

DAFTAR PUSTAKA

- Adiga, U., & Yogish, S. (2016). Hemolityc Index: a Tool to Measure Hemolityc in vitro. *Journal of Biotechnology and Biochemistry*, 2(2), 49–52.
- Aditia, R. P., Desniar, D., & Trilaksani, W. (2018). Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Hidrolisat Protein Hasil Fermentasi Telur Ikan Cakalang. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1), 1.
- Andhikawati, A., Permana, R., & Oktavia, Y. (2021). Review: Komposisi Gizi Ikan Terhadap Kesehatan Tubuh Manusia. *Marinade*, 04(02), 326.
- Ardiani, A. P., & Rahmayanti, M. (2022). Kualitas Hidrolisat Protein Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Hasil Hidrolisis Menggunakan Enzim Bromelin dari Ekstrak Nanas. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 11(2), 305–314.
- Artasya, R., & Parapasan, S. A. (2020). Jahe Sebagai Antiinflamasi. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 2(3), 309–316.
- Asih, D. J., Warditiani, N. K., & Wiarsana, I. G. S. (2022). Review Artikel: Aktivitas Antioksidan Ekstrak Amla (*Phyllanthus emblica/Emblica officinalis*). *Humantech: Jurnal Ilmiah Multi Disiplin Indonesia*, 1(6), 674–687.
- Baehaki, A., Lestari, S. D., & Romadhoni, A. R. (2015). Hidrolisis Protein Ikan Patin Menggunakan Enzim Papain dan Aktivitas Antioksidan Hidrolisatnya. *Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 18(3), 230–239.
- Bollag, D., Rozycki, M., & Edelstein, S. (1996). *Protein Methods*. New York: John Willey & Sons Inc.
- Damira, Firdha, N., Farma, Si. A., Atifah, Y., & Batungale, S. (2021). Aktivitas Enzim Amilase pada Saliva dan Enzim Protease pada Sekret Pankreas *Rana escuental*. *Prosiding Semnas Bio*, 01(2021), 111–121.
- Devita, C., Pratjojo, W., & Sedyawati, S. M. R. (2015). Perbandingan Metode Hidrolisis Enzim Dan Asam Dalam Pembuatan Sirup Glukosa Ubi Jalar Ungu. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 4(1), 16–19.
- Efendi, Y., Yusra, & Efendi, V. O. (2017). Optimasi Potensi Bakteri *Bacillus subtilis* Sebagai Sumber Enzim Protease. *Jurnal Akuatika Indonesia*, 2(1), 87–94.
- Esfandi, R., Walters, M. E., & Tsopmo, A. (2019). Antioxidant Properties and Potential Mechanisms of Hydrolyzed Proteins and Peptides from Cereals. *Heliyon*, 5(4), 1-26.
- 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*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.

- Fajriyah, A. R., & Winarti, S. (2022). Karakteristik Penyedap Rasa Daun Murbei dan Kepala Udang dengan Hidrolisis Enzimatis Menggunakan Papain dan Calotropin. *Agritepa*, 2(4), 48–59.
- Farida, Y., Rahmat, D., & Amanda, A. W. (2018). Anti-Inflammation Activity Test of Nanoparticles Ethanol Extract of Temulawak Rhizome (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) with Protein Denaturation Inhibition Method. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 16(2), 225.
- Firdaus, S., Zainul Fadli, M., & Rina Bintari, Y. (2024). Aktivitas Antiinflamasi Melalui Metode Denaturasi BSA (*Bovine Serum Albumin*) pada Ekstrak Rumput Laut Merah (*Gracilaria Verrucosa*) dengan Variasi Pelarut. *Jurnal Kedokteran Komunitas (Journal of Community Medicine)*, 12(1), 1–7.
- Fitriana, N., & Asri, M. T. (2022). Aktivitas Proteolitik pada Enzim Protease dari Bakteri *Rhizosphere* Tanaman Kedelai (*Glycine max* L.) di Trenggalek. *LenteraBio*, 11(1), 144–152.
- Gustiano, R., Prakoso, V. A., & Ath-thar, M. F. (2018). Asian Catfish Genus *Pangasius*: Diagnosis and Distribution. *Indonesian Fisheries Research Journal*, 24(2), 99–115.
- 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), 634.
- Handayani, K., Royanti, V., & Ekowati, C. N. (2023). Indeks Keanekaragaman Bakteri *Bacillus* Sp. dari Tanah Kebun Raya Liwa. *Gunung Djati Conference Series*, 18, 2022.
- Hanum, S. H., Poernomo, A. T., Sudjarwo, S., & Rosyidah, S. (2022). Effect of pH, Temperature, and Metalactivator on the Activity of Fibrinolytic Enzymes Produced by *Pseudomonas aeruginosa* Ts6.4. *Berkala Ilmiah Kimia Farmasi*, 9(1), 9–12.
- Harmain, R., & Dali, F. (2017). *Buku Ajar: Ilabulo Ikan Patin (Pangasius, sp.)*. Gorontalo: UNG Press Gorontalo.
- Hengkengbala, S. I., Lintang, R. A. J., Sumilat, D. A., Mangindaan, R. E. P., Ginting, E. L., & Tumembouw, S. (2021). Karakteristik Morfologi dan Aktivitas Enzim Protease Bakteri *Symbion Nudibranch*. *Jurnal Pesisir dan Laut Tropis*, 9(3), 83–94.
- Herawati, I. (2020). Aktivitas Enzim Protease Kapang Endofit yang Diisolasi dari Daun Tanaman Pepaya (*Carica papaya* L.). *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Hermawan, B. (2022). Uji Antioksidan Hasil Hidrolisis Protein Susu Kambing Etawa Oleh Protease *Bacillus subtilis* B209. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman.

- Hermiastuti, M. (2013). Analisis Kadar Protein dan Identifikasi Asam Amino Ikan Patin (*Pangasius djambal*). *Skripsi*. Universitas Jember.
- Hernanez-Ledesma, B., & Hsieh, C. (2013). *Bioactive Food Peptides in Health and Disease*. London: IntechOpen
- Husna, P. A. U., Kairupan, C. F., & Lintong, P. M. (2022). Tinjauan Mengenai Manfaat Flavonoid pada Tumbuhan Obat Sebagai Antioksidan dan Antiinflamasi. *EBiomedik*, 10(1), 76–83.
- Ibroham, M. H., Jamilatun, S., & Kumalasari, I. D. (2022). A Review: Potensi Tumbuhan-Tumbuhan di Indonesia Sebagai Antioksidan Alami. *Seminar Nasional Penelitian*, 1–13.
- Iduantoro, C. P., Zuraida, I., Sulistiawati, S., Mismawati, A., & Pamungkas, B. F. (2024). Potensi Peptida Bioaktif dari Hasil Samping Perikanan Sebagai Antihipertensi dan Antioksidan-Review. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 12(1), 19–26.
- Isabella, D. P., Puspawati, G. A. K. D., & Wiadnyani, A. agung I. S. (2022). Pengaruh Konsentrasi Tween 80 Terhadap Karakteristik Serbuk Pewarna Daun Singkong (*Manihot utilissima Pohl.*) pada Metode *Foam Mat Drying*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(1), 112.
- Istiadi, K. A., Khairani, I. A., & Andriani, S. (2024). Perbedaan Profil Protein Plasma Darah Mencit Menggunakan SDS-PAGE Tanpa Penambahan dan dengan Penambahan 2- Mercaptoethanol. *Jurnal Pendidikan Biologi Undiksha*, 11(2), 17–27.
- Karlina, R., & Nor, M. L. (2019). *Buku Referensi: Konsentrat, Hidrolisat, dan Isolat Protein Ikan*. Pekanbaru: UR Press Pekanbaru.
- Kurniawan, H. M., Fikrinnisa, R., & Adriadi, A. (2022). Optimasi Ekstrinsik Produksi Protease dari *Bacillus* sp. TG-50 Isolat Tanah Tempat Pembuangan Akhir Sampah (TPAS) Talang Gulo Jambi. *BioWallacea : Jurnal Penelitian Biologi (Journal of Biological Research)*, 9(1), 1.
- Kusumadjaja, A. P., & Dewi, R. P. (2010). Determination of Optimum Condition of Papain Enzyme from Papaya Var Java (*Carica papaya*). *Indonesian Journal of Chemistry*, 5(2), 147–151.
- 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. *Urnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(2), 179–188.
- Lestari, P., & Suyata. (2020). Aktivitas Antioksidan Hidrolisat Protein dari Kasein Susu Kambing Etawa Hasil Hidrolisis Bromelin dari Daun Nanas Madu. *J. Gipas*, 4(1), 1–13.
- Lestari, P., Suyata., Irmanto., Kuspriyantari, J., & Sari, L. (2021). Hidrolisis Protein

Susu Kambing Etawa Berpotensi Antioksidan dengan Enzim Protease dari *Bacillus subtilis* B298. *Prosiding Pengembangan Sumber Daya Perdesaan Dan Kearifan Lokal Berkelanjutan X*, 11(1).

- Madigan, M. (2005). *Brock Biology Microorganism*. USA: Pearson Education.
- Mamarimbing, M. S., Putra, I. G. N. A., & Setyawan, E. I. (2022). Aktivitas Antiinflamasi Ekstrak Etanol Tanaman Patah Tulang (*Euphorbia tirucalli* L.). *Humantech: Jurnal Ilmiah Multi Disiplin Indonesia*, 2(3), 502–508.
- Manalu, R. T. (2017). Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Pendegradasi Hidrokarbon Asal Indonesia. *Sainstech Farma*, 10(2), 23–28.
- Mesdaghinia, A., Pourpak, Z., Naddafi, K., Nodehi, R. N., Alizadeh, Z., Rezaei, S., Mohammad, A., & Faraji, M. (2019). An in vitro Method to Evaluate Hemolysis of Human Red Blood Cells (RBCs) Treated by Airborne Particulate Matter (PM₁₀). *MethodeX*, 6, 156–161.
- Minarti, M., Ruga, R., & Marlina, E. (2021). Aktivitas Antiinflamasi Ekstrak Metanol Daun Pare Hutan (*Momordica balsamina* Linn.) dalam Menghambat Denaturasi Protein. In *Prosiding Seminar Nasional Kimia*, 103–107.
- Mishra, K., Ojha, H., & Chaudhury, N. K. (2012). Estimation of Antiradical Properties of Antioxidants Using DPPH Radical Dot Assay: A Critical Review and Results. *Food Chemistry*, 130(4), 1036–1043.
- Mu'nisa. (2023). *Antioksidan Pada Tanaman dan Peranannya Terhadap Penyakit Degeneratif*. Surabaya: Brilian Internasional Surabaya.
- Najafi, M., Deobagkar, D., & Deobagkar, D. (2005). Potential Application of Protease Isolated from *Pseudomonas aeruginosa* PD100. *Electronic Journal of Biotechnology*, 8(2), 108.
- Nasution, N. A., Nurilmala, M., & Abdullah, A. (2019). Hidrolisat Kuda Laut (*Hippocampus kuda*) dan Uji Aktivitas Antiinflamasi dengan Metode Penghambatan Denaturasi Protein. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 21(1), 47–51.
- Nofiandi, D., Wardi, E. S., & Putri, M. D. (2020). Pembuatan Hidrolisat Protein dari Paru Kambing (*Capra aegagrus hircus* L.) dan Uji Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Akademi Farmasi Prayoga*, 5(1), 11–20.
- Noradina., Hutagaol, A., & Siregar, Y. (2017). Pemberian Vitamin E Terhadap Fragilitas Eritrosit pada Mencit (*Mus musculus*, L.) yang Dipapari Tuak. *Jurnal Ilmiah Keperawatan Imelda*, 3(2), 361–369.
- Novika, D. S., Ahsanunnisa, R., & Yani, D. F. (2021). Uji Aktivitas Antiinflamasi Ekstrak Etanol Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Terhadap Penghambatan Denaturasi Protein. *Stannum: Jurnal Sains dan Terapan Kimia*, 3(1), 16–22.
- Novitasari, Y., Pangastuti, A., & Rakhmawati, R. (2014). Penghambatan Produksi

- Enzim Eksoprotease pada Sistem Quorum Sensing *Aeromonas Hydrophila* dengan Pemberian Ekstrak Metanol Rimpang Segar dan Rimpang Kering Lengkuas (*Alpinia galanga*). *Biofarmasi*, 12(2), 51–61.
- Nugrahena, N. P., Sudarsono, T. A., & Wijayanti, L. (2021). Pengaruh Hemolisis Terhadap Nilai Trombosit dengan Menggunakan Metode *Direct Counting*. *Jurnal Analis Medika Biosains (JAMBS)*, 8(2), 108.
- Nurjanah, F., & Sumiwi, S. A. (2016). Aktivitas Antiinflamasi Berbagai Tanaman Diduga Berasal dari Flavonoid. *Farmaka*, 17(1), 135–146.
- Oktasari, T., Suparmi, & Karnila, R. (2015). Pembuatan Isolat Protein Ikan Patin (*Osphronemus gouramy*) dengan Metode pH Berbeda. *Jurnal JOM*, 2(2), 1–12.
- Pamaya, D., Muchlissin, I. S., Maharani, T. W. E., Darmawati, S., & Ethica, N. S. (2018). Isolasi Bakteri Penghasil Enzim Protease *Bacillus amyloliquefaciens* Irod2 pada Oncom Merah Pasca Fermentasi 48 Jam. *Seminar Nasional Edusainstek*, 40–46.
- Pierce. (2005). *Protein Assay: Technical Handbook*, Pierce Biotechnology. USA: Inc.
- Pramiastuti, O., Murti, F. K., Mulyati, S., Khasanah, U., Alquraishi, R. H. A., Afifah, A., Sundawa, A. K. N., Nandayani, E., & Pamungkas, Y. (2021). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Temu Blenyeh (*Curcuma Purpurascens Blumae*) dengan Metode DPPH (1,1 Diphenyl-2-Picrylhydrazyl). *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan*, 1, 29–37.
- Prastika, H. H., Ratnayani, K., Puspawati, N. M., & Laksmiwati, A. A. I. A. 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), 180–188.
- Pratiwi, A., Yusran, Islawati, & Artati. (2023). Analisis Kadar Antioksidan pada Ekstrak Daun Binahong Hijau *Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis. *Bioma : Jurnal Biologi Makassar*, 8(2).
- Puteri, N. P., Dewi, L., & Mahardika, A. (2020). Penambahan Putih Telur Sebagai Peningkat Protein pada Tempe Kedelai. *Edubiotik : Jurnal Pendidikan, Biologi Dan Terapan*, 5(02), 142–152.
- Putra, W. A., Karnila, R., & Diharmi, A. (2021). Aktivitas Ekstrak Kasar Enzim Kolagenase dari Organ Dalam Ikan Malong (*Congresox talabon*) pada pH Berbeda. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(1), 27–30.
- Putri, I. A., & Mahfur. (2023). Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Batang Nilam (*Pogostemon cablin Benth.*) dengan Metode DPPH. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Sciences and Clinical Research (IJPSCR)*, 1(2), 1–16.

- Rahmawati, R., Muflihunna, A., & Sarif, L. M. (2016). Analisis Aktivitas Antioksidan Produk Sirup Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) dengan Metode DPPH. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(2), 97–101.
- Rahmawati, Taurina, W., & Andrie, M. (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 Ilmia Tanjungpura*, 53(9), 1689–1699.
- Randall, K. (2011). The Colorimetric Detection and Quantitation of Total Protein. *Current Protocols in Food Analytical Chemistry*, B.1.1-B.1.28.
- Rastuti, U., & Purwati, P. (2012). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kalba (*Albizia falcataria*) dengan Metode DPPH (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil) dan Identifikasi Senyawa Metabolit Sekundernya. *Molekul*, 7(1), 33.
- Restiani, R. (2017). Hidrolisis Secara Enzimatis Protein Bungkil Biji Nyamplung (*Calophyllum inophyllum*) Menggunakan Bromelain. *Biota : Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 1(3), 103–110.
- Rinihapsari, E., Onesiforus, B. Y., & Nugroho, S. M. (2023). Pengaruh Pemanasan Berulang Media Nutrient Agar Terhadap Hasil Uji Sensitivitas Media Nutrient Agar. *Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat Dan Ilmu Gizi*, 1(3), 18–26.
- Rozi, F., Nuzul Azhim Ash Siddiq, M., Masyhuri Majiding, C., & Mulawarman, U. (2023). Analisis Kapasitas Antioksidan Minuman Sumber Vitamin C. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(1), 6105–6111.
- Rusydan, A. M., & Zulfaidah, N. T. (2024). Peptida Bioaktif: Menjelajahi Potensi dan Tantangan Menuju Pangan Masa Depan. *Jurnal Farmasi Syifa*, 2(2), 56–67.
- Saanin, H. (1984). *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Jakarta: Bina Cipta.
- Safitri, R. A., Rahayu, M. P., & Widodo, G. P. (2023). Uji Aktivitas Antiinflamasi Ekstrak Batang Karamunting (*Rhodomyrtus tomentosa*) Terhadap Tikus Jantan Galur Wistar. *Jurnal Surya Medika*, 9(1), 330–334.
- Saputra, A., Oktriani, H., & Supriadi, A. (2024). Identifikasi Asam Amino Pembentuk Tekstur dan Viskositas Daging Ikan Belida (*Chitala lopis*), Ikan Patin (*Pangasius pangasius*), dan Ikan Gabus (*Channa striata*). *Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan*, 15(1), 121–130.
- Sari, D. N. K., Kusharyati, D. F., & Ryandini, D. (2024). Pengaruh PH dan Suhu terhadap Aktivitas Enzim Protease Isolat LG-37 Asal Sedimen Mangrove Pantai Logending Kebumen. *BioEksakta: Jurnal Ilmiah Biologi Unsoed*, 6(1), 53–58.
- Sholihati, A. M., Baharuddin, M., & Santi. (2015). Produksi dan Uji Aktivitas Enzim Selulase dari Bakteri *Bacillus subtilis*. *Journal of Chemistry*, 3(2), 78–90.

- Simamora, C. J. K., & Sukmawati, S. (2020). Identification and Characterization of PrTK 2 Bacterial Isolate Producing Extracellular Protease Enzym from Rubber Seeds Tempeh. *Bioscience*, 4(1), 79–88.
- Simangunsong, D. S., Nurliana, N., Sulasmi, S., Ismail, I., Ferasyi, T. R., & Isa, M. (2016). The Effects of Immersion of Broiler Carcass in a Combination of Citric Acid and Acetic Acid on Protein Content. *Jurnal Medika Veterinaria*, 10(2), 159-161.
- Sirivibukovit, K., Nouanthavong, S., & Sameenoi, Y. (2018). Paper-based DPPH Assay for Antioxidant Activity Analysis. *Analytical Sciences*, 34, 795–800.
- Suherman, D., Irdawati, & Samea Andrian, R. (2024). Pola Pertumbuhan Isolat Bakteri Termofilik SSA-16 dari Sumber Air Panas Sapan Sungai Aro. *SERAMBI*, 9(2), 193–198.
- Sulistiyani, M., Mahatmanti, W., Huda, N., & Prasetyo, R. (2024). Optimization of Microplate Type Uv-Vis Spectrophotometer Performance as an Antioxidant Activity Testing Instrument. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 13(1), 93–102.
- Sumampouw, Z., Najoran, R., Bella, M., & Kolomban, D. (2023). Analisis Pemahaman Konsep Klasifikasi Makhluk Hidup Peserta Didik Kelas VI SD Negeri 14 Manado. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(22), 1224–1233.
- Sumardi, S., Farisi, S., Ekowati, C. N., & Diana, M. S. (2019). Aktivitas dan Karakterisasi Enzim Protease Isolat *Bacillus* Sp. (UJI32) secara Kualitatif dan Kuantitatif. *Jurnal Riset Akuakultur*, 14(3), 193.
- Supriyatna, A., Jauhari, A. A., & Holydaziah, D. (2015). Aktivitas Enzim Amilase, Lipase, dan Protease dari Larva *Hermetia Illucens* yang Diberi Pakan Jerami Padi. *Jurnal Istek*, 9(2), 18–32.
- Suriani, & Muis, A. (2016). Prospek *Bacillus subtilis* Sebagai Agen Pengendali Hayati Patogen Tular Tanah pada Tanaman Jagung. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 35(1), 37–45.
- Susanti, Elfi. (2002). Isolasi dan Karakterisasi Protease dari *Bacillus subtilis* 1012M15. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 4(1), 12-17.
- 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.
- Swastawati, F., Syakur, A., Wijayanti, I., & Riyadi, P. H. (2020). *Teknologi Pengeringan Ikan Modern*. Semarang: Undip Press.
- Syarifuddin, K. ., Yusriyani, & Lamhot, S. (2022). Analisis Asam Lemak Ikan Bandeng (*Chanos chanos Forsskal*) pada Bagian Kepala, Badan, dan Ekor dengan *Chromatography* Gas. *Fito Medicine: Journal Pharmacy and Sciences*, 14(1), 56–65.

- Taniyo, W., Salimi, Y. K., & Iyabu, H. (2021). Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Hidrolisat Protein Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*). *Dalton : Jurnal Pendidikan Kimia Dan Ilmu Kimia*, 4(2), 52–63.
- Tima, M. T. (2018). Penentuan Kondisi Optimum Hidrolisis Pati oleh *Aspergillus Niger* dalam Limbah Kulit Kentang. *Agrica*, 11(2), 136–144.
- Torino, M. I., Limon, R., Villaluenga, C. M., Makinen, S., Pihlanto, A., Valverde, C. V., & Frias, J. (2013). Antioxidant and Antihypertensive Properties of Liquid and Solid State Fermented Lentils. *Food Chemistry*, 136(2), 1030–1037.
- Umar, C. B. P. (2021). Penyuluhan Tentang Pentingnya Peranan Protein dan Asam Amino Bagi Tubuh Di Desa Negeri Lima. *Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan*, 1(3), 52–56.
- Vasic, S., Stevanovic, O., Licina, B., Radojavic, I., & Comic, L. (2012). Biological Activities of Extracts from *Cultivated Granadilla Passiflora Alata*. *Excli Journal*, 11(208–21).
- Wahjuningsih, S. B., Fitriani, A., Azkia, M. N., & Rahmadhia, S. N. (2023). *Senyawa Bioaktif dalam Bahan Pangan*. Semarang: Universitas Semarang Press.
- Wahyudiati, D. (2017). *Biokimia*. Mataram: Leppim Mataram.
- Wahyuningsih, N., & Zulaika, E. (2019). Perbandingan Pertumbuhan Bakteri Selulolitik pada Media Nutrient Broth dan *Carboxy Methyl Cellulose*. *Jurnal Sains Dan Seni ITS*, 7(2), 7–9.
- Wahyuningtyas, M. P., Setiati, Y., & Riska, N. (2020). Karakteristik Fisik Penambahan Ikan Patin Siam (*Pangasius sutchii*) pada Sus Kering. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 8(2), 114–120.
- Wibowo, L. M. S. A., Yuliantmo, R., Maryati, T., & Pahlawan, I. F. (2020). *Enzyme for Leather*. Yogyakarta: PT Sepadan Putra Mandiri.
- Williams, L. A. D., O'Connar, A., Latore, L., Dennis, O., Ringer, S., Whittaker, J. A., Conrad, J., Vogler, B., Rosner, H., & Kraus, W. (2008). The in Vitro Anti-Denaturation Effects Induced by Natural Products and Non-Steroidal Compounds in Heat Treated (*Immunogenic*) Bovine Serum Albumin is Proposed as a Screening Assay for The Detection of Anti-Inflammatory Compounds, Without the Use of Animals. *West Indian Medical Journal*, 57(4), 327–331.
- Witono, Y., Aulanni'am, Subagio, A., & Widjanarko, S. B. (2007). Purifikasi dan Karakterisasi Parsial Enzim Protease dari Getah Tanaman Biduri (*Calotropis gigantea*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 18(1), 1–9.
- Wiwata, O. K. (2019). *Karakteristik dan Aktivitas Hambat Angiotensin Converting Enzyme (ACE-1) Garam Peptida Berbasis Kombinasi Hidrolisat Dua Jenis*

Kacang. Jember: Universitas Jember.

Wulandari, A. (2020). Aplikasi *Support Vector Machine* (SVM) Untuk Pencarian *Binding Site* Protein-Ligan. *Jurnal Ilmiah Matematika*, 8(2), 157–161.

Yunus, R., Astina, F., & Hasan, F. E. (2022). Analisis Kualitatif Morfologi Eritrosit pada Apusan Darah EDTA (*Ethylene Diamine Tetraacetic Acid*) Untuk Pemeriksaan Segera (0 Jam) dan Pemeriksaan Ditunda (2 Jam). *Borneo Journal of Medical Laboratory Technology*, 5(1), 326–334.

