

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A., Nurjanah, Hidayat, T., Yusefi, Y.. 2013. Profil asam amino dan asam lemak kerang bulu (*Anadara antiquata*). Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 16(2): 159-167.
- Aditya, R. P., Desniar, dan W. Trilaksana, 2018. Aktivitas antioksidan dan antibakteri hidrolisat protein hasil fermentasi telur ikan cakalang. JPHPI. 21(1): 1-12.
- Anonim. 2024. Populasi Ayam Buras Menurut Provinsi. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Anuar, M.A.K., N.H.H. Narashid, M.M. Salleh, dan A. Yahya. 2017. A review : Conversion of chicken viscera into protein hydrolysate for palatant production. Malaysian Journal of Fundamental and Applied Sciences. 13(3): 606-611.
- Bach, T. M. H., T. H. Pham, T. S. Dhin, dan H. Takagi. 2020. Characterization of collagenase found in the nonpathogenic bacterium *Lysinibacillus sphaericus* VN3. Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry. 84(11): 2293-2303.
- Baliyan, S., R. Mukherjee, A. Priyadarshini, A. Vibhuti, A. Gupta, R. P. Pandey, dan C. M. Chang. 2022. Determination of antioxidants by dpsh radical scavenging activity and quantitative phytochemical analysis of *Ficus religiosa*. Molecules. 27(4): 1326.
- Barbehem, R. V. 1995. Measurement of protein in whole plant samples with ninhidrin. Journal of the Science Food and Agriculture. 69(3): 353-359.
- Bengi, W. T. M., E. Erina, dan D. Darniati. 2017. Isolasi dan Identifikasi *Pseudomonas aeruginosa* pada kasus *Ear mites* Kucing domestic (*Felis domesticus*) di Kecamatan Syiah Kuala, Banda Aceh. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner. 1(2).
- Chaiyasit W., E. R. Fau, M. D. Fau, dan D. A. Decker. 2007. Role of physical structures in bulk oils on lipid oxidation. Crit Rev Food Sci Nutr. 47:299–317
- Chakka A.K., M. Elias, R. Jini, P. Z. Sakhare, dan N. Bhaskar. 2015. In-vitro antioxidant and antibacterial properties of fermentatively and enzymatically prepared chicken liver protein hydrolysates. Journal Food Science and Technology. 52(12):8059–8067
- Chou C.H., S. Y. Wang, Y. T. Lin, dan Y. C. Chen. 2014. Antioxidant activities of chicken liver hydrolysates by pepsin treatment. Journal Food Science and Technology. 49(7):1654–1662
- Dede, S, dn S. Nurhayati. 2013. Produksi dan aplikasi pepton ikan selar untuk media pertumbuhan bakteri. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 16(3): 215-223.

- DiBernardini R., P. Harnedy, D. Bolton, J. Kerry, E. O'Neill, A.M. Mullen. Dan M. Hayes. 2011. Antioxidant and antimicrobial peptidic hydrolysates from muscle protein sources and by-products. *Food Chemistry*. 124: 1296-1307
- Donnelly J. L., E. A. Decker, D. J. McClements. 1998. Iron-catalyzed oxidation of menhaden oil as affected by emulsifiers. *Journal Food Science*. 63:997-1000
- Friedman, M. 2004. Applications of the ninhydrin reaction for analysis of amino acids, peptides, and proteins to agricultural and biomedical Sciences. *Journal Agricultural and Food Chemistry*. 52(3): 385-406.
- Gumilar, J. Dan A. Pratama. 2018. Produksi dan karakteristik gelatin halal berbahan dasar usus ayam. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 28 (1):75-81.
- Hasibuan, S. S. dan T. Seprianti. 2022. Peranan enzim dalam metabolisme berdasarkan Al-Qur'an dan Hadist. *Journal of Development and Research in Education*. 2(2): 48-54.
- Haslaniza, H. 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: 147-152
- Hermiastuti M. 2013. Analisis kadar protein dan identifikasi asam amino pada ikan patin (*Pangasius djambal*). *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Jember. Jember.
- Heywood, A, dan Lamont, L. 2020. Cell envelope proteases and peptidases of *Pseudomonas aeruginosa*: multiple roles, multiple mechanisms. *FEMS Microbiology Reviews*. 44(6): 857-873.
- Hidayat, T., Nurjanah., Jacoeb, A.,M., Putera, B.,A. 2020. Aktivitas antioksidan *Caulerpa sp.* segar dan rebus. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 23(3): 566-575.
- Hidayati, A., P. H. Riyadi, dan L. Rianingsih. 2015. Pengaruh bating agentdari ragi tempe (*Rhizopus oligosporus*) terhadap kualitas kulit ikan nila (*Oreochromis niloticus*) samak. *Jurnal Saintek Perikanan* 11(1):26-33.
- Irianti, T, T., Sugiyanto, S. Nuranto, dan M. Kuswandi. 2017. Antioksidant. UGM press. Yogyakarta.
- Jamdar, S. N. dan P. Harikumar. 2016. Purification, identification and characterization of aspartic proteases of chicken intestine. [*Journal of Food Biochemistry*](#). 4(4): 451-462.
- Jamdar S. N., V. Rajalakshmi, dan A. Sharma. 2012. Antioxidant and ace inhibitory properties of poultry viscera protein hydrolysate and its peptide fractions. *Journal of Food Biochemistry*. 36(4):494-501

- Johnson, J. S., D. J. Spakowicz, B. Hong, L. M. Petersen, P. Demkowicz, L. Chen, S. R. Leopold, B. M. hanson, H. O. Agresta, M. Gerstein, E. Soderger, dan G. M. Weinstock. 2019. Evaluation of 16S rRNA gene sequencing for species and strain-level microbiome analysis. *Nature Communication*. 10(5029):1-11.
- Judoamidjojo. 2009. *Topografis Kulit*. Terjemahan Edisi Kedua. Erlangga. Jakarta.
- Kamal, S. M., D. J. Simpson, Z. Wang, M. Ganzle, dan U. Romling. 2021. Horizontal transmission of stress resistance genes shape the ecology of beta-and gamma-Proteobacteria. *Frontiers in microbiology*. 12
- Kessler, E. Dan M. Safrin. 2014. Elastinolytic and proteolytic enzymes. *Methods Mol Biol*. 1149:135-69.
- Kurniawan, S. Lestari, dan S. Hanggita. 2012. Hidrolisis protein tinta cumi-cumi (*Loligo sp*) dengan enzim papain. *Fistech*. 1(1): 41-54.
- Lestari, L., M. Maskur, R. Jan, T. Rozi, L. M. Kasip, dan M. Muhsinin. 2020. Studi karakteristik sifat kualitatif dan morfometrik induk ayam kampung dengan berbagai tipe jengger di pulau lombok. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia (JITPI)*. 6(1): 24-32
- Marathe, S. K., M. A. Vashisht, A. Prashanth, N. Parveen, S. Chakraborty, dan S. S. Nair. 2018. Isolation, partial purification, biochemical characterization and detergent compatibility of alkaline protease produced by *Bacillus subtilis*, *Alcaligenes faecalis* and *Pseudomonas aeruginosa* obtained from sea water samples. [*Journal of Genetic Engineering and Biotechnology*](#). 16(1): 39–46.
- Mangalisu, A. dan A. Permatasari. 2019. Optimalisasi antioksidan daging ayam kampung unggul sinjai (Akusi) dengan marinasi bubuk kulit nanas (*Ananas comosus (L.) Merr*). *Agrovital : Jurnal Ilmu Pertanian*. 4(2): 81-87.
- Moniug, P., M. F. O. Singkoh, dan R. R. R. Butarbutar. 2022. Potensi alga *halymenia durvillei* sebagai sumber antioksidan alami. *Jurnal Bios Logos*. 12(1): 39-45.
- Mukti, K. L. 2018. Aktivitas antioksidan hasil hidrolisis protein ikan bandeng (*Chanos chanos sp*) secara enzimatis menggunakan protease dari tanaman biduri. Skripsi Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Nasri, M. 2017. Protein hydrolysate and biopeptide: production, biological activities, and application in food and health benefit: a review. *Advanced and Nutrition Research*. 81: 105-109.
- Muhlis, F. 1999. *Ilmu dan Teknologi Kulit*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Nurjanah, T. Nurhayati, A. Latifah, dan T. Hidayat. 2021. Aktivitas antioksidan dan komponen bioaktif hidrolisat protein jeroan ikan kakap putih (*Lates calcalifer*). *Journal of Agro-based Industry*. 38 (107): 70-78.
- Pahlawan, U. W, A. Priatni, dan R. S. Murti. 2021. Sifat kimiawi dan karakteristik morfologi kulit kambing awetan pikel dengan penggunaan garam yang berbeda. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan*. Diakses pada 11 September 2023. Tersedia di <https://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/download/1213/544/>.
- Pereiz, Z., Zuzhita, M. R. Kumalasari, dan Z. Nafisah. 2023. Analisis aspartam dengan metode spektrofotometri uv-visible serta optimasi konsentrasi ninhidrin dan aplikasinya untuk penentuan kandungan dalam minuman energi. *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi*. 4(4): 508-525.
- Prakash, A. .2001. Antioxidant Activity. *Heart of Giant Recourse*. 19(2).
- Pramaya, D., S. I. Muchlisin, E. T. W. Maharani, S. Darmawati, dan S. N. Eticha. 2018. Isolasi bakteri penghasil enzim protease *Bacillus amyloliquefaciens* irod2 pada oncom merah pasca fermentasi 48 jam. *Seminar Nasional Edusainstek*.
- Prior, R. L., X. Wu, dan K. Schaich. 2005. Standarized method for the determination of antioxidant capacity and phenolics in foods and dietary supplements. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 53:4290-4302.
- Puspawati, N. M., P. P. Dewi, N. W. Bogoriani, dan N. K. Ariati. 2020. Produksi hidrolisat protein antioksidan melalui hidrolisis enzimatik protein kulit ayam broiler dengan enzim papain. *Jurnal Kimia*. 14(2): 206-212.
- Putnam, P. A. 1991. *Handbook of Animal Science*. Academic Press, San Diego.
- Putri, S. E., D. Mahdiyah, dan Noval. 2023. Aktivitas enzim protease dan enzim amilase dari senyawa isolat bakteri tanah gambut. *Jurnal Sains Medisina*. 1(5): 267-274.
- Rahmawati, D., N. N. Setyadewi, dan Sugihartono. 2018. Extraction and characterization of gelatin from skin trimming pickled waste of tannery. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*.
- Sabbathini, G. C., S. Pujiyanto, Wijanarka, dan P. Lisdiyanti. 2017. Isolasi dan identifikasi bakteri genus sphingomonas dari daun padi (*Oryza sativa*) di area persawahan Cibinong. *Jurnal Biologi*. 6(1): 59-64.

- Samaranayaka A. G. P., dan e. C. Y. Li-Chan. 2011. Food-derived peptidic antioxidants: a review of their production, assessment, and potential applications. *Journal Function Foods*. 3:229–25
- Sari, I. Y. 2019. Pengaruh Sistem Lantai dan Kepadatan Kandang terhadap Bobot dan Persentase Organ Dalam (Giblet) Ayam Joper Umur 4- 8 Minggu. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Seong, P. N., S. H. Cho, K. M. Park, G. H. Kang, B. Y. Park, S. S. Moon, dan H. V. Ba. 2015. Characterization of Chicken By-products by Mean of Proximate and Nutritional Compositions. [*Korean Journal Food Science Animal Resources*](#). 35(2): 179–188.
- Shankar, R., P. K. Upadhyay, dan M. Kumar. 2021. Protease enzymes: highlights on potential of proteases as therapeutics agents. *International Journal of Peptide Research and Therapeutics*. 27:1281–1296.
- Torino MI, Limon RI, Martinez-villaleunga C, Makinen S, Pihlanto A, Vidal-valverde C, Frias Juana. 2012. Antioxidant and antihypertensive properties of liquid and solid state fermented lentils. *Food Chemistry*. 136(2): 1030-1037.
- Udenigwe C.C., dan R. E. Aluko. 2011. Food protein-derived bioactive peptides: production, processing, and potential health benefits. *Journal Food Science* 77: 11-24.
- Vilmaraj, E., R. Ramani, V. A. Rao, M. Parthiban, dan R. Narendrababu. 2022. Antioxidant activity of peptides extracted from chicken intestine hydrolysate. *The Pharma Innovation Journal*. 11(2): 224-227.
- Wardi, E. S., D. Nofiandi, dan H. Ali. 2019. Pembuatan hidrolisat protein hati ayam pedaging (broiler) dan uji aktivitas antioksidannya. *Scientia Jurnal Farmasi dan Kesehatan*. 9(1): 101-108.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan. Kansus. Jakarta.
- Wu Hui-chun, Chen HM, Shiau CY. 2003. Free amino acids and peptides as related to antioxidant properties in protein hydrolysates of mackerel (*Scomber austriasicus*). *Food Research*. 36: 949-957.
- Yaman, I. M. A. 2012. Ayam Kampung Unggul. PT Niaga Swadaya. Jakarta