

DAFTAR PUSTAKA

- Aalst, O. B., Dupont, C., Lucie, V. D. Z., Garssen, J., & Knipping, K. (2024). Goat Milk Allergy and a Potential Role for Goat Milk in Cow's Milk Allergy. *Nutrients*, 16(15), 2402.
- Abdurrahman, M., Atabany, A., Purwanto, B. P., & Anggraeni, A. (2023). Studi Perbedaan Fenotipe Kambing Perah Berdasarkan Analisis Canonikal. *Journal of Syntax Literate*, 8(7).
- Abidin, Z., & Shodiq, A. (2008). Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawa. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Abushaheen, M. A., Fatani, A. J., Alosaimi, M., Mansy, W., George, M., Acharya, & Jhugroo, P. (2020). Antimicrobial Resistance, Mechanisms and Its Clinical Significance. *Disease-a-month*, 66(6), 100971.
- Adawiyah, D. R., Andarwulan, N., Triana, R. N., Agustin, D., & Gitapratwi, D. (2018). Evaluation of Soybean Varieties for Quality of Soymilk. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(1), 10–16.
- Aini, A. N. (2022). Studi Proteomik pada Protein Otot Rangka *Rattus norvegicus* Menggunakan Spektrometri Massa Resolusi Tinggi. *Warta Akab*, 46(1).
- Alfauzi, R. A., Hartati, L., Suhendra, D., Rahayu, T. P., & Hidayah, N. (2022). Ekstraksi Senyawa Bioaktif Kulit Jengkol (*Archidendron jiringa*) dengan Konsentrasi Pelarut Metanol Berbeda sebagai Pakan Tambahan Ternak Ruminansia. *Jurnal Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan*, 20(3), 95-103.
- Al-Kaisy, Q. H., Al-Saadi, J. S., Al-Rikabi, A. K. J., Altemimi, A. B., Hesarinejad, M. A., & Abdelmaksoud, T. G. (2023). Exploring the Health Benefits and Functional Properties of Goat Milk Proteins. *Food Science & Nutrition*, 11(10), 5641-5656.
- Al-Sahlany, T. G. S., Altemimi, A. B., Al-Manhel, A. J. A., Niamah, A. K., Lakhssassi, N., & Ibrahim, S. A. (2020). Purification of Bioactive Peptide with Antimicrobial Properties Produced *Saccharomyces cerevisiae*. *Foods*, 9(3), 324.
- Arbajayanti, R. D., Nurhayati, T., & Nurilmala, M. (2021). Komponen Asam Amino dan Aktivitas Enzim Tripsin dari Usus Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) dan Kakap Merah (*Lutjanus campechanus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1), 97–106.
- Ardiani, A. P., & Rahmayanti, M. (2022). Pengolahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Penyedap Rasa Alami dengan Metode Hidrolisis Protein Menggunakan Enzim dari Ekstrak Nanas (*Ananas comosus*). *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 11(2), 305–314.

- 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.
- Banerjee, S., & Mazumdar, S. (2012). Electrospray Ionization Mass Spectrometry: A Technique to Access the Information Beyond the Molecular Weight of the Analyte. *International Journal of Analytical Chemistry*, 2012, 1–40.
- Büyükkiraz, M. E., & Kesmen, Z. (2022). Antimicrobial Peptides (AMPs): A Promising Class of Antimicrobial Compounds. *Journal of Applied Microbiology*, 132(3), 1573-1596.
- Ceballos, L. S., Morales, E. R., de la Torre Adarve, G., Castro, J. D., Martínez, L. P., & Sampelayo, M. R. S. (2009). Composition of Goat and Cow Milk Produced Under Similar Conditions and Analyzed by Identical Methodology. *Journal of Food Composition and Analysis*, 22(4), 322–329.
- Chang, K. Y., & Yang, J. R. (2013). Analysis and Prediction of Highly Effective Antiviral Peptides Based on Random Forests. *PloS one*, 8(8), e70166.
- Christi, R. F., Wulandari, E., & Prasetya, A. F. (2024). Evaluasi Mutu Sensorik, Berat Jenis, Lemak, dan Protein Susu Kambing Sapera di Peternakan Kambing Perah Alam Farm Manglayang Kecamatan Cilengkrang Kabupaten Bandung. *ZOOTEC*, 44(1), 202-212.
- Da Costa, W. K. A., De Souza, E. L., Beltrão-Filho, E. M., Vasconcelos, G. K. V., Santi-Gadelha, T., Gadelha, C. A. D. A., Franco, O. L., Queiroga, R. D. C. R. D. E., & Magnani, M. (2014). Comparative Protein Composition Analysis of Goat Milk Produced by the Alpine and Saanen Breeds in Northeastern Brazil and Related Antibacterial Activities. *PLoS ONE*, 9(3).
- Daris, U. S., Syam, H., & Sukainah, A. (2023). Uji Daya Hambat serta Penentuan Minimum Inhibitor Concentration (MIC) dan Minimum Bactericidal Concentration (MBC) Ekstrak Daun Bidara terhadap Bakteri Patogen. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9(2), 223-234.
- Davis, W. W., & Stout, T. R. (1971). Disc Plate Method of Microbiological Antibiotic Assay. *Applied Microbiology*, 22(4), 666–670.
- Djohan, H., Triana, L., & Wulandari, R. A. (2020). Pengaruh Sari Buah Pepaya Muda (*Carica Papaya* L) terhadap Kadar Protein Tempe Gembus. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 3(2), 34-39.
- Eppendorf. (2015). OD600 Measurements Using Different Photometers. *White Paper*, 15(28), 1–4.
- Fakruddin, M. D., Hossain, M. N., & Ahmed, M. M. (2017). Antimicrobial and Antioxidant Activities of *Saccharomyces cerevisiae* IFST062013, a Potential Probiotic. *BMC Complementary and Alternative Medicine*, 17(1), 64.
- Ferrier, D. R. (2014). *Biokimia Jilid 1 Edisi Keenam*. Tangerang: Binarupa Aksara

Publisher.

- Fox, P. F. dan P. I. H. McSweeney. 1998. *Dairy Chemistry and Biochemistry*. London: Departement of Food Chemistry Universitas College Cork.
- Garnida, Y. (2022). *Protein*. Bandung: Mangga Makmur.
- Greenwood, P. (1997). *Goat Breed Saanen*. Agfact A7.3.4.2nd Edition.
- Habibi, N. A., Fathia, S., & Utami, C. T. (2019). Perubahan Karakteristik Bahan Pangan pada Keripik Buah dengan Metode *Freeze Drying*. *Jurnal Sains Terapan*, 5(2), 67-76.
- Hadi, S., & Widiarto, S. (2006). *Aplikasi dan Metode Analisis Kimia*. Bandar Lampung: Kimia Press.
- Hasnudi, G. N., Patriani, P., & Hasanah, U. (2018). *Pengelolaan Ternak Kambing dan Domba*. Medan: CV Anugrah Pangeran Jaya.
- Hawa, L. C., Lastriyanto, A., & Ervantri, A. A. (2019). Analisa Sifat Fisik dan Kandungan Gizi Produk Krim Susu menggunakan Teknologi Sentrifugasi. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 7(2), 196-206.
- Huan, Y., Kong, Q., Mou, H., & Yi, H. (2020). Antimicrobial Peptides: Classification, Design, Application and Research Progress in Multiple Fields. *Frontiers In Microbiology*, 11, 582779.
- Husain, R., Ester, F., Kandou, F., & Pelealu, J. J. (2022). Antibacterial Activity Test of Endophytic Bacteria of Gedi Leaves (*Abelmoschus manihot* L.) on the Growth of *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus*. *Med Dent J*, 11, 1245-54.
- Ischak, N. I., Salimi, Y. K., & Botutihe, D. N. (2017). *Buku Ajar Biokimia Dasar*. Gorontalo: UNG Press.
- Januari, C., Sudarwanto, M. B., & Purnawarman, T. (2019). Resistensi Antibiotik pada *Escherichia coli* yang Diisolasi dari Daging Ayam pada Pasar Tradisional di Kota Bogor. *Jurnal Veteriner*, 20(1), 125-131.
- Jawetz, Melnick, & Adelberg. (2005). *Mikrobiologi Kedokteran*. Jakarta: Salemba Medika.
- Johnsen, E., Brandtzaeg, O. K., Vehus, T., Roberg-Larsen, H., Bogoeva, V., Ademi, O., & Wilson, S. R. (2016). A Critical Evaluation of Amicon Ultra Centrifugal Filters for Separating Proteins, Drugs and Nanoparticles in Biosamples. *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*, 120, 106-111.
- Jung, T. H., Hwang, H. J., Yun, S. S., Lee, W. J., Kim, J. W., Ahn, J. Y., Jeon, W. M., & Han, K. S. (2017). Hypoallergenic and Physicochemical Properties of the A2 B-Casein Fraction of Goat Milk. *Korean Journal for Food Science of*

Animal Resources, 37(6), 940–947.

Karnila, R., & Nor, L. (2019). *Kosentrat, Hidrolisat dan Isolat Protein Ikan*. Riau: UR Press.

Kementerian Kesehatan RI. (2019). *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2018*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.

Kuswiyanto, K. (2017). *Bakteriologi: Buku Ajar Analisis Kesehatan*. Jakarta: EGC.

Lai, R., Liu, H., Lee, W. H., & Zhang, Y. (2002). An Anionic Antimicrobial Peptide from Toad *Bombina Maxima*. *Biochemical and Biophysical Research Communications*, 295(4), 796-799.

Laverty, G., Gorman, S. P., & Gilmore, B. F. (2011). The Potential of Antimicrobial Peptides as Biocides. *International Journal of Molecular Sciences*, 12(10), 6566-6596.

Lei, J., Sun, L., Huang, S., Zhu, C., Li, P., He, J., ... & He, Q. (2019). The Antimicrobial Peptides and their Potential Clinical Applications. *American Journal of Translational Research*, 11(7), 3919.

Lestari, D., & Giordan, E. (2020). Peptida Bioaktif Kasein Susu Kambing sebagai Agen Antibakteri terhadap *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1), 28–38.

Lestari, P., & Suyata, S. (2020). Aktivitas Antioksidan Protein Hidrolisat dari Kasein Susu Kambing Etawa Hasil Hidrolisis Bromelin dari Daun Nanas Madu. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 4(1), 1-13.

Li, T., Li, L., Du, F., Sun, L., Shi, J., Long, M., & Chen, Z. (2021). Activity and Mechanism of Action of Antifungal Peptides from Microorganisms: A Review. *Molecules*, 26(11), 3438.

Lin, L., Lin, H., Zhang, M., Dong, X., Yin, X., Qu, C., & Ni, J. (2015). Types, Principle, and Characteristics of Tandem High Resolution Mass Spectrometry and its Applications. *RSC Advances*, 5(130), 107623–107636.

Luo, Y., & Song, Y. (2021). Mechanism of Antimicrobial Peptides: Antimicrobial, Anti-Inflammatory and Antibiofilm Activities. *International Journal of Molecular Sciences*, 22(21), 11401.

Ma, Y., Zhao, M., Zhang, H., Zhu, W., Anwar, A., Hou, J., & Jiang, Z. (2024). Strengthened Antimicrobial and Biocompatible of Jelleine-1 Analogs: A Step Toward Food Preservation. *Food Bioscience*, 62, 105444.

Maharani, P. K., Wahyudi, V. A., & Warkoyo, W. (2024). Studi Karakteristik Fisik Isolat Asam Glutamat Melalui Proses Asidifikasi dengan Variasi Suhu dan Waktu. *Food Technology and Halal Science Journal*, 7(1), 37-46.

Mangurana, W. O. I., Yusnaini, Y., & Sahidin, S. (2019). Analisis LC-MS/MS (Liquid Chromatograph Mass Spectrometry) dan Metabolit Sekunder serta

- Potensi Antibakteri Ekstrak *n*-Heksana Spons *Callyspongia aerizusa* yang Diambil pada Kondisi Tutupan Terumbu Karang yang Berbeda di Perairan Teluk Staring. *Jurnal Biologi Tropis*, 19(2), 131-141.
- Marcos, J. F., Gandía, M., Harries, E., Carmona, L., & Muñoz, A. (2012). Antifungal Peptides: Exploiting Non-Lytic Mechanisms and Cell Penetration Properties. *American Chemical Society*, (pp. 337-357).
- Maryana, B., Sihite, M., & Triastanti, R. K. (2024). Kadar Lemak, Solid Non Fat, Total Padatan, dan Density Susu Kambing Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Daun Ubi Jalar Ungu pada waktu Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 5(1), 1-12.
- Masniawati, A., Johannes, E., Magfira, M., & Tuwo, M. (2023). Analisis Glukomanan Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dari Beberapa Daerah di Sulawesi Selatan. *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan*, 14(2).
- Meylani, V. (2021). Menelisik *Candida albicans*: Molekular dan Morfologi. Tasikmalaya: CV. Media Sarana Sejahtera.
- Moravej, H., Moravej, Z., Yazdanparast, M., Heiat, M., Mirhosseini, A., Moosazadeh Moghaddam, M., & Mirnejad, R. (2018). Antimicrobial Peptides: Features, Action, and Their Resistance Mechanisms in Bacteria. *Microbial Drug Resistance*, 24(6), 747-767.
- Mubarak, Z., & Khairina. (2017). Uji Antifungal Susu Kambing Peranakan Etawa terhadap Pertumbuhan *Candida albicans* Berdasarkan Perubahan Suhu dan Lama Pemanasan. *Cakradonya Dental Journal*, 9(1), 1–8.
- Mundriyastutik, Y., Kusumatuti, D., & Tuzzahroh, F. (2020). Evaluasi kadar formaldehid ikan teri (*Stolephorus heterolobus*) asin dengan metode spektrofotometri UV-VIS. *Indonesia Jurnal Farmasi*, 5(2), 19-25.
- Muro, C., Riera, F., & Fernandez, A. (2013). Advancements in the Fractionation of Milk Biopeptides by Means of Membrane Processes. In *Bioactive Food Peptides in Health and Disease* (pp. 241–266). London: IntechOpen.
- Muryanto, S. (2021). Variasi Jenis dan Konsentrasi Penggumpalan terhadap Kualitas Tahu Susu. *Intelektiva*, 3(2), 84–92.
- Mutiawati, V. K. (2016). Pemeriksaan Mikrobiologi pada *Candida albicans*. *Jurnal Kedokteran Syiah Kuala*, 16(1), 53-63.
- Ningsih, D. R. (2024). *Identifikasi dan Uji Potensi Peptida dari Hidrolisat Tripsin Protein Susu Kambing (Capra hircus) Secara In Vitro dan In Silico* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Ningsih, D. R., Habibie, A., Haryadi, W., Wikandari, R., & Raharjo, T. (2024). Antibacterial Peptides Derived from *Capra hircus* Goat Milk Casein. *Chemistry Select*, 9, 1–6.
- Ningsih, D. R., Raharjo, T. J., Haryadi, W., & Wikandari, R. (2023). Antifungal

- Activity and Identification of Bioactive Peptide from Etawa Crossbreed Goat (*Capra hircus*) Milk Protein Hydrolyzed Using Trypsin Enzyme. *Arabian Journal of Chemistry*, 16(11), 105249.
- Ningsih, D. R., Zufahair, & Kartika, D. (2016). Identifikasi Senyawa Metabolit Sekunder serta Uji Aktivitas Ekstrak Daun Sirsak sebagai Antibakteri. *Molekul*, 8(9), 1149–1151.
- Ningsih, D. R., Zufahair, & Mantari, D. (2017). Ekstrak Daun Mangga (*Mangifera Indica* L.) sebagai Antijamur terhadap Jamur *Candida albicans* dan Identifikasi Golongan Senyawanya. *Jurnal Kimia Riset*, 2(1), 61.
- Novard, M. F. A., Suharti, N., & Rasyid, R. (2019). Gambaran Bakteri Penyebab Infeksi pada Anak Berdasarkan Jenis Spesimen dan Pola Resistensinya di Laboratorium RSUP Dr. M. Djamil Padang Tahun 2014-2016. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 8(2S), 26.
- Nurhayati, E., Salim, M., Syari, J. P., & Irine, R. (2022). Cemaran Mikroba pada Suhu Dingin dalam Kulkas Rumah Tangga. *Jurnal Vokasi Kesehatan (JVK)*, 8(1), 59–63.
- Nurhayati, T., Nugraha, R., & Lihuana, D. N. (2020). Karakterisasi Fraksi Amonium Sulfat Tripsin yang Diisolasi dari Usus Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(2), 372-382.
- Nurlila, R. U., & Yunus, R. (2023). *Pengantar Mikrobiologi*. Purbalingga: CV. Eureka Media Aksara.
- Ötles, S., & Kartal, C. (2016). Solid-Phase Extraction (SPE): Principles and Applications in Food Samples. *Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria*, 15(1), 5–15.
- Ozogul, F., Cagalj, M., Šimat, V., Ozogul, Y., Tkaczewska, J., Hassoun, A., Kaddour, A. A., Kuley, E., Rathod, N. B., & Phadke, G. G. (2021). Recent Developments in Valorisation of Bioactive Ingredients in Discard/Seafood Processing by-Products. *Trends in Food Science and Technology*, 116(August), 559–582.
- Pane, K., Durante, L., Crescenzi, O., Cafaro, V., Pizzo, E., Varcamonti, M., ... & Notomista, E. (2017). Antimicrobial Potency of Cationic Antimicrobial Peptides Can be Predicted from Their Amino Acid Composition: Application to the Detection of “Cryptic” Antimicrobial Peptides. *Journal of Theoretical Biology*, 419, 254-265.
- Paramita, N. P. R. (2021). Identifikasi Jamur pada Beberapa Bumbu Dapur secara Makroskopis dan Mikroskopis. *Jurnal Bioshell*, 10(1), 25–31.
- Petkovsek, D., & Singh, R. P. (2019). Oral Agents in the Treatment of Central Serous Chorioretinopathy. In *Central Serous Chorioretinopathy* (pp. 293-303). Academic Press.

- Prastyo, E., Sarwanto, D., Rahardjo, S., Bbptu,), Baturraden, H., & Tengah, J. (2021). Pengaruh Waktu Pemerahan terhadap Kualitas Susu Kambing Saanen di BBPTU-HPT Baturraden Jawa Tengah. *Jurnal Media Peternakan*, 23(1), 1–7.
- Pratiwi, S. T. (2008). *Mikrobiologi Farmasi*. Jakarta: Erlangga.
- Purnamasari, I., Suwarno, S., & Tyasningsih, W. (2023). Identifikasi *Staphylococcus* sp. dan Resistensi Antibiotik di Kecamatan Tukur, Pasuruan. *Jurnal Medik Veterinar*, 6(1).
- Putalan, R., Nurhayati, T., & Chasanah, E. (2020). Fraksinasi Peptida dari Hidrolisat Protein Ikan Selar (*Selaroides leptolepis*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3), 434–440.
- Raharjo, T. J., Utami, W. M., Fajr, A., Haryadi, W., & Swasono, R. T. (2021). Antibacterial Peptides from Tryptic Hydrolysate of *Ricinus communis* Seed Protein Fractionated Using Cation Exchange Chromatography. *J. Pharm*, 32(1), 74-85.
- Rahayu, W. P., Nurjanah, S., & Komalasari, E. (2018). *Eschericia Coli: Patogenitas, Analisis dan Kajian Resiko*. Bogor: IPB Press.
- Rahmatia, T. U. (2016). Metode SPE Sebagai Alternatif Terbaru dalam Analisis dan Pemurnian Senyawa Obat. *Farmaka*, 14(2), 151–170.
- Ratnayani, O., Ririn, M., Rahayu, D., Ratnayani, K., & Ariati, N. K. (2023). Hidrolisis Protein Kecambah Kacang Merah Menggunakan Enzim Papain dengan Variasi Rasio Enzim-Substrat. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 11(1), 1–7.
- Rejeki, D. S., Cahyanta, A. N., & Musiyam, S. A. (2023). Pengaruh Metode Pengemasan terhadap Kadar Protein pada Tempe. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 1(2), 10-17.
- Restiani, R. (2017). Hidrolisis secara Enzimatis Protein Bungkil Biji Nyamplung (*Calophyllum inophyllum*) Menggunakan Bromelain. *Biota : Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 1(3), 103–110.
- Retnaningsih, A., Primadhamanti, A., & Marisa, I. (2019). Uji Daya Hambat Ekstrak Etanol Biji Pepaya Terhadap Bakteri *Escherichia Coli* Dan *Shigella dysenteriae* dengan Metode Difusi Sumuran. *Jurnal Analis Farmasi*, 4(2), 122-129.
- Rollando, R. (2019). Uji Antimikroba Minyak Atsiri Masoyi (*Massoia aromatica*) terhadap Bakteri *Streptococcus mutans*. *Majalah Farmasi dan Farmakologi*, 23(2), 52-57.
- Rozali, Z. F., & Lubis, Y. M. (2023). *Hidrolisis Enzim Bromelin*. 7(1), 11–14.
- Rusli, R., Amin, A., & Bani, A. A. (2023). Pengaruh Variasi Konsentrasi Medium Pertumbuhan dan Identifikasi Bakteri Pembentuk Biofilm Oral. *Jurnal*

Berkala Ilmiah Kedokteran, 6(2), 16–23.

- Sánchez, A., & Vázquez, A. (2017). Bioactive Peptides: A Review. *Food quality and safety*, 1(1), 29-46.
- Sangadah, K., & Kartawidjaja, J. (2020). Identifikasi Jamur *Candida Albicans* pada Bak Penampungan Air di Toilet Umum. *Orphanet Journal of Rare Diseases*, 21(1).
- Sihombing, M., & Mantiri, F. (2022). *Staphylococcus Aureus*. Universitas Sam Ratulangi.
- Silaban, R., Nurhayati, T., & Abdullah, A. (2025). Ekstraksi dan Karakterisasi Enzim Tripsin dari Jeroan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Hasil Purifikasi Parsial. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 28(1).
- Sinthary, V., & Arief, M. J. (2023). Review: Peptida Bioaktif Kasein Susu Kambing sebagai Sumber Antimikroba dan Antioksidan. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 5(3), 444–457.
- Sodiq, A., & Abidin, Z. (2008). *Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawa*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Soylemez, U. G., Yousef, M., Kesmen, Z., Büyükkiraz, M. E., & Bakir-Gungor, B. (2022). Prediction of Linear Cationic Antimicrobial Peptides Active Against Gram-Negative and Gram-Positive Bacteria Based on Machine Learning Models. *Applied Sciences*, 12(7), 3631.
- Steen, H., & Mann, M. (2004). The ABC's (and XYZ's) of Peptide Sequencing. *Nature Reviews Molecular Cell Biology*, 5(9), 699–711.
- Steffen, H., Rieg, S., Wiedemann, I., Kalbacher, H., Deeg, M., Sahl, H. G., & Schitteck, B. (2006). Naturally Processed Dermcidin-Derived Peptides Do Not Permeabilize Bacterial Membranes and Kill Microorganisms Irrespective of Their Charge. *Antimicrobial Agents and Chemotherapy*, 50(8), 2608-2620.
- Sugrani, A. (2020). Isolasi dan Karakterisasi Peptida Antibakteri dan Antikanker dari Hidrolisat Protein Alga Merah *Eucheuma Spinosum* dan Bakteri Endofit Simbionnya. *Disertasi*. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Sulmiyati, S., Ali, N., & Marsudi, M. (2016). Study on Physical Quality of Milk of Peranakan Ettawa Goat using Different Pasteurization Methods. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 4(3), 130-134.
- Susanty, A., & Kusumaningrum, I. (2021). Pengaruh Waktu Hidrolisis terhadap Karakteristik Hidrolisat Protein Ikan Toman (*Channa Micropeltes*) Asal Kalimantan Timur. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(2), 463–475.
- Susilorini, T.E., M.E. Sawitri dan Muharlein. (2007). *Budidaya 22 Ternak Potensial Cetakan Pertama*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sutiknowati, L. I. (2016). Bioindikator Pencemar, Bakteri *Escherichia coli*. *Jurnal*

- Oseana*, 41(4), 63–71.
- Suwito, W., & Andriani, A. (2018). Uji Toksisitas *Escherichia coli* Asal Daging terhadap Sel Vero. *Jurnal Biologi Tropis*, 18(2), 230–234.
- Tamam, B. (2020). *Peptida Bioaktif pada Tempe serta Perannya Bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- 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.
- Uthami, F. N., & Irdawati, I. (2024). Karakteristik Pola Pertumbuhan Bakteri Termofilik Isolat MS-12 dari Sumber Air Padas Mudiak Sapan. *MASALIQ*, 4(1), 344-351.
- Wahyudiati, D. (2017). *Biokimia*. Mataram: LEPPIM Mataram.
- WHO. (2023). *Antimicrobial Resistance*. Geneve: World Health Organization.
- Wilapangga, A., & Syaputra, S. (2018). Analisis Antibakteri Metode Agar Cakram dan Uji Toksisitas Menggunakan Bslt (Brine Shrimp Lethality Test) dari Ekstrak Metanol Daun Salam (*Eugenia Polyantha*). *Indonesian Journal of Biotechnology and Biodiversity*, 2(2), 50-56.
- Yeo, J., & Shahidi, F. (2021). Bioactive Peptides in Health and Disease: An Overview. *Biologically Active Peptides*, 1-26.
- Yuan, F. F., Wang, P., Han, X. J., Qin, T. T., Lu, X., & Bai, H. J. (2024). Efficient and Rapid Digestion of Proteins with A Dual-Enzyme Microreactor Featuring 3-D Pores Formed by Dopamine/Polyethyleneimine/Acrylamide-Coated KIT-6 Molecular Sieve. *Scientific Reports*, 14(1), 15667.
- Zanutto-Elgui, M. R., Vieira, J. C. S., Prado, D. Z. do, Buzalaf, M. A. R., Padilha, P. de M., Elgui de Oliveira, D., & Fleuri, L. F. (2019). Production of Milk Peptides with Antimicrobial and Antioxidant Properties Through Fungal Proteases. *Food Chemistry*, 278, 823–831.
- Zarei, M., Ebrahimpour, A., Abdul-Hamid, A., Anwar, F., Bakar, F. A., Philip, R., & Saari, N. (2014). Identification and Characterization of Papain-Generated Antioxidant Peptides from Palm Kernel Cake Proteins. *Food Research International*, 62, 726-734.
- Zhang, Q. Y., Yan, Z. B., Meng, Y. M., Hong, X. Y., Shao, G., Ma, J. J., ... & Fu, C. Y. (2021). Antimicrobial Peptides: Mechanism of Action, Activity and Clinical Potential. *Military Medical Research*, 8, 1-25.
- Zwir-Ferenc, A., & Biziuk, M. (2006). Solid Phase Extraction Technique - Trends, Opportunities and Applications. *Polish Journal of Environmental Studies*, 15(5), 677–690.