

DAFTAR PUSTAKA

- Adiga, U. & Yogish S. (2016). Hemolytic Index-A Tool Measure Hemolysis in Vitro. *Journal of Biotechnology and Biochemistry*. 2(2)
- 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.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedarnawati, & Budiyanto, S. (1989). *Analisis Pangan: Petunjuk Laboratorium*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Balitkabi. (2012). *Deskripsi Varietas Unggul Kacang-kacangan dan Umbi-umbian*. Malang : Balitkabi.
- Bintang, Maria. (2010). *Biokimia Teknik Penelitian*. Jakarta : Erlangga.
- Bordbar, S., Ebrahimpour, A., Hamid, A.A. & Saari, N. (2013). The Improvement of The Endogenous Antioxidant Property of Stone Fish (*Actynoyga Lecanora*) Tissue Using Enzymatic Proteolysis. *Biology and Medical Research International*, 9(1), 15-18
- 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.
- Chalamaiah, M., Jyothirmayi, T., Diwan, P.W. & Kumar, B.D. (2015). Antioxidant Activity and Functional Properties of Enzymatic Protein Hydrolysates from Common Carp (*Cyprinus Carpio*) Roe (Egg). *Journal Food Science and Technology*, 52(9), 5817-5825.
- Chalid, S.Y., Zakaria, F.R., Syah, D., & Giriwono, P.E. (2020) Sensivitas Ekstrak Protein Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) sebagai Larutan Uji Tusuk Kulit. *Warta IHP*, 37(2), 124-132
- Chow, S.T., Chaw, W.W. , & Chung, Y.C. (2003). Antioxidant activity and safety of 50% ethanolic red bean extract (*Phaseolus raditus* L. Var Aurea). *Journal of Food Sciene*. 68 (1): 21-25
- Dwivedi, S.L., Nigam, SN., & Renard, G. (1996). *Groundnut: A food crop* dalam risalah seminar nasional prospek pengembangan agribisnis kacang tanah Indonesia. Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian.
- 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, 14. Escudero, E., Mora, L., Fraser, P. D., Aristory, M. C., & Toldra, F. (2013). Identification of Novel Antioxidant Peptides Generated in Spanish Dried Ham. *Food Chemistry*, 138(2-3), 1282-8.
- Fadanka, S., Minette, S., & Mowoh, N. (2022). Pembuatan Stok Bakteri Gliserol V1. Diakses pada 18 Juni 2023, dari <https://www.protocols.io/view/preparation-of-bacteria-glycerol-stocks>
- Fatimah, I. N. (2022). Fraksinasi Protease dari Bakteri *Bacillus subtilis* B298 dan Uji Kemampuan Hidrolisis Protein Susu Sapi serta Uji Aktivitasnya sebagai Antioksidan. *Skripsi*. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.
- Febrianti, D. R., Ariani, N., & Niah, R. (2021). Antioksidan Daun Kumpai Mahung (*Eupatorium inulifolium* H.B&K). *Jurnal Pharmascience*. 8(1): 94-100.
- Goldsworthy, P. R., & Fisher, N.M. (1996). *Fisiologi Tanaman Budidaya Tropik*. Terjemahan dari *The Physiology of Tropical Field Crops* oleh Tohari. Gajah Mada University Press.
- 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.
- 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.
- Hernandes-Ledesma, B., & Hsieh, C. (2013). *Bioactive Food Peptide in Health and Disease*. Croatia: Intech.
- Holt, J. G. (2000). *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology Ninth Ed*. Philadelphia: A Wolters Kluwer Company, 562- 570.
- Gordon, I. (1994). *Functional Food, Food Design, Pharmafood*. New York: Champman dan Hall.
- Gupta, R., Beg, Q. K., & Lorenz, P. (2002). Bacterial Alkaline Proteases: Molecular Approaches and Industrial Applications. *Applied Microbial Biotechnology*, 59, 15-32.
- Kalsum, U., Indria, H., Pranita, A., & Sulastrianah. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Protein Kerang Pasir (*Semele cordiformis*) dengan Metode DPPH. *EISSN*, 7(2), 97-107.
- 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 Pharmaceutical Design*, 1297-1308.
- Kosim, M. S., & Putra, R. (2010). Pengaruh Suhu pada Protease dari *Bacillus subtilis*. *Skripsi*. Institut Teknologi Surabaya. Surabaya.
- Korsten, L., & Cook, N. (1996). Optimizing Culturing Conditions for *Bacillus subtilis*. *South African Avocado Growers' Association Yearbook*. 19: 54-58.
- Kusumah, S. H., Andoyo, R.A., & Rialita, T. (2021). Isolasi Protein Kacang Merah dan Kacang Hijau Menggunakan Metode Asam Basa Dikombinasikan dengan Proses Enzimatis. *J. Teknol. dan Industri Pangan*. 32(2) : 157 - 168
- Kusumaningtyas, E., Widiastuti, R., Kusumaningrum, H.D. & Suhartono, M.T.(2015).Aktivitas Antibakteri dan Antioksidan Hidrolisat Hasil Hidrolisis Protein Susu Sapi Dengan Ekstrak Kasar Protease. *J Teknol dan Industri Pangan*, 26(2):179-188
- Lehninger, A. L. (2005). *Dasar-Dasar Biokimia*, (Edisi Revisi). Jakarta : Erlangga.
- Lestari, P. & Suyata. (2020). Aktivitas Antioksidan Protein Hidrolisat dari Kasein Susu Kambing Etawa Hasil Hidrolisis Bromelin dari Daun Nanas Madu. *Jurnal Gizi dan Pangan*, (4)1.
- Lestari, P., Suyata, S., Irmanto, I., Kuspriyantari, J.N., & Sari Y. S. (2021). Hidrolisis Protein Susu Kambing Etawa Berpotensi Antioksidan dengan Enzim Protease dari *Bacillus Subtilis* B298. Prosiding. Purwokerto 12-14 Oktober 2021.
- Linggarjati, K.F. (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., Anne J., Vassault & Plebani, M. (2008). *Haemolysis ; an overview of the leading cause of unsuitable specimens in clinical laboratories*. *Jurnal Clin Chem Med*. Italy : Istitutodi Chimicae Microscopia Clinica, Dipartimentodi Scienze Morfologico - Biomediche, Universita `degli Studidi Verona,Verona, Italy.
- Lorenzon, E. N., G. F. Cespedes, E. F. Vicente, L.G. Nogueira, T. M. Bauab, M. S. Castro, & E. M. Cilli. (2012). Effect of Dimerization on the Structure and Biological Activity of Antibacterial Peptida Ctx-Ha. *Journal Antimicrobial Agents* Ch. 56 : 3004-3010
- Mesdaghinia, A., Pourpak, Z., Naddafi., Nodehi, R. N., Alzadeh, Z., Rezaei, S., Mohammadi, A., & Faraji, M. (2019). An In Vitro Method to Evaluate

Hemolysis of Human Red Blood Cell (RBCs) Treated by Airborne Particulate Matter (PM10). *Elsevier*. 6: 156-161.

- Mangoendidjojo, W. (2003). *Dasar-Dasar Pemuliaan Tanaman*. Yogyakarta. : Kanisius.
- Mine, Y., & Shahidi, F. (2006). *Nutraceutical proteins and peptides in health and disease*. CRC Press. Boca Raton.
- Molyneux, P. (2004). The Use of Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *J. Sci. Technol.* 26(2) : 211-219.
- Munawaroh, S. & Handayani, P. A. (2010). Ekstraksi Minyak Daun Jeruk Purut (*Citrus Hystrix* D.C.) Dengan Pelarut Etanol dan N-Hexana. UNNES. Semarang.
- Murray, R.K., Granner, D.K., & Rodwell, V.W. (2009). *Biokimia Harper, Buku Kedokteran*. Jakarta : EGC
- Neldawati, Ratnawulan, & Gusnedi. (2013). Analisis Nilai Absorbansi dalam Penentuan Kadar Flavonoid untuk Berbagai Jenis Daun Tanaman Obat. *Pillar of physics*, 2, 76-83.
- Noviyanti, T., Ardiningsih, P., & Rahmalia, W. (2012). Pengaruh Temperatur terhadap Aktivitas Enzim Protease dari Daun Sangkang (*Pycnarrhena cauliflora* Diels). *JKK*. 1(1) : 31-34.
- 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 Hydrolysates in Biotechnology*. Prague: Springer Science & Business Media.
- Pelczar, M. J., & Chan, E.C.S. (2008). *Dasar-Dasar Mikrobiologi Jilid I*. Jakarta: UI Press
- 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. *Indonesian E-Journal of Applied Chemistry*. 7 (2).
- Prihatiningsih, N., Asnani, A., & Djatmiko, H.A. (2021). Extracellular Protease From *Bacillus subtilis* B315 with Antagonistic Activity Against Bacterial Wilt Pathogen (*Ralstonia solonacearum*) of Chili. *Biodiversitas*. 22(3): 1291-1295
- 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
- Purwono, L. (2007). *Budidaya tanaman pangan*. Jakarta : Agromedia.

- Puspitasari, F.D., Shovitri, M. & Kuswytasari, N.D. (2012). Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Aerob Proteolitik dari Tangki Septik. *Jurnal Sains dan Seni ITS*. 1(1).
- Rahmi, H. (2017). Aktivitas Antioksidan dan Berbagai Sumber Buah-buahan Di Indonesia. *Jurnal Argotek Indonesia*. ISSN (p) 2477-8494 Vol 2 No. 1
- Rumagit, H. M., Runtuwene, M.R.J., Sudewi, & Sri. (2015). Uji Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Spons *Lamellodysidea herbacea*. *Jurnal Ilmiah Farmasi* 4(3): 183-192.
- Sahid, R. (2001). *Patofisiologi*. Jakarta: EGC Press.
- Salgin, S., Salgin, U., & Bahadir, S. (2012). Zeta Potentials and Isoelectric Points of Biomolecules: The Effect of Ion Types and Ionic Strengths. *International Journal of Electrochemical Scienc.* 7.12404 – 12414.
- Sari, L. Y. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan Protein Hidrolisat Hasil Hidrolisis Susu Kambing dengan Ekstrak Kasar Protease Bakteri *Bacillus subtilis* B211. *Skripsi*. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.
- Santosa, B.A., Widowati, S., & Damardjati S. (1993). Teknologi pengolahan dan produk kacang tanah. Monograf Balittan No. 12. Kacang Tanah. *Balittan Malang*. 286–303.
- 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.
- Sholeha, M. (2015). Aktivitas Antioksidan dan Komponen Bioaktif pada Ekstrak Daging Kerang Darah (*Anadara granosa*). *Skripsi*. Gorontalo : Universitas Negeri Gorontalo
- Sholihati, A. M., Baharuddin, M., & Santi, S. (2015). Produksi dan Uji Aktivitas Enzim Selulase dari Bakteri *Bacillus subtilis*, 3(2), 78-85.
- 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.
- Subeki, S. (1998). *Pengaruh Cara Pemasakan terhadap Kandungan Antioksidan Beberapa Macam Sayuran serta Daya Serap dan Retensinya pada Tikus Percobaan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sukmawati, Sudewi, S., & Pontoh, J. (2018). Optimalisasi dan Validasi Metode Analisis dalam Penentuan Kandungan Total Flavonoid pada Ekstrak Daun Gedi Hijau (*Abelmoscus monihot* L.) yang Diukur Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis. *Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi*. 7(3): 32-4
- Suprpto, H. S. (2006). *Bertanam Kacang Tanah*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Sutandi, C. (2003). Analisis Potensi Enzim Protease Lokal. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Syaifudin. (2016). *Ilmu Biomedik Dasar*. Jakarta : Salemba Medika.
- 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.
- 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.
- Wahyuningsih, N. & Zulaika, E. (2018). Perbandingan Bakteri Selulolitik Pada Media Nutrient Broth dan Carboxy Methyl Cellulose. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 7(2), 2337-3520.
- Walker, E.D., & Stachecki, J.A. (2002). *Pest Management for Small Animals a Training Manual for Commercial Pesticide Applicatorrs and Registered Technicians*. Michigan: Michigan State University Extension.
- Wang Q., Shi A., Liu H., Liu L., Zhang Y., Li N., Gong K., Yu M., & Zheng L. (2016). *Peanut by products utilization technology*. 5: 211-236.
- Wijayati, N., Astutiningsih, C., & Mulyati, S. (2014). Transformasi α -Pinena dengan Bakteri *Pseudomonas aeruginosa* ATCC 25923. *Biosaintifika*. 6(1)
- 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.
- Wu, J., Dong, Y. L., Yiming, W., S. T. Kim, Seong-Bum Baek, S. G. Kim, & K. Y. Kang. (2014). Protein profiles secreted from phylloplane of rice leaves free from cytosolic proteins: Application to study rice-Magnaporthe *Oryzae* interactions. *Physiological and Molecular Plant Pathology*. 88 : 28-35
- Zahro, H.F. (2016). Analisis Tekstur Untuk Identifikasi Tumbuhan Obat Menggunakan Klasifikasi Support Vector Machine. *Industri Inovatif*. 6(2) : 33 - 40