

## DAFTAR PUSTAKA

- Asiah, N., Laras, C., & Wahyudi, D. 2018, Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan, Universitas Bakrie, Jakarta.
- Arpah, M. 2001, *Buku & Monograf Penentuan Kadaluarsa Produk Pangan*, IPN PascaSarjana IPB, Bogor.
- Assidiq, F., Dewi, T.R., & Vera, B. E. V. 2018, Pemanfaatan Asap Cair Tempurung Kelapa alam Pengawetan Daging Sapi, *Al-Kimiya*, Jurusan Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Sunan Gunung Djati Bandung, Bandung.
- Aulia. 2011, *Medium Pertumbuhan Bakteri*, Bapelkes, Jakarta.
- Auliyatus, Rizka S., Djoko, J B., & Suparno G. 2015, Penggunaan Fitrat Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) Sebagai Pewarna Alternatif Jaringan Tumbuhan Pada Tanaman Melinjo (*Gnetun gnemon*), *Bioedus*, Vol. 4, No. 1.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2005, *Pedoman Cara Pembuatan Obat Tradisional Yang Baik*, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Badan Pengawasan Obat & Makanan Republik Indonesia. 2006, *Metode Analisis PPOMN, MA PPOMN Nomer 96/mik/00, Uji Angka Lempeng Total dalam Obat Tradisional*, BPOM, Jakarta.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2014, *Persyaratan Mutu Obat Tradisional*, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Bridson, E.Y. 2006, *Oxoid Manual 9th Edition*, Oxoid Limited, England, pp. 337-338.
- Budijanto, S., Hasbullah, R., Prabawati, S., Setyadjit, Sukarno & Zuraida, I. 2008, Identifikasi dan Uji Keamanan Asap Cair Tempurung Kelapa Untuk Produk Pangan, *J. Pascapanen*, Vol. 5, no. 1, pp. 32-40.
- Cappucino, J.G., & Nathaie S. 2008, *Microbiology a Laboratory Manual 8th Edition*. Pearson Education, USA, pp. 155-170.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2012, *Peraturan Menteri Kesehatan nomor 007 tahun 2012 tentang Registrasi Obat Tradisional*, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Dwidjoseputro, D. 2005, *Dasar-Dasar Mikrobiologi Jilid 2*, CV. Yrama Widya, Bandung.

- Eberechukwu, I.S., Amadikwa, U.A., & Okechukwu, M.M. 2007, Effect of Oral Intake of Sodium Benzoate on Some Haematological Parameters of Wistar Albino Rats, *Scientific Research and Essay 1*.
- Hambali, Erliza. 2007, *Teknologi Bioenergi*, Argomenia Pustaka, Jakarta.
- Harigan, W.F. 1998, *Laboratory Methods in Food Microorganism*, 3<sup>rd</sup> ed, Academic Press, San Diego.
- Hartati, S.Y., & Balitro. 2013, Khasiat Kunyit Sebagai Obat Tradisional dan Manfaat Lainnya, *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, Jurnal Puslitbang Perkebunan*, pp. 5-9.
- Husseinsyah, S., & Mosthapa, M. 2011, The Effect of Filter Content On Properties of Coconut Shell Filled Polyester Composite, Vol. 6, pp. 87-97.
- Jawetz, M.D., Melnick, J.L., Edward, A.A., Brooks, G.F., Butel, J.S., & Omston, L.N. 2010, *Medical Microbiology 25th Edition*, Mc Graw Hill, San Fransisco, pp. 72-74.
- Kailaku, S.I., Syakir, M., Mulyawati, I., & Syah, A. 2017, Antimicrobial Activity of Coconut Shell Liquid Smoke, *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 206 (012050).
- Katno, P. S. 2008, *Tingkat Manfaat dan Keamanan Tanaman Obat dan Obat Tradisional*, Balai Penelitian Obat Tawangmangun, Fakultas Farmasi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. 2014, *Warta Ekspor Obat Herbal Tradisional*, Kementerian Perdagangan Republik Indonesia, Jakarta.
- Kurnia, F.H. 2016, Evaluasi Metode Pengujian Angka Lempeng Total Menggunakan Metode Pertifilm Aerobic Count Plate Terhadap Metode Uji SNI 01.2332.2006 Pada Produk Perikanan Di LPPMH Surabaya, *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*, Vol.13, No. 2, pp. 89-105.
- Kuru, P. 2014, *Tamarindus indica* and its Health Related Effects, *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*, Vol. 2, No. 9, pp. 676-681.
- Limananti, A.I., & Triratnawati, A. 2003, Ramuan Jamu Cekok Sebagai Penyembuhan Kurang Nafsu Makan Pada Anak: Suatu Kejadian Etnomedisin, *Makara Kesehatan*, pp. 11-20.
- Milly, P.J., Toledo, R.T., & Chen, J. 2008, Evaluation of Liquid Smoke Treated Ready-to Eat (RTE) Meat Products for Kontrol of *Listeria Innocua*, *J Food Sci*, Vol. 73, pp.179-183.

- Mukhtar, A. 2016, Identifikasi Cemaran Bacillus dan Khamir Pada Jamu Gendong Beras Kencur dan Kunyit Asam Di Pasar Gede Kota Solo, *Skripsi* Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Mulyani, S., Ahmadi, B.H., & Ayu, G.K.D.P. 2014, Potensi Minuman Kunyit Asam (*Curcumin demostica Val.-Tamarindus indica L*) Sebagai Minuman Kaya Antioksidan, *Agritech*, Vol. 34, NO. 1, FakultasTeknologi Pertanian, Universitas Udayana.
- Mulyani, S., Ahmadi, B.H., A. A.G. Budhiarta., & Ayu, G.K.P. 2015, Pengaruh jenis Kemasan dan Cara Penyimpanan Terhadap Mutu Minuman Kunyit Asam, *Seminar Nasional Sains dan Teknologi (Senastek)*, Universitas Udayana, Denpasar, Bali.
- Mutiara, M.D. 2016, Uji Angka Kapang Khamir (AKK) dan Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Jamu Gendong Temulawak Di Pasar Tarumanegara Magelang, *Skripsi*, Fakultas Farmasi, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Pasaribu, T., & Wina, E. 2017, Komparasi Aktivitas Tiga Jenis Asap Cair Terhadap Pertumbuhan Mikroba secara In Vitro, *Prosiding Seminar Nasional TPV*, pp. 679-685.
- Pelczar, M.Z., & Chan, E. C. S. 1988, *Dasar-dasar mikrobiologi Jilid II*, UI Press, Jakarta.
- Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 12. 2014, Persyaratan Mutu Obat Tradisional, Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Peraturan Pemerintahan Republik Indonesia Nomer 74. 2001, Pengelolaan Bahan Berbahaya dan Beracun, Presiden Republik Indonesia, Jakarta.
- Prima, H. R. 2013, Penggunaan Asap Cair Tempurung Kelapa Dalam Pengawetan Ikan Bandeng, *Skripsi*, Fakultas Matematika dan Pengetahuan Alam, UNES, Semarang.
- Pujilestari, T. 2010, Analisa Sifat Fisiko Kimia dan Anti Bakteri Asap Cair Cangkang Kelapa Sawit Untuk Pengawet Pangan, Samarinda, *JRTI*, Vol. 4 No. 8.
- Radji, M. 2010, *Buku Ajar Panduan Mikrobiologi Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran*, Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta, pp. 125-127.
- Radji, M. 2011, *Buku Ajar Panduan Mikrobiologi Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran*, Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta, pp. 127.

- Sindhu, R.N.Z. 2012, Formulasi, Karakterisasi, dan Diversifikasi Rasa Minuman Fungsional Berbasis Kunyit Asam Serta Kajian Toksisitas dan Stabilitasnya Selama Penyimpanan, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Soldera, S., Sebatianuso, N., & Bortolomeazzi, R. 2008, Composition of Phenolic Compound and Antioxidant Activity of Commercial Aqueous Smoke Flavoring, *J Agri Food Chem*, 56 2727-34.
- Solichah, V. 2012, Kualitas Mikrobiologi Jamu Gendong Jenis Kunir Asem Diproduksi Di Kelurahan Merbung, Kecamatan Klaten Selatan, Kabupaten Klaten, *Jurnal Kesehatan Masyarakat FKM Undip*, Vol. 1, No. 2, pp. 504 – 513.
- Surawiria, U. 2007, Mikrobiologi Air dan Dasar-Dasar Pengolahan Secara Biologis, ITB, Bandung.
- Susilo, E. 2011. Optimasi formula minuman fungsional berbasis kunyit (*Curcuma domestica val.*), asam jawa (*Tamarindus indica linn.*), dan jahe (*Zingiber officinale var. amarum*) dengan metode desain campuran (*mixture design*), *skripsi*, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Toledo, R.T. 2007, *Wood Smoke Components and Functional Properties Proc. Int. Conf. on Smoked Seafood* (Alaska: Sea Grant College Program). Turgis, M., Han, J., Caillet, S., & Lacroix, M. 2009, *Antimicrobial activity of mustard essential oil against Escherichia coli O157:H7 and Salmonella typhi*, *Food Control*. Vol. 20, pp.1073-1079.
- Turgis, M., Han, J., Caillet, S., & Lacroix, M. 2009, Antimicrobial activity of mustard essential oil against *Escherichia coli* O157:H7 and *Salmonella typhi*, *Food Control*, Vol. 20, pp. 1073-1079.
- Ulfa, M. 2004, Pengaruh Penggunaan CMC dan Modified Starch pada Minuman Kunyit Asam dalam Kemasan Plastik serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan, *Skripsi*, Fateta, IPB, Bogor.
- Wijaya, M., Noor E, Tedja, I.T, & Pari G. 2008, Karakterisasi Asap Cair dan Pemanfaatannya sebagai Biopestisida, *Bionature*, Vol. 9, pp. 33-40.
- Yatagai, M. 2004, *Utilization of Charcoal and Wood Vineger in Japan*, Seminar on Enhancing the Development and Wood Vineger, Bogor.