

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. 1995. Official Method of Analysis Association of Analytical Chemists. Washington DC. Pp 49
- Anderson, J.J.B., dan Garner, S.C. 2000. The Soybean as a Source of Bioactive Molecules Dalam Schimidi, M. K & T. P Labuza (eds). *Essentials of Functional Foods*. Aspen Publisher, Inc Ganthersburg Maryland
- Aini, D.J.N. 2017. Analisis Struktur Biaya DAN Nilai Tambah Olahan Kedelai di Wilayah Malang. [Skripsi]. Fakultas Ekonomi dan Manajemen IPB. Bogor. Hal 67
- Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Utama
- Arbaiyah, I. 2003. Kandungan Protein dan Kalsium serta Daya Terima Susu Kedelai yang dibuat dari Ampas Tahu dengan Penambahan Bahan Pengental. [Skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat USU. Medan
- Ariyani, F., Saleh, M., Tazwir., dan Hak, N. 2003. Optimasi proses produksihidrolisat protein ikan (HPI) dariMujair (*Oreochromismossambicus*). JurnalPenelitianPerikanan Indonesia.
- Arqiya, R. 2002. Pembuatan Kecap Manis Daging Tulang Leher ayam Secara Hidrolisa Enzim Bromelin. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Hal. 7.
- Bakar, U., dan Tarmizi. 2014. *Kimia Pangan I*. UNP Press. Padang. Hal 7-231
- [BSN]. 1998. SNI 01-4852-1998. Standar Mutu Tahu. Jakarta: BSN.
- [BSN]. 1992. SNI 01-2891-1992. Cara uji Makanan dan Minuman. Jakarta
- [BPS]. 2018. Statistik Indonesia 2018. Badan Pusat Statistika. Jakarta
- Damodaran, S. 1996. *Amino Acids, Peptides and Protein*. Di dalam: Fennema OR, editor. Food Chemistry. Ed ke-3. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Penerbit Bhratara. Jakarta
- \_\_\_\_\_. 1993. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Penerbit Bhratara. Jakarta
- \_\_\_\_\_. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan. Jakarta
- Departemen Perindustrian. 1990. SII No 0270 – 90. *Syarat Mutu Tahu*. Jakarta
- Ensminger, A.H., Kontandge, M.E.J.E., dan Robson, J.R.K. 1953. *Food Academic Press*. Newyork.

- Ersa, N.S. 2017. Pengaruh Metode Pengeringan Enzim Bromelin Dari Bagian Tanaman Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) Terhadap Karakteristik Enzim Bromelin Kasar Yang Dihasilkan Dan Aplikasi Pada Daging Itik Afkir.[Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Hal 24.
- Giese, J. 1994. *Protein as ingredients: types, functions, applications. J Food Tech.*:50-60.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Liberty. Yogyakarta. 272 hal.
- Hasnaliza, H., Maskat, M.Y., Wan, A.W.M., Mammot, S. 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. *Int Food Res J* 17: 147-152
- Hayati, V. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Crude Enzim Papain DARI Daun Pepaya Pada Pembuatan Hidrolisat Protein dari Limbah Kepala Ikan Teri (*Stolephorus Sp*).*[Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas
- Hernaman, I., Hidayat, R., dan Mansyur. 2005. Ampas Tahu adalah Limbah Hasil Pengolahan Kedele menjadi Tahu. *Jurnal Ilmu Ternak*. 5.2: 94-99
- Hidayat, T. 2005. *Pembuatanhidrolisat protein dariikanselektif (Caranxleptolepis) denganmenggunakanenzim papain*. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Johnson, A.H., dan Peterson M.S. 1974. *Encyclopedia of Food Technology*. Volume II. The AVI Publishing Co., Inc. Connecticut.
- Kastyanto, F.L.W. 1999. *Membuat Tahu cet. XVIII*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Kolodziejska, I dan Sikorski, Z.E. 1996. Netral and Alkaline Muscle Protease of Marine Fish and Invertebrates. A review. *Jornal of Food Biochemistry* 20: 349-363.
- Kurniawan, Suci, L., dan Siti, H.R.J. 2012. Hidrolisis Protein Tinta Cumi-Cumi (*Loligo*) dengan Enzim Papain. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Sriwijaya
- Kusuma, L.A., Laksmiwati, A.A., Arsa, M., dan Ratnayani, K. 2015. Perbandingan Aktivitas Spesifik Ekstrak Kasar Enzim Bromelin Buah Nanas yang Diisolasi dengan Beberapa Jenis Garam Pengendap. *Jurnal Kimia*, hal. 139-146.

- Kirk, R.E, dan Othmer, J.B. 1953. *Encyclopedia of Chemical Technology*. Volume IX. New York: The Interscience Encyclopedia Inc.
- Kristinsson, H.G. 2007. Aquatic Food Protein Hydrolysates. Di dalam: Shahidi F
- Masri, M. 2014. Isolasi dan Pengukuran Aktivitas Enzim Bromelin dari Ekstrak Kasar Bonggol Nanas (*Ananas comosus*) pada Variasi Suhu dan pH. *BIOGENESIS* 121, Vol: 2 (No:2).
- Muchtadi, D., Palupi, N.S., dan Astawan, M. 1992. *Enzim dalam Industri Pangan*. PAU – IPB. Bogor
- Nanda, R.F. 2018. *Pengaruh Penambahan Enzim bromelin kasar Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Kecap Ikan Dari Chunk Meat Tuna (*Thunnus sp.*)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Nurhayati, T., Salamah, E., Hidayat, T. 2007. Karakteristik Hidrolisat Protein Ikan Selar (*Caranx leptolepis*) yang diproses secara Enzimatis. *Teknologi Hasil Perairan* 10 (1):23-24
- Nurhayati, T., Nurjanah, dan Casti, H.S. 2013. Karakterisasi hidrolisat protein ikan leledumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 16(3):207-214.
- Omar, S., Indruz, A.Z. dan Razak, O.A. 1978. *Ekstraktion and Activity of Bromelin from Pineapple*. *Malaysian Agr. Res. And Dev. Inst*
- Poedjiadi, A., dan Supriyatin. 2006. *Dasar-Dasar Biokimia*. UI- Press. Jakarta.
- Pigot, G.M., dan Tucker. 1990. *Utility Fish Flesh Effectively While Maintaining Nutritional Qualities Seafood Effects Of Technology On Nutrition*. New York: Marcel Deeker, Inc.
- Prabowo, A.D., Samain., dan Rangkuti, M. 1985. Pemanfaatan ampas tahu sebagai makanan tambahan dalam usaha penggemukan daging potong. *Buletin Limbah Pangan* L 172 –174
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Andi Offset. Yogyakarta. Hal 56-70
- Rehm, H.J., dan Reed, G. 1995. *Biotechnology: Enzymes, Biomass, Food, and Feed*. New York: VCH.
- Resgita, N. 2019. *Pengaruh Penambahan Crude Enzim Bromelin yang berbeda terhadap karakteristik kecap ampas tahu*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Rosdianti, I., 2008. *Pemanfaatan Enzim Papain Dalam Produksi Hidrolisat Protein Dari Limbah Industri Minyak Kelapa*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.

- Riansyah, A., Supriadi, A., dan Nopianti, R. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Fistech*, Vol 2 (1): 53-68
- Rutherford, S.M. 2010. Methodology for Determining Degree of Hydrolysis Protein Hydrolysates: a review. *J AOAC Int* 93(5):1515-1522.
- Salahadin, F. 2011. Pengaruh Bahan Pengendap Pada Isolasi Enzim Bromelin dari Bonggol Nanas. *Jurnal Biopropal Industri* 02 (01): Hal 29.
- Santoso. 2005. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. Fakultas Pertanian Universitas Widyagama. Malang
- Saryono. 2011. *Biokimia Enzim*. Nuha Medika. Yogyakarta. 112 hal.
- Schimidi, M.K., Taylor, S.L., dan Nordlee, J.A. 1994. Use of hydrolysate-based product in special medical diets. *Journal of Food Technology*. 5: 77-80.
- Sebayang, F. 2006. Imobilisasi Enzim Papain dari Getah Pepaya dengan Alginat. *Jurnal Komunikasi Penelitian*. Volume 18 (2) 2006. Hal 10-18.
- Shahidi, F.H., Xiao, Q., dan Synowiecki, J. 1995. Production and characteristics of protein hydrolysates from capelin (*Mallotus villosus*). *Food Chemistry*. 53:285-293.
- Shurtleff, W., dan Aoyagi, A. 1975. *The Book of Tofu*. Food for Mankind vol 1. Auntum Press. Brookly. Massachusetts.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Ketiga*. Liberty. Yogyakarta
- Sulistiani. 2004. *Pemanfaatan Ampas Tahu Dalam Pembuatan Tepung Tinggi Serat dan Protein Sebagai Alternatif Bahan Baku Pangan Fungsional*. [Skripsi]. Bogor: Departemen Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Vaclavik, V.A., dan Christian, E.W. 2008. *Essential of Food Science*. Ed ke-3. New York: Springer.
- Wijayanti, I., Ramadhon., dan Rianingsih, L. 2016. Karakteristik Hidrolisat Protein Ikan Bandeng (*Chanos chanos Forsk*) dengan Enzim Bromelin yang Berbeda. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Diponegoro Semarang. *Jurnal Saintek Perikanan*, vol (11), 129-133
- Winarno, F.G., Fardiaz, S., dan Fardiaz, D. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Cetakan pertama. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 92 hal

\_\_\_\_\_. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. M-Brio Press. Bogor

\_\_\_\_\_. 2010. *Enzim Pangan: Edisi Revisi*. M-Brio Press. Bogor

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang

Zheng, X.Q., Lim, L.T., Liu, X.L., Wang, X.J., Lin, J. dan Li, D. 2006. *Production of Hydrolysate with Antioxidative Activity by Enzymatic Hydrolysis of Extruded Corn Gluten*. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 73: 763-770.

