

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSNI] Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (1998). SNI-01-3142-1998 *Syarat Mutu Tahu*. Jakarta: BSNI
- [BSNI] Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (2009). SNI-3924-2009 *Mutu Karkas dan Daging Ayam*. Jakarta: BSNI
- Andayani T., Hendrawan Y., Yulianingsih R. (2014). Minyak atsiri daun sirih merah (*Piper crocatum*) sebagai pengawet alami pada ikan teri (*Stolephorus indicus*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 2. Hal 123-130
- Augusta, A. (2000). *Minyak Atsiri Tumbuhan Tropika Indonesia*. Bandung: ITB Press
- Backer, C.A., Bakhuizen V.D.B. (1965). *Flora of Java*. Wolter-Noordhoff, N.V. Groningen-The Netherlands
- Bassolé, I.H.N., Juliani, H.R. (2012). Essential oils in combination and their antimicrobial properties. *Molecules*. 17. Hal. 3989-4006
- Buckle K.A. *et al.*, (2009). *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari P dan Adiono. Jakarta: UI Press
- Burt, S. (2004). Essential oils: their antibacterial properties and potential applications in food. *International Journal of Microbiology*. 94. Hal. 223-253
- Chaleshtori, R.S., *et al.* (2015). Antioxidant and antibacterial activity of basil (*Ocimum basilicum* L.) essential oil in beef burger. *J. Agr. Sci. Tech*. 17. Hal. 817-826
- Chasanah, E. *et al.*, (2013). Bioaktivitas kitooligosakarida yang diproduksi dari kitosan menggunakan kitosanase *microminospora* T5a1 sebagai antikapang. *JPB Kelautan dan Perikanan*. 8 (1). Hal. 65–72
- Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan. (1995). *Farmakope Indonesia edisi IV*. Jakarta : Depkes RI
- Effendi, M. (2009). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung : ALFABETA

- Fouad, K.E., Hegemen, G.D. (2011). Microbiology spoilage of tofu (soyben curd). *Journal Of Food Protection*. 56 (2). Hal. 157–164
- Gandjar, I.G., Abdul, R. (2012). *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar
- Guenther, E. (1990). *Minyak Atsiri*. Diterjemahkan Oleh S. Ketaren. Jakarta : UI Press
- Hamad *et al.* (2014). Chemical constituents and antibacterial activities of crude extract and essential oils of *Alpinia galanga* and *Zingiber officinale*
- Hargono, D. *et al.*, (1995). *Informasi Simplisia Asing*. Jakarta: Depkes RI
- Harmayani, E. *et al.*, (2009). Pemanfaatan kultur *Pediococcus acidilactici* F-11 penghasil bakteriosin sebagai penggumpal pada pembuatan tahu. *J. Pascapanen*. 6 (1). Hal. 10-20
- Heyne, K. (1987). Tumbuhan Berguna Indonesia Jilid III. *Badan Litbang Kehutanan Jakarta*. Hal. 1702
- Hussain, A. *et al.*, (2008). Chemical composition, antioxidant and antimicrobial activities of basil (*Ocimum basilicum*) essential oils depends on seasonal variations. *Food Chem*. 108. Hal. 986-995
- Juven, B.J. *et al.*, (1994). Factors that interact with the antibacterial action of thyme essential oil and its active constituents. *Journal of Applied Bacteriology*. 76. Hal. 626– 631
- Koswara, S. (2009). *Nilai Gizi, Pengawetan dan Pengolahan Tahu*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor
- Kusumaningrum, A., Widiyaningrum, P., Mubarok, I. (2013). Penurunan total bakteri daging ayam dengan perlakuan perendaman infusa daun salam *Syzygium polyanthum*. *Jurnal MIPA*. 36 (1). Hal. 14-19
- Lee, S. *et al.*, (2005). Identification of volatile components in basil (*Ocimum basilicum* L.) and thyme leaves (*Thymus vulgaris* L.) and their antioxidant properties, *Food Chemistry*. 91(1). Hal. 131–137
- Maryati, *et al.*, (2007). Uji aktivitas antibakteri minyak atsiri daun kemangi (*Ocimum basilicum* L.) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal penelitian sains & teknologi*. 8 (1). Hal. 30 – 38

- Nazzarudin. (1999). *Budidaya dan Pengaturan Panen Sayuran Dataran Rendah*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Nurchayanti, *et al.*, (2011). Aktivitas antioksidan dan antibakteri ekstrak polar dan non polar biji selasih (*Ocimum sanctum* Linn). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 22(1)
- Oliveira, *et al.*, (2013). Inhibitory activity of *Syzygium aromaticum* and *Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf. essential oils against *Listeria monocytogenes* inoculated in bovine ground meat. *Brazilian Journal of Microbiology*. 44 (2). Hal. 357-365.
- Pratiwi, S. (2008). *Mikrobiologi Farmasi*. Erlangga: Jakarta.
- Puspita, S. (2012). *Pengawetan Suhu Rendah Pada Daging dan Ikan*. Semarang: Undip Press.
- Rattanachaikunsopon, P., Phumkhachorn, P. (2010). Antimicrobial activity of basil (*Ocimum basilicum*) oil against salmonella enteritidis in vitro and in food. *Biosci, Biotechnol, Biochem*. 74 (6). Hal. 1200-1204
- Rawat, S. (2015). Food spoilage : microorganism and their prevention. *Asian Journal of Plant Science and Research*. 5 (4). Hal. 47-56
- Rohman, A. (2011). *Analisis Bahan Pangan*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar
- Saha, S. *et al.*, (2013). Biological activities of essential oils and methanol extracts of five *Ocimum* Species against pathogenic bacteria. *Czech J. Food Sci*. 31(2). Hal 194–202
- Salehhurahman. (2009). *Pengaruh Perasan Rimpang Kunyit Terhadap Total Bakteri Pada Tahu* [Skripsi]. Bogor, Fakultas Teknologi Pertanian. IPB
- Sastrohamidjojo, H. (2004). *Kimia Minyak Atsiri*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Shathele, M.S., Fadlelmula, A. (2010). In vitro effectiveness of some antifungal drugs in treatment of *Trichophyton verrucosum*; dermatophytic fungi. *Asian Journal of Animal and Veterinary Advances*.
- Sulianti, S. B. (2008). Studi fitokimia *Ocimum spp.* : komponen kimia minyak atsiri kemangi dan ruku-ruku. *Berita Biologi*. 9(3). Hal 237-241

- Sullivan, Christopher. 2009. *Herbs*.  
[http://academics.hamilton.edu/foodforthought/Our\\_Research\\_files/herbs.pdf](http://academics.hamilton.edu/foodforthought/Our_Research_files/herbs.pdf), diakses 4 Maret 2016
- Suprati, L. (2005). *Pembuatan Tahu*. Yogyakarta: Kanisius
- Telci *et al.* (2006). Variability in essential oil composition of Turkish basil (*Ocimum basilicum* L.) *Biochem. Syst. Ecol.* 34. Hal 489-497
- Thaweboon, S., Thaweboon, B. (2009). In vitro antimicrobial activity of *Ocimum americanum* L. essential oil against oral microorganisms. *Southeast Asian J Trop Med Public Health.* 4(5)
- Usmiati, S. (2010). Pengawetan daging segar dan olahan. *J Teknol Sains.* 9(3). Hal. 46-51
- Wahyudi, A. *et al.*, (2012). *Bunga Rampai Inovasi Tanaman Atsiri Indonesia*. Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Departemen Pertanian
- [Wannissorn, B.](#) *et al.*, (2005). Antibacterial properties of essential oils from Thai medicinal plants. *Fitoterapia.* 76(2). Hal. 233
- Watson, D.G. (2010). *Analisis Farmasi : buku ajar untuk mahasiswa farmasi dan praktisi kimia farmasi*. Jakarta : EGC
- WHO. (2002). Food safety and foodborne illness. World Health Organization Fact sheet 237, revised January 2002. Geneva
- Wierdak, R.N. (2013). Morphological and chemical variability of *Ocimum basilicum* L. (Lamiaceae). *Modern Phytomorphology.* 3. Hal 115-118