

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, Q. A. F. 2021. *Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Hidrolisat Protein dari Hasil Sampung Ikan Kakatua (Chelodactylus sordidus)*. Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya.
- Aditia, R.P., Desniar, Trilaksani W. 2018. Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Hidrolisat Protein Hasil Fermentasi Telur Ikan Cakalang. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, **21**(1):1-12
- Andriani, D. R. P. dan Nugroho, A. S. 2023. Karakteristik Populasi Ikan Gelodok pada Ekosistem Hutan Mangrove di Mangunharjo, Semarang. Prosiding Webinar Biofair Pendidikan Biologi Universitas PGRI Semarang, 189-195.
- Ansari, A. A., Trivedi, S., Saggu, S., Rehman, H. 2014. Mudskipper: a Biological Indicator for Environmental Monitoring and Assessment of Coastal Waters. *Journal of Entomology and Zoological Studies*, **2**(6): 22-33.
- Asmi, W.I., Eko, R.M., Lussana, R.D. 2022. Keanekaragaman Jenis Ikan Gelodok (*Periophthalmus* sp.) di Kawasan Mangrove Pantai Kertomulyo Pati, Jawa Tengah. *Jurnal Impresi Indonesia*, **1**(2): 128-134
- Asshidiq, H. N. R. dan Hendri, M. 2020. Uji Toksisitas Ekstrak Ikan Gelodok (*Baleophthalmus boddarti*) yang Diambil dari Perairan Pulau Payung Sungai Musi dengan Metode *Brine Shrimp Lethality Test* (BLST). *Maspari Journal: Marine Science Research*, **12**(1): 9-18.
- Audrea, D. J. 2021. *Karakterisasi Genetik Ikan Glodok (Periophthalmus Argentilineatus Valenciennes, 1837) dari Muara Tekolok, Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat Berdasarkan Gen Mitokondria*. Skripsi. Yogyakarta (ID): Universitas Gadjah Mada.
- Auliatusahra, E., Asih, E., Andriani, D. R. P., Ningrum, S. A. 2022. Inventarisasi Filum Molusca pada Ekosistem Mangrove di Perairan Pantai Tirang Desa Tambakrejo, Kecamatan Tugu Kota Semarang. Seminar Nasional Sains & Entrepreneurship, **1**(1): 9-14.
- Aziza, R. N., Dan Chaidir R.R.A. 2024. Isolasi Bakteri *Vibrio* sp. Resisten Antibiotik pada Sampel Udang Vaname (*Litopenaeus Vannamei*) dari Pasar Seketeng. *Journal of Life Science and Technology*, **2**(1):26-35
- Baehaki, A., Shanti, D. L., Achmad R. R. 2015. Hidrolisis Protein Ikan Patin Menggunakan Enzim Papain dan Aktivitas Antioksidan Hidrolisatnya. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, **18**(3): 230-239
- Balouiri, M., Sadiki, M., & Ibensouda, S. K. 2016. Methods for In Vitro Evaluating Antimicrobial Activity: A review. *Journal of Pharmaceutical Analysis*, **6**(2): 71-79.
- Basavaraju, M. dan Gunashree, B. S. 2023. *Escherichia coli*: An Overview of Main Characteristics. *Escherichia coli - Old and New Insights*
- Bernadeta, Ardiningsih, P., Silalahi, I. H. 2012. Penentuan Kondisi Optimum Hidrolisat Protein dari Limbah Ikan Ekor Kuning (*Caesio Cuning*) Berdasarkan Karakteristik Organoleptik. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, **1**(1): 26-30

- Bija S. dan Anhar R. 2023. Komposisi Kimia Daging Ikan Glodok (*Mudskipper* sp.) dari Kawasan Konservasi Mangrove dan Bekatan (KKMB) di Kota Tarakan. *Jurnal Harpodon Borneo*, **16**(1): 58-66
- Brogden, K. A. 2005. Antimicrobial Peptides: Pore Formers or Metabolic Inhibitors in Bacteria? *Nature Reviews Microbiology*, **3**(3): 238-250.
- Brown, K. L., Hancock, R. E. W. 2006. Cationic Host Defense (Antimicrobial) Peptides. *Current Opinion in Immunology*, **18**(1): 24-30
- Damodaran S., Parkin K. L., Fennema O. R. 2017. Fennema's Food Chemistry. Springer 1107 page
- Dzulqaidah, I., Zanuba, R. B., Alwi, A. S. F., Salsabila, A. R. P., Mursidi, S., Muliasari, H. 2021. Ekstraksi dan Uji Aktivitas Enzim Bromelin Kasar dari Buah Nanas. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, **1**(2): 80-84.
- Hasnaliza H., Maskat M.Y., Wan A.W.M., Mamot S. 2010. The Effect of Enzyme Concentration, Temperature, and Incubation Time on Nitrogen Content and Degree of Hydrolysis of Protein Precipate from Cockle (*Anadara Granosa*) Meat Wash Water. *International Food Research Journal*, **17**:147-152
- Herpandi, H., Widiastuti, I., Wulandari, W., Sari, C. A. 2019. Effectiveness of Sodium Bicarbonate (NaHCO_3) on Physicochemical and Sensory Characteristic of *Notopterus notopterus* Bone Chips. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, **22**(2), 263-27
- Hou, Y., Wu, Z., Dai, Z., Wang, G., Wu, G. 2017. Protein hydrolysates in animal nutrition: Industrial production, bioactive peptides, and functional significance. *Journal of Animal Science and Biotechnology*, **8**:1-24.
- Ibrahim M, 2007. Mikrobiologi: Prinsip dan Aplikasi. Surabaya: Unesa University Press.
- Jaafar Z. dan Parenti L.R. 2016. Systematics of The Mudskipper Genus *Oxuderces* Eydoux & Souleyet 1948 (Teleostei: Gobiidae: Oxudercinae) with Resurrection from Synonymy of *Oxuderces nexipinnis* (Cantor 1849). *Zoological Journal of the Linnean Society*, 1-21.
- Jaafar, Z., & Murdy, E.O. 2017. Fishes Out of Water: Biology and Ecology of Mudskippers. in Fishes Out of Water: Biology and Ecology of Mudskippers
- Jemil I., Jridi M., Nasri R., Ktari N., Salem RBS, Mehiri M, Hajji M, Nasri M. 2014. Functional, Antioxidant and Antibacterial Properties of Proteinhydrolysates Prepared from Fish Meat Fermented by *Bacillus Subtilis* A26. *Process Biochemistry* **30**: 1-10
- Juariah, S., dan Wati, D. 2020. Aktifitas Ekstrak Bonggol Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr) Terhadap *Escherichia coli*. *Meditory Jurnal*, **8**(2): 95-100
- Kristinsson, H. G., and Rasco, B. A. 2000. Fish Protein Hydrolysates: Production, Biochemical, and Functional Properties. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, **40**(1), 43-81
- Litaay C. dan Joko S. 2013. Pengaruh Perbedaan Metode Perendaman dan Lama Perendaman Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Tepung Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, **5**(1): 85-92

- Liu, Y., Chen, Z., Zhang, J., & Chen, X. 2007. Antimicrobial peptides: Classification, design, application and research progress. *Chinese Science Bulletin*, **52**(18), 2431–2441
- Maida, S., dan Kinanti, A. 2019. Aktivitas Antibakteri Amoksisilin Terhadap Bakteri Gram Positif dan Bakteri Gram Negatif. *Jurnal Pijar MIPA*, **14**(3), 189–191
- Mardiyah, U., Jasila, I. dan Arianty, D. 2024. Pembuatan Hidrolisat Ikan Rucah Sebagai Penyedap Rasa Alami dengan Memanfaatkan Enzim Bromelin pada Buah Nanas (*Ananas Comosus*). *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, **15**(1): 69–75.
- Muhtadi, A., Ramadhani, S. F., dan Yunasfi, Y. 2016. Identifikasi dan Tipe Habitat Ikan Gelodok (Famili: Gobiidae) di Pantai Bali Kabupaten Batu Bara Provinsi Sumatera Utara. *Biospecies*, **9**(2): 1–6.
- 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
- Ningsih, A., dan Santoso, H. 2020. Keanekaragaman Ikan Gelodok (Mudskipper) di Hutan Mangrove Kecamatan Ujung Pangkah Kabupaten Gresik. *Journal Enggano*, **5**(3), 367–376
- Nurauliyah, T. 2022. *Keragaman Genetik Ikan Glodok (Periophthalmus Novemradiatus Hamilton, 1822) dari Pantai Baros (Bantul, D.I. Yogyakarta) dan Hutan Mangrove Cilacap (Cilacap, Jawa Tengah) Berdasarkan Gen Mitokondria*. Skripsi. Yogyakarta (ID): Universitas Gadjah Mada
- Nurhayati T., Salamah E., Hidayat T. 2007. Karakteristik Hidrolisat Protein Ikan Selar (*Caranx leptolepis*) yang Diproses secara Enzimatis. *Jurnal Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, **10**(1): 23–34
- Nurilmala, M., Nurhayati, T., dan Roskananda, R. 2018. Limbah Industri Filet Ikan Patin untuk Hidrolisat Protein. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, **21**(2), 287–294
- Palla, F., Metusalach, Dan Amir, N. 2022. Protein Hydrolyzate of Grouper Viscera: Effects of Crude Bromelain Extract Concentration and Hydrolysis Time on Yield and Degree of Hydrolysis. *International Journal of Applied Biology*, **6**(2), 222–229
- Pramunandar N., Hartati T., Sri W. 2023. Kelimpahan Ikan Glodok (*Baleophthalmus boddarti* Pallas 1770) Pada Ekosistem Mangrove di Ekowisata Lantebung Kota Makassar. *Jurnal Agrokomples*, **23**(1): 62–69
- Rahayu, W. P., Nurjanah, S. Dan Komalasari, E. 2018. *Escherichia coli*: patoenitas, Analisis, dan Kajian Risiko. *IPB Press*, 1–151.
- Rasmiyana R. dan Prasetyo A. 2025. Uji *In Silico* Peptida Bioaktif dari Protein Myosin Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai Antibiofilm terhadap *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Penelitian Biologi dan Terapannya*, **8**(2):131–142
- Santoso, J., F. Ling, dan R. Handayani. 2011. Pengaruh Pengkomposisian dan Penyimpanan Dingin Terhadap Perubahan Karakteristik Surimi Ikan Pari (*Trygon* sp.) dan Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.). *Jurnal Akuatika*, **11**(2):145–159

- Septiani., Eko N, D., Ima W. 2017. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Lamun (*Cymodocea rotundata*) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Journal of Fisheries Science and Technology*, **13**(1):1-6
- Sila, A., dan Bougateg, A. 2016. Antioxidant Peptides from Marine by-products: Isolation, identification and Application in Food Systems. *Journal of Functional Foods*, **21**:10-26.
- Songer, J.G., And K.W. Post. 2005. Veterinary Microbiology: Bacterial and Fungal Agents of Animal Disease. Elsevier Saunders: Missouri. USA
- Sunarni Dan Maturbongs M.R. 2017. Biodiversitas dan Kelimpahan Ikan Gelodok (Mudskipper) di Daerah Intertidal Pantai Payumb, Merauke. Prosiding Seminar Nasional Kemaritiman dan Sumberdaya Pulau-Pulau Kecil, 1 (1): 125-131
- Sunarni.2013. *Kajian Bioekologi dan Pengelolaan Ikan Blodok (Boleophthalmus Boddarti) di Perairan Kabupaten Merauke*. Tesis. Universitas Hasanuddin
- Tam, J. P., Lu, Y.A., Yang, J.L., Chiu, K.W. 2002. An Unusual Structural Motif of Antimicrobial Peptides Containing End-to-end Macrocyclic and Cystine-knot Disulfides. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, **99**(19): 12550-12555.
- Tejpal, C. S., Vijayagopal, P., Elavarasan, K., Linga Prabu, D., Lekshmi, R. G. K., Asha, K. K., Anandan, R., Chatterjee, N. S., Mathew, S. 2017. Antioxidant, Functional Properties and Amino Acid Composition of Pepsin-Derived Protein Hydrolysates from Whole Tilapia Waste as Influenced by Pre-Processing Ice Storage. *Journal of Food Science and Technology*, **54**(13), 4257-4267
- Tessera V., Guida F., Juretic., Tossi A. 2012. Identification of Antimicrobial Peptides from Teleost and Anurans in Epressed Sequens Tag Database Using onserved Signal Sequences. *The FEBS Journal*, **279**:724-736
- Utami A. R. 2013. Resistensi Bakteri *Escherichia coli* Dan *Staphylococcus aureus* Hasil Isolasi dari Sayuran Terhadap Antibiotik (Tetrasiklin, Amoksin, Sefoksitin) dan Radiasi Gamma Co-60. Skripsi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta, 81 Hal
- Wijayanti, I., Romadhon, R., Rianingsih, L.2016. Karakteristik Hidrolisat Protein Ikan Bandeng (*Chanos chanos Forsk*) dengan Konsentrasi Enzim Bromelin yang Berbeda. *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, **11**(2), 129-133
- Winarti S. dan Wicaksono L. A. 2021. Karakteristik Penyedap Alami dari Biji Bunga Matahari dan Kupang Putih dengan Hidrolisis Enzimatis. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, **10**(1):64-73
- Winastri, N. L. A. P., Muliasari, H., Hidayati, E. 2020. Aktivitas Antibakteri Air Perasan dan Rebusan Daun Calincing (*Oxalis corniculata L.*) terhadap *Streptococcus mutans*. *Jurnal Imu-ilmu Hayati*, **9**(2), 223-230
- Wisuthiphaet, N., and Kongruang, S. 2015. Production of Fish Protein Hydrolysates by Acid and Enzymatic Hydrolysis. *Journal of Medical and Bioengineering*, **4**(6): 466- 470
- Wisuthiphaet, N., Klinchan, S. Dan Kongruang, S. 2016. Fish Protein Hydrolysate Production by Acid and Enzymatic Hydrolysis. *King Mongkut's University*

- of Technology North Bangkok. International Journal of Applied Science and Technology*, **9**(4): 261–270.
- Witono, Y., Maryanto, M., Taruna, I., Masahid, A. D., & Cahyaningati, K. 2020. Aktivitas Antioksidan Hidrolisat Protein Ikan Wader (*Rasbora Jacobsoni*) dari Hidrolisis oleh Enzim Calotropin dan Papain. *Jurnalagroteknologi*, **14**(1): 44–57
- Witono, Y., Taruna, I., Widrati, W. S., Ratna, A. 2014. Hidrolisis Ikan Bernilai Ekonomi Rendah secara Enzimatis Menggunakan Protease Biduri. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, **25**(2): 140–145.
- Wu, Z.W., Zou, X.L., Yao, P.L., Kang, Z.L., Ma, H.J. 2022. Changes in Gel Characteristics, Rheological Properties, and Water Migration of PSE Meat Myofibrillar Proteins with Different Amounts of Sodium Bicarbonate. *Molecules*, **27**, 8853
- Xiong, Y. L. 2005. Role of Myofibrillar Proteins in Meat Texture. In *Quality Attributes of Muscle Foods* pp. 111–140
- Yudha Karlina, C., Ibrahim, M. Dan Trimulyono, G. 2013. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Herba Krokot (*Portulaca Oleracea L.*) Terhadap *Staphylococcus Aureus* Dan *Escherichia Coli*. *Lenterabio: Berkala Ilmiah Biologi*, **2**(1): 87–93

