

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Andarwulan, N., Triana, R. N., Agustin, D., & Gitapratwi, D. (2018). Evaluation of Soybean Varieties for Quality of Soymilk. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(1), 10–16.
- Adiswarwanto, T. (2005). *Kedelai*. Penebar Swadaya.
- Andiarna, F., Irul, H., & Eva, A. (2020). Pendidikan Kesehatan tentang Penggunaan Antibiotik secara Tepat dan Efektif sebagai Upaya Mengatasi Resistensi Obat. *Journal of Community Engagement and Employment*, 2(1), 15–22.
- Aydar, E. F., Tutuncu, S., & Ozcelik, B. (2020). Plant-Based Milk Substitutes: Bioactive Compounds, Conventional and Novel Processes, Bioavailability Studies, and Health Effects. *Journal of Functional Foods*, 70(103975), 1–15.
- Beg, Q. K., Sahai, V., & Gupta, R. (2003). Statistical Media Optimization and Alkaline Protease Production from *Bacillus mojavensis* in a Bioreactor. *Process Biochemistry*, 39(2), 203–209.
- Browne, K., Chakraborty, S., Chen, R., Wollcox, M. D. P., Black, D. S. C., Walsh, W. R., & Kumar, N. (2020). New Era of Antibiotics: The Clinical Potential of Antimicrobial Peptides. *International Journal of Molecular Sciences*, 21(1047), 1–23.
- Buldani, A., Yulianti, R., & Soedomo, P. (2017). Uji Efektivitas Ekstrak Rimpang Bangle (*Zingiber Cassumunar Roxb.*). *Prosiding Seminar Nasional IPTEK Terapan (SENIT) 2017*, 229–238.
- Capriotti, A. L., Caruso, G., Cavaliere, C., Samperi, R., Ventura, S., Zenezini Chiozzi, R., & Laganà, A. (2015). Identification of Potential Bioactive Peptides Generated by Simulated Gastrointestinal Digestion of Soybean Seeds and Soy Milk Proteins. *Journal of Food Composition and Analysis*, 44, 205–213.
- Charoenphun, N., Cheirsilp, B., Sirinupong, N., & Youravong, W. (2013). Calcium-Binding Peptides Derived from Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Protein Hydrolysate. *European Food Research & Technology*, 236(5), 57–63.
- Cornelis, R., Casuro, J. A., Crews, H., & Heumann, K. G. (2003). *Handbook of Elemental Speciation: Techniques and Methodology* (New York). John Wiley & Sons Ltd.
- Corrêa, J. A. F., Evangelista, A. G., Nazareth, T. de M., & Luciano, F. B. (2019). Fundamentals on The Molecular Mechanism of Action of Antimicrobial Peptides. *Materialia*, 8(1), 1–40.

- Davis, W. W., & Stout, T. R. (1971). Disc Plate Method of Microbiological Antibiotic Assay. *Applied Microbiology*, 22(4), 666–670.
- Dean, J. R. (2009). *Extraction Techniques in Analytical Sciences*. John Wiley & Sons, Ltd.
- Eloff, J. N. (1998). A Sensitive and Quick Microplate Method to Determine The Minimal Inhibitory Concentration of Plant Extracts for Bacteria. *Planta Medica*, 64(8), 711–713.
- Eppendorf. (2015). OD600 Measurements Using Different Photometers. *White Paper*, 15(28), 1–4. <https://www.eppendorf.com>
- Fajr, A. (2019). Hidrolisis Protein dari Biji Jarak Kepyar (*Ricinus communis* L.) dengan Enzim Tripsin dan Uji Aktivitasnya Sebagai Antibakteri. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Fjell, C. D., Hiss, J. A., Hancock, R. E. W., & Schneider, G. (2012). Designing Antimicrobial Peptides: Form Follows Function. *Nature Reviews Drug Discovery*, 11(1), 37–51.
- Ghozali, I. (2014). *Partial Least Square: Konsep, Teknik, dan Aplikasi Menggunakan Program SMARTPLS 3.0*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Girindra, A. (1986). *Biokimia I*. Gramedia.
- Habibi, N. A., Fathia, S., & Utami, C. T. (2019). Perubahan Karakteristik Bahan Pangan pada Keripik Buah dengan Metode Freeze Drying (Review). *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 5(2).
- Hamzah, H. (2018). Isolasi dan Karakterisasi Enzim Selulase dari Keong Sawah Pila ampullaceal Menggunakan Substrat Serbuk Gergaji Kayu. *Pharmauho: Jurnal Farmasi, Sains, Dan Kesehatan*, 4(1), 16–21.
- Hermawan, A. (2009). Pengaruh Ekstrak Daun Sirih (*Piper Betle* L) terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* dengan Metode Difusi Disk. *Skripsi*. Universitas Airlangga.
- Huang, W. Y., Davidge, S. T., & Wu, J. (2013). Bioactive Natural Constituents from Food Sources-Potential Use in Hypertension Prevention and Treatment. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 53(6), 615–630.
- Istiqomah. (2014). Karakterisasi Mutu Susu Kedelai Baluran. *Skripsi*. Universitas Jember.
- Jawetz, Melnick, & Adelberg. (2005). *Mikrobiologi Kedokteran*. Salemba Medika.

- Jaziri, A. J., Sukoso, & Firdaus, M. (2017). Karakteristik Protease dari Ekstrak Kasar Khamir Laut dan Aktivasnya dalam Menghidrolisis Protein Ikan Rucah. *Journal of Fisheries and Marine Science*, 1(2), 78–87.
- Jinghua, M., Gaizhuang, L., & Qiaoli, C. (2017). Pathogens and Antibiotic Resistance of Children with Community-Acquired Pneumonia. *Biomedical Research (India)*, 28(20), 8723–8727.
- Kaimudin, M. (2020). Review : Analisis Profil Protein Ikan dengan Metode SDS-PAGE. *Majalah BIAM*, 16(01), 13–20.
- Korhonen, H., & Pihlanto, A. (2005). Food-derived Bioactive Peptides- Opportunities for Designing Future Foods. *Current Pharmaceutical Design*, 9(16), 1297–1308.
- Kusnandar, F. (2020). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara.
- Lam, M. P. Y., Lau, E., Liu, X., Li, J., & Chu, K. (2012). *Comprehensive Sampling and Sample Preparation: Sampel preparation for Glycoproteins*. Academic Press. <http://www.sciencedirect.com>
- Lei, J., Sun, L., Huang, S., Zhu, C., Li, P., He, J., Mackey, V., Coy, D. H., & He, Q. (2019). The Antimicrobial Peptides and Their Potential Clinical Applications. *American Journal of Translational Research*, 11(7), 3919–3931.
- Lestari, D., Kusumaningrum, H. D., & Suhartono, M. T. (2022). Degradation of Caprine Casein by Papain, and Its Antibacterial Effect Towards Escherichia coli. *Scientific Study & Research*, 23(1), 63–71.
- 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), 1.
- Maris, I., & Radiansyah, M. R. (2021). Review of Plant-Based Milk Utilization As a Substitute for Animal Milk. *Food Scientia : Journal of Food Science and Technology*, 1(2), 103–116.
- Mayarni, M., Murwitaningsih, S., & Yulianti, Y. (2020). Pembuatan Susu Kedelai Organik sebagai Salah Satu Peluang Bisnis Penambah Penghasilan Keluarga. *Dharma Raflesia : Jurnal Ilmiah Pengembangan Dan Penerapan IPTEKS*, 18(2), 259–268.
- Mayasari. (2016). Pemurnian Enzim Amilase Kasar dari Bakteri Amilolitik Endogenous Bekatul secara Parsial Menggunakan Ammonium Sulfat. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.

- Mazni, R. (2008). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Umbi Bidara Upas (*Merremia Mammosa* Chois) terhadap *Staphylococcus Aureus* dan *Escherichia Coli* serta Brine Shrimp Lethality Test. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Monica, C., Hintono, A., & Mulyani, S. (2020). Karakteristik Permen Karamel Susu Kedelai dengan Penambahan Jahe. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 110–116.
- Naga, W. S., Adiguna, B., Retnoningtyas, E. S., & Ayucitra, A. (2010). Koagulasi Protein dari Ekstrak Biji Kecapir dengan Metode Pemanasan. *Widya Teknik*, 9(1), 1–11.
- Nath, A., Kailo, G. G., Mednyánszky, Z., Kiskó, G., Csehi, B., Pásztorné-Huszár, K., Gerencsér-Berta, R., Galambos, I., Pozsgai, E., Bánvölgyi, S., & Vatai, G. (2020). Antioxidant and Antibacterial Peptides from Soybean Milk through Enzymatic and Membrane Based Technologies. *Bioengineering*, 7(1), 1–18.
- Ningsih, D. R., Zufahair, & Kartika, D. (2016). Identifikasi Senyawa Metabolit Sekunder serta Uji Aktivitas Ekstrak Daun Sirsak sebagai Antibakteri. *Molekul*, 11(1), 20–21.
- Nirmagustina, D. E., & Wirawati, C. U. (2014). Potensi Susu Kedelai Asam (Soygurt) Kaya Bioaktif Peptida sebagai Antimikroba. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 14(3), 158–166.
- Nishinari, K., Fang, Y., Guo, S., & Phillips, G. O. (2014). Soy Proteins: A Review on Composition, Aggregation and Emulsification. *Food Hydrocolloids*, 39, 301–318.
- Nurhayati, L. S., N, N. Y., & Hidayatulloh, A. (2020). Perbandingan Pengujian Aktivitas Antibakteri Starter Yogurt dengan Metode Difusi Sumuran Dan Metode Difusi Cakram. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 1(2).
- Nurmayanti, N. M. (2022). Gambaran Tindakan Mencuci Tangan dalam Upaya Pencegahan Diare pada Anak Usia Sekolah Dasar Di SD No 1 Jimbaran Kelurahan Jimbaran Kuta Selatan Kabupaten Badung Tahun 2022. *Skripsi*. Poltekkes Kemenkes Denpasar.
- Nursafitri, L. (2019). Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Peptida Bioaktif Hidrolisat Protein Susu Kedelai Hasil Hidrolisis Papain. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Pangestu, S. I., Kurnaty, N., & Miftah, A. M. (2016). Analisis Kadar Protein dan Lemak pada Susu Cair Perah di Berbagai Daerah di Bandung dengan Metode Lowry dan Ekstraksi Cair–Cair. *Farmasi*, 1–5.

- Patil, P., Wadehra, A., Garg, V., Munjal, K., Tomar, S. K., & Mandal, S. (2015). Biofunctional Properties of Milk Protein Derived Bioactive Peptides - A Review. *Asian Journal of Dairy and Food Research*, 34(4), 1–6.
- Pratiwi, S. T. (2008). *Mikrobiologi Farmasi*. Erlangga.
- Purwanti, A. (2018). Pengenalan Pembuatan Susu Sehat Bernutrisi dari Kedelai untuk Berwirausaha di Dusun Blawong II Trimulyo Jetis Kabupaten Bantul. *Jurnal Inovasi Proses*, 3(2), 83–89.
- Putera, D. K. (2018). Aktivitas Antihipertensi Hidrolisat Protein Susu Kedelai. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Rianti, E. D. D., Tania, P. O. A., & Listyawati, A. F. (2022). Kuat Medan Listrik AC dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Bioma : Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1), 79–88.
- Rukmini, Siahaan, S., & Sari, I. D. (2019). Analisis Implementasi Kebijakan Program Pengendalian (Studi Kasus Di RSUP Dr. Wahidin Sudirohisudo, Makassar). *Puslitbang Humaniora Dan Manajemen Kesehatan*, 22(2), 106–116.
- Safitri, A. S. (2015). Aktivitas Antibakteri Nanopartikel Kitosan Berbasis Cangkang Lobster terhadap Bakteri *Staphylococcus Aureus* dan *Staphylococcus Epidermidis*. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Septiana, A. (2019). Karakteristik Peptida Bioaktif Antioksidan dari Hidrolisat Protein Susu Kedelai. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Septiani, S., Dewi, E. N., & Wijayanti, I. (2017). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Lamun (*Cymodocea rotundata*) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Saintek Perikanan : Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 13(1), 1.
- Sholeh, M. A., Kuntama, K., & Hadi, U. (2020). Quantity of Antibiotic Use and Resistance Pattern of Gut Normal Flora *Escherichia coli* at Intensive Care Unit and Tropic Infection Ward, Dr. Soetomo Hospital, Surabaya, Indonesia. *Fol Med Indones*, 3(56), 159–164.
- Sinatari, H. M., & Sarjono, A. A. L. N. (2013). Pemurnian Selulase dari Isolat Kb Kompos Termofilik Desa Bayat Klaten Menggunakan Fraksinasi Amonium Sulfat. *Chem Info*, 1(1), 130–140.
- Sizar, O., & Unakal, C. G. (2021). *Gram-positive Bacteria*. Statpearls.
- SNI. (1995). *Susu Kedelai*.

- Snyder, L. R., Kirkland, J. J., & Dolan, J. W. (2010). *Introduction to Modern Liquid Chromatography*. John Wiley & Sons Ltd.
- Steen, H., Ku1ster, B., Fernandez, M., Pandey, A., & Mann, M. (2003). Detection of Arginine Dimethylated Peptides by Parallel Precursor Ion Scanning Mass Spectrometry In Positive Ion Mode. *Analytical Chemistry*, 75(13), 3107–3114.
- Sulistyowati, E., Salirawati, D., & Amanatie. (2017). Karakterisasi Beberapa Ion Logam terhadap Aktivitas Enzim Tripsin. *Jurnal Penelitian Saintek*, 21(2), 107.
- Surya, D. A. (2018). Pengaruh Pemberian Pakan Tepung Kedelai yang ditambah dengan Probiotik terhadap Kandungan Nutrisi. Universitas Brawijaya.
- Suryani, N. K. (2021). Gambaran Pengetahuan Ibu Tentang Penatalaksanaan ISPA Pada Balita di Desa Bungaya Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem Tahun 2021. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
- Susanty, A., & Kusumaningrum, I. (2021). Pengaruh Waktu Hidrolisis terhadap Karakteristik Hidrolisat Protein Ikan Toman (*Channa micropeltes*) Asal Das Kalimantan Timur. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(2), 463–475.
- Syafrilia, V. (2022). Hidrolisat Protein Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) terhadap Sel Kanker Payudara (*MCF-7 Cell Line*). *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Talaro, K. P., & Chess, B. (1999). *Foundations in Microbiology*. Mc Graw Hill.
- Todar, K. (2012). *Staphylococcus aureus and Staphylococcal disease*. Online: <http://textbookofbacteriology.net/staph.html>.
- Tortora, G. J., Funke, B. R., & Case, C. L. (2010). *Microbiology: An Introduction*. Benjamin Cummings.
- Wardhani, N. U., Lestari, U., & Nugrahaningsih, N. (2021). Protein Jaringan Otot Ayam Broiler (*Gallus gallus domesticus*) pada Waktu Inkubasi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Hayat*, 1(1), 35–42.
- Winarsi, H. (2010). *Diagram alir proses Solid Phase Extraction (SPE)*. Kanisius.
- World Health Organization. (2014). *Antimicrobial Resistance Global Report on Surveillance*.
- World Health Organization. (2019). *Pneumonia*. World Health Organization.
- Yazid, E. (2006). *Penuntun Praktikum Biokimia untuk Mahasiswa Analisis*. Graha Ilmu.