

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, D., Parnanto, N. & Ishartani, D., 2016. Pendugaan umur simpan dan aktivitas antioksidan manisan kering pare belut (*Trichosanthes anguina* L.) sebagai camilan sehat dengan pemanis sorbitol. *Jurnal Teknosains Pangan Vol V*.
- Adiwijaya, R. D., 2010. *UJI ENAM KLON UNGGUL TEMULAWAK (Curcuma xanthorrhiza Roxb.) TERHADAP PERTUMBUHAN VEGETATIF MAKSIMUM PADA TANAH VERTISOL DI KABUPATEN SRAGEN*. Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Aditiawati P, Kusnadi. 2003 – Kultur Campuran dan Faktor Lingkungan Mikroorganisme yang Berperan dalam Fermentasi “Tea-Cider”. *Jurnal Sains dan Teknologi* 35 (2), 147– 159.
- Afifah , E., 2005. *Khasiat dan Manfaat Temulawak. Rimpang Penyembuh Aneka Penyakit*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Afifah, E. & Tim Lentera, 2003. Khasiat dan Manfaat Temulawak; Rimpang Penyembuh Aneka Penyakit. In: Jakarta: Penerbit PT Agro Media Pustaka, p. hlm 76.
- Afifi, C. & Sugiarti, L., 2016. Analisis Mikrobiologis Tujuh Angin dan Sari Asih PT. Jamu Air Mancur Surakarta dengan Metode ALT dan AKK. *Jurnal Keperawatan dan Kesehatan Masyarakat*.
- Anariawati, 2009. *Studi eksperimen pembuatan serbuk instan kayu secang (Caesalpinia sappan) dengan menggunakan jumlah gula yang berbeda sebagai minuman berkhasiat*. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Andini, I. M. & et al, 2015. PERTUMBUHAN DAN KADAR KURKUMIN TEMULAWAK (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) PADA KETERSEDIAAN UNSUR HARA MIKRO (Mo) SECARA IN VITRO. *Jurnal Produksi Tanaman*, Volume 3(Nomor 7), pp. 542-546.
- Andriati, Wahjudi RMT. 2016. Tingkat Penerimaan Penggunaan Jamu sebagai Alternatif Penggunaan Obat Modern pada Masyarakat Ekonomi Rendah Menengah dan Atas. *Jurnal Masyarakat, Kebudayaan, dan Politik* 29(3) : 133-145.

- Anggoro, D., R. S, R. & Siswarni, 2015. Ekstraksi Multi Tahap Kurkumin dari Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) Menggunakan Pelarut Etanol.. *Jurnal Teknik Kimia USU*, Vol. 4(No. 2).
- Anief, M., 2013. *Ilmu Meracik Obat (teori dan praktik)*.. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Anon., n.d. [UU] *Undang Undang Republik Indonesia No.7 Tahun 1996 tentang Pangan*.. s.l.:s.n.
- Anonim, 1985. *Cara Pembuatan Simplisia*. s.l.:Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Anonim, 2004. *Monograph of Indonesian Medicinal Plant Extracts*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan, Departemen Kesehatan republik Indonesia.
- Anshory, H., Syukri, Y., dan Malasari, Y. 2007. *Formulasi Tablet Effervescent Dari Ekstrak Ginseng Jawa (Talinum Paniculatum) Dengan Variasi Kadar Pemanis Aspartam*. *Jurnal Ilmiah Farmasi* Vol.4 No.1
- Arif, A., 2016. *Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Dengan Pendekatan Arrhenius Dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya dan Cempedak*. s.l.:Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Arif, S., S, W. & A.F, M., 2013. Pendugaan umur simpan minuman sari buah sirsak (*Annona muricata*. L) berdasarkan parameter kerusakan fisik dan kimia dengan metode accelerated shelf life testing (ASLT). *Jurnal Industria*, Vol 4(No. 2), pp. 89-96.
- Arpah, 2001. *Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan. Program Studi Ilmu Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor .
- Asiah, N., U. Bakrie, L. Cempaka, U. Bakrie, W. David, dan U. Bakrie. 2018, *Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Universita Bakrie Press.
- Badan POM RI., 2004. *Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.05.4.2411 Tahun 2004 tentang Ketentuan Pokok Pengelompokan dan Penandaan Obat Bahan Alam Indonesia*.. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan makanan RI.

- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI., 2010. *Riset Kesehatan dasar*. Jakarta: Kepala Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Bestari, M. P. dan Karuniawati, H. 2017. Evaluasi Rasionalitas dan Efektifitas Penggunaan Antibiotik pada Pasien Pneumonia Pediatrik di Instalasi Rawat Inap Rumah Sakit Pusat Jawa Tengah. *PHARMACON: Jurnal Farmasi Indonesia*. Vol. 14, No.2, hlm. 62 – 70. ISSN 1411-4283
- Bintari , G., Windarti I & Fiana, D., 2014. . *Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb) as Gastroprotector of Mucosal Cell Damage*. s.l.:Medical Faculty of Lampung University.
- BPOM, 2001. *Kajian Proses Standarisasi Produk Pangan Fungsional di Badan Pengawas Obat dan Makanan. Lokakarya Kajian Penyusunan Standar Pangan Fungsional*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- BPOM, 2014. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2014 tentang Persyaratan Mutu Obat Tradisional*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- BPOM.(2019). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan*.
- Cappucino, James G and Sherman. 2014. *Manual Laboratorium Biologi*. EGC. Jakarta.
- Dalimartha, S., 2006. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 4*. IV ed. Jakarta: Puspa Swara.
- Depkes RI, 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*., Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Depkes RI, 2014. *Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor: 35/ Per/ IX/ 2014 Tentang Standar Pelayanan Kefarmasian Di Apotek*.. jakarta: Menteri Kesehatan RI.
- Djaeni, M., A. Prasetyaningrum., A Mahayana. 2012. Pengeringan Karaginan dari Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* pada *Spray Dryer* Menggunakan Udara yang Di Dehumidifikasi dengan Zeolit Alam Tinjauan: Kualitas Produk dan Efisiensi Energi. *Momentum* Volume 8 (2): 28- 34

- Diastuti, H., Asnani, A. and Chasani, M., 2019, April. Antifungal activity of curcuma xanthorrhiza and curcuma soloensis extracts and fractions. In *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering* 59: (1) p. 012047.
- Elisabeth, V., Yam Lean, P.V.Y., Supriati, H.S., 2018. Formulasi sediaan granul dengan bahan pengikat pati kulit pisang goroho (*Musa acuminata*L.) dan pengaruhnya pada sifat fisik granul. *Jurnal Ilmiah Farmasi: STIKES Muhammadiyah Manado*
- Fardiaz, S., 1992. *Mikrobiologi Dasar. Terjemahan E. Suryawidjaja: The Short Textbook of Medical Microbiology*. Jakarta: Bina Rupa Aksara.
- Guiné, R. (2018). The Drying of Foods and its Effect on the Physical-chemical, sensorial and Nutritional Properties. *International Journal of Food Engineering*, 2(4), 93-100.
- Hammad OM, Hifnawy T, Omran D, Tantawi MA and Girgis NI. 2011. *Ceftriaxone versus Chloramphenicol for Treatment of Acute Typhoid Fever*. *Life Science Journal*. 8(2).
- Hariyadi, P. & N, A., 2006. *Perubahan Mutu (Fisik, Kimia dan Mikrobiologi) Produk Pangan Selama Pengolahan dan Penyimpanan. Di dalam: Modul Pelatihan Pendugaan dan Pengendalian Masa Kadaluaarsa Bahan dan Produk Pangan*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan dan Seafast Center IPB.
- Harmanto., Ning., & Subroto, M., 2007. *Pilih Jamu dan Herbal Tanpa Efek Samping*. Cetakan Pertama Elekmedia.
- Hasany, M. & Afrianto, E., 2017. Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT) Model Arrhenius Pada Fruit Nori. *Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan*, Vol. VIII(NO. 1).
- Herawati, H., 2008. Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*,. *Jurnal Litbang Pertanian*, Volume 4, p. 27.
- Hernani, 2001. Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) tumbuhan obat Indonesia. penggunaan dan Khasiatnya. In: Jakarta: Pustaka Popular Obor, pp. 130-132.

- Ismono, I., Suyatno, S., & Hidajati, N. (2018). Pelatihan pembuatan serbuk minuman herbal instan untuk Warga desa jajar, kecamatan talun, kabupaten blitar. *Jurnal Abdi: Media pengabdian kepada masyarakat*, 3(2), 76-83.
- Iwhan, Bintang Moehady., 2015. *Serbuk Temulawak Sebagai Bahan Minuman*. Bandung
- Jatiningrum, T., 2016. *Perbuatan Melawan Hukum yang Dilakukan Oleh Penguasa (Studi Putusan Kasasi No. 2121/K/PDT/2013)*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Kawiji. W. Atmaka. Dan P. R. Oktaviana. 2011. Kajian Kadar Kurkuminoid, Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) pada Berbagai Teknik Pengeringan dan Proporsi Pelarutan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 4(1): 32-40.
- Khamidah, A. & et al, 2017. Ragam Produk Olahan temulawak Untuk Mendukung Keanekaragaman Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, Vol. 36(No. 1), pp. 1-12.
- Kurninawan, H., Bintoro, N., Nugroho, J. 2018. Pendugaan umur simpan gula semut dalam kemasan dengan pendekatan Arrhenius. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem* 6(1):93- 99.
- Kusnandar, F., 2006. *Desain Percobaan dalam Penetapan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode ASLT (Model Arrhenius dan Kadar Air Kritis)*. Di dalam: *Modul Pelatihan Pendugaan dan Pengendalian Masa Kadaluarsa Bahan dan Produk Pangan*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan dan Seafast Center IPB.
- Lachman, L., Lieberman, H. & Kanig, J., 1994. *Teori dan Praktek Farmasi Industri, diterjemahkan oleh Siti Suyatmi dan Iis Aisyiah*. Edisi III, Jilid 2 ed. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Lee, R. E. 2001. *Effervescent Tablets : Key Facts About A Unique, Effective Dosage Form*. New Hope: Amerilab Technologies
- Menkes RI, 2010. “*Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 003/Menkes/I/2010 Tentang Sainifikasi Jamu dalam Penelitian Berbasis Pelayanan Kesehatan*”. Jakarta: Menkes RI.

- Mursito, B., 2003. *Ramuan Tradisional Untuk Pelangsing Tubuh*. Penebar Swadaya. Jakarta : pp. 37-38.
- Murtini, G., & Elisa, Y. (2018). *Teknologi Sediaan Solid*. Jakarta : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Nur, A. H., 2016. Semua Orang Bisa Jadi Detektif Bahan Kimia Obat dalam Jamu Dengan Strip Test. *Majalah Farmasetika*, Volume Vol 1.
- Nurcholis, W. & et al., 2012. Variasi Bioaktif dan Bioaktivitas Tiga Nomor Harapan Temulawak pada Lokasi Budidaya Berbeda. *Jurnal Agron Indonesia*, Vol 40(No. 2), pp. 153-159.
- Nurjanah, N., S, Y. & A.B, S., 1994. Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*). *Review Hasil Penelitian*, X(2), pp. 43-57.
- Nurmalina, R. & Valley, B., 2012. *24 Herbal Legendaris untuk Kesehatan Anda*. Jakarta: PT Alex Media Komputindo.
- Octavia, M., Yandi, S., Feris, F. (2019). *Pengembangan Eksipien Sediaan Tablet Dari Pati Singkong Termodifikasi Secara Fisikokimia Untuk Peningkatan Sifat Farmasetiknya*. *Medical Sains*. Vol. 3 No.2.
- Peraturan Pemerintah, 1999. tentang Label dan Iklan Pangan. Issue No. 69.
- Permadi, A., et al. (2021). FORMULASI TABLET EKSTRAK KUNYIT (*Curcuma longa* L) SEBAGAI KANDIDAT ANTI DEMENSIA. *Media Farmasi Poltekkes Semarang*. Vol. XVII No.1.
- Pramitasari, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* rosc.) Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan Dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Pudjiastuti. 2010. *Kualitas Udara Dalam Ruang*. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Jakarta.
- Purwaningrum, Danarti. 2015. *Teknik Pengujian dan Analisis Mikrobiologis pada Pengendalian Mutu Produk Jamu di PT. Air Mancur*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Rika, D.P & Ratih, Y., 2019. Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT) Model Arrhenius Pada Jamu "Sari RApet". *Journal of Food Technology and Agroindustry*, Volume 1(No. 2)

- Rohmani, Sholichah dan Hilda Rosyanti. (2019). Perbedaan Metode Penambahan Bahan Penghancur secara Intragranular Ekstragranular terhadap Sifat Fisik serta Profil Disolusi Tablet Ibuprofen. *Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research*, 95-108.
- Rosidi Ali, Ali Kosam, Budi Setiawan, Hadi Riyadi, Dodik Briawan, 2014. *Potensi Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb) Sebagai Antioksidan*.
- Rukayadi, Y. and Hwang, J.K., 2007. In vitro antimycotic activity of xanthorrhizol isolated from Curcuma xanthorrhiza Roxb. against opportunistic filamentous fungi. *Phytotherapy Research: An International Journal Devoted Pharmacological and Toxicological Evaluation of Natural Product Derivatives*, 21(5), pp.434-438.
- Saptarini N.M., Fitrianti D., Diah S.K., 2012. FORMULASI GRANUL INSTAN EKSTRAK KELOPAK BUNGA ROSELLA MERAH (*Hibiscus sabdariffa* L.) SEBAGAI MINUMAN ANTIOKSIDAN *Instant granule formulation from Rosella merah (Hibiscus sabdariffa L.) calyx as antioxidant drink*. Vol.5.
- Septianingrum, N. M. A. N., Widarika Santi hapsari & Muhammad Khoerul Amin, 2019. Formulasi dan Uji Sediaan Serbuk Effervescent Ekstrak Okra (*Abelmoschus Esculentus*) Sebagai Nutridrink Pada Penderita Diabetes. *Media Farmasi*, Vol. 16(No. 1), pp. 11-20.
- Sitoresmi, I., Sujiman, S. and Maksun, A., 2019. Aplikasi Keamanan Pangan dan Teknologi Pengemasan Produk Jamu Alona Guna Peningkatkan Kinerja Produk. *Jurnal Ilmiah Pengabdi*, 5(1).
- SNI 2332.7. (2015). *Cara Uji Mikrobiologi-Bag 7: Perhitungan Kapang dan Khamir pada Produk Perikanan*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Soekarto, 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Bogor: IPB Press.
- Syofyan, Yanuanto, T. and Octavia, M. D. (2015). Effect of Combination of Magnesium Stearate and Talc as a Lubricant on Dissolution Profile of Ibuprofen Tablets. *Jurnal Sains dan Farmasi Klinis*, 1(2), pp. 195-206.
- Standar Nasional Indonesia, 1996. *Syarat Mutu Minuman Serbuk Tradisional*. No. 01: s.n.

- Sudarsono, 1996. *Tumbuhan Obat Yogyakarta: Pusat Penelitian obat Tradisional* s.l.:Universitas Gadjah Mada (PPOT-UGM).
- Suharsimi, A., 2013. *Prosedur penelitian Suatu Penelitian Pendekatan Praktik*. Edisi VII ed. Jakarta: PT. Rineke Cipta.
- Supriadi, 2001. *Tumbuhan Obat Indonesia : Penggunaan dan Khasiatnya..* Jakarta: Pustaka Popular Obor.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Perpindahan Massa dalam Perancangan Proses Reaksi*. UNESA Press, Surabaya.
- Syamsuni, A., 2007. *Ilmu Resep*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- U.S. Pharmacopeia & The United States Pharmacopoeia, 2007. *USP 30/The National Formulary, NF 25*. Rockville: MD : U.S. Pharmacopeial Convention.
- Waluyo Lud. *Mikrobiologi Umum Edisi Revisi*. Malang: UMM Press; 2007.h. 319 dan 330.
- Winangsih. E. Prihastanti. dan S. Parman. 2013. Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Kualitas Simplisia Lempuyang Wangi (*Zingiber aromaticum* L.). *Buletin Anatomi Fisiologi*, 21(1):19-25.
- Wiryoendjojo, K., Puspawati, N. and Sulistyawati, D., 2018. Isolasi dan Identifikasi Jamur Xerofilik pada Jamu Serbuk Pegal Linu di Mojosoongo, Surakarta. *Biomedika*, 11(1)
- Zulkarnain, Iskandar., 2014. *Stabilitas Kimia Dan Usia Simpan Sirup Parasetamol Pada Berbagai Suhu Penyimpanan*. Vol. 06 (01).h. 17-12