

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymus, 2017 [http://www.fauna dan flora.com/manfaat-buah-mengkudu-bagi-kesehatan](http://www.fauna%20dan%20flora.com/manfaat-buah-mengkudu-bagi-kesehatan). Diakses tanggal 2 April 2017
- Arif, M., 2012. Profil Sds-Page Outer Membrane Protein *Porphyromonas gingivalis*. *Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Jember*
- Budiyanto, M.A.K, 2002. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. UMM Pres Universitas Muhammadiyah, Malang
- Dalilah, E., 2006. Evaluasi Nilai Gizi Dan Karakteristik Protein. *Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor*
- Darmawati, S., Haribi, R. & Anwar, S., 2012. Analisis Molekuler Profil Protein Pilli untuk Mengungkap Hubungan Similaritas 26 Strain *Salmonella typhi* Isolat Jawa. *Prosiding Seminar Unimus. Jurnal Universitas Muhammadiyah Semarang*.
- Djauhariya, Endjo. 2003. Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) Tanaman Obat Potensial. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. *Pengembangan Teknologi TRO*.
- Fatchiyah, Arumingtyas Estri Laras, Widyarti Sri, Rahayu Sri, 2011. *Biologi Molekuler Prinsip Dasar Analisis*. Erlangga, Jakarta
- Harmoin, I., 2010. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Daging Sapi Di Indonesia pada tahun 2000-2009. *UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*.
- Ishartani, D., Andarwulan, N. & Syah, D., 2011. Pemurnian Protease dari Buah dan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). *Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor*
- Lawrie, R. A, 2003. *Meat science*. Edisi Ke-5. Penerjemah: A. Perakasi. UI press. Jakarta
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2014. Pedoman Gizi Seimbang Permenkes RI. *Pedoman Gizi Seimbang Permenkes RI*
- Nelson SC. 2006. Some Tradisional and Modern Uses of Noni. <http://www.ctahr.hawaii.edu/noni/uses.asp>. Diakses 2 April 2017
- Nurlia Kirnanda, A. & Suhairi, L., 2011. Pengaruh Perendaman dalam Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) terhadap Karakteristik Organoleptik Daging Ayam Kampung (*Gallus domesticus*). *Universitas Syiah Kuala*.
- Poliana J, MacCabe AP. 2007. *Industrial Enzymes; Structure, Function, and Applications*. Dordrecht: Springer. Halaman:174. [ISBN 978-1-4020-5376-4](https://doi.org/10.1007/978-1-4020-5376-4)
- Rismawati, Eka, W. & Kusmayadi, S., 2016. Pengaruh Kosentarsi Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) sebagai Perendam Daging Ayam Kampung Afkir terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik. *Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran*
- Saputra, F.R., 2014. Aplikasi Metode Sds-Page (Sodium Dodecyl Sulphate Poly Acrylamide Gel Electrophoresis) Untuk Mengidentifikasi Sumber Gelatin Pada Kapsul Keras. *UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*

- Saputro, T.A. 2015. Profil Protein Daging Sapi yang Direndam Daun Pepaya. *Universitas Muhammadiyah, Semarang*
- Saragih, D.R., 2010. Penambahan Lemak Sapi, Tepung Terigu dan Daun Jati terhadap Kualitas dari Sosis Sapi. *Fakultas Pertanian, Universitas Sumatra Utara.*
- Sari, M., 2011. Identifikasi Protein Menggunakan Fourier Transform Infrared (FTIR). *Universitas Indonesia.*
- Sinclair RD, Ryan TJ. 2007. Proteolytic enzymes in wound healing : the role of enzymatic debridement. *Aust. J Derm* 35(1): 35-41.
- Setiati, Y., Ridawati & Alsuhendra, 2013. Pengaruh Perendaman dalam Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) terhadap Kualitas Sensori Daging Bebek Afkir. *Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta*
- Sholaikah, M.I., 2015. Profil Protein Jaringan Otot Daging Ayam Potong Pra-Penyembelihan Electrical Stunning dan Non Electrical Stunning. *UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.*
- Sediaoetama, A.D. 2008. *Ilmu Gizi*. Bogor. Dian Rakyat.
- Setiawan B. 2007. Peternak Itik Gunakan Ramuan Dedaunan. <http://suaramerdeka.com/harian/0701/pan05.htm>. Diakses 2 April 2017
- Soeparno, 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Utami, D.P., 2010. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dan Waktu Pemasakan yang berbeda terhadap Kualitas Daging Itik Afkir. *Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta*
- Waha, M.G., 2008. Buku Sehat dengan Mengkudu. [*Homepage of Deherba*]. [*Online*]. Available: <http://www.deherba.com/khasiat-mengkudu-secarailmiah.html> (02 Maret 2017)
- Warsito, H, Rindiani, Nurdyansyah. 2015. *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Yogyakarta: Nuha Medika,.
- Wijayanti, Dian. 2014. *Uji Kadar Protein Dan Organoleptik Daging Sapi Rebus Yang Dilunakkan Dengan Sari Buah Nanas (Ananas Comosus)*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Winarti, C., 2005. Peluang Pengembangan Minuman Fungsional dari Buah mengkudu . *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor*
- Ward, O.P. (1983). Proteinase. In Forgoty, W. M. (ed). *Microbial Enzyme and Biotechnology*. Appl. Sci. Publisher. London.