

DAFTAR PUSTAKA

- Alnoumani, H., Ataman, Z. A., dan Were, L. 2017. Lipid and protein antioxidant capacity of dried *Agaricus bisporus* in salted cooked ground beef. *Meat Science*, 129, 9–19. doi:10.1016/j.meatsci.2017.02.010
- Anisa, R., Riyanti, R., Wanniatie, V., dan Septinova, D. 2020. Pengaruh Kombinasi Saripati Buah Nanas Dan Pepaya Terhadap Kualitas Fisik Daging Itik Petelur Afkir. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 8(3), 126-132.
- Ashie, I. N. A., Sorensen, T. L., dan Nielsen, P. M. 2002. Effects of papain and a microbial enzyme on meat proteins and beef tenderness. *Journal of food science*, 67(6), 2138-2142.
- Ayu, M. L. 2017. Penentuan Jenis Enzim Protease dari *Bacillus Licheniformis* Dengan Metode Zimography Pada Suhu 55°C dan 70°C (*Doctoral dissertation*, UNIMUS).
- Baehaki, A., dan Budiman, A. 2011. Isolasi dan karakterisasi protease dari bakteri tanah rawa Indralaya, Sumatera Selatan. *J. Teknol. dan Industri Pangan*, 22(1).
- Barido, F. H., dan Lee, S. K. 2021. Tenderness-related index and proteolytic enzyme response to the marination of spent hen breast by a protease extracted from *Cordyceps militaris* mushroom. *Animal Bioscience*, 34(11), 1859.
- Biyatmoko, D., dan Sulaiman, A. 2018. Variasi Lama Perendaman Dengan Larutan Ekstrak Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) Terhadap Susut Masak Dan Uji Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir. *Al-Ulum: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 4(1), 7-13.
- Erjavec, J., Kos, J., Ravnikar, M., Dreo, T., dan Sabotič, J. 2012. Proteins of higher fungi—from forest to application. *Trends in biotechnology*, 30(5), 259-273.
- Eun, J. S., Yang, J. H., Cho, D. Y., Lee, T. K., dan Park, I. H. 1989. Studies on Higher Fungi in Korea (II)-Proteolytic Enzyme of *Agaricus bisporus* (Lange) Sing. *Journal of Pharmaceutical Investigation*, 19(1), 9-14.
- Ferdian, H. 2006. Potensi Protease *Bacillus subtilis* nato Sebagai Pengempuk Daging. Skripsi. Bogor : ITB
- Gerelt, B., Ikeuchi, Y., dan Suzuki, A. 2000. Meat tenderization by proteolytic enzymes after osmotic dehydration. *Meat science*, 56(3), 311-318.

- Harahap, F. 2012. Fisiologi tumbuhan: suatu pengantar. Unimed Press, Medan. ISBN 978-602-8848-88-6
- Hartanto, P. W., Eny, R., dan Arifin, H. D. 2015. Pengaruh Dosis Dan Lama Perendaman Ekstrak Buah Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr) Terhadap Kadar Protein Dan Kualitas Organoleptik Daging Paha Ayam Petelur Afkir Dengan Penyimpanan Dalam Refrigerator Selama 48 Jam. *Jurnal Surya Agritama*, 4(1), 23-34.
- Huff-Lonergan, E., dan Lonergan, S. M. 2005. Mechanisms of water-holding capacity of meat: The role of postmortem biochemical and structural changes. *Meat science*, 71(1), 194-204.
- Jeong SC., Jeong Yt., Yang BK., Islam R., Koyyalamudia SR., Panga G, Choa K.Y., dan Song C.H. 2010. White button Mushroom (*Agaricus bisporus*) lower blood glucose and cholesterol level in diabetic and hypercholesterolemic rats. *Nutr Res* 30: 49-56
- Lee, J. W. 2019. In vitro analysis of mushroom proteases that may tenderize beef (*Doctoral dissertation*, The Ohio State University).
- Lee, K. H., Kim, H. K., Kim, S. H., Kim, K. H., Choi, Y. M., Jin, H. H., ... dan Ryu, Y. C. 2017. Effects of mushroom extract on textural properties and muscle protein degradation of bovine longissimus dorsi muscle. *Bioscience, biotechnology, and biochemistry*, 81(3), 558-564.
- Ngatirah. 2017. Enzim Dalam Pengolahan Pangan. Yogyakarta: Instiper Yogyakarta
- Nurohim, N., Nurwantoro, N., dan Sunarti, D. 2013. Pengaruh metode marinasi dengan bawang putih pada daging itik terhadap pH, daya ikat air, dan total coliform. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 77-85.
- Patriani, P., Harapin, H. H., Mirwandhono, R. E., dan Wahyuni, T. H. 2020. Teknologi Pengolahan Daging. Medan: CV. Anugrah Pangeran Jaya Press.
- Pratama, R., Riyanti, R., dan Husni, A. 2018. Efektivitas bawang putih dengan metode marinasi terhadap kualitas fisik daging broiler. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, 2(1), 20-25.
- Priskayani, N. K., Miwada, I. N., dan Sriyani, N. L. P. 2020. Pengaruh Marinasi Rimpang Kencur (*Kaempferis galangal* L) Dan Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Terhadap Kualitas Fisik Dan Total Plate Count Daging Ayam Petelur Afkir. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 23(2), 91-97.
- Priyanto, R., Fuah, A. M., Aditia, E. L., Baihaqi, M., dan Ismail, M. 2015. Peningkatan produksi dan kualitas daging sapi lokal melalui

- penggemukan berbasis sereal pada taraf energi yang berbeda. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 20(2), 108-114.
- Rahayu, I., T. Sudaryani dan H. Santosa. 2011. *Panduan Lengkap Ayam. Penebar Swadaya*, Jakarta.
- Rao, K., dan Narasu, M. L. 2007. Alkaline protease from *Bacillus firmus* 7728. *African Journal of Biotechnology*, 6(21).
- Rawlings, N. D., Morton, F. R., Kok, C. Y., Kong, J., dan Barrett, A. J. 2007. MEROPS: the peptidase database. *Nucleic acids research*, 36(suppl_1), D320-D325.
- Rohman, F., Eny, R., dan Arifin, H. D. 2015. Pengaruh dosis dan lama perendaman ekstrak nanas (*Ananas Comosus* L. Merr) terhadap kualitas fisik daging dada ayam petelur afkir. *Jurnal Surya Agritama*, 4(1), 35-42.
- Saskiawan, I., Sukarminah, E., Lanti, I., Marta, H., dan Nabila, P. 2017. Pemanfaatan Ekstrak Jamur Tiram (*Pleurotus spp.*) pada Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Ruang (26°C). *Jurnal Biologi Indonesia*, 13(2).
- Setyono, D. J., Ulfah, M., dan Suharti, S. 2013. Sukses Meningkatkan Produksi Ayam Petelur. Penebar Swadaya Grup.
- Shin, B. E., Baek, I. S., Kim, J. H., dan Lee, Y. H. 2019. Protease activity and meat-tenderizing effect of *Hypsizygus marmoreus*. *Journal of Mushroom*, 17(4), 235-240.
- Shin, H. G., Choi, Y. M., Kim, H. K., Ryu, Y. C., Lee, S. H., dan Kim, B. C. 2008. Tenderization and fragmentation of myofibrillar proteins in bovine longissimus dorsi muscle using proteolytic extract from *Sarcodon aspratus*. *LWT-Food Science and Technology*, 41(8), 1389-1395.
- Silaban, R. 2009. Kajian Pemanfaatan Getah Buah Mangga Untuk Melunakkan Daging. *Media Prima Sains*, Vol 1 No. 1
- Soeparno, H. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Universitas Gadjah Mada. Press, Yogyakarta.
- Sopandi, T dan Wardah. 2021. *Mikologi, Dasar dan Aplikasi*. Andi. Jogjakarta
- Suhartono, M.T. 2000. *Pemahaman Karakteristik Biokimia Enzim Protease dalam Menunjang Industri Berbasis Bioteknologi*. Buku Orasi Ilmiah Guru Besar Ilmu Dasar-Dasar Biokimia Dasar. Bogor: Fateta IPB.
- Susanti, R., dan Fibriana, F. 2017. *Teknologi enzim*. Penerbit Andi.
- Suwarso, N., AS, Y., dan Hadi, S. 2017. Peningkatan Kestabilan Enzim Protease dari *Bacillus subtilis* ITBCCB148 dengan Modifikasi

- Kimia Menggunakan Sitratonat Anhidrida. *Jurnal Analisis Kesehatan*, 5(1), 475-482.
- Svendsen, A. (Ed.). 2016. *Understanding Enzymes: Function, Design, Engineering, and Analysis*. CRC Press.
- Veloorvalappil, N. J., Robinson, B. S., Selvanesan, P., Sasidharan, S., Kizhakkepowthail, N. U., Sreedharan, S., ... dan Sailas, B. 2013. Versatility of microbial proteases. *Advances in enzyme research*, 2013.
- Yuniati, R., Nugroho, T. T., dan Puspita, F. 2015. Uji Aktivitas Enzim Protease dari Isolat *Bacillus sp.* Galur Lokal Riau (*Doctoral dissertation*, Riau University).
- Zulfahmi, M. 2010. Daya Ikat Air, Kadar Air, Ph Dan Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir Yang Direndam Dalam Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas Comosus L. Merr*) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda (*Doctoral dissertation*, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).