

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Afrianto dan Liviawaty. 2005. *Pakan Ikan dan Perkembangannya*. Yogyakarta: Kanisius
- Ahmed, F. and A. Urooj. 2010. Traditional Uses, Medicinal Properties, and Phytopharmacology of *Ficus racemosa* L. *Journal Pharmaceutical Biology*. Department of Studies in Food Science and Nutrition, University of Mysore, Mysore, India. 48(6) : 672–681
- Aini, NQ. 2017. *Optimasi Enzim Papain pada Pembuatan Hidrolisat Protein Ikan Baronang (Siganus sp.)*. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Hal. 29.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Apriyantono, A.; D. Fardiaz; N.L. Puspitasari; Sedarnawati dan S. Budiyanto. 1989. *Analisis Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Ariyani F, Heruwati ES, Murdinah, Wibowo TBS, Susetyo AR. 2001. Pemanfaatan Kepala Ikan Tuna dan Isi Perut Ikan Pari Sebagai Sumber Pepton Kasar Bagi Media Pertumbuhan Mikroorganisme. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. 7: 75-84.
- Arqiya, R. 2002. *Pembuatan Kecap Manis Daging Tulang Leher Ayam Secara Hidrolisa Enzim Bromelin*. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Hal. 7.
- Aspmo SI, Horn SJ, Eijsink VGH. 2005. Use of Hydrolysates from Atlantic Cod (*Gadus morhua* L.) Viscera as Complex Nitrogen Source for Lactic Acid Bacteria. *FEMS Microbiology Letters* 248: 65-68.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2020. *Produksi Perikanan Tangkap Menurut Provinsi dan Subsektor (ton)*. Jakarta (ID): Badan Pusat Statistik.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2012. *Statistik Perdagangan Luar Negeri Indonesia*. Jakarta (ID): Badan Pusat Statistik.
- Bridson, E. Y., and A. Brecker. 1970. Design and formulation of microbial culture media. P. 230 in N. A. Ribbons, ed. *Methods in microbiology*. Academic Press, New York, N.Y.
- Chalamaiah, M., Kumar, B. D., Hemalatha R., & Jyothirmayi, T. 2012. Fish protein hydrolysates: Proximate composition, amino acid composition, antioxidant activities and applications: A review. *Food Chemistry (Birch ed.)*, 135(4), 3020–3038.

- Charoenphun N, Benjamas C, Nualpun S, Wirote Y. 2013. *Calcium-binding Peptides Derived From Tilapia (Oreochromis Niloticus) Protein Hydrolysate*. *European Food Research and Technology*. 236(1): 57-63.
- Collette BB, Nauen CE. 1983. *Scombridae of The World, an Annotated and Illustrated Catalogue of Tunas, Mackerels, Bonitos, and Related Species Known to Date. Species Catalogue Vol 2*. FAO. 137 pp
- Dahuri R. 2008. *Restrukturisasi Manajemen Perikanan Tuna*. Jakarta (ID): Samudra Komunikasi Utama.
- Devaraj KB, Gowda LR, Prakash V. 2008. An Unusual Thermostable Aspartic Protease from The Latex of *Ficus racemosa* (L.). *Phytochemistry* 69: 647-655.
- Dufossé L, Broise DLB, Guerard F. 2001. Evaluation of Nitrogenous Substrates Such as Peptones from Fish: A New Methode on Gompertz Modeling of Microbial Growth. *Current Microbiology* 42: 32-39.
- Englund, P.T., King, T.P., Craig, L.C., Walti, A. 1968. Studies on ficin Its Isolation and Characterization. *Biochemistry*. 7(1) : 163-175.
- Erwin, E .. J. Kaa!. Ed de Song dan .I.A. Field. 1993. Stimulation Of Lignolytic Peroxidase activity by N nutrient in the white rat fungus *Bjerkou/em SII* strain B OS 55. *Appl. Environ. jLiicr bio/*. 59 (12) : -103 [--1036.
- Fachraniah, Dedi, F., Tami, I. 2002. Pembuatan Pepton dari Bungkil Kedelai dan Khamir dengan Enzim Papain untuk Media Pertumbuhan Bakteri. *Jurnal. Teknol. dan Industri Pangan Vol. XIII, No.3*
- Gagaoua, Mohammed, N. Boucherba, A. Bouanane-Darenfed, F. Ziane, S. Nait-Rabah, K. Hafid, and H.R Boudechicha. 2014. Three-Phase Partitioning As An Efficient Method for the Purification and Recovery of Fcin from Mediterranean fig (*Ficus carica* L.) latex. *Journal Separation and Purification Technology*. 132:461-467.
- Gamarro EG, Orawattanamateekul W, Sentina J, dan Gopal TKS. 2013. *By Products of Tuna Processing*. Rome (IT): Globefish Research Programme.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Liberty. Yogyakarta. 272 hal.
- Hasanah, Ummul, M. Saptari, Dahlia. 2017. Studi Jenis dan Potensi Obat Pada Tumbuhan Ficus. *Jurnal Pendidikan : Teori, Penelitian Dan Pengembangan*. 2 (7) : 986-990.
- Hasnaliza H, Maskat MY, Wan AWM, Mamot 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. International Food Research Journal. 17: 147-152.

Hayati, Vitra. 2019. Pengaruh Konsentrasi *Crude* Enzim Papain dari Daun Pepaya Pada Pembuatan Hidrolisat Protein dari Limbah Kepala Ikan Teri Asin (*Stelephorus sp.*). [Skripsi]. Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.

Jawetz. 2001. *Mikrobiologi Kedokteran*. Salemba Medika. Jakarta.

Kumar CP, DS Chandra, dan DS Kumar. 2012. Anti-Inflamantory Activity of *Ficus racemosa* L. and Root of *Cissampelos pareira* L. Var. *Hirsuta* (DC) Forman. *International Journal of Research in Pharmacy and Chemistry*, 2(4): 1128-1129.

Kurbanoglu EB and Algur OF. 2002. Use of Ram Horn Hydrolisate as Peptone for Bacterial Growth. *Turkish Journal of Biology* 26:115-123.

Lehninger, A.L. 1997. *Dasar-Dasar Biokimia. Jilid I (Edisi Revisi)*. Erlangga : Jakarta.

Loli, B., Sukirno, dan Edison. 2015. *Ekstraksi Pepton dari Limbah Pengolahan Ikan Cunang (Congresox talabon) sebagai Nutrisi pada Medium Pertumbuhan Mikroorganisme*. Riau: Universitas Riau.

Martone CB, Borla OP, dan Sánchez JJ. 2005. Fishery By-Product as a Nutrient Source for Bacteria and Archaea Growth Media. *Biores Technol.* 96:383-387.

Monicarani. 2017. Karakteristik Konsentrat Protein Ikan dari *Chunk Meat* Tuna (*Thunnus sp.*). [Skripsi]. Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.

Noman, A., Y., Xu, W.Q., AL-Bukhaiti, Sherif, M. A., Abdelmoneim, H. A., Abubakar, H. R, W, Xia. 2018. *Influence of Enzymatic Hydrolysis Conditions on The Degree of Hydrolysis and Functional Properties of Protein Hydrolysate Obtained From Chinese Sturgeon (Acipenser Sinensis) By Using Papain Enzyme*. *Process Biochemistry*: 1359-5113

Nur'aini, Syamsuardi, dan Arbaini A. 2013. Tumbuhan *Ficus* L. (Moraceae) di Hutan Konservasi Prof. Soemitro Djojohadikusumo, PT. Tidar Kerinci Agung (TKA), Sumatera Barat. *Jurnal Biologi Universitas Andalas* 2(4): 235-241.

Nurhayati, T., Bustamil, I., Pipih, S., Ella, S., Risa, N.F., Eska, R.W.A. 2015. Karakterisasi Pepton Ikan Hasil Tangkap Sampingan Tidak Layak Konsumsi sebagai Sumber Nutrien Pertumbuhan Mikroorganisme. *J. Teknol. Pert.* Vol 25 (1):68-77.

- Ovissipour MR, Abedian AM, Motamedzadegan A, Rasco B, Safari R, Shahiri H. 2008. The Effect of Enzymatic Hydrolysis on Amino Acid Composition of Persian Sturgeon (*Acipenser persicus*) Viscera Protein Hydrolysate. *18th National Congress on Food Technology* 18:1-3.
- Peterson, M. S. dan A. H. Johnson. 1978. Encyclopedia of Food Science. The AVI Publishing company Inc., Westport, Connecticut.
- Poernomo A. 1997 The Utilization of Cowtail Ray Viscery. [PhD Thesis]. Sydney. The University of New South Wales
- Poernomo A dan Buckle AA. 2002. Crude Peptones from Cowtail Ray (*Trygon sephen*) Viscera as Microbial Growth Media. *World J Microbiol Biotech.* 18: 333–340.
- Praptono, B. 2006. Produksi Pepton Ikan Gulamah (*Argyrosomus Sp.*) Sebagai Sumber Nitrogen Media Pertumbuhan Mikroba. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Purbasari, D. 2008. *Produksi dan Karakterisasi Hidrolisat Protein dari Kerang Mas Ngur (Atactodea striata)*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Putra, Y.H. 2012. *Pengaruh Pencampuran Fillet dan Tulang Tuna (Thunnus sp.) terhadap Karakteristik Nugget yang Dihasilkan*. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universtas Andalas. Padang.
- Rodwell VW, Peter AM, Daryl KR, David MV. 1985. Biokimia (Herper's Review of Biochemistry). Edisi ke-20. Darmawan I, penerjemah. Jakarta (ID): EGC. Terjemahan dari: Harper's Review of Biochemistry 127-135..
- Rachman, 2003. Produksi Pepton dari Limbah Bir dengan Enzim Papain Untuk Media Pertumbuhan Bakteri [thesis]. Bogor. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor
- Rahajeng, M. 2012. Potensi Ikan Laut Indonesia. Di Dalam : *Ikan Tuna Indonesia*. Edisi Juni. Direktur Jenderal Pengembangan Ekspor Nasional. Jakarta.
- Rahman, Hazyratul. 2018. *Pembuatan Emulsi Minyak Sawit Merah yang Mengandung Ekstrak Etanol Buah Ara (Ficus racemosa L.)* [Skripsi] Fakultas Farmasi, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Rajab, I. 2005. Isolasi Metabolit Sekunder dari Kulit Batang *Ficus deltoidea* (*Moraceae*). [Tesis]. ITB. Bandung.
- Riansyah, A. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.

- Rinjani. 2017. Potensi Pemanfaatan Limbah Industri Perikanan Tuna. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rutherford, S. M. 2010. Methodology for determining degree of hydrolysis of proteins in hydrolysates: a review J. AOAC Int. 93 1515–22
- Sanchez-zapata, E., Amensour, M., Oliver, R., Fuentes-Zaragoza, E., Navaro, C., Fernandez-Lopez, J., Sendra, E., Sayas, E., Perez-Alvarez, J.A. 2011. Quality Characteristics of Dark Muscle from Yellowfin Tuna *Thunnus Albacares* to Its Potential Application in the Food Industry. *Food and Nutrition Science Journal*, 2, 22-30
- Sarles, W. B., W. C. Frazier .T. B. Wilson, dan S. G Knight: 1956. *Microbiology General and Applied*. 1-larper & Brothers. New York.
- Selvarasu S, Wei Ow DS, Lee SY, Lee MM, Weng Oh SK, Karimi IA, Lee DY. 2008. Characterizing *Escherichia coli* DH5 growth and metabolism in a 15 complex medium using genome-scale flux analysis. *Biotechnology and Bioengineering* 102: 923-934.
- Shon J, Ji-Hyun E, Hwang SJ, Jong-Bang E. 2011. Effect of processing conditions on functional properties of collagen powder from skate (*Raja kenoue*) skins. *Food Science Biotechnology*. 20(1): 99-106.
- Soda, N.F., dan Agustini, R. 2013. Pengaruh Penambahan Ion K⁺ Terhadap Aktivitas Enzim Papain. Surabaya. Jurusan Kimia. Universitas Negeri Surabaya. *UNESA Journal of Chemistry* Vol. 2.
- Somaatmaja. O. 1975. *Kimia Pangan*. Biro Penataran. IPB. Bogor.
- Souissi N, Bougatef A, Ellouz YT, Nasri M. 2009. Production of Lipase and Biomass by *Staphylococcus simulans* grown on *Sardinella* (*Sardinella aurita*) Hydrolysate and Peptone. *African Journal of Biotechnology* 8: 451-457
- Shiksharhi, A.R. and Mittal, S. 2011. *Ficus racemosa*, Linn: Phytochemistry, Traditional Uses and Pharmacological Properties: a Review. *International Journal of Recent Advances in Pharmaceutical Research*.
- Stansby ME dan Olcott HS. 1963. Composition of Fish. *Di Dalam*: Stansby ME, Dassow JA, editor. *Industrial Fishery Technology*. London: Reinhold Publishing Co. Chapman and Hall Ltd.
- Stephens. N. L.. W.A. Bough. L. R. Beuchat dan E. K. [leaton. 1<)76. Preparation and evaluation of two microbio[ogical meliia li'om shrimp heads and hulls. *App/. Environ. Microbio/.* 3 I : 1-6.
- Suriawiria, unus. 1999. *Pengantar Mikrobiologi Umum*. Bandung: Aksara
- Tampubolon., S.M. 1983. *Ikan Tuna dan Perdagangannya*. Gaya Baru: Jakarta.

US Department of Health, Education, and Welfare. 1972. Ten-State Nutrition Survey 1968-1970 Vol. 1V : Biochemical. Washington DC : HEW.

Uzeh RE, Akinola SO, Olantope OA. 2006. Production of Peptone from Soya Beans (*Glycine Max* L Merr) and African Locust Beans (*Parkia biglobosa*). *African J Biotechnol.* 5: 1684-1686.

Voight Global Distribution Inc. 2018. Difco microbiology bacto BBL microbiology. www.voightglobal.com. [15 Desember 2018]

Wahyuni, S. 2011. *Histamin Tuna (Thunnus sp) dan Identifikasi Bakteri Pembentuknya pada Kondisi Suhu Penyimpanan Standar*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Waluyo, Lud. 2005. *Mikrobiologi Umum*. Universitas Muhammadiyah Malang Prees. Malang.

Wati, Fathiya. 2008. Uji Toksisitas Ekstrak Daun Ficus Racemosa L Terhadap Artemia Salina Leach Dan Profil Kromatografi Lapis Tipis. [Skripsi] Fakultas Farmasi. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.

Wijayanti, A.T. 2009. Kajian Penyaringan dan Lama Penyimpanan dalam Pembuatan *Fish Peptone* dari Ikan Selar Kuning (*Caranx leptolepis*). *Skripsi*. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.

Winarno, F.G. 1983. *Enzim Pangan*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.

Wirayuda, R.H. 2019. Karakterisasi Dan Aplikasi Pepton Jeroan Ikan Sidat (*Anguilla Bicolor*) Sebagai Nutrien Media Pertumbuhan Bakteri. Skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor

Zhao L, Buldge SM, Ghay AE, Brooks MS, Dave D. 2011. Extraction, purification and characterization of fish pepsin: A critical review. *J Food Process Technol.* 2(6): 1-14.