

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah. 2005. Keamanan Pangan Fungsional Berbasis Pangan Tradisional. <http://www.beritaiptek.com/zberita/> Selasa 20 Juni 2006. Artikel Iptek - Bidang Biologi, Pangan, dan Kesehatan.
- Ahillah, N., Rusdanillah, A., & Afiana, W. (2017). Pengaruh Konsentrasi Garam Pada Fermentasi Ikan Wader (*Rasbora lateristriata*). *Bioedukasi: Jurnal Pendidikan Biologi*, 10(2), 12-17.
- Aryani, M., Siti Nurminabari, I., & Pranata Widjaja, W. (2022). *PENGARUH JENIS GULA DAN KONSENTRASI GARAM TERHADAP KARAKTERISTIK RUSIP IKAN PETEK (Leioognathus sp.)* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Bory, D. E. S. D. Pantai, and G. Kidul, "Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rumput Laut *Turbinaria Decurrens* Bory De Saint-Vincent Dari Pantai Krakal, Gunung Kidul, Yogyakarta," *Diponegoro J. Mar. Res.*, vol. 3, no. 4, 2014
- Chakrabarti S, Guha S, Majumder K. Food-derived bioactive peptides in human health: Challenges and opportunities. *Nutrients* 2018; 10: 1–17.
- Daliri EBM, Lee BH, Oh DH. Current trends and perspectives of bioactive peptides. *Crit Rev Food Sci Nutr* 2018; 58: 2273–2284.
- Devita L, Lioe HN, Nurilmala M, *et al.*. The bioactivity prediction of peptides from tuna skin collagen using integrated method combining in vitro and in silico. *Foods*; 10. Epub ahead of print 2021. DOI: 10.3390/foods10112739.
- Estiasih, T. 2009. Teknik Pengolahan Pangan. Bumi Aksara, Jakarta
- García-Cano *et al.*, "Antibacterial activity produced by *Enterococcus* spp. isolated from an artisanal Mexican dairy product, Cotija cheese," *LWT*, vol. 59, no. 1, 2014, doi: 10.1016/j.lwt.2014.04.059. [9] D. J. Daroit and A. Brandel
- Hasan, A. E. Z., H. Nashrianto, & R. N. Juhaeni. 2012. Optimasi Kondisi untuk Rendemen Hasil Ekstraksi Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Fitofarmaka*. 2: 153-159.
- Hwang, K. T., Jung, S. T., Lee, G. D., Chinnan, M. S., Park, Y. S. dan Park, H. J. (2002). Controlling molecular weight and degree of deacetylation of chitosan by response surface methodology. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 50 (7): 1876–1882
- Kurnianto MA, Kusumaningrum HD, Lioe HN. Partial Purification and Characterization of Bacteriocin-Like Inhibitory Substances Produced by *Streptomyces* sp . Isolated from the Gut of *Chanos chanos*. 2021.
- Kusmiati dan A. Malik. 2002. Aktivitas Bakteriosin dari Bakteri *Leuconostoc mesenteroides* Pbac1 pada Berbagai Media. *Bulletin Kesehatan*. 6(1):1-7

- Krisnawati, A. (2017). Kedelai sebagai sumber pangan fungsional (Soybean as source of functional food). *Iptek Tanaman Pangan*, 12(1), 57-65.
- Koesoemawardani, D., Herdiana, N., & Susilawati, S. (2020). KARAKTERISTIK RUSIP IKAN RUCAH. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 25(2), 120-128.
- Kwartiningsih, E., & Mulyati, L. N. S. (2005). Fermentasi sari buah nanas menjadi vinegar. *Ekuilibrum*, 4(1), 8-12.
- Marco, M. L., Heeney, D., Binda, S., Cifelli, C. J., Cotter, P. D., Foligné, B., Gänzle, M., Kort, R., Pasin, G., Pihlanto, A., Smid, E. J., & Hutkins, R. (2017). Health benefits of fermented foods: microbiota and beyond. In *Current Opinion in Biotechnology* (Vol. 44).
- Muchtadi, T. R. dan F. Ayustaningwarno. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta, Bandung.
- Nur, H. 2005. Pembentukan Asam Organik oleh Isolat Bakteri Asam Laktat pada Media Ekstrak Daging Buah Durian (*Durio zibethinus* Murr.). *Bioscientiae*. 2(1):15-24
- Padil., A. Yelminda., (2011). "Optimasi Hidrolisis Tandan Kosong Sawit dengan Ekstrak Abu TKS Menggunakan Rancangan Percobaan Response Surface Methode," *J. Sains dan Teknol. Indones.*, vol. 10 (1), pp. 42–44, 2011.
- Putri, D. M., Budiharjo, A., & Kusdiyantini, E. (2014). ISOLASI, KARAKTERISASI BAKTERI ASAM LAKTAT, DAN ANALISIS PROKSIMAT DARI PANGAN FERMENTASI RUSIP IKAN TERI (*Stolephorus* sp.). *Jurnal Biologi*, 3(2).
- Prastyawan, R. M., Tampoebolon, B. I. M., & Surono, S. (2012). Peningkatan kualitas tongkol jagung melalui teknologi amoniasi fermentasi (amofer) terhadap pencernaan bahan kering dan bahan organik serta protein total secara in vitro. *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 611-621.
- Raissi and R. E. Farsani, "Statistical process optimization Through multi-response surface methodology," *World Acad. Sci. Eng. Technol.*, vol. 39, 2009.
- Singh BP, Vij S, Hati S. Functional significance of bioactive peptides derived from soybean. *Peptides* 2014; 54: 171–179.
- SNI 2897. 2008. Sisni. Bsn .go. id / index. php / SNI_main / SNI / detail_SNI / 7779
- Tallei TE, Tumilaar SG, Niode NJ, *et al.*,. Potential of Plant Bioactive Compounds as SARS-CoV-2 Main Protease (Mpro) and Spike (S) Glycoprotein Inhibitors: A Molecular Docking Study. *Scientifica (Cairo)*; 2020. Epub ahead of print 2020. DOI: 10.1155/2020/6307457.
- Tonolo F, Moretto L, Grinzato A, *et al.*,. Fermented soy-derived bioactive peptides selected by a molecular docking approach show antioxidant properties

involving the keap1/nrf2 pathway. *Antioxidants* 2020; 9: 1–21.

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.

Yang E, Fan L, Jiang Y, *et al.*,. Antimicrobial activity of bacteriocin-producing lactic acid bacteria isolated from cheeses and yogurts. *AMB Express* 2012; 2: 1–12.

Yuktika, S., Sutiyanti, E., Dhewi, E. S., Martika, S. D., & Damas, R. (2017). Pengaruh Variasi Konsentrasi Garam terhadap Kualitas Fermentasi Udang The Influence of Salt Concentration on the Fermentation of Shrimp. *Bioedukasi*, 10(2), 18-23.