

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiga, U & Yogish S. (2016). Hemolytic Index: A Tool to Measure Hemolytic in vitro. *Journal of Biotechnology and Biochemistry*. 2(2): 49-52.
- Adrianta, K. A. (2020). Aktivitas Antioksidan Daun Magenta (*Peristrophe bivalvis* (L.) Merr) sebagai Salah Satu Kandidat Pengobatan Bahan Berbasis Herbal serta Bioaktivitasnya sebagai Analgetik. *Jurnal Ilmiah Medicamento*. 6(1): 33-39
- Agyei D, Dantuah M. K., Sauenthy, I.P., & Pan, S. (2015) Antioxidative Peptides Derived from Food Proteins. *Crit Rev Food Sci Nutr*. 48: 430-441
- Aryanti, R., Perdana, F., & Rizkio S, R. A. M. (2021). Telaah Metode Pengujian Aktivitas Antioksidan pada Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze). *Jurnal Surya Medika*. 7(1): 15-24
- Baharrudin, N. A., Halim, N. R. A., & Sarbon, N. M. (2016). Effect of Degree of Hydrolysis (DH) on The Functional Properties and Angiotensin I-Converting Enzym (ACE) Inhibitory Activity of Eel (*Monopterus Sp*) Protein Hydrolysate. *International Food Research Journal*, 23(4): 1424-1431
- Baker, K. F., & Cook, R. J. (1996). *The Nature and Practice of Biological Control of Plant Patogens*. Minnesota: APS Press
- Boye, J., Zare, F., & Pletch, A. (2010). Pulse Proteins: Processing, Characterization, Functional Properties and Applications in Food and Feed. *Food Research International*, 43(2): 414-431
- 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). *J. Food Sci Technol*, 52(9): 5817-5825
- Efendi, Y., Yusra, & Efendi, V. O. (2017). Optimasi Potensi Bakteri *Bacillus subtilis* sebagai Sumber Enzim Protease. *Jurnal Akuatika Indonesia*, 7(11): 87-94
- Fransiska, D, & Murdinah. (2007). Prospek Produksi Agarosa Mikrobiologi di Indonesia. *Squalen*, 2(2): 65-72
- Hussein, Z. M., Abedali, A. H., & Ahmead, A.S. (2019). Improvement Properties of Self-Healing Concrete by Using Bacteria. *IOP Conference Series: Material Science and Engineering*. 584(1): 1-10
- Ikhrar, M.S., Yudistira, A., & Wewengkang, D.S. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan *Stylissa sp.* Dengan Metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). *PHARMACON*. 8(4): 961-967
- Jawetz E, Melnick, J.L., & Adelberg, E.A. (2005) *Mikrobiologi Kedokteran*. Salemba Medika: Jakarta

- Kuspriyantari, J. N. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan Protein Hidrolisat Hasil Hidrolisis Susu Kambing dengan Ekstrak Kasar Protease Bakteri *Bacillus subtilis* B298. *Skripsi*. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman
- 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 Industri Pangan*, 26(2): 179-188
- Lay, B., & Sugyo, H. (1992). *Mikrobiologi*. Rajawali Press: Jakarta
- Lehninger, A.L. (1997). *Dasar-Dasar Biokimia Jilid 1*. Erlangga: Jakarta
- 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 Seminar Nasional*, Universitas Jenderal Soedirman
- Lippi, G., Blanckaert, N., Bonini, P., Green, S., Kitchen, S., Palicka, V., Vassault, A. J., & Plebani, M. (2008). Haemolysis; an overview of the leading cause of unsuitable specimens in clinical laboratories. *Jurnal Clin Chem Med*. 46(6): 764-72
- Liu, D., Xiaoyu, C., Yiyang, Y. Q., & Ou, S. Y. (2011). Structure and Rheology of Nanocrystalline Cellulose. *Carbohydrate Polymers*. 84: 316-322
- Lowry, O. H., Rosebrough, N. J., Farr, A. L., & Randall, R. J. (1951). Protein Measurement with The Folin Phenol Reagent. *J Biol Chem*. 193(1): 265-75
- Madigan M.T & Martiko J. M. (2005). *Brock Biology of Microorganisms 11<sup>th</sup> ed*. Prentice Hall: New Jersey
- Maulida & Guntarti, A. (2015). The influence of particle size of black rice (*Oryza sativa* L.) on extract yield and total anthocyanin content. *Pharmaciana*. 5(1): 9-16
- Milan, Z. B., Boskovic, M., Ivanovic, J., Janjic, J., Dokmanovic, M., Markovic, R., & Tatjana, B. (2013). Bioactive peptides from meat and their influence on human health. *Technologija Mesa*. 1(2): 8-21
- Molyneux, P. (2004). The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarinn J. Scri Technol*. 26(2): 211-21
- Murakami H, Asakawa T, Terao J., & Matshuhita S. (1984). Antioxidative Stability of Tempeh and Liberation of Isoflavones by Four Market Classes of Edible Beans. *Journal of Science Food and Agriculture*. 51: 285-297

- 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
- Nisa, F. Z., Marsono, Y., & Harmayani, E. (2007). Efek Hipokolesterolemik Susu Kedelai Fermentasi Steril Secara In Vitro. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 23(2): 47-51
- Nur'aziza. (2022). Fraksinasi Protease dari Bakteri *Bacillus subtilis* B211 dan Uji Hidrolisis terhadap Protein Susu Sapi serta Aktivitasnya sebagai Antioksidan. *Skripsi*. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman
- Paramaputri, R.H. (2012). Teknologi Pengolahan Serealia, Kacang-Kacangan, dan Umbi-Umbian. *Paper*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjajaran. Jatinangor
- Patria, W. D., & Soegihardjo, C. J. (2013). Uji Aktivitas Antioksidan Menggunakan Radikal 1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil (DPPH) dan Penetapan Kandungan Fenolik Total Fraksi Etil Asetat Ekstrak Etanolik Daun Benalu yang Tumbuh Di Pohon Kepel (*Stelechocarpus burahol* (BI.) Hook. F.). *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*. 10(1): 51-60
- Pertiwi, A. R. (2020). Karakterisasi Protease Ekstraseluler Bakteri *Bacillus subtilis* B46 serta Uji Kemampuan Hidrolisis terhadap Protein Susu Kambing. *Skripsi*. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman
- Pierce. (2005). *Protein Assay: Technical Handbook*. USA: Pierce Biotechnology Inc
- Prakash, A, Rigelhof, F, and Miller, E. (2001). Antioxidant Activity. *Medallion Laboratories Analytical Progress*. 19(2): 4-48
- 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: 180-188
- Prayitno, A.D., Rachmawaty R, Handayani H, Selvy F, & Sari, R.P. (2011). Penggunaan Enzim Dalam Industri Pangan. *Makalah Teknologi Enzim*. Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro: Semarang
- 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
- Putra, S. F., Fitri, R., & Fadilah, M. (2021). Pembuatan Media Tumbuh Bakteri Berbasis Lokal Material. *Prosiding SEMNAS BIO*: Universitas Negeri Padang. 1043-1050
- Rahayu. (2009). *Praktis Belajar Kimia I*. Jakarta: Penerbit Departemen Pendidikan Kesehatan Nasional

- Rahayu, M., & Susanti, E. (2017). Optimasi Jenis dan Kadar Sumber Nitrogen. *Jurnal Kimia Riset*, 2(2): 98-107
- Rahmi, H., Hariyanti, Ariyanti, R. P., & Wulandari, D. (2020). Analisis Hasil Fraksinasi Protease dan Lipase yang Berasal dari Saluran Pencernaan Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*). *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia (JBBI)*, 7(2): 194-202
- Saefudin, A. (2006). *Enzim*. Pusat Penelitian Bioteknologi LIPI: Cibinong
- Samaranayaka, A.G & Li-Chan, E.C. (2011). Food-derived peptidic antioxidants: A review of their production. *Journal of Functional Foods*. 3(4): 229-254
- Sawiji, R. T., & La, E. O. J. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan *Body Butter* Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah dengan Metode DPPH. *Jurnal Surya Medika*. 6(2): 178-184
- Scherer, R., & Godoy, H. T. (2009). Antioxidant Activity Index (AAI) by The 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl Method. *Food Chemistry*. 112(3): 654-658
- Setiaji, J., Johan, T. I., & Widantari, M. (2015). Pengaruh Gliserol Pada Media Tryptic Soy Broth (TSB) Terhadap Viabilitas Bakteri *Aeromonas hydrophila*. *Jurnal Dinamika Pertanian*, 30(1): 83-91
- Shanthakumar P, Klepacka J, Bains A, Chawla P, Dhuiil, S.B., & Najda A. (2022). The Current Situation of Pea Protein and Its Application in Food Industry. *Molecules*. 27: 5354
- Soedomo, P. (2006). Pengaruh tiga macam pupuk daun pada berbagai konsentrasi terhadap hasil tunas kacang kapri (*Pisum sativum* L.). *J. Agrijati Balitsa*. 3(1): 34-41
- Soeka, Y. S., & Sulistiani. (2014). Karakterisasi Protease *Bacillus subtilis* A1 InaCC B398 yang Diisolasi dari Terasi Samarinda. *Berita Biologi*, 13(2): 203-212
- Sonia, N. M. O., & Kusniadi, 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
- Stadnik, J & Keska, P. (2015). Meat and fermented meat products as a source of bioactive peptides. *Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria*. 14(3): 181-190
- Stanbury, P.F & Whitaker, A. (1984). *Principles of Fermentation Technology*. Pergamon Press: New York
- Stone, A. K., Karalash, A., Tyler, R. T., Warkentin, T. D., & Nickerson, M. T. (2014). Functional Attributes of Pea Protein Isolates Prepared Using Different Extraction Methods and Cultivars. *Food Research International*. 76(1): 31-38

- Suhartono, E. (2008). Modifikasi Protein Akibat Pembebanan Glukosa dengan Model Reaksi Glikosilasi Nanoenzimatik In Vitro. *Mutiara Medika*, 8(1): 40-47
- Suhartono, M.T. (1989). *Enzim dan Bioteknologi*. IPB Press: Bogor
- Suntorsuk, W., Tongjun, J., Onnim, P., Oyama, H., Ratanakanokchai, K., Kusamran, T., & Oda, K. (2005). Purification and Characterization of Keratinase from a Thermotolerant Feather Degrading Bacterium. *World Journal Microbiol Biotechnology*. 21(6): 1111-1117
- Susanti, E., & Ariani, S. R. D. (2003). Isolation and Characterization of Protease from *Bacillus subtilis* 1012M15. *Journal of Biological Diversity*, 4(1): 12-17
- Tharanathan, R.N & Mahadeyamma. (2003). Biodegradable Films and Composite Coatings Past, Present, and Future. *Trends in Food Science and Technology*. 14: 71-78
- Thomas, D.B. (1984). *A Textbook of Industrial Microbiology*. Sinaver Associates Sunderland: USA
- USDA. (2018). *Classification of Pisum Sativum L.* <https://plants.usda.gov/core/profile?symbol=PISA6>. Diakses pada tanggal 1 Desember 2022
- Wang, Q., Shi, A., Liu, H., Zhang, Y., Li, N., Gong, K., Yu, M., & Zheng, L. (2016). Chapter 5-Peanut by Products Utilization Technology. *Academic Press*. 211-236
- Wardani, A. K., & Nindita, L. O. (2012). Purifikasi dan Karakterisasi Protease dari Bakteri Hasil Isolasi dari Whey Tahu. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 12(3): 149-156
- Winarni, D. (1997). *Diktat Teknik Fermentasi*. Surabaya: Program Studi D3 Teknik Kimia FTI-ITS
- Winarsi, H. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Penerbit Kanisius: Yogyakarta
- Wiradyani, N. K., Wartini, N. M., & Admadi, B. (2014). Komposisi Senyawa Penyusun Minuman Sinom (*Curcuma domestica val.- tamarindus indica l.*). *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 1(10): 10-23
- Yuniati, R., & Permatasari, S. (2015). Pembuatan Isolat Papain dari Getah Buah Pepaya untuk Hidrolisis Protein Pada Pengembangan Metode Penambahan Materi Praktikum Biokimia. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*. 9: 142-152
- Yuniati, R., Nugroho, T. T., & Puspita, F. (2015). Uji Aktivitas Enzim Protease dari Isolat *Bacillus* sp. Galur Lokal Riau. *JOM MIPA*, 1(2): 116-122.