

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, T. 2010. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (Phaseolus radiates L)*. Jurnal Rekayasa Kimia dan Proses. ISSN:1411-4216.
- Akbaidar, G.A. 2013. *Penerapan Manajemen Kesehatan Budidaya Udang Desa Gerbang Kabupaten Pesawaran*. Skripsi. UNILA.
- Alim, A., C. Yang, H. Song, Y. Liu, T. Zou, Y. Zhang, & S. Zhang. 2019. The behavior of umami components in thermally treated yeast extract. *Food Research International* 120:534–543.
- Amalia, R. Subandiyono & E. Arini. 2013. Pengaruh penggunaan papain terhadap tingkat pemanfaatan protein pakan dan pertumbuhan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal of Aquaculture Management and Technology*, 2(1), 136-143.
- Anderson, R.A. 1984. *Water Absorption and Solubility and Amylograph Characteristics on Roll Cooked Small Grain Product*. *Cereal Chemistry*. 59: 265-269.
- Annisa, S., Darmanto, Y. S., & Amalia, U. 2017. Pengaruh Perbedaan Spesies Ikan terhadap Hidrolisat Protein Ikan dengan Penambahan Enzim Papain. *Indonesian Journal of Fisheries Science dan Technology*, 13(1): 24- 30.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington: *The Association of Official Analytical Chemist, Inc*.
- Apriliyanti, T. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) dengan Variasi Proses Pengeringan. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Atika, S., & Handayani, L. 2019. Pembuatan Bubuk Flavour Kepala Udang Vannamei (*Litopenaus vannamei*) Sebagai Pengganti MSG (Monosodium glutamat). SEMDI UNAYA, I(10).
- Aziem, S. H., Kader, H., Ibrahim, f., Sharaf, H., & Makawy, A. 2018. *Evaluation of the alleviative role of Chlorella vulgaris and Spirulina platensis extract against ovarian dysfunctions induced by monosodium glutamate in mice*. *Journal of Genetic Engineering and Biotechnology*, 16(1), 653–660.
- Bambang. 2009. *Tanaman Penurun Kolesterol*. <http://www.agrisilk.com/tanaman-penurun-kolesterol/tanaman-obat.html>. Diakses pada tanggal 2 Januari 2021
- Beuchat, L.R. 1977. Functional and Electrophoretic Characteristics of Succinylated Peanut Flour Protein. *J. Agric. Food Chem.* 25: 258-261.

- Bhattacharya, T., Bhakta, A., & Ghosh, S.K. 2011. *Long Term Effect of Monosodium Glutamat in Liver of Albino Mice After Neo-natal Exposure*. Nepal Med Coll J; 13(1): 11-16.
- BPOM. 2006. *Pemanfaatan Zat Aditif Secara Tepat*, Lampung: Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan.
- Bregmeyer, H.U., & Gassal, M. 1983. *Methods of Enzymatic Analysis*, Ed ke-2. Weinheim : Verlag Chemie.
- BSN. 2006. *Standar Nasional Indonesia No. 01-2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Jakarta, Badan Standardisasi Nasional, 137 hlm.
- Cahyadi, D.W. 2018. *Evaluasi Profil dan Kandungan Asam Amino pada Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname (Litopenaeus Vannamei) dengan Starter Khamir Laut Mix*. Thesis. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya.
- Cahyadi, W. 2006. *Ingredient Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cahyadi, W. 2009. *Bahan Tambahan Pangan (Edisi Kedua)*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cahyaningati, K. 2019. *Aktivitas Antioksidan Hasil Hidrolisis Enzimatis Protein Ikan Wader (Rasbora Joacibsoni) Menggunakan Kombinasi Calotropin dan Papain*. Skripsi. Falkultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember
- Castro, R.J.S., & Sato, H.H. 2015. *Review: Biologically active peptides: Process for their generation, purification and identification and application as natural additives in the food and pharmaceutical industries*. *Food Research International*. 74: 185-198.
- Charoenphun, N., Cheirsilp, B., Sirinupong, N., & Youravong, W. (2013). Calcium-binding peptides derived from tilapia (*Oreochromis niloticus*) protein hydrolysate. *European Food Research and Technology*, 236(1), 57-63.
- Chen, L., Chen, J., Ren, J., & Zhao, M. (2011). Effects of Ultrasound Pretreatment on the Enzymatic Hydrolysis of Soy Protein Isolates and on the Emulsifying Properties of Hydrolysates. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 59(6): 2600–2609.
- Cholifah. 2014. *Produksi dan Karakterisasi Hidrolisat Jeroan Ikan Kakap Putih (Lates calcarifer)*. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Datta, R.K. 2002. *Mulberry Cultivation and Utilization in India In: Mulberry for Animal Production*. SANCHEZ, M.D. (Ed). FAO Animal Production and Health Paper. No. 147. Rome, Italy, p. 45-62
- De Garmo, E.P.W.G. Sullivan, & J.R. Canada. 1984. *Engineering Economy The 7th Edition*. New York: Macmillan Publishing Comp.

- Dermawan, R. 2005. *Model Kuantitatif Pengambilan Keputusan dan Perencanaan Strategis*. Bandung: CV. Alfabeta. hal.1-10.
- Devaraj, K.B. 2009. *Biochemical and Biophysical Properties of Ficin: Structure, Function and Stability*. Ph.D thesis: Departement of Protein Chemistry and Technology, Central Food Technological Research Institute.
- Dewi E.N., Amalia U., & Mel M. 2016. The effect of different treatment to the amino acid content of microalga *Spirulina platensis*. *Aquatic Procedia*. 7: 59-65.
- Enggel, J., Meriandini, A., & Natalia, L. 2004. *Karakterisasi Protease Ekstraseluler Clostridium bifermentans R14-1-b*. *J. Mikrobiologi Indonesia*. 9(1): 9-12.
- Estiasih, T., & Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara. hal.165.
- Fathony, A. 2014. *Pengaruh Volume Molase Rebus dan Lama Fermentasi yang Berbeda dengan Starter Khamir Laut terhadap Kualitas Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname (Litopenaeus vannamei)*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya.
- Fu, Y., Chen, J., Bak, K.H., & Lametsch, R. 2018. Valorisation of Protein Hydrolysates from Animal by-Products: Perspectives on Bitter Taste and Debittering Methods: A Review. *International Journal of Food Science and Technology*.
- Giyatmi, 2001. *Prospek Hidrolisat Protein Ikan Sebagai Pemer kaya Nutrisi Makanan*. Makalah. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Gunawan, D.I. 2012. *Optimasi Pembuatan Keju dengan Variasi Suhu dan Dosis Getah Tanaman Biduri (Calotropis gigantea)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Hafiz M. 2009. *Karakteristik dan Bentuk Olahan Udang Vannamei* [Laporan Penelitian]. IPB. Bogor.
- Haslaniza, H., Maskat, M.Y., Aida, W.M.W., & S. Mamot. 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*. *International Food Research Journal*. 17(1): 147-152.
- Haslaniza, H., Maskat, M.Y., Wan Aida, W.M., & Mamot, S. 2010. The Effects of Enzyme Concentration, Temperature and Incubation Time on Nitrogen Content and Degree of Hydrolysis of Protein Precipitate from Cockle (*Anadara granosa*) Meat Wash Water. *International Food Research Journal*, 17: 147152.
- Haurowitz, F., & Koshland, D.E. 2020. Hydration of Proteins. Diakses Desember 20, 2021. <https://www.britannica.com/science/protein/Hydration-of-proteins>.

- Hrckova, M., Rusnakova, M., & Zemanovic, J. 2002. Enzymatic Hydrolysis of Defatted Soy Flour by Three Different Proteases and their Effect on the Functional Properties of Resulting Protein Hydrolysates. *Czech J. Food Sci.* 20 (1): 7–14.
- Jin, S., Mou, M.Z., Qiang, Z.Z., Yang, B., & Yue, M.J. 2007. Characterization of Hydrolysates Derived from Enzymatic Hydrolysis of Wheat Gluten. *J. Food Sci.*, 72 (2): 103–107.
- Jinap S., Ilya-Nur A.R., Tang S.C., Hajeb P., Shahrim K., & Khairunnisak M. 2010. *Sensory attributes of dishes containing shrimp paste with different concentrations of glutamate and 5'-nucleotides.* *Appetite* 55:238-244.
- Jonson, A. H., & Peterson, M.S. 1974. *Hydrolysis, In Encyclopedia of Food Tecnology. Connecticut, USA: The Avi Publishing Company, Inc.*
- Kamaruddin, Usman, & Asda, L. 2017. *Penggunaan Tepung Daun Murbei (Morus alba L.) dalam Pakan Pembesaran Kepiting Bakau, Scylla olivacea.* *Jurnal Riset Akuakultur*, 12 (4), 2017, 351-359.
- Kemenkes RI. 2012. *Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 33 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Makanan.* Jakarta: Kemenkes RI.
- KKP. 2021. *Laporan Kinerja Kementerian Kelautan dan Perikanan Tahun 2020.* Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Koesoemawardani, D., Nurainy, F., & Hidayati, S. 2011. *Proses Pembuatan Hidrolisat Protein Ikan Rucah.* *Jurnal Natur Indonesia*, 13 (3): 256 -261.
- Koswara, S. 2012. *Enzim Papain dari Pepaya, Tortilla, Bawang Goreng Kemasan, Produk Awetan Tempe, Produk Awetan Tahu.* Volum 1, Nomor 11. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IPB.
- Kristinsson H.G., & Rasco B.A. 2000. *Biochemical and functional properties of Atlantic salmon (Salmo salar) muscle proteins hydrolyzed with various alkaline proteases.* *Journal of Agrifood Chemistry* 48:657–666.
- Kristinsson, H.G. 2007. *Aquatic food protein hydrolysates.* Di dalam: Shahidi F, editor. *Maximising the Value of Marine By-Product.* Boca Raton: CRC Press.
- Kurniawan, Lestari S., & Hanggita S. 2012. *Hidrolisis Protein Tinta Cumi-cumi (Loligo sp) Dengan Enzim Papain.* *Jurnal Fishtech.* Vol 1(1): 40-54.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro.* Jakarta: Dian Rakyat.
- Kusriningrum, R.S. 2008. *Perancangan Percobaan.* Surabaya: Airlangga University Press.
- Kusumadjaja, A.P., & Dewi R.P. 2005. *Penentuan Kondisi Optimum Enzim Papain Pepaya Burung Varietas Jawa (Carica papaya).* *Indo Journal Chem.* 5 (2), 147-151.

- Laroque, D., Chabeaud, A., & Guérard, F. 2008. *Antioxidant capacity of marine protein hydrolysates*. In J. P. Bergé (Ed.), *Added value to fisheries waste*. Kerala: *Transworld Research Network* (pp. 147–161).
- Machin, A. 2012. *Potensi Hidrolisat Tempe Sebagai Penyedap Rasa melalui Pemanfaatan Ekstrak Buah Nanas*. ISSN 2085-191X. *Biosaintifika* 4 (2) (2012).
- Mareta, R.E., Subandiyono, & Sri, H. 2017. *Pengaruh Enzim Papain dan Probiotik dalam Pakan terhadap Tingkat Efisiensi Pemanfaatan Pakan dan Pertumbuhan Ikan Gurami (Osphronemus Gouramy)*. *Jurnal Sains Akuakultur Tropis*: 1 (2017)1:21-30.
- Meiyani, D.N., Riyadi, P.H., & Anggo, A.D. 2014. *Pemanfaatan Air Rebusan Kepala Udang Putih Sebagai Flavor Dalam Bentuk Bubuk Dengan Tambahan Maltodekstrin*. *Pengelolaan dan Bioteknologi*, 2(3), 67-74.
- Monti, R., Contiero, J., & Goulart, A.J., 2004. Isolation of Natural Inhibitors of Papain Obtained from *Carica papaya* Latex, *Brazilian Archives of Biology and Technology*, 47 (5), 747-754.
- Mustrini, I., Mappiratu, M., & Nurakhirawati, N. (2016). *Pemanfaatan Getah Biduri Dalam Produksi Albumin Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus)*. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 2(3).
- Nafi, A., 2002. *Ekstraksi Enzim Protease dari Tanaman Biduri (Calotropis gigantea) dengan Pelarut Ethanol*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian UNEJ. Jember.
- Nafi, A., Diniyah, N., & Permata, R. 2014. *Pembuatan Garam Gurih Jamur Merang Dengan Variasi Lama Hidrolisis Dan Lama Fermentasi*. *Jurnal Ilmiah Inovasi*. 14(2): 125-132.
- Naknaen, P., Itthisoponkul, T., & Charoenthaikij, P. 2015. *Proximate Compositions, Nonvolatile Taste Components and Antioxidant Capacities of Some Dried Edible Mushrooms Collected from Thailand*. *Journal of Food Measurement and Characterization* 9(3): 259–268.
- Nasri, M. 2017. *Protein hydrolysate and biopeptide: Production, biological activities, and application in food and health benefit: A review*. *Advanced in Food and Nutrition Research*. 81:105-109.
- Nielsen, P.M. 1997. *Food Proteins and Their Applications*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Ninomiya, K. 1998. *Natural occurrence*. *Food Review International*, 14:177–212.
- Nisa, F.Z., Y. Marsono, & Eni H. 2007. *Efek Hipokolesterolemik Susu Kedelai Fermentasi Steril Secara In Vitro*. *Berita Kedokteran Masyarakat*. Vol. 23, No.2. Halaman 47-51.
- Nurzahra, V.Y. 2020. *Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Penyedap Rasa Kombinasi Jamur Merang Dan Kepala Udang Dengan Variasi Suhu*

- Pengeringan*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Palupi N.W, Windrati S.W., & Tamtarini. 2010. The effect of Enzymatic Hydrolysis on the Properties of Protein Hydrolysate from Baddy Mushroom. *Makara, Teknologi*, 14 (2): 73-76.
- Pirena, M. 2015. *Hidrolisis Daging Ikan Patin (Pangasius hypophtalmus) dengan Protease Biduri (Calotropis gigantea) sebagai Bahan Baku Pembuatan Flavor Enhancer*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Poedjiadi, A., & Supriyanti T.F.M. 2006. *Dasar – Dasar Biokimia (Revisi)*. Jakarta: UI Press
- Prasetyaningsih, Y., Myra W.S., & Nunik, E. 2018. *Pengaruh Suhu Pengeringan dan Laju Alir Udara terhadap Analisis Proksimat Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Jamur untuk Aplikasi Makanan Sehat (Batagor)*. Eksergi, Vol 15, No. 2.
- Prasulistiyowati, T. E. 2011. “Modifikasi Hidrolisis Enzimatis Koro Kratok Menggunakan Campuran Enzim Protease Biduri dan Papain untuk Memproduksi *Flavor Enhancer*”. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Pudjiono, S. 2000. *Pelatihan Usaha Tani Persuteraan Alam: Budidaya Murbei*. Yogyakarta. Pusat Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi dan Pemuliaan Tanaman Hutan Sleman.
- Purwaningsih, S. 2000. *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Putri, K. M., Winarti, S., & Djajati, S. (2020). Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Seasoning from Tempe Hydrolysates using Long Treatment of Fermentation and Proteolytic Enzyme Proportion. *Nusantara Science and Technology Proceedings*, 76-85.
- Raharjo, N.P. 2012. *Pengaruh Penggunaan Getah Biduri (Calotropis gigantea) Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Keju Asal Susu Kambing*. Skripsi.: Universitas Sebelas Maret.
- Raina, 2011. *Ensiklopedi Tumbuhan Berhasiat Obat*. Jakarta: Salemba Medika.
- Rao, M.B., Tanksale, A.M., Ghatge, M.S., & Desphande, V.V. 1998, *Molecular and Biotechnological Aspects of Microbial Protease*, American Society for Microbiology.
- Rathore, S. S., & Yusufzai, S. I. 2018. *Changes in Haematological and Serum Biochemical Indices of Nile tilapia (Oreochromis niloticus) Fry Fed Dietary Shrimp Head Meal*. *Journal of Entomology and Zoology Studies*, 6(4), 663-667.
- Rawlings, N.D, Morton, F.R., & Barret, A.J. 2007. *An Introduction to Peptidases and the MEROPS Database*. Di dalam: *Polaina J, MacCabe AP, editor*.

Industrial Enzymes: Structure, Function and Application. Netherlands: Springer. pp. 161-179.

Restiani, R. 2017. Hidrolisis Secara Enzimatis Protein Bungkil Biji Nyamplung (*Calophyllum inophyllum*) Menggunakan Bromelain. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 1(3), 103-110.

Rohmah, M. 2014. *Pengaruh Pemberian Infusa Daun Murbei (Morus alba L.) terhadap Gambaran Histologi Glomerulus dan Tubulus Proksimal Tikus Putih (Rattus norvegicus) Diabetes Mellitus Kronik*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.

Salwane, W.M., Wan, Aida, S. Mamot., M.Y. Maskat., & S. Ibrahim. 2013. *Effects of Enzyme Concentration, Temperature, Ph And Time on The Degree of Hydrolysis of Protein Extract From Viscera of Tuna (Euthynnus Affinis) By Using Alcalase* *Jurnal Sains Malaysiana* 42(3): 279–287.

Samanthi. 2017. *Difference Between Protease and Peptidase*. <https://www.differencebetween.com/difference-between-protease-and-vs-peptidase/>. Diakses tanggal 23 Januari 2021.

Sangamithra, A., V. Sivakumar, K. Kannan, & S.G. John. 2015. Foam-mat drying of muskmelon. *International Journal of Food Engineering* 11:127–137.

Sani, 2008. *Penambahan Natrium, Bisulfit pada Kualitas Enzim Papain dari Getah Pepaya Secara MCU*. Surabaya: Unesa University Press.

Saputri, D.S. 2007. *Spesifitas Katalitik Protease Biduri (Calotropis Gigantea)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.

Sayuti, K., Gunarif, T., & Liza, H. 2010. *Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Pada Daun Murbei (Morus alba L) terhadap Karakteristik Minuman Effervescent yang Dihasilkan*. Laporan Penelitian. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas.

Sediaoetama, A.D. 2000. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jilid 1. Jakarta : Dian Rakyat.

Setiadi, A. 2007. *Murbei (Morus alba L.)*. Bogor : Laboratorium Kimia Hasil Hutan Fakultas Kehutanan Institut Pertanian Bogor.

Setiawan, A. 2015. *Asam Glutamat yang Dihasilkan dari Hidrolisis Enzim Bromelin pada Seaweeds Sargassum sp.* Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Silvestre, M. P. C., H. A. Morais, V. D. M. Silva, & M. R. Silva. 2013. *Degree of Hydrolysis and Peptide Profile of Whey Proteins Using Pancreatin*. *J. Brazilian Soc. Food Nutr.* 38(3): 278-290.

Singh, B., & Makkar, H.P.S. 2002. *The potential of mulberry foliage as a feed supplement in India*. In: *Mulberry for Animal Production*. SANCHEZ, M.D.(Ed.). *Animal Production and Health Paper*, No. 147. FAO Rome, Italy, p. 139-155.

- Soussi, A. Bougatef, Y. Triki-Ellouz, & M. Nasri, 2006. *Biochemical and Functional Properties of Sardinella (Sardinella aurita) By-product Hydrolysates*. Laboratoire de Génie Enzymatique et de Microbiologie, Ecole Nationale d'Ingénieurs de Sfax, Tunisia. ISSN 1330-9862.
- Su, N. W., Wang, M. L., Kwok, K. F., & Lee, M. H. (2005). Effects of temperature and sodium chloride concentration on the activities of proteases and amylases in soy sauce koji. *Journal of agricultural and food chemistry*, 53(5), 1521-1525.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suhaenah, A., & Nuryanti, S. 2017. Skrining Fitokimia Ekstrak Jamur Kancing (*Agaricus bisporus*). *Jurnal Fitofarmaka*, 1(1).
- Suliman, A.M.E., O.M. Elamin, E.A. Elkhalifa, & L. Laleye. 2014. Comparison of Physicochemical Properties of Spray-dried Camel's Milk and Cow's Milk Powder. *International Journal of Food Science and Nutrition Engineering*. 4(1): 15-19.
- Sumardjo, D. 2008. *Pengantar Kimia*. Jakarta: EGC.
- Sumardjo, D. 2009. *Pengantar Kimia (Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Program Strata I Fakultas Bioeksakta)*. Jakarta: EGC.
- Sumarlin, L.O. 2010. *Aktivitas Protease dari Bacillus circulans pada Media Pertumbuhan dengan pH Tidak Terkontrol*. Skripsi. Program Studi Kimia Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Suparmi, Edison, Sari, N. I., Sumarto, & Susilo, R. 2020. *Study on the Quality of Natural Flavor Powder Made from Shrimp Waste*. *Earth and Environmental Science*, 430, 1- 6.
- Susanti S.P. 2005. *Karakterisasi Enzim Protease Dari Getah Tanaman Biduri (Calotropis Gigantea) Hasil Ekstraksi Menggunakan Amonium Sulfat*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Susilo, R., Suparmi, & Edison. 2017. *Kajian Mutu Serbuk Perisa Alami Limbah Udang*. Riau.
- Sutedja, A.M. 2010. *Fraksinasi Protein dan Karakterisasi Sifat Fungsional Tepung Okara*. Skripsi. Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Syahrir, S., K.G. Wiryawan, A. Parakkasi, M. Winugrohoc & O.N.P. Sarib. 2009. *Efektivitas daun murbei sebagai pengganti konsentrat dalam sistem rumen in vitro*. *Med.Pet.*, 32 : 112-119.
- Syahrizal, 1991. *Mikrobiologi Kecap Ikan yang Dibuat Secara Hidrolisis Enzimatis*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

- Tamaya, A. C., Darmanto, Y. S., & Anggo, A. D. (2020). Karakteristik Penyedap Rasa Dari Air Rebusan Pada Jenis Ikan Yang Berbeda Dengan Penambahan Tepung Maizena. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(2), 13-21.
- Taufik, M., & Della, R. 2017. Fraksinasi dan Karakterisasi Komponen Rasa Gurih pada Bumbu Penyedap. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), 36-38.
- Temussi, P.A. 2011. The Good Taste of Peptides. *J.Peptide Science*, 18(2),73-82.
- Vogel, A & May, O. 2019. *Industrial Enzyme Applications*. Jerman: wiley-VCH. pp:128-129.
- Walker, J.M. 1994. *The Protein Protocols Handbook*. Totowa: Humana Press Inc. pp. 7-26.
- Ward, O.P 1983. *Proteinase. Di dalam Microbial Enzyme And Biotechnology*. W.M. New York: Fogart.Applied Science Publisher.
- Wicaksono, L. A., & Winarti, S. 2021. Karakteristik Penyedap Rasa Alami dari Biji Bunga Matahari dan Kupang Putih dengan Hidrolisis Enzimatis. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 64-73.
- Wijayanti, R.P. 2016. *Formulasi Flavor Enhancer dari Hidrolisat Protein Ikan Wader*. Skripsi. Universitas Jember. Jember.
- Winarno, F.G. 1993. *Enzim Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 250 hlm.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Witono, Y. 2014. *Teknologi Flavor Alami: Berbasis Proses Hidrolisis Enzimatis*. Surabaya: Pustaka Radja. hlm 8-85.
- Witono, Y. 2013. *Enzim Biduri: Agen Aktif Potensial untuk Proses Pangan*. Surabaya: Pustaka Radja. hlm 4-35.
- Witono, Y., Aulanni"am, Subagio, A., & Widjanarko, S.B. 2007. *Karakteristik Hidrolisat Protein Kedelai dari Proses Hidrolisis secara Enzimatis Menggunakan Protease dari Tanaman Biduri*, *Berkala Penelitian Hayati*. Perhimpunan Biologi Indonesia. 3(1): 7-13.
- 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. *Jurnal Agroteknologi*, 14(01), 44-57.
- Witono, Y., Subagio, A., Susanto, T., & Widjanarko, S.B. 2006. *Telaah Teknik Produksi Enzim Protease dari Tanaman Biduri (Calotropis gigantean)*. Prosiding Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. Yogyakarta.

- Witono, Y., Windrati, W. S., Taruna, I., Masahid, A. D., & Dardiri, A. B. 2017. Profil Flavor Enhancer Hasil Hidrolisis Enzimatis Ikan Bernilai Ekonomi Rendah Dalam Penggunaannya Sebagai Ingredien Pada Makanan. *Jurnal agroteknologi*, 11(01), 69-81.
- Witono, Y. 2009. *Spesifitas dan Stabilitas Protese Biduri (Calotropis gigantea)*. Tidak Diterbitkan. Denpasar: Prosiding Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan (PATPI).
- Wouters, A.G.B. , Rombouts, I, Fierens, E., Brijs, K. & Delcour, J.A. 2016. Relevance of the Functional Properties of Enzymatic Plant Protein Hydrolysates in Food Systems. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 15: 786-800.
- Xu, Y., Galanopoulos, M., Sismour, E., Ren, S., Mersha, Z., Lynch, P., & Almutaimi, A. 2019. Effect of Enzymatic Hydrolysis Using Endo- and Exo-Proteases on Secondary Structure, Functional, and Antioxidant Properties of Chickpea Protein Hydrolysates. *Journal of Food Measurement and Characterization*. doi: <https://doi.org/10.1007/s11694-019-00296-0>.
- Yonata, A., & Iswara, I. 2016. *Efek Toksik Konsumsi Monosodium Glutamate*. *Majority*, 5(3), 100-104.
- Yonata, D., Nurhidajah, Bobby, P., & M. Yusuf. 2021. Pengembangan Penyedap Rasa Alami dari Cangkang Rajungan dengan Metode Foam-Mat Drying. *Agointek Volume 15 No 1 Maret 2021*: 371-381.
- Yuliati, E. 2009. *Analisis Strategi Pengembangan Usaha Pembenihan Udang Vaname (Litopenaeus vannamei) : Kasus pada PT Suri Tani Pramuka, Kabupaten Serang, Provinsi Banten*. Skripsi. Departemen Agribisnis Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor. Hal : 115.
- Yuliyaty, S.T. & Susanto, W.H. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal Paangan dan Agroindustri*. 3(1): 41-52.
- Yuniarti, T., Adham, P., Lilis, S., Hendria, S., & Pujo, M. 2021. Produksi dan Profil Kimia Hidrolisat Protein dari Hasil Samping Pengolahan Udang Segar. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada* 23 (1): 63-69.
- Yuslinawati. 2006. *Isolasi dan Karakterisasi Sifat-Sifat Fungsional Protein Ampas Tahu*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Zuhra, C.F. 2006. *Cita Rasa (Flavor)*. Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatra Utara. Medan.