

DAFTAR PUSTAKA

- Afriastini, J.J. 1990. *Bertanam Kencur*. Wakarta Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ali, B. H., G. Blunden, Tanira and A. Nemmar. 2008. Some phytochemical, pharmacological and toxicological properties of ginger (*Zingiber Officinale Roscoe*): A Review of recent research. *Food and Chemical Toxicology*. 46 : 409-420.
- Andarti, I. Y. dan A. K. Wardani. 2015. Pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik kimia, mikrobiologi dan organoleptik miso kedelai hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (3) : 889-898.
- Antara, N.S. dan M. Wartini. 2013. *Senyawa Aroma dan Citarasa (Aroma and Flavor Compounds)*. Tropical Plant Curriculum Project Udayana University, Denpasar.
- Astawan, M. 2004. *Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami*. Tiga Serangkai, Solo.
- Atjung.1981. *Tanaman Obat dan Minuman Segar*. CV Yasaguna, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 1995. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 19-2897-1992: Minuman Tradisional, Mutu dan Cara Uji*. Badan Standardisasi Nasional (BSN), Jakarta.
- Basuki, E., A. Prarudianto dan U. Wiliyanto. 2012, Pengaruh konsentrasi NaOH terhadap kualitas mangga cv madu selama penyimpanan dalam kemasan plastik. *Skripsi*. Teknologi Pertanian Universitas Mataram, Mataram.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Flees dan M. Wooton. 1985. *Ilmu Pangan*. UI-Press, Jakarta.
- Ella, M. U., K. Sumiartha, N.W. Suniti, I.P. Sudiarta dan N.S. Antara. 2013. Uji efektivitas konsentrasi minyak atsiri sereh dapur (*Cymbopogon citratus*) terhadap pertumbuhan jamur *Aspergillus* Sp. secara *in vitro*. *Jurnal Agroteknologi Tropika*. 2 (1) : 39-48.
- Fardiaz, S. 1993. *Mikrobiologi Pangan*. Penuntun Praktek-Praktek Laboratorium. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fauzi, A. 2014. Antiinflamasi ekstrak rimpang kencur. (Online). <http://s1farmasi.blogspot.com/2014/06/antiinflamasi-ekstrak-rimpang-kencur.html>. Diakses pada tanggal 22 April 2015.

- Haryadi. 1993. Dasar-dasar dan pemanfaatan ilmu dan teknologi pati. *Agritech*. 13 (3): 37-42.
- _____. 2006. Teknologi Pengolahan Beras. UGM Press, Yogyakarta.
- Herold. 2007. Formulasi minuman fungsional berbasis kumis kucing (*Orthosiphon aristatus* Bl. Miq) yang didasarkan pada optimasi aktivitas antioksidan, mutu citarasa dan warna. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hubeis, M. 1984. *Pengantar Pengelolaan Tepung Sereal dan Biji-bijian*. IPB-Press, Bogor
- Hutching, J.B. 1999. *Food Color and Appearance*. Chapman and Hall Food Science Book. Aspen Publishers, Inc., Gaithersburg, Maryland.
- Hutomo. 1997. Mempelajari Penyimpanan Produk Teripang Kering (*Holothuria scabra*) dalam Berbagai Kemasan Plastik dan Pendugaan Umur Simpannya. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Kimura , I., Pancho dan Tsuneki. 2005. Pharmacology of ginger. Di dalam: Ravindran PN. dan Babu KN. (eds.). *Ginger, The Genus Zingiber*, CRC press. Washington DC, pp : 469.
- Koswara. 1995. *Jahe dan Hasil Olahannya*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Kristianingrum. 2009. *Analisis Nutrisi dalam Gula Semut*. Makalah PPM. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Kristianingrum. 2009. *Analisis Nutrisi dalam Gula Semut*. Makalah PPM. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Mayani, L., S. S. Yuwono dan D. W. Ningtyas. 2014. Pengaruh pengecilan ukuran jahe dan rasio air terhadap sifat fisik kimia dan organoleptik pada pembuatan sari jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4) : 148 – 158.
- Montgomery, D.C. (1984). *Design and Analysis of Experiments*. John Wiley & Sons, New York.
- Mulyohardjo, M. 1988. *Manual Analisis Pati dan Produk Pati*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Musa, Y., R. Sulistijowati. dan L. Mile. 2013. *Pengaruh Pengemasan terhadap Escherichia Coli dan Kapang pada Tepung Cangkang Kijing Lokal (Pilsbryoconcha sp) selama Penyimpanan Suhu Kamar*. Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Gorontalo.

- Nurdjanah, N. 2004. Diversifikasi penggunaan cengkeh. *Jurnal Litbang Pertanian*. 3(2) : 61-70.
- Pinent, M., A. Castell, I, Baiges, G. Montagut dan L. Arola. 2008. Bioactivity of Flavonoid on Insulin-secreting Cell. *Compr Rev Food Safety*. 7: 299-308.
- Rothe, M. 1989. *Introduction to Aroma Research*. Kluwer Academic Publisher, Netherlands.
- Sedani, N.M., P.K. Diah Kencana dan I.M.A.S. Wijaya. 2012. Pengaruh jenis dan ketebalan plastik terhadap laju perubahan konsentrasi O₂ selama penyimpanan jagung manis (*Zea mays var. saccharata* Sturt). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana, Bali.
- Sihombing, E.S.Y. 2013. Analisa Kandungan Rhodamin B dan Formalin pada Gula Merah serta Pengetahuan dan Sikap Pedagang di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Baru tahun 2013. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Soekarto, T.S. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeprapto, S. 1986. *Jamu Jawa Asli*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Srimaryati. 1978. *Pembuatan Ragi Beras dengan Bumbu-bumbu Tunggal Tanpa Starter dan Tanpa Alas Merang*. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sukandar, E.Y., Andrajati, R. Sigit dan Kusnandar. 2008. *ISO Farmakoterapi*. ISFI Penerbitan, Jakarta.
- Sundari, D., B. Nuratmi dan M. W. Winarno. 2009. Toksisitas akut (LD₅₀) dan uji gelagat ekstrak daun teh hijau (*Camelia sinensis* (Linn.) Kunze) pada mencit. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*. Vol.XIX(4):1-4.
- Suradi, K. 2005. *Pengemasan Bahan Pangan Hasil Ternak dan Penentuan Waktu Kadaluarsa*. Seminar Fasilitas Penanganan Olahan Ternak, Makasar.
- Syarief, R. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Penerbit IPB, Bogor.
- Tjahjadi, C. dan H. Marta. 2011. *Pengantar Teknologi Pangan*. Universitas Padjajaran, Bandung.

Utami, D.T. 2013. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Buah Kapulaga terhadap *E. coli* dan *Streptococcus pyogenes*. *Skripsi*. Universitas Atmajaya, Yogyakarta.

Waluyo, L. 2005. *Mikrobiologi Umum*. Universitas Muhammadiyah Malang Prees, Malang.

Winarno. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.

_____. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.

Wirapati, R.D. 2008. Efektivitas pemberian tepung kencur (*Kaempferia galangal Linn.*) pada ransum ayam boiler rendah energy dan protein terhadap performan ayam boiler, kadar kolesterol, persentase hati dan bursa fabriusius. *Skripsi*. Departemen Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Yusuf, I.A. 2012. Mengukur permeabilitas uap air dari plastik. (Online) <http://amna-ika.blogspot.com>. Diakses 7 September 2015.

