

DAFTAR PUSTAKA

- Antara, N. S. dan M. Wartini. 2013. *E-book: Senyawa Aroma dan Cita rasa (Aroma and Flavor Compounds)*. Tropical Plant Curriculum Project Udayana University. Denpasar.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2004. Prospek dan Arah Pengembangan Agribisnis Tanaman Obat. (*Online*). <http://litbang.pertanian.go.id/special/komoditas/files/0101-TANOBAT.pdf>. Diakses pada tanggal 2 Juni 2016.
- Badan POM RI .2013. *Peraturan Kepala Badan POM RI No. 8 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengatur Keasaman*. Badan POM RI. Hal 41-42. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Standar Nasional Indonesia (SNI) SNI-01-4320-1996: Serbuk Minuman Tradisional*. Badan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Chan, E. W. C.; Y. Y. Lim; L. F. Wong; F. S. Lianto; Sk. Wong; K. K. Lim; C. E. Joe and Y. T. Lim. 2008. Antioxidant and tyrosinase inhibition properties of leaves and rhizomes of ginger species. *J Food Chem*. 109:477-483.
- Darusman, L. K., B. P. Priosoeryanto, M. Hasanah, M. Rahardjo dan E. D. Purwakusumah. 2007. Potensi Temulawak Terstandar untuk Menanggulangi Flu Burung. *Laboran Hasil Penelitian*. Institut Pertanian Bogor bekerja sama dengan Badan Litbang Pertanian, 46 hlm.
- Davidson, P. M. 1993. Parabens and Phenolic Compounds. Di dalam. A. S. Naidu. (ed). *Natural Food Antimicrobial Systems*. CRC Press. New York.
- Departemen Kesehatan. 1988. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.722/MENKES/PER/IX/88: Bahan Tambahan Makanan*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Ella, M. U. 2013. Uji efektivitas konsentrasi minyak atsiri sereh dapur (*Cymbopogon Ciratus (DC) Stapf*) terhadap pertumbuhan jamur *aspergillus sp.* secara in vitro. *E-Jurnal Agroekoteknologi Tropika*. 2(1):10-11.
- Fardiaz, S. 1993. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Federer, W. T. 1967. *Experimental design, theory and application*. Oxford and IBH Publ. Co. New Delhi, Ramsey SC, Galeano.
- Garbutt J. 1997. *Essentials of Food Microbiology*. Arnold Pr. London.
- Gunasoraya. 2011. Penentuan Umur Simpan Produk Terkemas. (Online). <http://gunasoraya.blogspot.com/2011/01/alpukat-persea-americana.html>. Diakses pada tanggal 20 Maret 2016.
- Hendrastya H. K. 2013. *Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Herman. 1985. *Perkembangan Tanaman Temulawak*. Balai Penelitian Rempah dan Obat. Bogor.
- Herudiyanto, S. dan R. Indiarjo. 2008. *Teknologi Pengolahan Rempah-rempah*. Widya Padjadjaran. Bandung.
- Hwang, Ing-San, Dr. dan Jyh-Huei Kuo. 2006. Effects of Job Satisfaction and Perceived Alternative Employment Opportunities on Turnover Intention – An Examination of Public Sector Organizations. *The Journal of American Academy of Business*. Cambridge. Vol. 8.
- Jay, J. M. 2000. *Modern Food Microbiology*. Aspen Pub. Geithersburg. Maryland.
- Kadoya, T. 1990. *Food Packaging*. Academic Press Inc. California.
- Kiswanto. 2005. *Perubahan Kadar Senyawa Bioaktif Rimpang Temulawak Dalam Penyimpanan. (Curcuma xanthorrhiza Roxb)*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian (INTAN). Yogyakarta.
- Kristianingrum. 2009. *Analisis Nutrisi dalam Gula Semut*. Makalah PPM. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Lestari, A. J. 2015. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Minuman Fungsional Beras Kencur Instan dengan Variasi Jenis Gula dan Penambahan Berbagai Jenis Rempah-rempah. *Skripsi*. UNSOED. Purwokerto.
- Leung, A. 1985. *Encyclopedia of common natural ingredients*. John Willey & Sons. New York.
- Liljeberg, H. G. M.; A. K. E. Aerberg; and I. M. E. Bjork. 1999. Effect of the glycemic index and content of indigestible carbohydrates of cereal-based breakfast meals on glucose tolerance at lunch in healthy subjects. *Am J Clin Nutr*. 69 (4): 647-655.

- Luciana, P. S. and C. Vanderberghe. 2005. New perspective of citric acid production and application. *Journal of Food Technology Biotechnology*. 44: 2,14-149.
- Lupiyani, H. 2016. Perbaikan Higienitas dan Sanitasi terhadap Karakteristik Mutu dalam Pengolahan Gula Kelapa di Industri Kecil Menengah Sari Bumi Kabupaten Purbalingga. *Skripsi*. UNSOED. Purwokerto.
- Mardiyah, A., N. Huda, dan R. Ahmad. 2008. Membuat Fish Flakes dari ikan *Elasmobranchii*. *Food Review Indonesia*. Media Pangan Indonesia. Bogor.
- Muchtadi, T. R. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Mustaufik dan H. Dwiyaniti. 2007. Rekayasa pembuatan gula kelapa kristal yang diperkaya dengan vitamin A dan uji preferensinya kepada konsumen. *Laporan Penelitian*. Peneliti Muda Dikti Jakarta. Jurusan Teknologi Pertanian Unsoed. Purwokerto (tidak dipublikasikan).
- Natarajan, C. P. dan Y. S. Lewis. 1980. Technology of ginger and tumeric dalam Nari M. K., T. Prekumar, P. N. Ravindran dan Y. R. Sarma. *Proceeding of the National Seminar on Ginger and Tumeric*. Calcuta Central Plantation Crops Research Inst. Kerala. India.
- Norman, H. N. 1998. *Prinsip-prinsip Kimia*. Erlangga. Jakarta.
- Oklan. 2015. *Tanaman Herbal Indonesia*. Kompas. Hal : 24. 27 Agustus 2015.
- Olivia, F., S. Alam, dan I. Hadibroto. 2006. *Seluk Beluk Food Supplement*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Paudi, F. 2012. Kandungan Nutrisi Gula Merah Kelapa. (Online). <http://www.ryan-isra.net>. Diakses pada tanggal 29 Juli 2016.
- Permana. 2008. *Bagaimana Cara Membuat Minuman Serbuk Instan*. (Online) <http://awpermana.dagdigdug.com/2008/05/19/bagaimana-cara-membuat-bubuk-minuman-instan>. Diakses pada tanggal 20 Desember 2015.
- Pertiwi, M. 2015. Pengaruh Penambahan Rempah terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Minuman Jahe Serbuk Berbasis Gula Kelapa Cetak dan Gula Kelapa Kristal. *Skripsi*. UNSOED. Purwokerto.
- Rimbawan dan S. Albier. 2004. *Indeks Glikemik Pangan*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Robertson, G. L. 1993. *Shelf Life of Foods*. Marcel Dekker Inc. New York.

- Rumokoi, M. M. M. 1994. Prospek pengembangan gula kelapa di Indonesia. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan*. 8 (1): 9-16.
- Rumadiananda, D. S. 2010. Pengaruh Variasi Kemasan dan Lama Simpan terhadap Pertumbuhan Mikroba pada Gula Kelapa Cetak, Kristal, dan Cair. *Skripsi*. UNSOED. Purwokerto.
- Sacharow, S. B. A. dan Griffin, R. C. B. S. 1980. *Principle of Food Packaging*. AVI Publishing Company. Westport. Connecticut.
- Santoso, H. B. 1988. *Kapulaga*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sidik, M. W., Mulyono dan A. Muhtadi. 1992. *Temulawak (Curcuma Xanthorrhiza Roxb)*. Yayasan Pengembangan Obat Bahan Alam Phyto Medica.
- Sinaga, E. 2008. *Amomum cardamomum Willd*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tumbuhan Obat. UNAS. Jakarta.
- Sinurat, A. P., T. Purwadaria, I. A. K. Bintang, P. P. Ketaren, N. Bermawie, M. Raharjo and M. Rizal. 2009. The Utilization of turmeric and curcuma xanthorrhiza as feed additive for broilers. *JITV*. 14 (2): 90-96.
- Sopandi, T. dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan*. ANDI. Yogyakarta.
- Stankovic, I. 2004. Curcumin, *Chemical and Technical Assessment (CTA)*. FAO. 61st JECFA. P 1-8.
- Sudarmadji, S., 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Ketiga. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji. S., Haryono, B., Suhardi. 2007. *Analisis Makanan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudarsono. 1996. *Tumbuhan Obat*. UGM. Yogyakarta
- Suradikusumah, E. 1989. *Kimia Tumbuhan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Ilmu Hayat, IPB. Bogor.
- Susanti, A. 2008. The Power of Packaging. *Asia Pasific Food Industry Indonesia*. 2 (06): 34-37.
- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Tonnesen, H.H., dan J. Karlsen. 1985. Studies on curcumin and curcuminoid alkaline degradation of curcumin. *J. Lebenum Uniers Forch.* 180: 402-404.

Untara, Bayu. 2011. Pengaruh Carboxyl Benzene dan Monounsaturated Fatty Acid (Antiinversi) terhadap Jumlah Mikroorganismen dan Aktivitas Enzim Invertase Selama Penyimpanan Tebu Pasca Panen (Kajian Lama Penundaan dan Konsentrasi Antiinversi). Malang. Skripsi. Universitas Brawijaya

Winarno, F. G. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk Pangan.* Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. 1986. *Kimia Pangan dan Gizi.* Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

