

DAFTAR PUSTAKA

- Ameliya, R., & Handito, D. 2018. The Effect of Boiling Time on Vitamin C, Antioxidant Activity and Sensory Properties of Singapore Cherry (*Muntingia calabura* L.) Syrup. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 4(1): 1–9.
- AOAC. 1984. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Washington: AOAC Int.
- Apriyanti, E., Utami, H., Purwaningsih, & Djaafar, T. 2019. Kajian Teknologi Pembuatan Bubuk Simplisia Lengkuas. *Prosiding Seminar Nasional Membangun Pertanian Modern dan Inovatif Berkelanjutan dalam Rangka Mendukung MEA*. hal.1429–1433.
- Baraja, M. 2008. Uji Toksisitas Ekstrak Daun *Ficus elastica* Nois ex Blume Terhadap *Artemia salina* Leach dan Profil Kromatografi Lapis Tipis. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Carson, C.F., & Riley, T.V. 1995. Antimicrobial activity of the major components of the essential oil of *Melaleuca alternifolia*. *Journal of applied bacteriology*, 78(3): 264–269.
- Darmawan, A.S. 2008. Mikrokapsulasi Hasil Fraksinasi Bunga Kecombrang (*Nicolaia peclosa* Horan): Penetapan Aktivitas Antibakteri dan Sifat Fisikokimia Mikrokapsul. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Dirjen POM 1995. *Farmakope Indonesia Edisi IV*. Edisi IV ed. Jakarta: Depkes RI.
- Effendi, K.N., Fauziah, N., Wicaksono, R., Erminawati, Arsil, P., & Naufalin, R. 2019. Analysis of bioactive components and phytochemical of powders stem and leaves of kecombrang (*Etlintera elatior*). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 406(1).
- Endah, N. 2008. Optimasi Pembuatan Ekstrak Daun Dewantaru (*Eugenia uniflora* L.) Menggunakan Metode Soxhletasi Dengan Parameter Kadar Total Senyawa Fenolik dan Flavonoid. *Skripsi*. Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Fatimah, F., Larasati, N.C., Wicaksono, R., & Naufalin, R. 2019. Optimization of temperature and time of extraction of kecombrang stem and leaf (*Etlintera elatior*) based on the quality of product bioactive components. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 406(1).

- Fatisa, Y. 2013. (*Nephelium mutabile*) Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* Secara *In Vitro*. *Jurnal Peternakan*, 10(1): 31–38.
- Fauziah, A.S.R., & Hendriani, R. 2017. Tinjauan Aktivitas Antibakteri Ekstrak *Cassia fistula* Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*: Artikel Review. *Farmaka*, 15(2): 101–110.
- Fenton, J. 2002. *Toxicology: A Case Oriental Approach*. Boca Raton: ORC Pr.
- Hanafiah, K.A. 2019. *Rancangan Percobaan Teori & Aplikasi*. Palembang: Rajawali Pers.
- Hanani, E. 2015. *Analisis Fitokimia*. Jakarta: EGC.
- Hudaya, A. 2011. Uji antioksidan dan antibakteri ekstrak air bunga kecombrang (*Etligera elatior*) sebagai pangan fungsional terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Jakarta.
- Idrus, S. 2013. Mikroenkapsulasi Minyak Ikan Yang Mengandung Asam Lemak Omega-3 Menggunakan Gum Arab Sebagai Bahan Pelapis. *MAJALAH BIAM*, 9(1): 23–29.
- Irwanta, E., Hikmat, A., & Zuhud, E.A. 2016. Keanekaragaman Simplisia Nabati Dan Produk Obat Tradisional Yang Diperdagangkan Di Kabupaten Pati, Jawa Tengah. *Media Konservasi*, 20(3): 197–204.
- Kartika, A. 2003. Studi Mikroenkapsulasi Minyak Ikan Kaya dari Limbah Cair Pengalengan Ikan Tuna dengan Enkapsulan Gelatin-Maltodekstrin. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Kurniawan, A. 2011. Aktivitas Antioksidan dan Potensi Hayati dari Kombinasi Ekstrak Empat Jenis Tanaman Obat Indonesia. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor.
- Lingga, A.R., Pato, U., & Rossi, E. 2015. Uji antibakteri ekstrak batang kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *JOM Faperta*, Vol. 2(No. 2).
- Makkar, H.P.S., Siddhuraju, P., & Becker, K. 2007. *Plant secondary metabolites*. Springer.
- Mashuni, M., Kadidae, L.O., Jahiding, M., Dermawan, M.A., & Hamid, F.H. 2019. Pemanfaatan Kulit Buah Kakao sebagai Antibakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *BioWallacea : Jurnal Penelitian Biologi (Journal of Biological Research)*, 6(2): 1017.

- Mawan, A.R., Indriwati, S.E., & Suhadi, S. 2018. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Metanol Buah *Syzygium polyanthum* Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli*. *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi*, 4(1): 64–68.
- Meyer, B.N., Ferrigni, N.R., Putnam, J.E., Jacobsen, L.B., Nichols, D.E., & McLaughlin, J.L. 1982. Brine shrimp: A convenient general bioassay for active plant constituents. *Planta Medica*, 45(1): 31–34.
- Murnihandayani, C. 2017. Aktivitas Antioksidan dan Total Fenolik dari Bubuk, Konsentrat, Suspensi, dan Mikrokapsul Berbahan Dasar Buah dan Bunga Kecombrang. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Naufalin, R., Rukmini, H.S., Yanto, T., & Erminawati. 2009. *Formulasi dan produksi pengawet alami dari Kecombrang (Nicolaia speciosa Horan)*. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi.
- Naufalin, R. 2013. Microcapsule Application of Kecombrang Flower Extract : Effects of Concentration , Types of Fraction , pH of Medium , and NaCl on Microbiological Properties of Minced Beef. *Journal Animal Production*, 15(January): 8–14.
- Naufalin, R. 2017. *Kecombrang: Antimikroba dan Pemanfaatannya sebagai Pengawet Pangan*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.
- Naufalin, R. 2018. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Naufalin, R., Erminawati, & Wibowo, D.N. 2021. Antioxidant activities, physicochemical properties and sensory characteristics of kecombrang tea (*Etlingera elatior*) as functional drink. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 653(1): 2–9.
- Naufalin, R., & Rukmini, H.S. 2013. Microcapsule Application of Kecombrang Flower Extract : Effects of Concentration, Types of Fraction, pH of Medium, and NaCl on Microbiological Properties of Minced Beef. *Animal Production*, 15(1): 8–14.
- Naufalin, R., & Rukmini, H.S. 2018. Antibacterial activity of kecombrang flower extract (*Nicolaia speciosa*) microencapsulation with food additive materials formulation. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 102(1): 0–9.
- Naufalin, R., Sri, B., Jenie, L., & Sudarwanto, M. 2005. Antibacterial Activity of Kecombrang Flower Extract Toward Pathogenic and Food Spoilage Bacteria. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 16(2): 119–125.

- Naufalin, R., Wuryatmo, E., Wicaksono, R., & Islami, L.S. 2021. Sensory, Physicochemical and Antioxidants Evaluation of Kecombrang (*Etlingera elatior*) Preservative Powder with Foam-mat Drying Method for Beef Meatballs Products. *Animal Production*, 22(3): 163–172.
- Ningtyas, R. 2010. Uji Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Air Daun Kecombrang (*Etlingera elatior* (Jack) R.M. Smith) Sebagai Pengawet Alami Terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Jakarta.
- Parasetia, D.E., Ritaningsih, & Purwanto. 2012. Pengambilan Zat Warna Alami dari Kayu Nangka. *Jurnal Teknologi kimia dan Industri*, 1(1): 502–507.
- Pattinama, P. 2018. Aktivitas Antioksidan dan Total Fenolik dari Bubuk, Konsentrat, Suspensi, dan Mikrokapsul Berbahan Dasar Batang dan Daun Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Pentury, M., Nursyam, H., Harahap, N., & Soemarno, S. 2013. Karakterisasi Maltodekstrin Dari Pati Hipokotil Mangrove (*Bruguiera Gymnorhiza*) Menggunakan Beberapa Metode Hidrolisis Enzim. *Indonesian Green Technology Journal*, 2(1): 53–60.
- Pertiwi, D.I., Naufalin, R., Arsil, P., Erminawati, Wicaksono, R., & Auliya, T. 2019. Quality of simplician bioactive components and liquid extract of kecombrang flower powder from temperature and time optimization results. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 406(1).
- Priyanto 2015. *Toksikologi Mekanisme, Terapi Antidotum dan Penilaian Resiko*. Depok: LESKONFI.
- Putri, M.K.D., Pringgenies, D., & Radjasa, O.K. 2012. Uji Fitokimia Dan Toksisitas Ekstrak Kasar Gastropoda (*Telescopium telescopium*) Terhadap Larva *Artemia salina*. *Jurnal Of Marine Research*, 1(2): 58–66.
- Rizqa, O.D. 2012. Standardisasi Simplisia Daun *Justicia gendarussa* Burm f. dari berbagai Tempat Tumbuh. *Departemen Farmakognosi dan Fitokimia Universitas Airlangga*, 14–18.
- Sa'adah, H., & Nurhasnawati, H. 2017. Perbandingan pelarut etanol dan air pada pembuatan ekstrak umbi bawang tiwai (*Eleutherine americana* Merr) menggunakan metode maserasi. *Jurnal ilmiah manuntung*, 1(2): 149–153.
- Sangi, M.S., Momuat, L.I., & Kumaunang, M. 2012. Uji Toksisitas dan Skrining Fitokimia Tepung Gabah Pelepah Aren (*Arenga pinnata*). *Jurnal Ilmiah Sains*, 12(2): 127.

- Sansone, F., Mencherini, T., Picerno, P., D'Amore, M., Aquino, R.P., & Lauro, M.R. 2011. Maltodextrin/pectin microparticles by spray drying as carrier for nutraceutical extracts. *Journal of Food Engineering*, 105(3): 468–476.
- Soemirat, J. 2005. *Toksikologi Lingkungan*. Bandung: Gadjah Mada University Press.
- Srihari, E., Lingganingrum, S.F., Hervita, R., & Wijaya, H. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. *Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses*. hal.18.
- Vitalia, N., Najib, A., & Ahmad, A.R. 2016. Uji Toksisitas Ekstrak Daun Pletekan (*Ruellia tuberosa* L.) Dengan Menggunakan Metode *Brine Shrimp Lethality Test* (BSLT). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 3(1): 124–129.
- Wahyuni, M., & Rosmawati. 2003. *Perbaikan Daya Saing Industri Pengolahan Perikanan Melalui Pemanfaatan Limbah Non Ekonomis Ikan Menjadi Gelatin*. Departemen Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia.
- Wahyuni, R., Yunalti, S., & Syofyan. 2017. Formulasi dan evaluasi stabilitas fisik suspensi ibuprofen menggunakan kombinasi polimer serbuk gom arab dan natrium karboksimetilselulosa. *Jurnal Farmasi Higea*, 9(1): 56–67.
- Wiharningtias, I., & Waworuntu, O. 2016. Uji Konsentrasi Hambat Minimum (KHM) Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas Comosus* L) Terhadap *Staphylococcus Aureus*. *Pharmakon*, 5(4): 18–25.
- Yuliaty, S.T., & Susanto, W.H. 2014. Pengaruh Lama Pengeringan Dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1): 41–52.
- Zen, N.A.M., De Queljoe, E., & Singkoh, M. 2015. Uji Bioaktivitas Ekstrak *Padina australis* Dari Pesisir Pantai Molas Sulawesi Utara Terhadap Bakteri *Staphylococcus epidermidis*. *Jurnal Pesisir Dan Laut Tropis*, 3(2): 34.