

DAFTAR PUSTAKA

- Abun. 2006. *Protein Dan Asam Amino Pada Unggas Bahan Ajar Mata Kuliah Nutrisi Ternak Unggas Dan Monogastrik*. Bandung: Universitas Padjadjaran.
- Agoes, A. 2010. *Tanaman Obat Indonesia. Buku 2*. Jakarta: Salemba Medika.
- Amalia, A dan Refdinal N. 2010. "Amobilisasi Bromelin dengan Menggunakan Kitosan sebagai Matriks Pendukung". *Prosiding Kimia FMIPA*. Surabaya: Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Annisa, Fadlilatul, Wignyanto dan Sakunda Anggarini. 2013. "Pemanfaatan Dan Pengolahan Limbah Padat Industri Tahu Menjadi Kecap Bubuk (Kajian Konsentrasi Penambahan Bubur Nanas Dan Maltodekstrin)" (Skripsi S1 Jurusan Teknologi Industri Pertanian). Malang : Universitas Brawijaya.
- Anonim. 1997. *Mengenal Makanan Tradisional: Hasil Olahan Kedelai*. Bulletin Tegnologi dan Industri Pangan.
- Anonim. 2012. *Kecap Manis Air Kelapa* .<http://tbmfcak.wordpress.com/2012/12/20/kecap-manis-air-kelapa/> , diakses pada tanggal 25 November 2014.
- . 2013. "Kerupuk Belalang ala Mahasiswa UNY " .
<http://www.uny.ac.id/?q=berita/kerupuk-belalang-ala-mahasiswa-uny.html>. Diakses pada tanggal 25 november 2014.
- Ashari, Semeru. 1995. *Holtikultura Aspek Budidaya*. Jakarta : Universitas Indonesia.
- Baliwati, Yayuk Farida. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Basri, hasan. 2012. *Pembuatan Kecap dari Air Kelapa Secara Sederhana*. Lampung: Kementrian Pertanian BPP Lampung.
- Budiarti, 2010. Percobaan Tentang Enzim. <http://littlefairy8.wordpress.com>. Diakses pada tanggal 26 Februari 2015.
- Cahyadi, W. 2007. *Kedelai*. Bandung: Penerbit Bumi Aksara.
- Coligan, J, Dunn, B, Ploengh, H, Speicher, D, and Wingfield, P. 2007. "Current protocols in protein sciences " *Jhon Wiley and sonds, New York* Vol. 1, Hal :332-340.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1996. *Daftar komposisi bahan makanan*. Jakarta: Bharata.
- Fatoni, Anwar dan Cokorda P. Mahandari. 2012. "Kajian Awal Biji Buah Kepayang Masak Sebagai Bahan Baku Minyak Nabati Kasar". *Tugas Akhir*. Jurusan Teknik Mesin. Fakultas Teknologi Industri. Depok: Universitas Gunadarma.
- Ferdiansyah, V. 2005."Pemanfaatan Kitosan Dari Cangkang Udang Sebagai Matriks Penyangga pada Imobilisasi Enzim Protease". *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Florence, A. T., and D. Attwood, 2011. *Peptides, Proteins and Other Biopharmaceuticals*. In: *Physicochemical Principles of Pharmacy*. London :Pharmaceutical Press Pub.
- Girindra. 1990. *Biokimia*. Dalam Arqiya, R. 2002. “Pembuatan Kecap Manis Daging Tulang Leher Ayam secara Hidrolisa Enzim Bromelin”. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hefniyah, Ulfatul. 2011. “Pengaruh Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas Comosus*) Dan Uji Organoleptik Terhadap Kadar Protein Pada Tape Ketan Putih Sebagai Sumber Belajar Biologi Di SMA” (Skripsi S1 Prodi Biologi). Jember: Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember.
- Hendritomo, H. I. 2003. “Perubahan mutu kecap produksi skala rumah tangga selama tiga bulan penyimpanan”. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. XIV (3).
- Hui, YH. 1991. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. New York: Wiley-Interscience
- Irfandi. 2005. Karakteristik Morfologi Lima Populasi Nanas (*Ananas comosus*). Skripsi sarjana pertanian pada program studi holtikultura. Fakultas pertanian. Bogor: IPB Press.
- Istianah, A. 2001. “Pembuatan Kecap Kupang Merah (*Musceelita senhausia*) Kajian Lama Waktu Inkubasi dan Konsentrasi Enzim Papain terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik”. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Malang: Universitas Brawijaya.
- Kei, kijoot. 2014. “Kecap Air Kelapa” [.http://www.academia.edu/6634456/Kecap_air_kelapa](http://www.academia.edu/6634456/Kecap_air_kelapa). Diakses pada tanggal 24 November 2014.
- Koswara, Sutrisna. 2002. *Serangga sebagai Bahan Makanan* [.http://www.smallcrab.com/kesehatan/25-healthy/283-serangga-sabagai-bahan-makanan](http://www.smallcrab.com/kesehatan/25-healthy/283-serangga-sabagai-bahan-makanan). Diakses pada tanggal 25 november 2014.
- Kurniawan, F. 2008. *Sari Buah Nanas Kaya Manfaat Alternatif Meningkatkan Nilai Ekonomis Hasil Panen*. Jakarta: Sinar Tani.
- Kusmaryani. 2005. *Prospek Tepung Belalang Kayu (Melanoplus cinereus) Sebagai Alternatif Sumber Protein Hewani Bagi Kesehatan Masyarakat*. *Skripsi*. Semarang.: Universitas Negeri Semarang Press.
- Kusumawati , eni. 2012. “Uji Kadar Protein Tape Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*) Dengan Penamabahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*)”(skripsi S1 prodi biologi). Surakarta : Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kuswanto dan Sardjono.1988.*Pada Penelitian Deteksi Mikotoksin Pada Produk Kecap Komersial*. Jakarta: Erlangga.
- Mandle, Anil Kumar, Pranita Jain, and Shailendra Kumar Shrivastava. 2012. “Protein Structure Prediction Using Support Vector Machine”. *International Journal on Soft Computing (IJSC)* Vol.3, No.1.

- Maryati, Eko Widodo .2012. *Training To Make Grasshoper Flour As High Protein Material Foods In Gunng Kidul*. Yogyakarta: UNY Press.
- Meitia, a.d.2006. “Eksperimen Pembuatan Kecap Manis Dari Biji Turi Dengan Bahan Ekstrak Nanas”. *Skripsi*. Fakultas teknik. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Muniarti. 2006. Manfaat Nanas. **Error! Hyperlink reference not valid.** Diakses pada tanggal 25 november 2014.
- Nielsen, P.M. 1997. *Functionality of Protein Hydrolysates*. Dalam Subagio, A., S. Hartanti, W. S. Windrati, Unus, M. Fauzi, dan B. Herry. 2002. “Kajian Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Hidrolisat Tempe Hasil Hidrolisis Protease”. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan*, Vol.13(3): 204 – 210.
- Nugraheni, Mutiara. 2008. “ Teknologi Pemanfaatan Limbah Padat Industri Tahu untuk Pembuatan Kecap Ampas Tahu”. *Inotek*. Vol 12, No. 1.
- Prasetyo, Maulna Nur dan nirmala sari, c sri bidiyati. 2012. “Pembuatan kecap dari ikan gabus secara hidrolisis enzimatis dari sari nanas”. *Jurnal teknologi kimia dan industri* Vol.1 (1): 270 276.
- Prihatman, Kemal. 2000. *Nanas (Ananas comosus)*. Jakarta: Sistim Informasi Manajemen Pembangunan di Perdesaan, Bappenas.
- Priya, S. P., Jayakumar., Mathai, V., Chintu & Babu, S. 2012. “Immobilization and Kinetic Studies of Bromelain: A Plant Cysteine Bromelin From Pineapple (Ananas comosus) Plant Parts”. *Int J Med Health Sci*. Vol. 1 (3): 10-16.
- Radiyah, Tri. 2000. *Pengolahan kedelai*. Subang : BPTTG Puslitbang Fisika Terapan-LIPI.
- Rejeki, E. S. dan D. Ningsih. 2010. “Uji Aktivitas Antioksidan Buah Nanas Terhadap Radikal Bebas.Biomedika”. *Jurnal Ilmiah Biologi dan Kesehatan* Vol. 3(2):129-133.
- Rindengan, B, dkk. 2007. “Pengaruh Perbandingan Air Kelapa dan Penambahan Daging Kelapa Muda serta Lama Penyimpanan Terhadap Serbuk Minuman Kelapa”. *Jurnal Littri*, Vol. 13(12):73–80.
- Simamora. 2011. *Pemanfaatan Limbah Air Kelapa Sebagai Bahan Baku Pembuatan Tablet Nata De Coco Dengan Variasi Penambahan Amilum Manihot Dan Vitamin C* . Medan: Universitas Sumatera Utara Medan Press.
- Soedarya, P. 2009. *Budidaya Usaha Pengolahan Agribisnis Nanas*. Bandung : Pustaka Grafika.
- Soraya, M. R. 2008. “Kajian Suhu dan pH Hidrolisis Enzimatik dengan Papain Amobil terhadap Kualitas Kecap Cakar Ayam”. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Malang: Universitas Brawijaya.
- Standar Nasional Indonesia, Kecap kedelai – Bagian 1: Manis (SNI 3543.1:2013).
- Suarsana, made. 2012. “Pemanfaatan Biji Labu dalam Pembuatan Minyak Kelapa Secara Fermentatif “. *Widyatech Jurnal Sains Dan Teknologi* Vol.11(3): 134-144
- Suprpti Lies. 2005. *Kecap Tradisional*. Yogyakarta: Kanisius.

- Susi. 2012. “Komposisi Kimia dan Asam Amino pada Tempe Kacang Nagara (*Vigna unguiculata*)”. *Agroscentiae*, Vol. 19 (1): 28 – 36.
- Tami, Rr Sutarti Wahyu, Lilik Eka Radiati, dan Eny Sri Widyastuti. 2013. “Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Nanas Dan Lama Perendaman Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak Dan Kadar Protein Daging Ayam Kampung (*Gallus domesticus*)”. *Skripsi S1*. Fakultas Peternakan. Malang: Universitas Brawijaya.
- Utami, Dhiyah Putri , dkk. 2011. *Manfaat Bromelin dari Ekstrak Buah Nanas (Ananas omosus L. Merr) dan Waktu Pemasakan untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir*. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Wijaya, Jane Caprita dan Yunianta. 2015. “Pengaruh Penambahan Enzim Bromelin Terhadap Sifat Tempe Gembus”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* ,Vol. 3(1): 96-106.
- Winastia, B. 2011. “*Analisa Asam Amino pada Enzim Bromelin dalam Buah Nanas. (Ananas Comusus) Menggunakan Spektrofotometer*”. (Tugas Akhir Program Studi Diploma III progdi Teknik Kimia). Semarang: Universitas Diponegoro.
- Wirahadikusumah, Muhammad. 2001. *Biokimia Metabolisme Energi*. Bandung :ITB
-
- _____ . 2002. *Biokimia Protein, Enzim dan Asam Nukleat*. Bandung: ITB Press.
- Wiratma, E. 1999. *Analisis Komponen Flavor Kecap Manis*. *Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.