

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.
- Aditia, R. P., Desniar, & Trilaksani, W. (2018). Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Hidrolisat Protein. *JPHPO*. 21(5): 1-12.
- 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., Sauethy, I.P., & Pan, S. (2015). Antioxidative Peptides Derived from Food Protein. *Crit Rev Food Sci Nutr*. 48: 430-441.
- Aisyah, S. N. & Agung, A. (2019). Pelatihan Preparasi Media Kultur *Beauveria bassiana* pada Kelompok Petani Pengembang Agensi Hayati. *Prosiding*. 645-658. Yogyakarta: Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Amalia, A., Kusumawinahyu, R. & Rohenti, I. R. (2021). Studi Potensi Sifat Anti-Aging Ekstrak Kedelai Hitam (*Glycine max* (L.) Merrill) Varietas Detam 1 melalui Uji Antioksidan. *Warta Akab*. 45(2): 43-50.
- Amelia, A., Saleh, D. M., Pramono, H., & Sistina, Y. (2013). Motilitas dan Viabilitas Spermatozoa Itik Lokal (*Anas platyrhynchos*) setelah Penyimpanan Refrigerator dalam Ekstender Dikombinasi Berbagai Konsentrasi Krioprotektan Gliserol. *Majalan Ilmiah Biologi Biosfera A scientific Jurnal*. 30(1):1-7.
- Arfarita, N. (2015). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Penghasil Protease yang Diskrining dari Terasi. *El-Hayah*. 5(3): 119-122
- 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.
- Atika, R. (2018). Respon Pertumbuhan dan Produksi Beberapa Varietas Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) dengan Pemberian Giberelin di Lahan Salin. *Skripsi*. Medan: Universitas Sumatera Utara
- 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 Enzyme (ACE) Inhibitory Activity of Eel (*Monopterus Sp*) Protein Hydrolysate. *International 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.

- Budseekoad, S., Yupanqui, C.T., Sirinupong, N., Alashi, A.M. Aluko, R.E., & Yourawong, W. (2018). Structural and Functional Characterization of Calcium and Iron-binding Peptides from Mung Bean Protein Hydrolysate. *J. Funct Foods*. 49: 333-341.
- Charlena., Haris, A., & Karwati. (2009). Degradasi Hidrokarbon pada Tanah Tercemar Minyak Bumi dengan Isolat A10 dan D8. *Prosiding Seminar Nasional Sains II*. 124-136.
- De Jonge, G., Dos Santos, T. L., Cruz, B. R., Simionatto, M., Bittencourt, J. I. M., Krum, E. A., Moss, M. F., & Borato, D. C. K. (2018). Interference of In Vitro Hemolysis Complete Blood Count. *Journal of Clinical Laboratory Analysis*. 32(5).
- Deavina, V., Rakhmawati, A., & Yulianti, E. (2018). Uji Aktivitas Enzim Protease Bakteri Termofilik Pasca Erupsi Merapi terhadap Tepung Jeroan Ikan Lele. *Jurnal Prodi Pendidikan Biologi*. 7(6): 398-402.
- Deraz, S. F. & Khalil, A. A. (2008). Strategies to Improve Protein Quality and Reduce Antinutritional Factors in Mung Bean. *Journal Food*. 2(1): 25-38.
- Efendi, Y., Yusra., & Efendi, V. O. (2017). Optimasi Potensi Bakteri *Bacillus subtilis* sebagai Sumber Enzim Protease. *Jurnal Akuatika Indonesia*. 2(1): 87-94.
- Faizah, M. (2017). Pengaruh Suhu dan pH terhadap Aktivitas Enzim Protease *Bacillus subtilis* Dari Daun Kenikir (*Cosmos sulphureus*) yang Ditumbuhkan dalam Media Campuran Limbah Cair Tahu dan Dedak. *Skripsi*. Malang: UIN Maulana Malik Ibrahim.
- 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.
- Figueiredo-gonzález, M., Valentão, P., Pereira, D.M. & Andrade, P.B., (2017). Further Insights on Tomato Plant: Cytotoxic and Antioxidant Activity of Leaf Extracts in Human Gastric Cells. *Food and Chemical Toxicology*. 1-33.
- Herasari, D., Salsabila, A.R., Parwathi, I., Laila, A., Mulyono., & Suharso. (2022). Karakterisasi Enzim Protease dari Bakteri *Klebsiella sp.* Idigen Tanah Tercemar Minyak di Bandar Lampung. *Analit: Analytical and Environmental Chemistry*. 7(1): 35-53.
- 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)

- 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*. diterjemahkan oleh Mudihardi, E., Kuntaman, Wasito, E. B., Mertaniasih, N. M., Harsono, S., Alimsardjono, L., Edisi XXII, 327-335, 362-363. Jakarta: Salemba Medika.
- Kadhun, H.A., & Hasan, T.H. (2019). The Study of *Bacillus subtilis* Antimicrobial Activity on Some of the Pathological Isolates. *International Journal of Drug Delivery Technology*. 9(2): 193-196.
- Kesumawardhany, B., & Mita, S. R. (2016). Review Artikel: Pengaruh Penambahan Tween 80 sebagai Enhancer dalam Sediaan Transdermal. *Farmaka*. 14(2): 112-118.
- Klau, M. H., & Hesturini, R. J. (2021). Pengaruh Pemberian Ekstrak Etanol Daun Dandang Gendis (*Clinacanthus nutans* (Burm F) Lindau) terhadap Daya Analgesik dan Gambaran Makroskopis Lambung Mencit. *Jurnal Farmasi & Sains Indonesia*. 4(1): 6-12.
- Korsten, L., & Cook, N. (1996). Optimizing Culturing Conditions for *Bacillus subtilis*. *South African Avocado Growers' Association Yearbook*. 19: 54-58.
- Krohn, R. I. (2001). The Colorimetric Detection and Quantitation of Total Protein. *Current Protocols in Food Analytical Chemistry*. 00(1): 1-28
- 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.
- Kusumah, S. H., Andoyo, R., & Rialita, T. (2020). Isolation and Characterization of Red Bean and Green Bean Protein using the Extraction Method and Isoelectric pH. *SciMedicine Journal*. 2(2): 77-85.
- 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, 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., 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, 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.
- Madigan M.T. & Martinko J.M., (2005). *Brock Biology of Microorganisms 11th ed.* Prentice Hall: New Jersey.
- Mardiah, N., Mulyanto, C., Amelia, A. A., Lisnawati., Anggraeni, D., & Rahmawanty, D. (2017). Penentuan Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Kulit Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) dengan Metode DPPH. *Jurnal Pharmascience*. 4(2): 147-154.
- Marnolia, A., Haryani, Y., & Puspita, F. (2016). Uji Aktivitas Enzim Protease dari Isolat *Bacillus* sp. Endofit Tanaman Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis*). *Jurnal Photon*. 6(2): 1-5.
- 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 Cells (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.
- Mumpuni, N., Supadmi, F. R. S., Cherlin, N. L., dan Junus, J. G. (2021). Antioksidan Vitamin C dan E Memberi Perlindungan terhadap Elastisitas Sel Darah Merah selama Penyimpanan Darah Donor. *Syifa 'MEDIKA*. 11(2):84-95.
- Najafi, M.F., Deobagkar, D. & Deobagkar, D. (2005). Potential Application of Protease Isolated from *Pseudomonas aeruginosa* PD100. *Electronic Journal of Biotechnology*. 8(2).
- Najihudin, A., Chaerunisa, A., & Subarnas, A. (2017). Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Kulit Batang Trengguli (*Cassia fistula* L) dengan Metode DPPH. *IJPST*. 4(2): 70-78.
- Nguyen, T. & Nguyen, C. H. (2020). Determination of Factors Affecting the Protease Content Generated in Fermented Soy Bean by *Bacillus subtilis* 1423. *Elsevier*. 6: 831-836.
- Noviana. (2022). Isolasi Protein Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH. *Skripsi*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- 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.

- Nurhayati, T., Nugraha, R., & Lihuana, D. N. (2020). Karakterisasi Fraksi Amonium Sulfat Tripsin yang Diisolasi dari Usus Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *JPHPI*. 23(2): 272-382.
- Nurkhotimah., Yulianti, E., & Rakhmawati, A. (2017). Pengaruh Suhu dan pH terhadap Aktivitas Enzim Fosfatase Bakteri Termofilik Sungai Gendol Pasca Erupsi Merapi. *Jurnal Prodi Biologi*. 6(8): 465- 474.
- Oktora, A. L. (2020). Karakterisasi Protease dari Bakteri *Bacillus subtilis* B1 dan Uji Kemampuan Hidrolisis Protein Susu Kambing. *Skripsi*. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.
- Pant, G., Anil, P., Pavani, P. V. J., Sayantan, B., Deviram, S. N. V. G., Ajay, K., Mitali, P., & Ravi, G. P. (2015). Production, Optimization, and Partial Purification of Protease from *Bacillus subtilis*. *Journal of Taibah University for Science*. 9: 50-55.
- Pasupuleti, V. K., & Demain, A. L. (2010). *Protein Hydrolysates in Biotechnology*. Prague: Springer Science & Business Media.
- 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 (*Dendrophthoe pentandra* L. Miq.) yang Tumbuh Di Pohon Kepel (*Stelechocarpus burahol* (BI.) Hook. F.). *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*. 10(1): 51-60.
- Pelczar, M.J. & E. C. S. Chan. (2008). *Dasar-Dasar Mikrobiologi I*. Jakarta: UI Press.
- Pertiwi, A. R. (2020). Karakterisasi Protease Ekstraseluler Bakteri *Bacillus subtilis* B46 serta Uji Kemampuan Hidrolisis terhadap Protein Susu Kambing. *Skripsi*. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.
- Poernomo, A. T., & Purwanto, D. A. (2003). Uji Aktivitas “Crude” Enzim Proteolitik *Bacillus subtilis* FNCC 0059 Hasil Fermentasi Curah. *Majalah Farmasi Airlangga*. 3(3). 103-107.
- Prasetyo, E., Kharomah, N. Z. W., & Rahayu, T. P. (2021). Uji Aktivitas Menggunakan DPPH (2-2-difenil-1-pikrilhidrazil) terhadap Ekstrak Etanol Kulit Buah Durian (*Durio zibethinus* L.) dari Desa Alasmalang Kabupaten Banyumas. *Jurnal Pharmascience*. 8(1): 75-82.
- Prawira, I., Rukmi, I., & Wijanarka. (2015). Produksi Enzim Protease *Aspergillus Flavus* Pam-25 dengan Variasi pH dan Waktu Inkubasi. *Jurnal Biologi*. 4(2): 10-16.
- 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

- Pujiastuti, A., & Kristiani, M. (2019). Formulasi dan Uji Stabilitas Mekanik Hand and Body Lotion Sari Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) sebagai Antioksidan. *Jurnal Farmasi Indonesia*. 16(1): 42–55.
- Purwanto, M. G. M. (2014). Perbandingan Analisa Kadar Protein Terlarut dengan Berbagai Metode Spektroskopi UV-Visible. *Jurnal Ilmiah Sains & Teknologi*. 7(2): 64-71.
- Purwono, M. S., & Hartono, R. (2012). *Kacang Hijau*. Jakarta. Swadaya.
- Putri, T. (2022). Analisis Proksimat pada Isolat Protein Teripang Beronok (*Paracaudina australis*) dengan Perlakuan pH Basa Berbeda. *Skripsi*. Pekanbaru: Universitas Riau Pekanbaru.
- Budhi, R. K., Soemantri, A., Aminullah, A., & Suhartono. (2011). Kadar Antioksidan Rendah Meningkatkan Risiko Hemolisis pada Sepsis Neonatus. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*. 26(3):180-184.
- Radji, M. (2011). *Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran*. Jakarta: EGC.
- Rahayu. (2009). *Praktis Belajar Kimia I*. Jakarta: Penerbit Departemen Pendidikan Kesehatan Nasional.
- Rahman, R. D. N., Supomo., & Warnida, H. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak *Baccaurea lanceolata* Fructus dengan Metode ABTS dan DPPH. *Jurnal Ilmu kesehatan*. 6(2): 155-161.
- Rahmawati., Taurina., & Andrie. (2019). Pengaruh Minyak Cengkeh (*Syzygium aromaticum* L.) terhadap Stabilitas Protein Sediaan Salep Fase Air Ekstrak Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Penetapan Kadar Protein Menggunakan Metode Lowry. *Jurnal Ilmiah Tanjungpura*. 53(9): 1689-1699.
- Sahriawati & Daud, A. (2016). Optimasi Proses Ekstraksi Minyak Ikan Metode Soxhletasi dengan Variasi Jenis Pelarut dan Suhu Berbeda. *Jurnal Galung Tropika*. 5(3): 164-170.
- 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.
- Sari, R. I. P. S., Salman., & Zaini, E. (2022). Isolasi dan Karakterisasi Serbuk Enzim Bromelin dari Batang Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr). *Medical Sains: Jurnal Ilmiah Kefarmasian*. 7(4): 751-758.
- Sarita, R., Fitriana, A., & Prabandari, R. (2021). Perbandingan Kadar Protein pada Kacang Hijau dan Sari Kacang Hijau yang Diperjualbelikan dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat 2021*, 238-245.
- Sarmadi, B. H., & Ismail, A. (2010). Antioxidative peptides from food proteins: A review. *Peptides*. 31: 1949-1956.

- 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.
- Sholihati, A. M., Baharuddin, M., & Santi. (2015). Produksi dan Uji Aktivitas Enzim Selulase dari Bakteri *Bacillus subtilis*. *Al-Kimia Jurnal Penelitian Sains Kimia*. 3(2): 78-90.
- Soeka, Y. S., & Sulistiani. (2014). Karakteristik 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*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Sukmawati, Sudewi, S., & Pontoh, J. (2018). Optimalisasi dan Validasi Metode Analisis dalam Penentuan Kandungan Total Flavonoid pada Ekstrak Daun Gedi Hijau (*Abelmoschus manihot* L.) yang Diukur Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis. *Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi*. 7(3): 32-41.
- 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): 193-199.
- Sutini., Widihastuty, Y.R., & Ramadhani, A. N. (2019). Review: Hidrolisis Lignoselulosa dari *Agricultural Waste* sebagai Optimasi Produksi *Fermentable Sugar*. *EQUILIBRIUM*. 3(2): 59-68.
- Tamam, B., Syah, D., Lioe, H.N., Suhartono, M.T., & Kusuma, W.A. (2018). Beberapa Penciri Berbasis Sekuens untuk Mengenali Sifat Fungsional Peptida Bioaktif: Studi Eksplorasi. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*. 29: 1-9.
- Tang, D., Dong, Y., Ren, H., Li, L. & He, C. (2014). A Review of Phytochemistry, Metabolite Changes, and Medicinal Uses of the Common Food Mung Bean and Its Sprouts (*Vigna radiata*). *Journal Chemistry Central*. (8): 4
- Viernes, L.B.G., Garcia, R. N., Torio, M. A. O., & Angelia, M.R. N. (2012). Antihypertensive Peptides from Vicilin, the Major Storage Protein of Mung Bean (*Vigna radiata* (L.) R. Wilczek). *Journal of Biological Sciences*. 12(7): 393-399.
- Wahyuningsih, N., & Zulaika, E. (2018). Perbandingan Pertumbuhan Bakteri Selulolitik pada Media *Nutrient Broth* dan *Carboxymethyl 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): 149-156.

- Wijayati, N., Astutiningsih, C., & Mulyati, S. (2014). Transformasi α -Pinena dengan Bakteri *Pseudomonas aeruginosa* ATCC 25923. *Biosaintifika*. 6(1): 24-28.
- Wirajana, I. N., Sirait, R.R., & Suarya, P. (2021). Pemurnian Amilase Mikroba Amilolitik dengan Fraksinasi Amonium Sulfat dan Amobilisasi pada Agar-Agar Komersial. *Jurnal Kimia*. 15(1): 41-49.
- Wiwata, O. K. (2019). Karakteristik dan Aktivitas Hambat *Angiotensin Converting Enzyme* (ACE-1) Garam Peptida Berbasis Kombinasi Hidrolisat Dua Jenis Kacang. *Skripsi*. Jember: Universitas Jember.
- Yana, R., & Permatasari, S. (2022). 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(2): 142-152.
- Yuniati, R., Nugroho, T.T., & Puspita, F. (2015). Uji Aktivitas Enzim Protease dari Isolat *Bacillus sp.* Galur Lokal Riau. *Jurnal Online Mahasiswa*. 2(1): 116-122.
- Zuhra, C.F., Tarigan, J., & Sihotang, H. (2008). Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid dari Daun Katuk (*Sauropus Androgynus* (L) Merr). *Jurnal Biologi Sumatera*. (1):7-10.

