

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, V. (2019). Aktivitas Antioksidan Protein Hidrolisat Hasil Hidrolisis Susu Kambing Peranakan Etawa Menggunakan Ekstrak Kasar Bromelin Buah Nanas Madu (*Ananas Comosus L.*). *Skripsi*. Purwokerto: UNSOED.
- Agustien, A. & Munir, E. (1997). *Purifikasi penisilin asilase dari bacillus. Prosiding Seminar Wawasan Keilmuan Untuk Meningkatkan Kualitas Pembangunan Bangsa Indonesia*. Malaysia: PPI Universitas Sains Malaysia.
- Amic, D., Beslo, D. & Trinasjstic. (2003). Structure-radical scavenging activity relationship of flavonoids. *J. Croatia Chem Acta*. 76: 957-961.
- Apriandi, A. (2011). *Aktivitas Antioksidan Dan Komponen Bioaktif Keong Ipong-Ipong*. Bogor: IPB.
- Badan Standardisasi Nasional. *Susu Segar*. (1998). Jakarta: SNI 01-3141-1998.
- Baharrudin, N.A., Halim, N.R.A., and Sarbon, N.M. (2016). Effect of Degree of Hydrolysis (DH) on The Functional Properties and AngiotensinI-Converting Enzyme (ACE) Inhibitory Activity of Eel (*Monopterus Sp*) Protein Hydrolysate. *International Food Research Journal*. 23(4):1424-1431
- Bahri. (2004). *Manajemen Kesehatan dalam Usaha Ternak Kambing*. Bogor: Balai Penelitian Veteriner Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan.
- Bintang, M. (2010). *Biokimia Teknik Penelitian*. Jakarta: Erlangga.
- Boyer, R.F. (1993). *Modern Experimental Biochemistry*. California, Redwood City: Benjamin Cumming Publising Company.
- Budiarsana, I. G. M. (2001). *Efisiensi Produksi Susu Kambing Peranakan Etawah*. Bogor: Balai Penelitian Ternak.
- Dewi, N.M. (2016). Peptida Antioksidatif dari Hidrolisat Protein Ikan Kayu. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ferdiansyah, V. (2005). Pemanfaatan Kitosan Dari Cangkang Udang Sebagai Matriks Penyangga pada Imobilisasi Enzim Protease. *Skripsi*. Bogor: Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Fitriana, E. (2012). *Hubungan lama hemodialisis dan faktor komorbiditas dengan kematian pasien gagal ginjal kronik di RSUD DR . Moewardi*.

Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Gordon, M. H. (1990). *Measuring antioxidant activity*. Dalam Jan Pokorny, Nedyalka, Yanishlieva-Maslarova and Michael Gordon (ed). *Antioxidant in Food, Practical Application*. London: Woodhead Publishing Ltd.
- Haslaniza, H. (2010). The effect of Enzyme Concentration, Temperature and Incubation Time on Nitrogen Content and Degree of Hydrolysis of Protein Precipitate from Cockle (*Anadara granosa*) meat wash water. *J International Food Research*, 17: 147-152.
- Jin, L. (2012). *Phenolic Compound and Antioxidant Activity of Bulb Extract of Six Liliium Species Native to China*. *Molecules*. hlmn. 9362.
- Koelman, J. & Roehm, K. H. (2005). *Color Atlas Biochemistry*. 2<sup>nd</sup> ed. Thieme: Marburg.
- Korhonen, H. (2009). Milk-derived bioactive peptides: from science to applications. *J Func Foods*. 1: 177-187.
- Kristanti, N. D. (2001). Pemurnian Parsial dan Karakterisasi Lipase Ekstraseluler dari Kapang *R. oryzae* TR 32. *Tesis*. Bogor: IPB.
- Kusumaningtyas, E. (2013). Peran peptida susu sebagai antimikroba untuk meningkatkan kesehatan. *Wartazoa*. 23(2): 63-75.
- Lehninger, A.L. (1982). *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: Erlangga.
- LIPI. (2013). *Hasil Identifikasi Tumbuhan*. Bogor: Herbarium Bogoriense.
- Lowry, O. H., Roserbrough, N. J., Farr, A. L. & Randall, R. J. (1951). Protein measurement with the folin phenol reagent. *J. Biol. Chem.* 193: 265-275.
- Lung, J.K.S. & Destiani, D.P. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Vitamin A, C, E dengan metode DPPH. *Farmaka*. 15(1). 53-62.
- Maryam, S. (2009). Ekstrak Enzim Bromelin dari Buah Nanas (*Ananas Sativus* S.) dan Pemanfaatannya Pada Isolasi DNA. Skripsi. Semarang: UNNES.
- Makfoeld, D. (2002). *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Moslehisad, M., Ehsani, M. R., Salami, M., Mirdamadi, S., Ezzatpanah, Naslaji, A. N. & Moosavi-Movahedi, A. K. (2013). The comparative assessment of ACE-inhibitory and antioxidant of peptida fraction obtained from fermented camel and bovine milk by *Lactobacillus rhamnosus* PTCC 1637. *Int Dairy J*. 29: 82-87.

- Muchtadi, D. (2004). *Antioksidan dan Kiat Sehat di Usia Produktif*. Bandung: Alfabeta.
- Muniarti, E. (2006). *Sang Nanas Bersisik Manis di Lidah*. Surabaya: SI.
- Mutamimah, D., Ibrahim, B. & Trilaksani, W. (2018). Antioxidant Activity of Protein Hydrolysate Produced From Tuna Eye (*Thunnus sp.*) by Enzymatic Hydrolysis. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21(3): 522-531.
- Mohanty, D. P., Mohapatra, S., Misra, S. & Sahu, P. (2016). Milk Derived Bioactive Peptides and Their Impact on Human Health – A Review. *Saudi Journal of Biological Science*. 23(5): 577-83.
- Molyneux, P. (2004). The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl- hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanarakin J. Sci. Technol.* 26(2): 211-21.
- Naiola, E. & Widyastuti, N. (2002). Isolasi, Seleksi dan Optimasi Produk Protease dari Beberapa Isolat Bakteri. *Berita Biologi*. 6(3): 467-473.
- Najafi, M. F. & Deobagkar, D. (2005). Potential Application of protease isolated from pseudomonas aeruginosa PD100 Electron. *J. Biotechnol.* 8: 236-242.
- Nurholis, S. (2019). Aktivitas Antioksidan Protein Hidrolisat Hasil Hidrolisis Susu Kambing Peranakan Etawa Menggunakan Ekstrak Kasar Bromelin Bonggol Nanas Madu (*Ananas Comosus L.*). *Skripsi*. Purwokerto: UNSOED.
- Paliliang, S. & Pungus, M. (2018). Produksi Enzimatis Virgin Coconut Oil (VCO) dengan Enzim Bromelin serta Pemurniannya Menggunakan Absorben Zeolit. *Journal of Chemistry*. 3(2): 70-74.
- Purwaningsih, I. (2017). Potensi Enzim Bromelin Sari Buah Nanas (*Ananas Comosus L.*) dalam Meningkatkan Kadar Protein Tahu. *Jurnal Teknologi Laboratorium*. 6(1): 39-46.
- Purbayanto, A. (2009). Efek Pengaturan Suhu Outlet pada Pengering Semprot Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi Susu Kambing Bubuk. Skripsi. pada <http://Repository.ipb.ac.id>. Diakses pada 20 Oktober 2019.
- Pohl, T. (1990). *Concentration of protein removal of salute dalam M.P. Deutscher, Methods of Enzymology: Guide to Protein Purification*. Vol :182. New York: Academic Press.
- Reynertson, K.A. (2007). Phytochemical Analysis of Bioactive Constituents from Edible Myrtaceae Fruit. *Dissertatio*. The City University Of New York.

New York.

- Risma, D. (2012). Isolasi dan Karakteristik Enzim –Gluosidase Dari Beras Lapuk (*Oryza Sativa*). *Skripsi*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Samaranayaka, A.G.P. (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.
- Scherer, R. & Godoy, H.T. (2009). Antioxidant Activity Index (AAI) by 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl method. *Food Chemistry Nutrition*. 32: 67-103.
- Scopes, R.K. (1982). *Protein Purification*. New York: Springer Verlag.
- Sorensen, H., Sorensen, S., Bjerregard, C. & Michelson, S. (1999). *Chromatography and Capillary Electrophoresis in Food Analysis*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- Sudarmadji, S., Haryono, & B. Suhardi. (1984). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Ketiga*. Yogyakarta: Liberty.
- Suhartono, M.T. (2008). *Protease*. Bogor: IPB Press.
- Sunarjono, H. (2008). *Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah*. Cetakan 6. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Szwajkowska, M., Wolanciuk, A., Barlowska J., Krol, J. & Zygmunt, L. (2011). Bovine milk proteins as the source of bioactive peptidas influencing the consumers immune system. *Animal Science Papers*.29: 269-280.
- Thai Agriculturtural Standard. (2008). *Raw Goat Milk*. National Bureau of Agricultural Comodity and Food Standars. Thailand: Ministry of Agriculture and Coperatives.
- Tripsila, L. F., Suharjono, Christianito, A. & Fatchiyah, F. (2016). The Comparing of Antimicrobial Activity of csn1s2 Protein of Fresh Milk and Yoghurt Goat Breed Ethawah Inhibited the Pathogenic Bacteria. *J. Mater Sociomed*. 28: 244-248.
- Vasic, S.M., Stefanovic, O. D., Licina, B. Z., Radojevic, I. D. & Comic, L. R. (2012). Biological Activities of Extracts from Cultivated Granadillapassifloraalata. *EXCLI Journal*. ISSN: 1611-2156.
- Voet, D. & Voet, J.G. (1995). *Biochemistry*. Second Edition. New York : John Wiley & Sons,Inc.

- Widadi, I. R. (2011). Pembuatan dan Karakterisasi Hidrolisat Protein Dari Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Menggunakan Enzim Papain. *Skripsi*. Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarsi, H. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Wirahadikusumah, M. (1989). *Biokimia: Protein, Enzim dan Asam Nukleat*. Bandung: ITB Press.
- Wiseman, A. (1986). *Handbook of Enzymes Biotechnology 2<sup>nd</sup> Ed*. Chicester: Ellis Harwood Lim.
- Wuryanti. (2004). Isolasi Penentuan Aktivitas Spesifik Enzim Bromelin dari Buah Nanas (*Ananas Comosus L.*). *JKSA*. 7: 83-87.
- Yamaguchi, T. (1998). HPL Method for Evaluation of free Radicalscaevenging Activity of Foods by Using 1,1-Diphenyl-2-pirilhydrazyl, *Biosci. Biotechnol. Biochem*. 62 (6), 1201-1204.

