi (ASA), Yogyakarta. *JITP*, 2(2),121-128.
- Scharer, R. & Godoy, H.T. (2009). Antioxidative Properties. *Thesis*. Vancouver (CA): Faculty of Graduate Studies (Food Science). University of British Columbia. Columbia.

- Scharer, R. & Godoy, H.T. (2009). Antioxidative Properties. *Thesis*. Vancouver (CA): Faculty of Graduate Studies (Food Science). University of British Columbia. Columbia.
- Sinaga, M., Nugroho, T. T., & Dahliaty A., (2014). Pemekatan Enzim Selulase *Penicillium sp.* LBKURCC20 dengan Pengendapan Amonium Sulfat 80% Jenuh, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Riau.
- Sitanggang, A. B., Sudarsono, & Syah, D. (2018). Pendugaan Peptida Bioaktif dari Susu Terhidrolisis oleh Protease Tubuh dengan Teknik *In Silico*. *Jurnal Teknologi Bahan Alam*, 29(1), 93–101. doi.org/10.6066/jtip.2018.29.1.93
- 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.
- Sumardi, Farisi, S., Ekowati, C. N., & Diana, M. S. (2019). Aktivitas dan Karakterisasi Enzim Protease Isolat *Bacillus Sp.* (Uj132) Secara Kualitatif dan Kuantitatif. *Jurnal Riset Akuakultur*, 14(3), 2019, 193-199.
- Susanti, E. (2002). Isolasi dan Karakterisasi Protease dari *Bacillus subtilis* 1012M15. *Jurnal Biodiversitas*. 4, 2-7.
- Szwajkowska, M., Wolanciuk, A., Barlowska, J., Krol, J., & Zygmunt. L. (2011). Bovine Milk Proteins as the Source of Bioactive Peptides Influencing the Consumers Immune System. *Animal Science Papers and Reports*, 29(4), 269-280.
- Thi, H., T. Vy, T.T. Truc & N. Van. Muoi., (2018). Optimization of Protein Hydrolysis Conditions from Shrimp Head Meat (*Litopenaeus vannamei*) Using Commercial Alcalase and Flavourzyme Enzymes. *Can Tho Univ. J. Sci.* 54. 16-25. <https://doi.org/10.22144/ctu.jsci.2018.090>.
- Tjahjadi, C & Marta. (2011). *Pengantar Teknologi Pangan*, Sumedang : Universitas Padjadjaran, Indonesia.
- Vu, T. K. H., & Le, V. V. M. (2008). Biochemical Studies on The Immobilization of The Enzyme Invertase (EC.3.2.1.26) in Alginate Gel and Its Kinetics. *International Food Research Journal*, 15(1), 73–78.
- Wan Azman WN, Omar J, Koon TS, Tuan Ismail TS., (2019). Hemolyzed Specimens: Major Challenge for Identifying and Rejecting Specimens in Clinical Laboratories. *Oman Med J.* 34(2):94-98.
- Wasiati, H., & Faizal, E. (2018). Peternakan kambing peranakan etawa di kabupaten Bantul. *Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 3(1), 8-14.
- Winarsi H. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius. Hal. 189-90
- Wingfield, P.T. (2016). Protein Precipitation Using Ammonium Sulfate. *Curr Protoc Protein Sci*.

Yusra & Efendi, Y. (2019). Kemampuan *Bacillus Subtilis* VITNJ1 dari Saluran Pencernaan Ikan Nila dalam Memproduksi Enzim Protease. *Jurnal Riset Akuakultur*, 14(2), 2019, 87-93.

