

## DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, E., dan Tim Lentera. 2003. *Khasiat dan Manfaat Temulawak : Rimpang Penyembuh Aneka Penyakit*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Arpah. 2001. *Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Aznam, N., S. Atun, dan R. Arianingrum. 2012. Uji klinis terbatas sediaan jamu temulawak bentuk kapsul dan instan sebagai antihepatotoksik di Puskesmas Jetis. *Prosiding Insentif Riset Sistem Inovasi Nasional*, 29-20 November 2012, Yogyakarta. 34:151-155.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. *Standar Nasional Indonesia (SNI: 19-2897-1992). Minuman Tradisional, Mutu dan Cara Uji*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. *Standar Nasional Indonesia (SNI: 01-3743-1995). Syarat Mutu Gula Merah*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Chattopadhyay, I., K. Biswas, U. Bandyopadhyay, dan R.K. Banerjee. 2004. Turmeric and curcumin: biological actions and medicinal applications. *Current Science*. 87(1):44-53.
- Cheah, Y.H, H.L. Azimahtol, dan N.R. Abdullah. 2006. Xanthorizol exhibits antiproliferative activity on MCF-7 breast cancer cells via apoptosis introduction. *Anticancer Res*. 26: 4527-4534.
- Cousins, M., J. Adelberg, F. Chen, dan J. Rieck. (2007). Antioxidant capacity of fresh and dried rhizomes from four clones of turmeric (*Curcuma longa* L.) grown in vitro. *Indian J. Industrial Crops and Products*. 25(2):129-135.
- Darusman, L.K., B.P. Priosoeryanto, M. Hasanah, M. Rahardjo dan E.D. Purwakusumah. 2007. Potensi Temulawak Terstandar untuk Menanggulangi Flu Burung. *Laporan Hasil Penelitian*. Institut Pertanian Bogor bekerja sama dengan Badan Litbang Pertanian, Bogor. Hal: 46.
- Destriyana, L.M., I.B.N. Swacita, dan I.N.K. Besung. 2013. Pemberian perasan bahan antimikroba alami dan lama penyimpanan pada suhu kulkas (5°C) terhadap jumlah bakteri *Coliform* pada daging babi. *Buletin Veteriner Udayana*. 5(2): 122-131.
- Fachriyah, E., dan Sumardi. 2007. Identifikasi minyak atsiri biji kapulaga (*Amomum cardamomum*). *J. Sains dan Matematika*. 15(2):83-87.
- Fardiaz, S. 1993. *Mikrobiologi Pangan 1*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

- Hayani, E. 2006. Analisis Kandungan Kimia Rimpang Temulawak. *Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat, Bogor. Hal: 309-312
- Haryanto, S. 2006. *Sehat dan Bugar Secara Alami*. Penebar Plus, Depok.
- Hernani dan E. Hayani. 2001. Identification of Chemical Components on Red Ginger (*Zingiber officinale* var. Rubrum) by GC-MS. Proc. *International Seminar on Natural Products Chemistry and Utilization of Natural Resources*. UI-Unesco, Jakarta, 5-7 Juni 2001.
- Hwang, JK., J.S. Shim, dan Pyun. 2006. Antibacterial activity of xanthorrhizol from *Curcuma xanthorrhiza* against oral pathogens. *J. Fitoterapia*. 71: 321-323.
- Jayaprakasha, G.K., L.J.M. Rao, dan K.K. Sakariah. 2005. Chemistry and biological activities of *Curcuma longa*. *J. Trends in Food Science and Technology*. 16(12): 533-548.
- Juliati, E., dan M. Nurminah. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Katno. 2008. *Tingkat, Manfaat, Keamanan, dan Efektifitas Tanaman Obat dan Obat Tradisional*. Balai Besar Litbang Tanaman Obat dan Obat Tradisional, Badan Litbangkes, Depkes RI, Tawangmangu. Hal 5-16.
- Khasanah, K. 2014. Pengaruh pH dan suhu pada pemanasan nira kelapa terhadap intensitas browning serta korelasinya dengan aktivitas antioksidan. *Artikel Ilmiah*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Pangan Dengan Suhu Rendah*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2010. *Teknologi Enkapsulasi Flavor Rempah - Rempah*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta
- \_\_\_\_\_. 2013. *Jahe, Rimpang Dengan Sejuta Khasiat*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Kristiani, B.R. 2013. Kualitas Minuman Serbuk *Effervescent* Serai (*Cymbopogon nardus* (L.) Rendle) dengan Variasi Konsentrasi Asam Sitrat dan Natrium Bikarbonat. *Skripsi*. Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Kurniawati, N. 2010. *Sehat dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu Dapur*. Penerbit Qanita. Bandung. Hal: 112-115.
- Maisuthisakul, P., S. Pasuk, dan P. Ritthiruangdej. 2008. Relationship between antioxidant properties and chemical composition of some Thai plants. *J. of Food Composition and Analysis*. 21:229-240.

- Maiti, R., U.K. Das, dan D. Ghosh. 2005. Attenuation of hyperglycemia and hyperlipidemia in streptozotocin induced diabetic rats by aqueous extract of seed of *Tamarindus indica*. *Biological and Pharmaceutical Bulletin*. 28:1172-1176.
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Alfabeta, Bandung.
- Nair, M.G., H. Wang, D.L. Dewitt, D.W. Krempin, D.K. Mody, Y. Qian, D.G. Groh, A.J. Davies, M.A. Murray, R. Dykhouse, dan M. Lemay. 2004. *Dietary food supplement containing natural cyclooxygenase inhibitors and methods for inhibiting pain and inflammation*. (On-line). <http://freepatentsonline.com/6818234.html> diakses pada 29 Mei 2015.
- Nurdjannah, N. 2004. *Diversifikasi Penggunaan Cengkeh*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian, Bogor. Hal: 61-70.
- Oktaviana, P.R. 2010. *Kajian Kadar Kurkuminoid, Tal Fenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb.) pada Berbagai Teknik Pengeringan dan Proporsi Pelarutan*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Pauly G. 1999. *Use of extracts of tamarind seeds rich in xyloglycans and cosmetic or pharmaceutical product containing such extracts*. (On-line) <http://freepatentsonline.com/5876729.html> diakses pada 29 Mei 2015.
- Ramadhan, A. 2013. *Aneka Manfaat Ampuh Rimpang Jahe Untuk Pengobatan*. Diandra Pustaka Indonesia, Yogyakarta.
- Rohman, A.S. 2007. *Analisis Makanan*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Roswitasari, L.D. 2012. *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen dalam Keputusan Pembelian Susu Cair Ultra Milk (Studi Kasus Mahasiswa S1 Institut Pertanian Bogor)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Rukayadi, Y., D. Yong, dan J.K. Hwang. 2006. In vitro anticandidal activity of xanthorrhizol isolated from *Curcuma xanthorrhiza* Roxb. *J. Antimicrobial Chemotherapy*. 57(6);1231-1234.
- Rukmana, R. 2005. *Budidaya Asam Jawa*. Kanisius, Yogyakarta.
- \_\_\_\_\_. 2008. *Temulawak Tanaman Rempah dan Obat*. Kanisius, Yogyakarta.
- Rumadiananda, D.S. 2014. *Pengaruh Variasi Kemasan dan Lama Simpan Terhadap Pertumbuhan mikroba pada Gula Kelapa Cetak, Kristal, dan Cair*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

- Setiasih, I., dan R.M. Heri. 2006. *Buku Ajar Penuntun Praktikum Prinsip Keteknikan Pengolahan Pangan*. UNPAD, Bandung.
- Setiawan, D. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Trubus Agriwidya, Jakarta.
- Sidik, M.W., Mulyono, dan Muchtadi. 1992. *Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Robx.)*. Yayasan Pengembangan Obat Bahan Alam Phytomedica, Jakarta.
- Sinaga, E. 2008. *Amomum cardamomum* Willd. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tumbuhan Obat. UNAS, Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Suradi, K. 2005. Pengemasan Bahan Pangan Hasil Ternak dan Penentuan Waktu Kadaluarsa. Makalah disampaikan dalam *Seminar Fasilitas Penanganan Pengemasan Olahan Ternak*, Makasar, 5-7 Juni 2005.
- Suryadinata, C. 2008. Pemisahan minyak atsiri buah kapulaga (*Amomum cardamomum*) secara kromatografi lapis tipis dan aktivitasnya terhadap *malassezia furfur in vitro*. *Karya Tulis Ilmiah*. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Susilawati dan P.C. Dewi. 2011. Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi dan organoleptik permen caramel susu kambing. *J. Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 16(1): 1-13.
- Suwardjono. 2001. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengawet Alam Terhadap Kualitas Nira Kelapa yang Digunakan untuk Pembuatan Gula Kelapa di DIY. *Laporan Penelitian*. Universitas Terbuka, Yogyakarta.
- Tjokroadikoesoemo, P.S. 1993. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Tonnesen, H.H., dan J. Karlsen. 1985. Studies on curcumin and curcuminoid alkaline degradation of curcumin. *J. Lebenum Uniers Forch*. 180: 402-404.
- Widjaja, dan A. Elizabeth. 2009. *Keanekaragaman Hayati Pertanian*. Grasindo, Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

- Winata, S. 2012. Prospek dan tren kemasan botol plastik di Indonesia. *Food Review Indonesia*. (On-line). <http://foodreview.co.id/preview.php?view2&id=56405#.Vhpiquyqqko>. diakses pada 14 September 2015.
- Yulianingsih, T. 2004. Pengaruh Proporsi Kunyit Dengan Asam Jawa dan Jenis Gula Terhadap Kualitas Sensoris Minuman Kunyit dan Asam. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Yuniarti, T. 2008. *Ensiklopedia Tanaman Obat Tradisioal*. Medperss, Jakarta.

