

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, D. I., Nofiani, R., Ardiningsih, P. 2013. Karakterisasi bakteri asam laktat *Lactobacillus* sp. RED1 dari cincalok formulasi. *Jurnal Kimia Katulistiwa*. 1(1): 1 - 5.
- Amigo, L., Hernández-Ledesma, B. 2020. Current evidence on the bioavailability of food bioactive peptides. *Molecules*, 25(19), 4479. <https://doi.org/10.3390/molecules25194479>.
- Anggraini, A., Yuniarta, Y. 2015. Pengaruh Suhu Dan Lama Hidrolisis Enzim Papain Terhadap Sifat Kimia, Fisik Dan Organoleptik Sari Edamame [In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3).
- AOAC. 1995. Association of Official Analytical Chemistry. 1995. Official Methods of Analysis 981.12 pH of Acidified Foods. Virginia.
- Audina, S. R., Hasan, B., Leksono, T. 2021. Characteristics Quality Sensory and Chemical of Cincalok Rebon Shrimp (*Acetes erythraeus*) Made Using the Method Backslopping. *Journal of Physics: Conference Series*, 1792(1), 012045. 48(3), 621-633. <http://dx.doi.org/10.31258/terubuk.48.3.621-633>.
- Armedita, D., Asfrizal, V., Amir, M. 2018. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun, Kulit Batang, dan Getah Angsana (*Pterocarpus indicus willd*) Terhadap Pertumbuhan *Streptococcus mutans*. *Jurnal ODONTO Dental*, 5(1). <http://dx.doi.org/10.30659/odj.5.1.1-8>.
- Chadong, K., Yunchalard, S., Piyatheerawong, W. 2015. Physicochemical characteristics and protein degradation during fermentation of Plaasom, A traditional fermented fish product of North-Eastern Thailand.
- Chan, Y. S., Wong, J. H., Fang, E. F., Pan, W. L., Ng, T. B. 2014. Isolation of a defensin from white shrimp, *Litopenaeus vannamei*, and its antimicrobial activity. *Peptides*, 56, 71-77. <https://doi.org/10.1016/j.peptides.2014.03.011>
- Clinical And Laboratory Standards Institute (CLSI). 2016. Performance Standards For Antimicrobial Susceptibility. 26th Edition. Vol 3. No 1. USA: Pennsylvania. <https://doi.org/10.1128/JCM.00213-21>.
- Darmono. 2009. Toksikologi Narkoba dan Alkohol. UIP: Jakarta.
- Deb, P. K., Al-Attraqchi, O., Chandrasekaran, B., Paradkar, A., Tekade, R. K. 2019. Protein/peptide drug delivery systems: practical considerations in pharmaceutical product development. In *Basic Fundamentals of Drug Delivery* (pp. 651-684). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-817909-3.00016-9>.
- Dianti, T. 2018. *Analisis Kandungan Boraks dan Formalin serta Pengetahuan dan Sikap Mengenai Makanan Jajanan Bakso di Sekolah Dasar (SD) Kelurahan Mabar Kecamatan Medan Deli Tahun 2018*. [Skripsi]. Universitas Sumatra Utara. Medan. 103 Halaman.

- Elfita, L. 2014. Analisis profil protein dan asam amino sarang burung walet (*Collocalia fuchiphaga*) asal Painan. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*. 1(1), 27-37. <https://doi.org/10.29208/jsfk.2014.1.1.22>.
- Fauzana, D.L. 2010. *Perbandingan Metode Maserasi, Remaserasi, Perkolasi Dan Reperkolasi Terhadap Rendemen Ekstrak Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Gianto, G., Suhandana, M., Putri, R. M. S. 2017. Komposisi kandungan asam amino pada teripang emas (*Stichopus horens*) di perairan pulau bintang, kepulauan riau. *Jurnal Fishtech*. 6(2), 186-192. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v6i2.5850>.
- Iftriani, I. S. W. H. A., Wahyuni, S., Amin, H. 2016. Analisis kandungan bahan pengawet formalin pada tahu yang diperdagangkan di pasar tradisional Kota Kendari (pasar panjang, pasar anduonohu, pasar basah dan pasar baru). *Sains dan Teknologi Pangan*. 1(2) : 125-130.
- Jayanti, E. D. 2020. *Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol dan Fraksi Daun Benalu Mangga Gadung (Dendrophthoe pentandra (L.) Miq.) Terhadap Staphylococcus aureus ATCC 6538 dan Escherichia coli ATCC 25922*. [Skripsi]. Fakultas Farmasi Universitas Jember.
- Khairina R, Cahyanto MN, Utami T, Rahardjo S. 2016. Karakteristik fisikawi kimiawi, dan mikrobiologis ronto selama penyimpanan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 19(3): 348-355.
- Khairina R, Fitriani Y, Satrio H, Nazarni R. 2016. Physical, chemical, and microbiological properties of “ronto” a traditional fermented shrimp from South Borneo, Indonesia. *Aquatic Procedia*. 7: 214-220. <https://doi.org/10.1016/j.aqpro.2016.07.029>.
- Koesoemawardani D, Nurainy F. 2008. *Karakterisasi Konsentrat Protein Ikan Rucuh*. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II; 2008 November 17-18; Lampung, Indonesia. Lampung (ID): Lembaga Penelitian Universitas Lampung. hlm 32-43.
- Korhonen H., Pihlanto A. 2006. Riview: Bioactive Peptides: Production and Functionality. *International Dairy Journal*. 16: 945 – 960. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2005.10.012>.
- Kusumaningtyas, E. 2013. Peran peptida susu sebagai antimikroba untuk meningkatkan kesehatan. *Wartazoa*, 23(2), 63-75. DOI: [10.14334/wartazoa.v23i2.716](https://doi.org/10.14334/wartazoa.v23i2.716).
- Mahulette, F., Mubarik, N. R. 2021. Profil Asam Amino Dan Asam Lemak Dalam Fermentasi Inasua Gurara. *Jurnal Teknologi Pangan*. 15(1). DOI: [10.33005/jtp.v15i1.2716](https://doi.org/10.33005/jtp.v15i1.2716).
- Mardalena. 2016. Fase pertumbuhan isolat bakteri asam laktat (BAL) tempoyak asal Jambi yang disimpan pada suhu kamar. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 11(1): 58 - 66. DOI: [10.31186/jspi.id.11.1.58-66](https://doi.org/10.31186/jspi.id.11.1.58-66).

- Munawarah, S. Handayani, P.A. 2010. Ekstraksi minyak daun jeruk purut (*Cytrus hydtrik d.c*) dengan pelarut etanol dan n-heksan. *Jurnal Kompetensi Teknik*. 2(1):73-78.
- Nofiani, R., Ardiningsih, P. 2018. Physicochemical and microbiological profiles of commercial cinalok from West Kalimantan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21(2), 243-249. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i2.22851>.
- Nurhayati, L. S., Yahdiyani, N., Hidayatulloh, A. 2020. Perbandingan pengujian aktivitas antibakteri starter yogurt dengan metode difusi sumuran dan metode difusi cakram. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 1(2), 41-46. <https://doi.org/10.24198/jthp.v1i2.27537>.
- Nuria, M. C., Faizatun, A. 2009. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Jarak Pagar (*Jatropha Curcas L*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* ATCC 25923, *Escherichia coli* ATCC 25922, dan *Salmonella typhi* ATCC 1408. *Mediagro: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 5(2). <http://dx.doi.org/10.31942/mediagro.v5i2.559>.
- Prawirodiharjo, E. 2014. *Uji Aktivitas Antioksidan dan Uji Toksisitas Ekstrak Etanol 70% dan Ekstrak Air Kulit Batang Kayu Jawa (Lannea coromandelica)*. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Syarif Hidayatulloh. Jakarta.
- Putri, D.C.L.A., Putra, N.K., Suparhana, P. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Yoghurt Campuran Susu Sapi Dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 7(3), 119-128. DOI: [10.24843/itepa.2019.v08.i01.p02](https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i01.p02).
- Putri, T.M., Fadillah, S., Nipolin, S.M., Deniz, M., Fierlindo, A.P., Rudy, C., Velysia, N., Tri, H.I., Ferriansyah, G., Ellyana, P., Irwan, H.S., Wahyudi, A. 2010. Telaah Kimia : *Metanol-Etanol*. Departemen Ilmu Kedokteran Forensik Dan Medikolegal. RSUP dr. Mohammad Hoesin Palembang. Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya.
- Purwaningsih, S., Salamah, E., Apriyana, G. P. 2013. Profil protein dan asam amino keong ipong-ipong (*Fasciolaria salmo*) pada pengolahan yang berbeda. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 8(1), 77-82. <https://doi.org/10.25182/jgp.2013.8.1.77-82>.
- Rahayu, W. S., Utami, P. I., Haryadin, F. 2020. Analisis Asam Amino Dengan Metode KCKT dan Agen Penderivat Ninhidrin. Seminar Nasional LPPM. Universitas Muhammadiyah Purwokerto. ISBN: 978-602-6697-66-0.
- Rawlins, E. A. “Bentleys Teksbook Of Pharmaceutics.” London, 2003.
- Ridhowati, S., Asnani. 2015. Profil Asam Amino Dan Asam Lemak Pada Teripang Pasir (*Holothuria Scabra*) Olahan Belitung. *Jurnal Matematika, Saint, dan Teknologi*. Volume 16, Nomor 2, September 2015, 71-78.
- Rieuwpassa, F. J., Santoso, J., Trilaksani, W. 2013. Characterization of functional properties fish protein concentrate of skipjack roe (*Katsuwonus pelamis*). *J*.

Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis. 5(2):299-309.
<https://doi.org/10.29244/jitkt.v5i2.7559>

- Rieuwpassa, F. J., Karimela, E. J., Lasaru, D.C. 2018. Karakterisasi sifat fungsional konsentrat protein ikan sunglir (*Elagatis bipinnulatus*). *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*. 9(2):177-183. <https://doi.org/10.24319/jtpk.9.177-183>
- Rinto. 2018. Manfaat Fungsional Produk Fermentasi Hasil Perikanan Indonesia. Unsri Press, Palembang.
- Rufah, M. 2020. *Uji Aktivitas Ekstrak Etanol Daun Mimba (Azadirachta indica A. juss) Terhadap Bakteri Propionibacterium acnes*. [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Sunan Ampel, Surabaya. Retrieved from.
- Samboja, L. D. G., Purwijantiningih, E., Yuda, I. 2019. Identifikasi dan uji aktivitas antibakteri isolat bakteri asam laktat dari fermentasi udang (cincalok) terhadap *Vibrio parahaemolyticus* dan *Listeria monocytogenes*. *Journal of Food and Life Sciences*. 3(1), 11-20.
- Saputrayadi, A., Asmawati, A., Marianah, M., Suwati, S. 2018. Analisis kandungan boraks dan formalin pada beberapa pedagang bakso di Kota Mataram. *J. Agrotek Ummat*. 5(2): 107-116. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i2.701>
- Sari, M. 2015. *Uji Bakteriologis Dan Resistensi Antibiotic Terhadap Escherichia coli dan Shigella Sp Pada Makanan Gado-Gado di Kantin UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*. Laporan Penelitian. Program Studi Pendidikan Kedokteran Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Soenarno, M. S., Polli, B. N., Febriantosa, A., Hanifah, R. 2013. Identifikasi peptida bioaktif dari olahan susu fermentasi tradisional Indonesia sebagai bahan pangan fungsional untuk kesehatan. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 1(3), 191-195.
- Soetikno N, Ristiarini S, Khairina R. 2018. Sifat sensoris, kimia dan warna, ronto pada konsentrasi garam dan nasi yang berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21(1): 85-91. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i1.21451>.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI 2897-2008. Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Makanan. Badan Standardisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. SNI 7388-2009. Metode pengujian cemarkan mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya. Badan Standardisasi Nasional.
- Suwandi, Rohannah A dan Rindang, A. 2017. Uji Komposisi Bahan Baku Teri Dengan Menggunakan Alat Pencetak Terasi. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*. 5:196-201.
- Viruly L. 2019. *Karakterisasi Peptida Antimikroba (AMPs) pada Siput Laut Gonggong (Strombus canarium) Asal Pulau Bintan Kepulauan Riau* Disertasi. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor. 62 hal.

- Wardani, R. I., Mulasari, S. A. 2016. Identifikasi formalin pada ikan asin yang dijual di kawasan pantai teluk penyu kabupaten cilacap. *J. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan*. 10(1): 15-24.
- Wiharja, S. Y., Santoso, J., Yakhin, L.A. 2013. Utilization of Tuna and Red Snapper Roe Protein Concentrate as Emulsifier in Mayonnaise. *Journal of Food Science and Engineering*. (3):678-687. <https://doi.org/10.17265/2159-5828/2013.12.006>
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi Bogor. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wu, R., Patocka, J., Nepovimova, E., Oleksak, P., Valis, M., Wu, W., Kuca, K. 2021. Marine invertebrate *peptides*: Antimicrobial *peptides*. *Frontiers in Microbiology*, 12. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2021.785085>

