

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, S., N. N. Aidha, dan E. Oktarina. 2018. Ekstraksi antioksidan *Spirulina* sp. dengan menggunakan metode ultrasonikasi dan aplikasinya untuk krim kosmetik. *Jurnal Kimia dan Kemasan*. 40(2): 105–116.
- Ahammed, M., S. Sharmin, A. Khatun, and K. M. S. Islam. 2017. Supplementation of spirulina (*Spirulina platensis*) on yolk colour, egg, quality, and production performance of laying hens. *Bangladesh Veterinarian*. 34(2):73.
- Anggraini, R. C. P. K., Y. D. Kuntjoro, dan N. A. Sasongko. 2018. Potensi pemanfaatan mikroalga untuk mitigasi emisi CO<sub>2</sub> (studi kasus di PLTU Cilacap). *Ketahanan Energi*. 4(1).
- Anonim. 2023. Total Algae Solution. <https://algaepark.co.id/products/>. <Diakses tanggal 17 Juni 2024>.
- Annisa, D. D., dan R. K. Dewi. 2021. Peran protein ASI dalam meningkatkan kecerdasan anak untuk menyongsong generasi indonesia emas 2045 dan relevansi dengan Al-Qur'an. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*. 1(3):427–435.
- Armelia, A., I. N. Djarot, A. K. Paminto, I. Nurfaiz, dan T. Handayani. 2023. Analisis limbah media zarrouk modifikasi yang digunakan untuk budidaya *Spirulina platensis* dan analisis kualitas biomasnya sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Teknologi Lingkungan*. 24(2): 315–322.
- Ashaolu, T. J., K. C. C. Samborska, M. Lee, E. Tomas, Ö. Capanoglu, Tarhan, and S. M. Jafari. 2021. Phycocyanin, a super functional ingredient from algae; properties, purification characterization, and applications. *International Journal of Biological Macromolecules*. 193: 2320-2331.
- Asyhari, M. H., N. S. Palupi, dan D. N. Faridah. 2018. Karakteristik kimia konjugat isolat protein kedelai laktosa yang berpotensi dalam penurunan alergenitas. *Journal IPB*. 29(1): 39–48.
- Benelhadj, S., A. Gharsallaoui, P. Degraeve, H. Attia, and D. Ghorbel. 2016. Effect of pH on the functional properties of *Arthrospira platensis* protein isolate. *Food chemistry*. 194: 1056–1063.
- Bleakley, S., and M. Hayes. 2021. Functional and bioactive properties of protein extracts generated from *Spirulina platensis* and *isochrysis galbana* T-Iso. *Applied Sciences*. 11(9): 3964.
- Böcker, L., P. D. Bertsch, S. Wenner, J. Teixeira, S. Bergfreund, P. Eder, Fischer, and A. Mathys. 2021. Effect of *Arthrospira platensis* microalgae protein purification on emulsification mechanism and efficiency. *Journal Colloid Interface Sci*. 584: 344–353.
- Brishti, F. H., M. Zarei, K. Muhammad, and M. R. Ismail-Fitry. 2017. Evaluation of the functional properties of mung bean protein isolate for development

- of textured vegetable protein. *International Food Research Journal*. 24(4): 1595–1605.
- Budiyanto, A. 2015. Potensi Antioksidan, Inhibitor Tirosinase, dan Nilai Toksisitas dari Beberapa Spesies Tanaman Mangrove di Indonesia. Intitute Pertanian Bogor. Skripsi.
- Cahyani, R. T., T. Alawiyah, N. Fadilla, dan A. Ramadani. 2024. Potensi limbah genjer udang windu (*Penaeus monodon*) sebagai bahan baku pengolahan isolat dan hidrolisat isolat protein. *Jurnal Yudharta*. 15(1): 112–119.
- Chen, H., L. Zhang, Z. Long. 2016. Emulsifying and foaming properties of spirulina protein: influence of processing and comparison with other proteins. *Food Hydrocolloids*. 52. 272-283.
- Cheng, J., Z. Sun, J. Ma, Y. Liu, dan H. Zhang. 2014. pH-dependent solubility and emulsifying properties of soy protein isolate. *Food Hydrocolloids*. 37:139-147.
- Christwardana, M., M. M. A. Nur, dan Hadiyanto. 2013. *Spirulina platensis*: potensinya sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1).
- Costa, M., S. Losada-Barreiro, F. Paiva-Martins, and C. Bravo-Díaz. 2021. Polyphenolic antioxidants in lipid emulsions: partitioning effects and interfacial phenomena. *National Library of Medicine*. 10(3): 539.
- Dewi, K. L., D. E. Aulina, F. Wulandari, dan S. Maharani. 2022. Modifikasi pati dengan fermentasi (*S. cerevisiae*) pada tepung pisang, tepung ubi ungu, dan tepung ketan hitam. *Jurnal UPI*. 7(2): 182–200.
- Djonu, A. 2014. (Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Kualitas Kamaboko Ikan Lele (*Clarias gariepinus*)). Universitas Brawijaya. Skripsi
- Ebert, S., L. Grossmann, J. Hinrichs, and J. Weiss. 2019. Emulsifying properties of water soluble proteins extracted from the microalgae *Chlorella sorokiniana* and *Phaeodactylum tricornutum*. *Food Funct*. 10: 754–764.
- Ekantari, N., Y. Marsono, Y. Pranoto, dan E. Harmayani. 2017. Pengaruh media budidaya menggunakan air laut dan air tawar terhadap sifat kimia dan fungsional biomassa kering *Spirulina platensis*. *Jurnal Agritech*. 37(2): 173–182.
- Elystia, S., S. R. Muria, S. I. P. Pertiwi. 2019. Pemanfaatan mikroalga *Chlorella* sp. untuk produksi lipid dalam media limbah cair hotel dengan variasi rasio C:N dan panjang gelombang cahaya. *Jurnal Sains dan Teknologi Lingkungan*. 11(1): 25–43.
- Erlangga, Y. Andika, Imanullah., Imamshadiqin., A. Syahrin, D. F. Siregar, dan S. Ramadansyah. 2022. Identifikasi mikroalga laut potensial sebagai bahan

baku biodiesel di kecamatan banda sakti Kota Lhokseumawe. Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis. 14(1): 147-160.

- Fatimah, F. Y., S. Haryati, dan R. P. Aditia. 2024. Preparation of payus fish protein isolate (*Elops hawaiiensis*) with different pH methods. Agribisnis Perikanan. 17(1): 278-292.
- Gonçalves, B., T. Pinto, A. Aires, M. C. Morais, E. Bacelar, R. Anjos, J. Ferreira-Cardoso, I. Oliveira, A. Vilela, and F. Cosme. 2023. Composition of nuts and their potential health benefits. National Library Of Medicine. 12(5): 942.
- Harmoko, H., E. Lokaria, and S. Misra, 2017. Eksplorasi mikroalga di air terjun watervang kota lubuklinggau. Jurnal Pendidikan Biologi. 8(1): 75-82.
- Hasdinda, H., P. Satrimafitrah, S. Bahri, A. R. Razak, D. J. Puspitasari, dan A. A. Amar. 2023. Produksi konsentrat protein dari ampas kelapa (*Cocos nucifera* L.) menggunakan NaOH dan (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. Jurnal Riset Kimia, 9(1):63-69.
- Haura, H., M. Martunis, dan F. Fahrizal. 2022. Karakteristik organoleptik biskuit substitusi tepung uwi ungu (*Dioscorea alata*) dan isolat protein kedelai. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian. 7(1):374-381.
- Hou, Q., J. M. Kwasigroch, M. Rooman, and F. Pucci. 2020. Solart: a structure-based method to predict protein solubility and aggregation. Bioinformatics. 36(5): 1445-1452.
- Iqbal, M. W. F. Ma'aruf, Sumardianto. 2016. Pengaruh penambahan mikroalga *Spirulina platensis* dan mikroalga *Skeletonema costatum* terhadap kualitas sosis ikan bandeng (*Chanos chanos* Frosk). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 5(1).
- Jannah, A. 2015. Isolation and characterization of rice bran protein using NaOH solution. Journal of Chemistry. 4(1): 1-5.
- Jiménez, C., B. R. Cossío, and F. X. Niell. 2003. Relationship between physicochemical variables and productivity in open ponds for the production of spirulina: a predictive model of algal yield. Aquaculture. 221(1-4): 331-345.
- Kamaludin, A. M. and H. A. Holik. 2022. Kandungan senyawa kimia dan aktivitas farmakologi *Spirulina* sp. Indonesian Journal of Biological Pharmacy. 2(2): 59-66.
- Kawaroe, M., T. Prartono, A. Sanuddin, D. Wulansari, and D. Augustine. 2010. Mikroalga Potensi dan Pemanfaatannya untuk Produksi Bio Bahan Bakar. IPB Press, Bogor.

- Koli, D. K., S. G. Rudra, A. Bhowmik, and S. Pabbi. 2022. Nutritional, functional, textural and sensory evaluation of spirulina enriched green pasta: a potential dietary and health supplement. *Foods*. 11(7): 979.
- Kumar, K. S., K. Ganesan, K. Selvaraj, and P. S. Rao. 2014. Studies on the functional properties of protein concentrate of *Kappaphycus alvarezii* dotyan edible seaweed. *Food Chemistry*. 153: 353–360
- Kusumah, S. H., R. Andoyo, and T. Rialita. 2020. Isolation and characterization of red bean and green bean protein using the extraction method and isoelectric pH. *SciMedicine Journal*. 2(2): 77–85.
- Lestari, Y. 2019. Perbandingan kerja alat pengeringan tipe spray dryer dan freeze dryer dalam proses pengeringan bahan berbentuk cair. *Jurnal Ilmiah Kohesi*. 3(3).
- Lie, K. K. 2021. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Penerimaan Konsumen pada Seasoning Powder Spirulina (*Arthrospira platensis*). Universitas Gadjah Mada. Disertasi Doktor.
- Lindriati, T., A. Nafi, dan Z. G. Sari. 2019. Optimasi pembuatan daging tiruan umbi porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan isolat protein kedelai dengan metode RSM (*response surface methodology*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indoneisa*. 11(2).
- Lozober, H. S., Z. Okun, and A. Shpigelman. 2021. The impact of high pressure homogenization on thermal gelation of *Arthrospira platensis* (spirulina) protein concentrate. *Innovative Food Science Emerging Technologies*. 74: 102857.
- Lucas, B. F., A. P. C. da Rosa, L. F. de Carvalho, M. G. de Moraes, T. D. Santos, J. A. V. Costa. 2019. Snack bar enriched with spirulina for schoolchildren nutrition. *Food Science and Technology*. 4(10): 1-7.
- Mahreni. 2022. Pemisahan mineral dari ekstrak alga coklat menggunakan membran mikro filtrasi (MF) dan ultra filtrasi (UF) review. *Eksergi*. 19(1): 20–28.
- Moayedi, A., B. Yargholi, E. Pazira, and H. Babazadeh. 2019. Investigated of desalination of saline waters by using dunaliella salina algae and its effect on water ions. *Civil Engineering Journal*. 5(11): 2450–2460.
- Morr, C. V., B. German, J. E. Kinsella, J. M. Regenstein, J. V. Buren, A. Kilara, B. A. Lewis, and M. E. Mangino. 1985. A collaborative study to develop a standardized food protein solubility procedure. *Journal of Food Science*. 50(6): 1715–1718.
- Mosibo, O. K., G. Ferrentino, and C. C. Udenigwe. 2024. Microalgae proteins as sustainable ingredients in novel foods: recent developments and challenges. *Foods*. 13: 733.

- Natalie, K., T. Pantjajani, A. D. R. Dewi, dan M. G. M. Purwanto. 2022. Karakterisasi fisikokimia dan functional properties tepung kulit buah jeruk bali (*Citrus maxima*) dan tepung kulit buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*). Jurnal Yudharta. 13(1): 44–53.
- Notonegoro, H., I. Setyaningsih, dan K. Tarman. 2018. Kandungan senyawa aktif *Spirulina platensis* yang ditumbuhkan pada media walne dengan konsentrasi NaNO<sub>3</sub> berbeda. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. 13(2): 111–122.
- Nugroho, A., dan P. Ekawatiningsih. 2020. Pemanfaatan spirulina dan ikan salem pada produk spirulina farfalle salem woku untuk meningkatkan potensi perikanan indonesia. Jurnal Pendidikan Teknik Boga Busana. 15(1):1-7.
- Nur, M. M. A., T. M. Setyoningrum, H. N. A. Suwardi, B. Alfitamara, A. Kurniawan, V. A. Prananda, D. N. Afni, S. Alodia, dan R. Pamularsih. 2021. Potensi *Spirulina platensis* sebagai sumber kosmetik dan bioplastik. Eksergi. 12(2): 82–88.
- Nurinsani, A. E., L. Sulmartiwi, S. Andriyono, dan L. Sulmartiwi. 2023. Karakteristik sensori dan nilai gizi taiyaki dengan penambahan bubuk *Spirulina* sp. Journal of Marine and Coastal Science. 12(3).
- Oktasari, T., Suparmi, dan R. Karnila. 2015. Pembuatan isolat protein ikan gurami (*Osphronemus gouramy*) dengan metode pH berbeda. Jurnal Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. 5:1-12.
- Palupi, N. S., S. R. Sitorus, dan F. Kusnandar. 2015. Perubahan alergenitas protein kacang kedelai dan kacang bogor akibat pengolahan dengan panas. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 26(2): 22–231.
- Pannindrya, P., M. Safithri, and K. Tarman. 2020. Antibacterial activity of ethanol extract of *Spirulina platensis*. Current Biochemistry. 7(2): 47–51.
- Parimi, N. S., M. Singh, J. R. Kastner, K. C. Das, L. S. Forsberg, and P. Azadi. 2015. Optimization of protein extraction from *Spirulina platensis* to generate a potential co-product and a biofuel feedstock with reduced nitrogen content. Frontiers in Energy Research Journal. 3(30).
- Prihapsara, F., O. P. Astirin, A. N. Artanti, dan A. S. Sentot. 2018. Pengembangan teknologi enkapsulasi fikosanin. Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat UAD, Yogyakarta, 27 Oktober 2018.
- Putra, M. P., dan P. Hastuti. 2014. Isolation and characterization of the functional properties of the major protein fraction from nyamplung (*Calophyllum inophyllum*). Indonesian Food and Nutrition Progress. 13(1): 17–23.
- Putri, T. W., N. I. Sari, and S. Sumarto. 2016. The Effect of Addition Spirulina to the Catfish (*Pangasius hypophthalmus*) Fish Protein Concentrate Ice

Cream on the Consumer Acceptance. Riau University. Doctoral dissertation.

- Qin, Y., dan Y. Liu. 2016. Effects of pH and heat treatment on gelation and emulsifying properties of soy protein isolate. *Journal of Food Science and Technology*. 53(1): 516-525.
- Raczyk, M., K. Polanowska, B. Kruszewski, A. Grygier, and D. Michalowska. 2022. Effect of spirulina (*Arthrospira platensis*) supplementation on physical and chemical properties of semolina (*Triticum durum*) based fresh pasta. *National Library of Medicine*. 27(2): 355
- Rahmawati, S. I. 2016. Ekstrak biopigmen biru fikosianin *Spirulina plantesis* sebagai pewarna alami minuman ringan karbonasi. *Jurnal Agroindustri Halal*. 2(2): 97–108.
- Rahmawati, S. I., S. Hidayatullah, dan M. Suprayatmi. 2017. Ekstraksi fikosianin dari *Spirulina plantesis* sebagai biopigmen dan antioksidan. *Jurnal Pertanian*. 8(1): 36–45.
- Rosida, D. F. 2022. Lamtoro Gung: Produk, Sifat Fungsional dan Manfaatnya. Indomedia Pustaka, Sidoarjo.
- Rukmini, N. K. S., N. K. Mardewi, dan I. G. A. D. S. Rejeki. 2019. Kualitas kimia daging ayam boiler umur 5 minggu yang dipelihara pada kepadatan kandang yang berbeda. *Jurnal Lingkungan dan Pembangunan*. 2(1): 31–37.
- Salam, A. 2017. Pemanfaatan Fitoplankton *Spirulina Platensis* Kaya B–Karoten, Docosaheptaenoic Acid (DHA), Eicosapentaenoic (EPA) dan Protein pada Fortifikasi Nugget Jagung. Universitas Hasanuddin. Disertasi Doktor.
- Sánchez Zurano, Ana, A. Morillas España, C. V. González López, and T. Lafarga. 2020. Optimisation of protein recovery from *Arthrospira platensis* by ultrasound assisted isoelectric solubilisation/precipitation. *Processes*. 8(12): 1586.
- Santoso, C., dan T. Surti. 2015. Perbedaan penggunaan konsentrasi larutan asam sitrat dalam pembuatan gelatin tulang rawan ikan pari mondol (*Himantura gerrardi*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 4(2): 106-114.
- Saputra, J. S. E., T. W. Agustini, dan E. N. Dewi. 2014. Pengaruh penambahan biomassa serbuk *Spirulina platensis* terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori pada tablet hisap (*lozenges*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 17(3): 281–291.
- Schmidt, J. M., dan K. M. Gülseren. 2016. Effect of pH on water-holding capacity and emulsion stability of soy protein isolate. *Food Chemistry*. 192.



- Sefrienda, A. R., J. Jasmadi, H. Novianty, I. T. Suryaningtyas, D. Kurnianto, and Y. Andriana. 2023. Protein evaluation of phycocyanin extraction by-product from *Spirulina* sp. AIP Conference Proceedings. 2902(1)
- Sharma, A., A. and L. Y. Y. Y. Nanda. 2019. Effect of processing on the physicochemical and functional properties of microalgal biomass (*Spirulina platensis*): a review. Food Research International. 137(109356).
- Simamora, A. 2020. Asam amino, Peptida, dan Protein. Buku Ajar Blok 3 Biologi Sel 1, Fakultas Kedokteran Ukrida.
- Sivasankari, S., Naganandhini., and D. Ravindran. 2014. Comparison of different extraction methods for phycocyanin extraction and yield from *Spirulina platensis*. International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences. 3(8): 904–909.
- Sudrajat, A., N. Diniyah, dan R. R. Fauziyah. 2016. Karakterisasi sifat fisik dan fungsional isolat protein koro benguk (*Mucuna pruriens*). Prosiding Seminar Nasional Apta, Jember, 26-27 Oktober 2016.
- Suharno, S. H. P. S., T. W. Wasyilah, dan R. A. Nugrahani. 2019. Pengaruh konsentrasi amonium sulfat terhadap rendemen isolat protein defatted dedak padi pada ekstraksi menggunakan air. Jurnal UMJ.
- Sukarno, N. T. Hendartina, D. Fardiaz, dan N. Sukarno. 2014. Karakteristik fungsional protein miselium jamur tiram merah muda dan merang. Jurnal IPB. 25(1): 72–77.
- Surasani, V. K. R. 2018. Acid and alkaline solubilization (pH shift) process: a better approach for the utilization of fish processing waste and by-products. National Library of Medicine. 25(19):18345–18363.
- Suratno. 2016. Skrining fitokimia ekstrak etanol mikroalga *Spirulina platensis* yang berpotensi sebagai antibakteri. Jurnal Surya Medika. 1(2).
- Suwandono, P., G. Priyandoko, R. Prihandarini, dan A. Hardianto. 2022. Pengembangan UKM dalam bidang pertanian mikroalga (*spirulina*) di daerah urban berbasis internet of things (iot). Jurnal Aplikasi Sains dan Teknologi. 5(2): 138-147.
- Syukri, D. 2021. Pengetahuan Dasar Tentang Senyawa Karotenoid Sebagai Bahan Baku Produksi Olahan Hasil Pertanian. Andalas University Press. Padang.
- Tan, E. S., N. Ying–Yuan, and C. Y. Gan. 2014. A comparative study of physicochemical characteristics and functionalities of pinto bean protein isolate (PBPI) against the soybean protein isolate (SPI) after the extraction optimisation. Food Chemistry. 152: 447–455.

- Turan, D., E. Capanoglu, and F. Altay. 2015. Investigating the effect of roasting on functional properties of defatted hazelnut flour by response surface methodology (RSM). *LWT Food Sci Technol.* 63(1): 758–765
- Udhidewa, L. B. 2018. Telaah Suhu dan Waktu Ekstraksi pada Proses Pembuatan Isolat Protein Edamame Afkir (*Glycine Max* (L.) Merrill). Universitas Jember. Skripsi
- Ulya, S., S. Sedjati, dan E. Yudiati. 2018. Kandungan protein *Spirulina platensis* pada media kultur dengan konsentrasi nitrat ( $\text{KNO}_3$ ) yang berbeda. *Buletin Oseanografi Marina.* 7(2): 98–102.
- Utami, P., S. Lestari, dan S. D. Lestari. 2016. Pengaruh metode pemasakan terhadap komposisi kimia dan asam amino ikan seluang (*Rasbora argyrotaenia*). *Jurnal Fishtech.* 5(1): 73-84.
- Vatria, B., dan T. S. Nugroho. 2022. Karakteristik mutu sosis ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan isolat protein kedelai sebagai emulsifier alami. *Manfish Journal.* 2(3).
- Wang, Y., H. Yan, Y. Zhuang, Y. Tian, and H. Yang. 2023. Effect of soy protein isolate, egg white protein and whey protein isolate on the flavor characteristics of silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) surimi. *LWT.* 186: 115237.
- Wang, Z., L. Zeng, L. Fu, Q. Chen, Z. He, M. Zeng, F. Qin, and J. Chen. 2022. Effect of ionic strength on heat-induced gelation behavior of soy protein isolates with ultrasound treatment. *Molecules.* 27(23): 8221.
- Wieser, H. P. Koehler, and K. Scherf. 2020. *Chemical Composition of Wheat Grains.* Elsevier, Germany.
- Wijaya, W., A. R. Patel, A. D. Setiowati, and P. Van der Meeren. 2017. Functional colloids from proteins and polysaccharides for food applications. *Food Science and Technology.* 68: 56-69.
- Wulandari, D. A., I. Setyaningsih, D. Syafruddin, dan P. B. S. Asih. 2016. Ekstraksi fikosianin dari *Spirulina platensis* dan aktivitas antimalaria secara in vitro. *Journal IPB.* 19(1).
- Wulandari, E., F. S. P. Sihombing, E. Sukarminah, dan M. Sunyoto. 2019. Karakterisasi sifat fungsional isolat protein biji sorgum merah (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) varietas lokal bandung. *Jurnal Unpad.* 7(1): 14–19.
- Wulandari, E., S. Rahimah, dan R. G. Totos. 2021. Isolasi protein sorgum sebagai produk samping ekstraksi pati menggunakan metode penggilingan basah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 9(3): 148–154.
- Yüce-tepe, A., Ö. Saroğlu, and B. Özçelik. 2019. Response surface optimization of ultrasound-assisted protein extraction from *Spirulina platensis*:



investigation of the effect of extraction conditions on techno–functional properties of protein concentrates. *Journal Food Science Technologies*. 56: 3282–3292.

Yuliana, M., C. T. Truong, L. H. Huynh, Q. P. Ho, and Y. H. Ju. 2014. Isolation and characterization of protein isolated from defatted cashew nut shell: influence of ph and nacl on solubility and functional properties. *Food Science and Technology*. 55(2): 621–626.

Yuliani, Y., T. W. Agustini, E. N. Dewi, D. N. Afifah. 2023. Purifikasi fikosianin dari *Spirulina platensis* hasil intervensi kemangi (*Ocimum basilicum*) pada konsentrasi amonium sulfat berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 26(3).

Zhao, X., Wu, T., T. Xing, X. L. Xu, and G. Zhou. 2019. Rheological and physical properties of o/w protein emulsions stabilized by isoelectric solubilization/precipitation isolated protein: the underlying effects of varying protein concentrations. *Food Hydrocolloids* 95: 580-589.