

## DAFTAR PUSTAKA

- Agung, T. & Rahayu, A.Y. (2004). Analisis Efisiensi Serapan N, Pertumbuhan, dan Hasil Beberapa Kultivar Kedelai Unggul Baru dengan Cekaman Kekeringan dan Pemberian Pupuk Hayati. *Agrosains*. 6(2):70-74.
- Agustiarini, V., & Wijaya, D.P. (2022). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol-Air (1:1) Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) dengan Metode DPPH (1,1-defenil-2-pikrilhidrazil). *Jurnal Penelitian Sains*. 24(1): 24105 (29-32).
- Agustina, D.K., Sulistiana, D., & Anggraini, D.P. (2019). Pengaruh Sumber Karbon dan Waktu Inkubasi Produksi Agen Biobleaching oleh *Bacillus subtilis*. *Prosiding Seminar Nasional HAYATI VII*, ISBN 978-623-95106-0-2.
- Agustini, R. (2006). Pemanfaatan Protease Termofil yang Hidup di Sumber Air Panas Cagar Batu Malang. *Indo. J. Chem*, 6(2): 205-211.
- Aini, F.N., S. Sukamto, D. Wahyuni, R. G Suhesti & Q. Ayyunin. (2013). Penghambatan Pertumbuhan *Colletotrichum gloeosporioides* oleh *Trichoderma harzianum*, *Trichoderma koningii*, *Bacillus subtilis*, dan *Pseudomonas fluorescens*. *Jurnal Pelita Perkebunan*. 29(1): 44-52).
- Al-Ridho, E. (2013). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Lakum (*Cayratia trifolia*) dengan Metode DPPH. *Naskah Publikasi*. Universitas Tanjungpura.
- Ambarwati, R. (2012). Effect of Sodium Nitrite (NaNO<sub>2</sub>) to Erithrocyte and Hemoglobin Profile in White Rat (*Rattus norvegicus*). *In Folia Medica Indonesiana*. 48(1); 1-5.
- Arifin, M.F., Noviani, Y., Budiati, A., & Hidayanti, I. (2022). Formulasi Nanosuspensi Ekstrak Kering Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) dengan Metode Gelasi Ionik dan Uji Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Farmamedika*. 7(2): 126-135.
- Armadany, F.I., Wahyuni, Ardianti, M., & Mallarangeng, A.N.T.A. (2019). Uji Potensi Antiinflamasi Ekstrak Etanol Daun Bambu-Bambu (*Polygonum pulchrum* Blume) dengan Metode Stabilisasi Membran Sel Darah Merah Secara InVitro. *Majalah Farmasetika*. 4(1); 144-151.
- Asih, N.N.K., Surya, P., Manuaba, I.B.P., & Wirajana, I.N. (2018). Hidrolisis Batang Jagung Secara Enzimatik dari Tanah Hutan Mangrove. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*. 6(2): 2302-7274.
- Asyhari, M.H., Palupi, N.S., & Faridah, D. N. (2018). Karakteristik Kimia Konjugat Isolat Protein Kedelai-Laktosa yang Berpotensi dalam Penurunan Alergenitas. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 29(1): 39-4.
- Badenhorst, T., Darren, S., & Zimei, W. (2014). *Pharmaceutical Strategies for the Topical Dermal Delivery of Peptides/Proteins for Cosmetic and Therapeutic Applications*. New Zealand: University of Auckland.

- Baehaki, A., Rinti & A. Budiman. (2011). Isolasi dan Karakterisasi Protease dari Bakteri Tanah Rawa Indralaya, Sumatera Selatan. *J. Teknol. Dan Industri Pangan*. 22(1): 10-16.
- Baharrudin, NA., Halim, N.R.A., & Sarbon, N.M. (2016) Effect of Degree of Hydrolysis (DH) on The Functional Properties and Angiotensin I-Converting Enzyme (ACE) Inhibitory Activity of Eel (*Monopterus S p*) Protein Hydrolysate. *Internasional Food Research Journal*. 23(4): 1424-1431.
- Bordbar, S., Farooq, A., & Nazamid, S. (2011). High-Value Components and Bioactives from Sea Cucumbers for Functional Foods. *A Review Marine Drugs Journal*. 9(10): 1761-1805.
- Castro, R.J.S., 7 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.V., & 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.
- Danuwarsa & Amalia, R. (2019). Penetapan Komposisi Asam Lemak Kacang Kedelai Secara Kromatografi Gas. *Prosiding Temu Teknis Jabatan Fungsional Non Peneliti*. Malang.
- Diniatik. (2015). Penentuan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanolik Daun Kepel (*Stelechocarpus burahol* (Bl.) Hook f. & Th.) dengan Metode Spektrofotometri. *Kartika Jurnal Ilmiah Farmasi*. 3(1): 1-5.
- Dixon, R. A. & Steele, C.L. (1999). Flavonoids and Isoflavone: A Gold Mine for Metabolic Engineering. *Trends Plant Sci*. 4: 394-400.
- Elevarsan, K., Naveen, K. V., & Shamasundar, B.A. (2014). Antioxidant and Functional Properties of Fish Protein Hydrolysate from Fresh Water Carp (Catla-Catla) as Influenced by The Naturee of Enzyme. *J. Food Process Press*. Doi: 10.1111/jfpp.12081
- Efendi, Y., Yusra & Efendi, V.O. (2017). Optimasi Potensi Bakteri *Bacillus subtilis* Sebagai Sumber Enzim Protease. *Jurnal Akuatika Indonesia*. 2(1): 2528-052X.
- Fadhli, H., Nurdin, A.N., & Octaviani, M. (2020). Potensi Antioksidan dari Ekstrak Kulit Batang *Bauhinia semibifida* Roxb. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*. 4(1): 77-87.
- 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.
- Hanani, E., Mun'im, A., & Sekarini, R. (2005). Identifikasi Senyawa Antioksidan dalam Spons *Callyspongiasp.* dari Kepulauan Seribu. *Majalah Ilmu Kefarmasian*. 2(3): 127-133.
- Haslaniza, H., Maskat, M.Y., Wan Aida, W.M., & Mamot, S. (2010). The Effect 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: 147-152.
- Hengkengbaka, I.S., Lintang, R.A.J., Sumilat, D.A., Mangindaan, R.E.P., Ginting, E.L. & Tumembouw, S. (2021). Karakteristik Morfologi dan Aktivitas Enzim Protease Bakteri Simbion Nudibransh. *Jurnal Pesisir dan Laut Tropis*. 9(3): 83-94.
- Huang, W.Y., Davidge, S.T., & Wu, J. Bioactive Natural Constituents from Food Sources-Potential Use Inhypertension Prevention and Treatment. *Crit Rev Food Sci Nutr*. 53: 615-630.
- Islam, M., Huang, Y., Islam, S., Fan, B., Tong, L., & Wang, F. (2022). Influence of The Degree of Hydrolysis on Functional Properties and Antioxidant Activity of Enzymatic Soybean Protein Hydrolysates. *Molecules*. 27: 6110.
- Juniarti, Osmeli, D., & Yuhernita. (2009). Kandungan Senyawa Kimia, Uji Toksisitas (Brine shrimp lethality test) dan Antioksidan (1,1-diphenyl-2-pikrilhidrazyl) dari Ekstrak Daun Saga (*Abrus precatorius* L.). *Makara Sains*. 13(1): 50-54.
- Kikuzaki, H., M. Hisamoto, K. Hirose, K. Akiyana & H. Taniguchi. (2002). Antioxidants Properties of Ferulic Acid and Its Related Compound. *J. Agriv. Food Chem*. 50: 2161-2168.
- Kim, S.K. (2013). *Marine Proteins and Peptides, Biological Activities and Applications*. Oxford: John Wiley and Sons.
- Kochar, S.P. & B. Rossel. (1990). *Food Antioxidants: Detection, Estimation and Evaluation of Antioxidants in Food System*. Pp 19-64. UK: University of Reading.
- Kosim, M., Putra, S.Y. (2009). Pengaruh Suhu pada Protease dari *Bacillus subtilis*. *Prosiding Skripsi Semester Genap*. 2009-2010.
- Krohn, R.I. (2001). The Colorimetric Detection and Quantitation of Total Protein. *Current Protocols in Food Analytical Chemistry*. 00(1), B1.1.1-B1.1.28.
- Kumalaningsih, S. (2006). *Antioksidan Alami-Penangkal Radikal Bebas, Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolah*. Surabaya: Trubus Agrisarana.

- Kuncahyo, I. & Sunardi. (2007). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, l.) terhadap *1,1-diphenyl-2-Picrylhydrazyl* (DPPH). *Seminar Nasional Teknologi*. Yogyakarta.
- Kurnia, D. R. D. (2010). Studi Aktivitas Enzim Lipase dari *Aspergillus niger* Sebagai Biokatalis pada Proses Gliserolisis untuk Menghasilkan Monoasilgliserol. *Thesis*. Universitas Diponegoro.
- Kurniawati, I.F., & Sutoyo, S. (2021). Review Artikel: Potensi Bunga Tanaman Sukun (*Artocarpus altilis* [park. I] fosberg) Sebagai Bahan Antioksidan Alami. *UNESA Journal of Chemistry*, 10(1).
- 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.
- Lestari, D., Evan, J. & Suhartono, M. T. (2020). Fraksi Peptida Antioksidan dari Kasein Susu Kambing. *J. Teknol. dan Industri Pangan*. 31(2): 188-196.
- 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): 1-8.
- Lestari, P. & Suyata. (2020). Aktivitas Antioksidan Protein Hidrolisat dari Kasein Susu Kambing Etawa Hasil Hidrolisis Bromelin Daun Nanas Madu. *J.Gipas*. 4(1): 1-13.
- 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*.
- Lutfiana. (2013). Uji Aktivitas Antiinflamasi Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) dengan Metode Stabilisasi Membran Sel Darah Merah Secara In Vitro. Jakarta: Universitas Islam Negeri.
- Manalu, R.T. (2017). Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Pendegradasi Hidrokarbon Asal Indonesia. *Sainstech Farma*, 10(2).
- 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.
- Molyneux, P. (2004). The Use of Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Journal Science Technology*. 26(2): 211-219.
- Muis, A. (2006). Biomass Production and Formulation of *Bacillus subtilis* for Biological Control. *Indones. J. Agric. Sci.* 7(2): 51– 56.
- Murray R. K., Granner D. K. & Rodwell V. W. (2009). *Biokimia Harper*, (Andri Hartono). Edisi 27. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran, EGC.

- Najafi, M.F., Deobagkar, D. & Deobagkar, D. (2005). Potential Application of Protease Isolated from *Pseudomonas aeruginosa* PD100. *Elektronik Journal of Biotechnology*. 8(2).
- Nasri, M. (2017). Protein hydrolysate and Biopeptide: Production, Biological Activities, and Application in Food and Health Benefit: A Review. *Advanced in Food and Nutrition Research*. 81:105- 109.
- Ningsih, T. E., Siswanto. & Winarsa, R. (2018). Aktivitas Antioksidan Kedelai Edamame Hasil Fermentasi Kultur Campuran oleh *Rhizopus oligosporus* dan *Bacillus subtilis*. *Berkala Saintek*. 6(1): 17-21.
- Noradina., Hutagaol, A. & Siregar, Y. (2017). Pemberian Vitamin E Terhadap Fragilitas Eritrosit pada Mencit yang Dipapari Tuak (*Mus musculus, l.*). *Jurnal Ilmiah Keperawatan IMELDA*. 3(2): 361-369.
- Nurisyah, S.A.M., Barung, E.N. & Dewi, R.S. (2019). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etil Asetat Kecambah Kedelai Hitam (*Glycine soya*) yang Dihidrolisis dengan Asam Klorida. *Media Farmasi*. 15(1): 2622-0962.
- Nurdjannah, N., & Usmiati, S. (2006). Isolasi dan Karakterisasi Protein Ampas Tahu. *J. Pascapanen*, 3(2): 83-95.
- Onuh, J. O. (2015). Antihypertensive and Antioxidant Properties of Chikcen Skin Protein Hydrolysates: In Vivo, In Vitro and Metabolomic Studies. *Thesis*. Faculty Of Graduate Studies, The University of Manitoba.
- Pangestu, S.I., Kurnaty, N., & Miftah, A.M. (2017). Analisis Kadar Protein dan Lemak pada Susu Cair Perah di Berbagai Daerah di Bandung dengan Metode Lowry dan Ekstraksi Cair-Cair. *Prosiding Farmasi*, 3(1).
- 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.
- Pelczar, M.J. & E. C. S. Chan. (2008). *Dasar-Dasar Mikrobiologi I*. Jakarta: UI Press.
- Phaniendra, A., Jestadi, D. B. & Periyasamy, L. (2015). Free Radicals: Properties, Sources, Targets, and Their Implication in Various Diseases. *Indian J Clin Biochem*, 30(1), pp. 11-26.
- Prastika, H.H., Ketut, R., Ni Made, P., & A.A.I.A. Mayun, L. (2018). Penggunaan Enzim Pepsin untuk Produksi Hidrolisat Protein Kacang Gude (*Cajanus cajan (L.) Millsp.*) yang Aktif Antioksidan. *Indonesian E-Journal of Applied Chemistry*. 7(2): 180-188.
- Pratiwi, H., Yusarini, N.L.A., & Putra, I.N.K. (2018). Pengaruh pH Ekstraksi terhadap Rendemen, Sifat Fisiko-Kimia dan Fungsional Konsentrat Protein Kacang Gude (*Cajanus cajan (L.) Millsp.*). *Jurnal ITEPA*, 7(1).

- Prihanto, A.A., Timur, H.D.L., Jaziri, A.A., Nurdiani, R., & Pradarameswari, K.A. (2018). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Endofit Mangrove *Sonneratia alba* Penghasil Enzim Gelatinase dari Pantai Sendang Biru, Malang, Jawa Timur. *Indonesia Journal of Halal*, ISSN: 2623-162X.
- Prihatiningsih, N., Arwiyanto, T., Hadisutrisno, B., & Widada, J. (2020). Characterization of *Bacillus spp.* from The Rhizosphere of Potato Granola Variety as an Antibacterial Against *Ralstonia solanacearum*. *BIODIVERSITAS*, 21(9): 4199-4204.
- 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. *BIODIVERSITAS*. 22(3): 1291-1295.
- Purwaningsih, D., & Wulandari, D. (2021). Uji Aktivitas Antibakteri Hasil Fermentasi Bakteri Endofit Umbi Talas (*Colocasia esculenta* L) terhadap Bakteri *Pseudomonas aeruginosa*. *J. Sains Kes*, 3 (5).
- Purwanto, M. G. M. (2014). Perbandingan Analisa Kadar Protein Terlarut dengan Berbagai Metode Spektroskopi UV-Visible. *Jurnal Ilmiah Sains & Teknologi*. 7(2): 64-71.
- Ratnayani, K., & Laksmiwati, M. (2014). Skrining Aktivitas Protease pada Getah Tanaman (Labu Siam, Lidah Buaya dan Talas) serta Perbandingannya terhadap Getah Pepaya. *Laporan Akhir Penelitian Dosen Muda*. Bali: Universitas Udayana.
- Rosmania & F. Yanti. (2020). Perhitungan Jumlah Bakteri Di Laboratorium Mikrobiologi Menggunakan Pengembangan Metode Spektrofotometri. *Jurnal Penelitian Sains*. 22(2): 76-86.
- Sadikin, M. (2002). *Biokimia Enzim*. Jakarta: Penerbit Widya Medika.
- Said, M. I & 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.
- Samaranayaka AGP. (2010). Pacific Hake (*Merluccius productus*) Fish Protein Hydrolysates With Antioxidative Properties. *Thesis*. Vancouver (CA): Faculty of Graduate Studies (Food Science). University of British Columbia. Columbia.
- Samaranayaka, A. G. P., & Li-Chan, E. C. Y. (2011). Food-derived Peptidic Antioxidant: A Review of Their Production, Assesment and Potential Applications. *Journal of Functional Food*. 3:229-254.
- 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.

- Sarjono, P.R., Mulyani, N.S., Aminin, A.LN., & Wuryanti. (2006). Profil Kandungan Protein dan Tekstur Tahu Akibat Penambahan Fitat pada Proses Pembuatan Tahu. *J. Kim. Sains & Apl*, 9(1).
- Septiani, S., Wathoni, N., & Mita, S.R. (2012). Formulasi Sediaan Masker Gel Antioksidan dari Ekstrak Etanol Biji Melinjo (*Gnetum gnemon Linn.*). *Students e-Journal*, 1(1), 39.
- Sodiq, A. H., Setiawati, M. R., Santosa, D. A. & Widayat, D. (2019). Potensi Mikroba Asal Mikroorganisme Lokal dalam Meningkatkan Perkecambah Benih Paprika. *Jurnal Agroekotek*. 11(2): 214 – 226.
- Soeka, Y. S., & Sulistiani. (2014). Karakterisasi Protease *Bacillus subtilis* A1 InaCC B398 yang Diisolasi dari Terasi Samarinda. *Berit Biologi*. 13(2): 206-207.
- Soesanto, L. (2008). Pengantar Pengendalian Hayati Penyakit Tanaman, Suplemen ke Gulma dan Nematoda. *Rajawali Pers*. p. 573.
- Sonia, N.M.O., dan 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.
- Sumarlin, L. O. (2008). Aktivitas Protease dari *Bacillus circulans* pada Media Pertumbuhan dengan pH Tidak Terkontrol. *Institutional Repository UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*. p. 58-62.
- Supriadi. (2006). Analisis Resiko Agens Hayati untuk Pengendalian Patogen pada Tanaman. *Jurnal Litbang Pertanian*. 25(3): 75-80.
- Susanti, E. (2003). Isolasi dan Karakterisasi Protease dari *Bacillus subtilis* 1012M15. *BIODIVERSITAS*. 4(1): 12-17.
- Sutton, S. (2011). Measurement of Microbial Cells by Optical Density. *Journal of Validation Technology*. 17: 46-49.
- Syafa'ah, N., Rubiyanti, R., & Aji, N. (2019). Pengaruh Pelarut Campuran Etil Asetat dan *n*-Heksan terhadap Rendemen dan Golongan Senyawa Ekstrak Biji Alpukat. *Media Informasi*, 15(1).
- Tantradwitiya, K. (2009). Hemolisis Eritrosit In Vitro serta Kapasitas Antioksidan Pepes Ikan Mas Riadiasi dan Non Iradiasi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Vasic, S.M., Stevanovic, O.D., Licina, B.Z., Radojavic, I.D., & Comic, L. (2012). Biological activities of extracts from cultivated *Granadilla Passiflora alata*. *Excli Journal*, 11: 208-2.
- Wahyuni, Y., Hidayat, T., & Martha, C.W. (2015). Pembuatan Aplikasi Pengolahan Citra Digital Pemilihan Biji Kacang Kedelai Bagi Petani Kedelai Untuk Diterapkan Didesa Tumpang Kabupaten Malang. *In: Seminar Nasional Teknologi Malang*. Institut Teknologi Nasional Malang, 535–543.

- Wahyuningsih, N., & Zulaika, E. (2018). Perbandingan Pertumbuhan Bakteri Selulolitik pada Media Nutrient Broth dan Carboxy Methyl Cellulose. *Jurnal Sains dan Seni ITS*. 7(2): 36-38.
- Wardani, A. K. & Nindita, L.O. (2012). Purifikasi dan Karakterisasi Protease dari Bakteri Hasil Isolasi dari Whey Tahu. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 13(3); 149-159.
- Wati, E.A., Prasetya, F., & Suparningtyas, J.F. (2022). Uji Aktivitas Ekstral Etanol Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, e-ISSN: 2614-4778.
- Witono, Y., Aulanni'am, Subagio, A., & Widjanarko, S.B. (2007). Karakterisasi Hidrolisat Protein Kedelai Hasil Hidrolisis Menggunakan Protease dari Tanaman Biduri (*Calatropis gigantea*). *Berk. Penel. Hayati*. 13: 7-13.
- Wiwata, O.K. (2019). Karakteristik dan Aktivitas Hambat Angiotensin Converting Enzyme (ACE-1) Garam Peptida Berbasis Kombinasi Hidrolisda Dua Jenis Kacang. *Skripsi*. Jember: Universitas Jember.
- 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.
- Yusriah., & Kuswyasari, N.D. (2013). Pengaruh pH dan Suhu Terhadap Aktivitas Protease *Penicilliumsp.* *Jurnal Sains dan Seni Pomits*. 2(1): 2337-3520.
- Zusfahair., & Fatoni, A. (2011). Amobilisasi Protease dari *Bacillus sp.* BT 1 Menggunakan Poliakrilamida. *Molekul*. 6(2): 84-92.

