

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, B. 2010. Tumbuhan Dengan Kandungan Senyawa Aktif Yang Berpotensi Sebagai Bahan Antifertilitas. *Adabia Press*. Jakarta. 59 hlm.
- Amir, N., E. Suprayitno, Hardoko, H, Nursyam. 2015. Pengaruh Sipermetrin Pada Jambal Roti Terhadap Kadar Ureum Dan Kreatin Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*). *Jurnal IPTEKS PSP*. **2**(3): 283-293.
- Andarti, I. Y. Dan A. K. Wardani. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia Mikrobiologi, Dan Organoleptik Miso Kedelai Hitam (*Glycine max*(L)). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. **3**(3) : 889-898.
- Anggira, I. P. A., T. D. Sulistiyani, dan E. Suprayitno 2013. Pengaruh Lama Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPi Student Journal*. **1**(1): 93-102.
- Anggraini, A. D., A. Wren., C. Simoturang., H. Asputra., dan S. S. Siahaan. 2009. Faktor – Faktor Berhubungan Dengan Kejadian Hipertensi Pada Pasien Yang Berobat Di Poliklinik Dewasa Puskesmas Bangking Periode Januari sampai Juni 2008. *Jurnal Pangan dan Argoindustri*. **3**(3): 1-8.
- Anwar, L.O., L. Hardjito, dan Desniar. 2014. Fermentsi Tambelo dan Karakteristik Produknya. *JPHPI*. **17**(3) : 254-262.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1990. Official Methods of Analysis of the association of official analytical chemist. Arlington, virginia USA : AOAC. 20 -30.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz., N. L. Puspitasari., Sedamawati., S. Budiyanto. 1989. Analisis Pangan. *PAU Pangan dan Gizi*. IPB Press.
- Ardianingsih, R. 2009. Penggunaan *High Performance Liquid Chromatography* (HPLC) Dalam Proses Analisa Deteksi Ion. *Berita Dirgantara*. **10**(4) : 101-104.
- Ardiansyah, Y., Y. S. Darmanto., dan A. D. Anggo. 2015. Pengaruh Penambahan Koji Dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas (pH, TVBN, Kadar Garam Dan Rendemen) Kecap Ikan Berbahan Baku Ikan Rucah. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. **4**(2) : 53-61.
- Aronow, W.S., J. S. Fleg., C. J. Pepine., and N. T. Artinian. 2011. ACCF/AHA 2011Expert Consensus Documens on Hypertension in Elderly: A Report of American Collage of Cardiologi Fundation task Force on Clinical Expert Consensus Document, *JACC*. **57**(20) : 2474-2475.
- Astuti, A. F., dan Wardani. 2016. Pengaruh Lama Fermentasi Kecap Ampas Tahu Terhadap Kualitas Fisik, Kimia, Dan Orgnoleptik. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. **4**(1) : 72-83.
- Attaftazani, A. R., T. D. Sulistiyani, dan E. Suprayitno. 2013. Subtitusi Tepung Beras Pada Pembuatan Cookies Makanan Balita Dari Residu Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPi Student Journal*. **1**(1): 75-82.

- Aulia, S. S., I, Sopyan, dan Muchtaridi. 2014. Penetapan Kadar Simvastatin Menggunakan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT). *Farmaka*. **4**(4) :1-10.
- Awwaly, K. U. A., S. Triatmojo., Y. Erwanto., dan W. T. Artama. 2015. Komponen Bioaktif Dalam Daging dan Sifat Fungsionalnya : Sebuah Kajian Pustaka. *Jurnal Ilmu Teknologi Hasil Ternak*. **10**(1) : 22-34.
- Azka, A., Nurjanah., dan A. M. Jacoeb. 2015. Profil Asam Lemak, Asam Amino, Total Karotenoid, dan  $\alpha$  Tokoferol Telur Ikan Terbang. *JPHPI*. **15**(2) : 1-10.
- Badyal, D. K., H. Lata, And A. P. Dadhich. 2003. Animal Models of Hipertension and Effect Of Drugs. *Indian Journal Of Pharmacogy*. **35** : 349-362.
- Ban, A. S. 2005. Teknik AnalisaData Penelitian . UHAMKA. Jakarta Timur : 13-17.
- Belinda, A. S. Dan Y. Yuanianta. 2015. Uji Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Minuman Sari Biji Kecap Dengan Penambahan Enzim Papain. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. **4** (1):5-11.
- Desniar, I., I. Rusmana, A. Suswanto, dan N. R. Mubarik. 2012. Senyawa Anti Mikroba Yang Dihasilkan Oleh Bakteri Asam Laktat Asal Bekasam. *Jurnal Akuatik*. **3**(2) : 135-145.
- Destiani, D. P., S. Rina, H. Eli, F. Ellin, dan N. Syahrul. 2016. Evaluasi Penggunaan Obat Antihipertensi Pada Pasien Rawat Jalan Di Fasilitas Kesehatan Rawat Jalan Pada Tahun 2015 Dengan Metode ATC/DDD. *Farmaka*. **14**(2) : 1-8.
- Dewi. K., R. Karnila, dan S, Loekman. 2012. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Crude Enzime Bromelin berbeda Terhadap Kualitas Kecap Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. **3**(5) : 1-10.
- Dewinta, D. A., T. D. Sulistiyani, dan E. Suprayitno. 2013 Pengaruh Penambahan Residu Daging Ekstrak Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Yang Berbeda Terhadap Kualitas Nugget Ikan. *THPi Studen Journal*. **1**(1): 53-62.
- Dien, N. G., Mulyadi, dan M, K. Kundre. 2014. Hubungan Indeks Massa Tubuh (IMT) Dengan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi di Poliklinik Hipertensi dan Nefrologin Blu RSUP Prof. Dr. R. D. Kandou Manado. Manado. *Jurnal Kedokteran*. **4**(1) : 1-7.
- Dipiro, J.T., R. L. Talbert, G. C. Yee, dan G. R. Matzke. 2008. Pharmoterapy; A Photophysiologic Approach, Saventh Edition, MC Graw- Hill,USA. pp 140-144.
- Elfita, L. 2014. Analisa Profil Protein dan Asam Amino Sarang Burung Walet (*Collocalia fuchiphaga*) Asal Painan. *Valensi*. **4**(1) :61-70.

- Fajri, Y., A.A. Sukarso, dan D. A. C. Rasmi. 2014. Fermentasi Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) Dalam Pembuatan Peda Dengan Penambahan Bakteri Asam Laktat (BAL) Yang Terkandung Dalam Terasi Empang Pada Berbagai Konsentrasi Garam. *Journal Biologi Tropis*. **14**(2) : 153-161.
- Febriansah, Y., Hardoko, dan B. B. Sasmito. 2013. Pengaruh Pemberian Crude Fucoidan Rumput Laut Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*). *THPi Student Journal*. **1**(2) : 71-80
- Febriantosa, A., B.P. Purwanto, I. I. Arief, dan Y. Widyastuti. 2013. Karakteristik Fisik, Kimia, Mikrobiologi Whey Kefir Dan Aktivasinya Terhadap Penghambatan *Angiotensin Converting Enzyme* (ACE). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. **24**(2) : 147-153.
- Fisandriya, H. A., dan A. Asngad. 2015. Kadar Protein Kecap Kara Benguk Dengan Variasi Volume Ekstrak Nanas dan Waktu Hidrolisis Enzimatis. Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Jurnal Teknologi Pertanian*. **21**(2) : 76-83.
- Google Image. 2017. Proses Uji Profil Asam Amino.
- Google Image. 2017. Mekanisme Kerja *Angiotensin Converting Enzyme* (ACE).
- Guntarti, A., Noegrohati, dan I. Falah. 2004. Peningkatan Sensitivitas Analisis N-Metilkarbamat secara HPLC dengan Derivatisasi Kolom Menggunakan O-Phtaldialdehida (OPA). *J. Sains Tek*. **10**(1) : 51-57.
- Hadiputra, A.S., Wignyanto, dan B. S. D. Dewanti. 2013. Pembuatan Kecap Asin Kecang Tunggak (*Vigna unguiculata*) Dengan Kajian Waktu Fermentasi Dan Konsentrasi Garam. *Jurnal Teknologi Pertanian*. **3**(1) : 1-13.
- Halim, H., Fakhurrazy, Yuliasuti, D. C. R. Sari, dan R. Susilowati. 2006. Pemberian Alkohol Peroral Secara Kronis Menurunkan Kepadatan Sel Granula Cerebellum Pada Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) Jantan Dewasa. **1**(1) : 19-24.
- Handayani, W., A. A. I. Ratnadewi, dan A. B. Santoso. 2007. Pengaruh Variasi Konsentrasi Spidium Klorida Terhadap Hidrolisis Protein Ikna Lemuru (*Sardenella Lemuru*) Oleh Protease Nanas (*Ananas Comosus*). *Jurnal Teknologi Proses*. **6**(1) : 1-9.
- Hardoko. 2004. Pembuatan Kecap Ikan Dengan Penambahan Kedelai dan Garam Dalam Proses Fermentasinya. *Jurnal Teknologi Pangan*. **2**(1) : 1-12.
- Hayat, I. U., E. Suryanto, Dan J. Abidjullu. 2015. Pengaruh Sari Buah Nanas (*Ananas comosus* (L)) Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Tongkol Jagung (*Zae mays* L). *Jurnal Ilmiah Farmasi*. **4**(3) : 51-57.
- Herdastuti, N. 2006. Isolasi dan Karakteristik Ekstrak Kasar Enzim Bromelin Dari Batang Nanas (*Ananas comosus* L.merr). *Berk. Penel*. **12**(3) : 75-77.

- Hersoelityorini, W., Sumanto, dan L. Najih. 2010. Pengaruh Simpan Pada Suhu Ruang Terhadap Kadar Protein Dodol Tape Kulit Ubi Kayu. *Jurnal Pangan dan Gizi*. **1**(1) : 11 – 23.
- Herwati, dan W. Sartika. 2013. Terkontrolnya tekanan darah penderita hipertensi berdasarkan pola diet dan kebiasaan olah raga di Padang tahun 2011. *Jurnal kesehatan masyarakat*. **8**(1) : 8-14.
- Huda, N., Hardoko, dan B. B. Sasmito. 2013 Pengaruh Pemberian Crude Fucoidan Rumput Laut *Sargassum filipendula* Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih Wistar (*Rattus norvegicus*). *THPi Studen Journal*. **1**(1) : 21-30.
- Iskandar, T., dan D. A. Widyasarini. 2009. Pengaruh Enzim Bromelin dan Waktu Inkubasi Pada Proses Hidrolisis Ikan Lemuru Menjadi Kecap. *Buana Sains*. **9**(2) : 183-189.
- Ismarini, D. I. Pradono, dan L. K. Darusman. 2011. Mikroenkapsulasi Ekstrak Formula Pegagan-Kumis Kucing–Sambiloto Sebagai Inhibitor *Angitensin I Converting Enzyme* Secara *in vitro*. *Jurnal agribisnis dan pengembangan wilayah*. **3**(1): 1-14.
- Jacob, A. M., Nurjanah, dan L. A. B. Lingga. 2012. Karakteristik Protein Asam Amino Daging Rajungan (*Portunus pelagicus*) Akibat Pengukusan. *JPHP*. **15**(2) : 1-10.
- Jannah, M., D. Sulastri, dan Y. Lestari. 2013. Perbedaan Asupan Natrium Dan Kalium Pada Penderita Hipertensi Dan Normotensi Masyarakat Etnik Minangkabau Di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*. **2**(3) : 132-135.
- Jawi, I. M., dan I. W.P. Yasa. 2014. Ekstrak Ubi Ubijalar Ungu Menurunkan Tekanan Darah Tikus Putih Hipertensi Yang Diinduksi Dengan NaCl. *Jurnal Ilmiah Kedokteran*. **43**(2) : 72-76.
- Jaya, I., dan K. D. Ramadhan. 2006. Aplikasi Metode Akustik Untuk Uji Kesegaran Ikan. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. **9**(2) : 1-13.
- Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. *Penebar Swadaya*. Jakarta.
- Kartika, E. Y. 2003. Penentuan Kadar Air dan Kadar Abu Pada Biskuit. *Jurnal Kiam Analitik*. **2** : 1-10.
- Khirzin, M. H., Sukarno, N. D. Yuliana, Y. N. Fawzya, dan E. Chasanah. 2015. Aktivitas Inhibitor Enzim Pengubah Angiotensin (ACE) Dan Antioksidan Peptida Kolagen Dari Teripang Gama (*Stichopus variegatus*). *JPB Kelautan dan Perikanan*. **10**(1) : 27-35.
- Khotimah, K., Darius, dan B. B. Sasmito. 2013. Uji Aktivitas Senyawa Aktif Alga Coklat (*Sargassum filipendula*) Sebagai Antioksidan Pada Minyak Ikan Lemuru (*Sardenella longiceps*). *THPi Student Journal*. **1**(1) : 10-20.
- Khotimah, I. K., dan N. Soetikno. 2016. Kualitas Kimiawi dan Sensori Kecap Berbahan Baku Keong Sawah. *Fish Scientiae*. **6**(2) : 80-80.

- Kristianawati, F., R. Ibrahim., dan L. Rianingsih. 2014. Penambahan Enzym Yang Berbeda Pada Pengolahan Kecap Ikan Dari Isi Rongga Perut Ikan Manyung (*Arius Thalassinus*) Terhadap Mutu Produk. *Jurnal saintek perikanan*. **9**(2) : 24-32.
- Kumalaningsih, S. 1990. Pemanfaatan Enzim dan Bakteri Proteolitik Pada Fermentasi Ikan. PT Jawa Pos. Malang. 46-49.
- Kurniawan, R. 2008. Pengaruh Konsentrasi Larutan Garam dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Kecap Ikan Lele. *Jurnal Teknik Kimia*. **2**(2) : 1-9.
- Kurniawan, S. Lestari, dan S. Hanggita. 2010. Hidrolisis Protein Tinta Cumi – Cumi (*Loligo Sp*) Dengan Enzim Papain. *Fishtech*. **1**(1) : 43-48.
- Langgeng, D. Y. Dan H. S. Widiana. 2013. Pengaruh Warna Cangkir Terhadap Presepsi Cita Rasa Teh. *Jurnal Fakultas Psikologi*. **1**(2) : 59-65.
- Lima, D. P. D. 1999. Synthesis of Angiotensin – Converting Enzyme (ACE) Inhibitor : An Important Class of Antihypertensive Drugs. *Quimica*. **22**(3) : 375-381
- Lisnawita, Supramana, dan G. Suastika 2011. Kontribusi *Pratylenchus Brachyurus* Dalam Menginduksi Gejala Layu Pada Tanaman Nanas (*Ananas Comosis* (L) Merr). *Jurnal Agroteknologi*. **1**(2) : 65-70.
- Machin, A. 2012. Potensi Hidrolisat Tempe Sebagai Penyedap Rasa Melalui Pemanfaatan Ekstrak Buah Nanas. *Jurnal biosaintifika*. **4**(2) : 70-77.
- Marihati, N., Harihastuti, Muryati, Nilawati, S. Eddy, dan Danny. 2014. Penggunaan Bakteri Halofilik Sebagai Biokatalisator Untuk Meningkatkan Kualitas dan Produktifitas Garam NaCl. Di Meja Kristalisasi. *Jurnal Riset Industri*. **8**(3) : 191-196.
- Masri, M. 2014. Isolasi Da Pengukuran Aktivitas Enzim Bromelin Dari Ekstrak Kasar Bonggol Nanas (*Ananas comossus*) Pada Variabel Suhu Dan Ph. Biogenensis. **2**(2) : 119-125.
- Minarsih, T. 2011. Penentuan Energi Aktivitas Amlodipin Bersifat Pada pH 1,6 dan 10 Dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. *Pharmacy*. **6**(1) : 21-33.
- Muchid, A. 2006. Pharmaceutical Care untuk Penyakit Hipertensi. Departemen Kesehatan. Jakarta. 73 hlm.
- Muchtar, H., dan Y. H. Diza. 2011. Pengaruh Penambahan Crude Stearin Minyak Kelapa Sawit Tethadap Kestabilan Dark Chocolate. *Jurnal Litbang Industri*. **1**(1) : 1-7.
- Nahariah, A. M., E. Legowo., Abustam. A. Hintono, V. P. Bintoro, dan Y. B. Pramono. 2013. Evaluasi Potensi Aktivitas ACE-Inhibitor Endogenous Pada Putih Telur Dari Jenis Unggas Yang Berbeda. *Jurnal Industri dan Teknologi Pangan*. **12**(4) : 207-213.
- Naiola, E., dan Y. S. Soeka. 2007. Kecap Dari Beberapa Jenis Kacang – Kacangan Dengan Menggunakan Ragi Mutan *Aspergillus Sp*. K-1 dan *Aspergillus Sp*. K-1a. *Jurnal Ilmiah Nasional*. **8**(5) : 1-17.

- Nasrun, Jalaludin, dan Mahfuddhah. 2015. Pengaruh Jumlah Ragi dan Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Bioetanol yang Dihasilkan dari Fermentasi Kulit Pepaya. *Jurnal Teknolgi Kimia Unimal*. **4**(2) : 1-10.
- Nielsen, H., J. Engelbecht, S. Brunak, and G. V. Heijne. 1997. Identification Of Prokaryotic And Aukariyotic Signal Peptides And Prediction Of Their Clevage Sites. *Protein engineering*. **10**(1) : 1-6.
- Nilawati, Marihati, Susdawanita, dan N. I. Setianingsih. 2014. Kemampuan Bakteri Halufilik Untuk Pengolahan Limbah Industri Pemindangan Ikan. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. **5** (2) : 23 -28.
- Ningrum, R. R. D. S., Hardoko, dan B. B. Sasmito. 2013. Pengaruh Ekstrak Kasar Fucoidan Alga Coklat (*Sargassum Polycystum*) Sebagai Antikanker Terhadap Viabilitas Sel Hela. *THPi Student Journal*. **1**(1) : 83-82.
- Novian, U. 2005. Karakteristik Miofobril Kering Ikan Kuniran (*Upeneus sp*) Diekstrak Menggunakan Enzim Papain Dengan Metode Press Panas.. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. **15**(2) : 45-53.
- Nurhayati, T., E. Salamah, dan E., Hidayat. 2007. Karakteristik Hidrolisat Protein Ikan Selar (*Caranx Leptolepis*) Yang Diproses Secara Enzimatis. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. **10**(1) : 23-36.
- Oktaviani, R., K. Rahayu., N. Suhartatik. 2016. Pemanfaatan Limbah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) Pada Pembuatan Kecap Ikan Lele (*Clarias sp*) Dengan Variasi Lama Fermentasi. *Jurnal Jitipari*. Vol 2 (1).
- Prahalat, P., S. Kumar and B. Raja. 2012. Effect of Morin, A Flavonoid Against Doca-Salt Hypertensive Rats: A Dose Dependent Studi. *Asian Pasific Journal of Tropical Biomedicine*. 443-448.
- Prasasti, T. D., Hardoko, dan B. B. Sasmito. 2013 Pengaruh Ekstrak Kasar Fucoidan Alga Coklat (*Sargassum Duplicatum*) Sebagai Antikanker Terhadap Sel Hela. *THPi Student Journal*. **1**(1) : 53-72.
- Prasetyo, M. N. Dan N. Sari. 2012. Pembuatan Kecap dari Ikan Gabus Secara Hidrolisis Enzimatis Menggunakan Sari Nanas. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. **1**(1) : 270-176.
- Purwandhani, S.H., Rahayu, E. S., Harmayani, E. 2000. Isolasi Lactobacillus yang Berpotensi sebagai Kandidat Probiotik. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*. Vol.2.
- Purawisastra, S., dan H. Yuniati. 2010. Kandungan Natrium Beberapa Jenis Sambal Kemasan Serta Uji Tingkat Penerimaannya. *PGM 2010*. **33**(2) : 173-179.
- Purwaningsih, S., dan Nurjanah. 1995. Pembuatan Kecap Ikan Secara Kombinasi Enzimatis dan Fermentasi dari Jeroan Ikan Tuna (*Thunnus sp*). *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. **1**(1) : 14-18.

- Purwaningsih, I. 2017. Potensi Enzim Bromelin Sari Buah Nanas (*Ananas comosus L*) Dalam Meningkatkan Kadar Protein Pada Tahu. *Jurnal teknologi laboratorium*. **6**(1) : 39-46.
- Puspita, C. P. 2012. Kualitas Fruitghurt Hasil Fermentasi Limbah Nanas (*Ananas Comosus*) Dengan Penambahan *Lactobacillus Bulgaricus* Pada Konsentrasi Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. **1**(1) : 24-35.
- Putra, D. S. A., A. R. Dewi, dan Y. Purnomo. 2014. Perbandingan Infusa dan Dekokta Kombinasi *Centella asiatica*, *Justicia gendarussa*, *Imperata cylindrica* Terhadap Tekanan Darah Tikus Model Hipertensi. *Jurnal Kedokteran Komunikasi*. **3**(1) : 15-20.
- Rachmawati, D., E. Sulistyowati, dan T., Gultom. 2013. Karakteristik Aktivitas Enzim Bromelin Dari Kulit Nanas (*Ananas Comosus (L) Merr*) Yang Diamobilisasi Dengan Silika Gel Dan Cmc. *Jurnal Teknologi Pertanian*. **8**(1) : 1-9.
- Rahayu, A., Suranto, dan T. Purwoko. 2005. Analisis Karbohidrat, Protein, Dan Lemak, Pada Pembuatan Kecap Lamtoro Gung (*Leucaena Leucocephala*) Terfermentasi *Aspergillus Oryzae*. *Bioteknologi*. **2**(1) : 14-20.
- Rahmandar, A. 2006. Perubahan Miofibril Kerring Ikan *Kuniran (Upeneus sp)* Yang Diekstrak Dengan Enzim Papain Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. **21**(1) :78-87.
- Rediatning, W., dan K. H. Nanny. 1987. Analisa Asam Amino Dengan Kromatografi Cairan Kinerja Tinggi Secara Derivatisasi Prakolom dan Pascakolom. *Proceedings ITB*. **3**(1) : 11-21.
- Riansyah, A., A. Supriadi dan R. Nopianti. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven. *Fishtech*. **2**(1) : 53-68.
- Richer, C., B. Giroux., P. F. Plouin., B. Maarek and J.F. Giudicelli. 1984. Captopril: Pharmacokinetics, Antihypertensive and Biological Effects in Hypertensive Patients. *Br. J. Clin. Pharma*. **17** : 234- 250.
- Rochima, E. 2014. Kajian Pemanfaatan Limbah Rajungan dan Aplikasinya untuk Bahan Minuman Kesehatan Berbasis Kitosan. *Jurnal Akuatika*. Vol 5(1). 71-82.
- Rustiana. 2014. Gambaran Faktor Resiko Pada Penderita Hipertensi di Puskesmas Ciputat Timur Tahun 2014. *Jurnal Kedokteran* . **15**(3) : 10-21.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Bina Cipta. Jakarta. 256 hlm.

- Salamah, E., T. Nurhayati dan I. R. Widadi. 2012. Pembuatan Dan Karakteristik Hidrolisat Protein Dari Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Menggunakan Enzim Papain. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. **15**(1) : 1-8.
- Saputra, A. W., P. Soedarsono, dan G. A. Sulistyawati. 2009. Beberapa Aspek Biologi Ikan Kuniran (*Upeneus* sp) Di Perairan Demak. *Jurnal Saintek Perikanan*. **5**(1) : 1-6.
- Sartika, R. A. D. 2008. Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh Dan Asam Lemak Trans Terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*. **2**(4) : 154-160.
- Sastrosupardi, A. 2000. Rancangan Percobaan Praktis Bidang Pertanian. *Kanisius*. 276 hlm.
- Sedayu, B. B., I. M. S. Erawan., P. Wullandari. 2015. Preparasi Ikan Kuniran (*Upeneus sulphureus*) pada Proses Pemisahan Daging Menggunakan Meat Bone Separator. *JPB Kelautan dan Perikanan*. Vol 10(1): 83-89.
- Septiani, Y., T. Purwoko, dan Pangastuti. 2004. Kadar Karbohidrat, Lemak, Dan Protein Pada Kecap Dari Tempe. *Jurnal teknologi pertanian*. **1**(2) : 48-53.
- Setiawan, D. W., T. D. Sulistiyani, dan E. Suprayitno . 2013. Pemanfaatan Residu Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Dalam Pembuatan Kerupuk Ikan Beralbumin. *THPi Student Journal*. **1**(1) : 21-32.
- Setyawan, A. 2015. Kadar Protein Terlarut Dan Kualitas Tempe Benguk Dengan Penambahan Ampas Tahu Dan Daun Pembungkus Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pertanian*. **21**(2) : 5-6.
- Silaban, I., dan S. Rahmanisa. Pengaruh Enzim Bromelin Buah Nanas (*Ananas comosus*L.) Terhadap Awal Kehamilan. *MAJORITY*. **5**(4) : 80-85.
- Standar Nasional Indonesia. Kecap Ikan. No. 01-4271-1996.
- Subagio, A., W. S. Windrati, M. Fauzi, dan Y. Witono. 2004. Karakteristik Protein Miofibril Dari Ikan Kuniran (*Upeneus moluccensis*) dan Ikan Mata Besar (*Selar crumenophtalmus*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. **15**(1) : 70-78.
- Suciati, P., W. Tjahjaningsih, E. D. Masithah, dan H. Pramono. 2016. Aktivitas Enzimatis Isolat Bakteri Asam Laktat Dari Saluran Pencernaan Kepiting Bakau (*Scylla Spp*) Sebagai Kandidat Probiotik. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*. **8**(2) : 94-108.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2010. Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty : Yogyakarta. 145 hlm.
- Sulastri, D. 2010. Hubungan Asupan dan Kadar Omega-3 Plasma dengan Kejadian Hipertensi Pada Etnik Minangkabau Di Kota Padang. *Majalah Kedokteran Andalas*. **34**(2) : 121-131.



- Sulistiyarini, I. 2013. Terapi Relaksasi Untuk Menurunkan Berat Tekanan Darah Dan Meningkatkan Kualitas Hidup Penderita Hipertensi. *Jurnal Psikologi*. **40**(1) : 28-38.
- Sulthoniyah, S. T. M., T. D. Sulistiyani, dan E. Suprayitno .2013. Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi Dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatatus*). *THPi Student Journal*. **1**(1): 33-45.
- Suprayitno, E. 2017. Dasar Pengawetan. Ub Press. 330 hlm.
- , T. D. Sulistiyati. 2017. Metabolisme Protein. UB Press : 41 hlm.
- Suryadi, E., D. Iryani, dan S. K. Suyono. 2007. Perubahan Sel-Sel Leydig Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) Jantan Dewasa Setelah Pemeberian Monosodium Glutamat Peroral. *Jurnal Anatomi Indonesia*. **1**(3) : 129-132.
- Suryana. 2010. Metode Penelitian Model Praktis Penelitian Kuntitatif dan Kualitatif. Universitas Pendidikan Indonesia. 58 hlm.
- Suzuki, T. 1981. Fish and Krill Protein Processing Technology. London: Applid Science Publisher LTD.
- Syahrini, E.N., H.S. Susanto dan A. Udinoyo. 2012. Faktor – Faktor Resiko Hipertensi Primer di Puskesmas Tlogosari Kulon Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*.**1**(2):315-325.
- Thariq, A. S., Swastawati, F., Surti, T. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger Neglectus*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (*Umami*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Vol 3(3): 104-111.
- Weber, M. A., Schiffirin, E. L., White, W. B., Mans, S., Lindholm, L. H., and J. G. Kenerson. 2013. Clinical Practice Guidelines for the Management of Hypertension in the Comunity: A Statement by the American Society and the International Society of Hypertension. *the Journal of Clinican Hypertension*. **16** (1) : 1-13.
- Wenno, M. R., E. Suprayitno, Hardoko dan Aulanni'am. 2016. The Physicochemical Characteristics And Angiostensin Corverting Enzyme (ACE) Inhibitor Activity Of Skipjack Tuna (*Katsuwonus pelamis*) "Bekasam". *Jurnal Teknologi (Sciences & Engineering)*. **9**(12): 591-598.
- Wibowo, A. 2011. Hubungan Keptuhan Diet Dengan Kejadian Komplikasi Pada Penderita Hipertensidi Ruang Rawat Inap Di RS. Baptis Kediri. *Jurnal STIKES*. **4**(1) :37.
- Widiatma, B. O., Hardoko, dan B. B. Sasmito. 2013. Pengaruh Ekstraks Kasar Fukoidan Alga Coklat (*Sargassum filipendula*) Sebagai Antikanker Terhadap Viabilitas Sel Hela. *THPi Student Journal*. **1**(1): 1-10.

- Widyanti, I. K., M. C. Padaga, dan D. K. Wuragil. 2014. Pengaruh Terapi Water Solble Extract (WSE) Yougurt Susu Kambing Terhadap Kadar Malondialdehyde (MDA) Dan Gambaran Histopatologi Jantung Tikus (*Rattus norvegicus*) Model Hipertensi Induksi *Deoxycorticosterone Acetate* (DOCA)-Salt. *Jurnal Kedokteran*. **3**(1) : 1-13.
- Widyastuti, P., P. H. Riyadi, dan R. Ibrahim. 2014. Mutu Kecap Ikan Yang Terbuat Dari Isi Perut Ikan Manyun (*Arius thassinus*) Dengan Konsentrasi Garam Yang Berbeda. *Jurnal Sainstek Perikanan*. **9**(2) :18-23.
- Wijaya, J. C., dan Yuniarta. 2015. Pengaruh Penambahan Enzim Bromelin Terhadap Sifat Tempe Gembus. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. **3**(1): 96-106.
- Wikandari, P.R., Y.Marsono., Suparmo, dan Rahayu, E.S. 2012. Karakteristik Bakteri Asam Laktat Proteolitik dari Bekasam. Universitas Riau. *Jurnal Natur Indonesia*. **14**(2):120-125.
- \_\_\_\_\_, Suparmo, Y. Marsono, dan E. S. Rahayu. 2012. Potensi Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Bekasam Sebagai Penghasil Angiotensin Converting Enzyme Inhibitor Pada Fermentasi "Bekasam-Like" Product. *Agritech*. **32**(3) :258-264.
- \_\_\_\_\_, dan Yuanita, L. 2016. Pengaruh Degradasi Enzim Proteolitik Terhadap Aktivitas Angiotensin Converting Enzyme Inhibitor Bekasam dengan *Lactobacillus plantarum* B1765. *Agritech*. **36**(2) :170-175.
- Winarno, F. G. 1993. Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen. *PT Gramedia Pustaka Utama*. Jakarta : 77-79.
- \_\_\_\_\_. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta : 51-52.
- Winastia, B. 2011. Analisa Asam Amino Pada Bromelin Dalam Buah Nanas (*Ananas comosus*) Menggunakan Spektrofotometer. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. **14**(2) : 32-43 hlm.
- Xu, W., G. Yu., C. Xue., Y. Xue., Y. Ren. 2008. Bio Chmical Changs Associated with Fast Fermentation of Squid Processing by-Products for Low Salt fish Sauce. *Food Chemistry*. Vol 107: 1597-1604.
- Yuliana, N. 2007. Profil Fermentasi "Rusip" Yang Dibuat Dari Ikan Teri (*Stolephorus sp*). *Agritech*. **27**(1) : 12-17.
- Yuliandra, Y., Armenia, dan H, Arifin. 2013. Studi efek antihipertensi tumbuhan tali putri (*Cassytha filiformis* L.) Pada Tikus Hipertensi Yang Diikduksi Prednison dan Garam. *Prosiding Seminar Nasional Perkembangan Terkini Sains Farmasi dan Klinik III*. **37**(4) : 264-270
- Yuniarti, D. W., T. D. Sulistiyati, dan E. Suprayitno. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPi Student Journal*. **1**(1) : 1-9.

- Zahiraddin, W., H.S. Septiana, dan P. Saptijah. 2010. Pembuatan Kecap Ikan Petek (*Leiognathus splendens*) Secara Fermentasi Enzimatis. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. **8**(2): 143-156.
- Zahro, F. 2014. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Asal Fermentasi Markisa Ungu (*Pasiflora edulis var. Sims*) Sebagai Penghasil Eksopolisakarida. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. **5**(3) : 1-10.