

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya., A. Ali dan D. F. Ayu. 2018. Minuman fungsional serbuk instan jahe (*Zingiber officinale* R.) dengan penambahan sari umbi bit (*Beta vulgaris* L.) sebagai pewarna alami. SAGU 17(2). Teknologi Pertanian: Universitas Riau
- Afifi, Chusnia., Sugiarti, Lilis. 2016. Analisis mikrobiologis tujuh angin dan sari asih PT. jamu air mancur Surakarta dengan metode ALT dan AKK. Jurnal Keperawatan dan Kesehatan Masyarakat: STIKES Cendikia Utama Kudus
- Amir, A. A. 2014. Pengaruh penambahan jahe (*Zingiber officinale* R.) dengan level yang berbeda terhadap kualitas organoleptik dan antioksidan susu pasteurisasi. Skripsi, Universitas Hasanudin, Makasar, (Tidak dipublikasi)
- Arpah. 2007. *Penetapan Kadaluarsa Pangan*. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 13-114
- Arif, Abdullah Bin. 2016. Metode *accelerated shelf life test* (ASLT) dengan pendekatan arrhenius dalam pendugaan umur simpan sari buah nenas, pepaya dan cempedak
- Arizka, Ayu. 2015. Perubahan kelembaban dan kadar air the selama penyimpanan pada suhu dan kemasan yang berbeda. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, Vol.4, No. 4: 125-129
- Asiah, Nurul; Cempaka, Laras; dan David, Wahyudi. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta: Universitas Bakrie Press
- Ansel, Howard C. 1989. *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasiedisi keempat*. Jakarta : Universitas Indonesia 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 POM RI. 2011. *Persyaratan Teknis Cara Pembuatan Obat Tradisional Yang Baik pp 4-6*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. *Cara uji mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- Cahyani, V.R. 2014. *Petunjuk Praktikum Mikrobiologi Pertanian Program Studi Agroteknologi*. Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebeolas Maret
- Cappucino, James G. dan Saherman, N. 2014. *Manual Laboratorium biologi*. Jakarta: EGC
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI. 2010. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Kepala Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI
- BPOM, 2019. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.

- Damayanti, Ni Wayan Evi., M. F. Abadi., N. W. D. Bintari. 2020. Perbedaan jumlah bakteriuri pada wanita lanjut usia berdasarkan kultur mikrobiologi menggunakan teknik cawan tuang dan cawan sebar. *Meditory* Vol 8 (1), hal 1-4: Poltekkes
- Diananing P, Rika., Yuniasari, Ratih. 2019. Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT) Model Arrhenius Pada Jamu "Sari Rapet Super". *Journal of Food Technology and Agroindustry: Universitas Wiraraja*
- Dianasari, Dewi., E. Puspitasari., I.Y. Ningsih., B. Triatmoko., F.K. Nastiti. 2020. Potensi ekstrak etanol dan fraksi-fraksinya dari tiga varietas jahe sebagai agen antibakteri terhadap *Staphylococcus aureus*. Jember: Universitas Jember Fakultas Farmasi
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2008. *Farmakope Herbal Indonesia edisi I*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia
- Ditjen BKAK. 2014. *farmakope Indonesia*. Edisi V. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. Halaman 684
- 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., 1990. *Mikrobiologi Dasar. Terjemahan E. Suryawidjaja: The Short Textbook of Medical Microbiology*. Jakarta: Bina Rupa Aksara.
- Fardiaz., S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. PAU. Institut Pertanian Bogor. Bandung. pp. 557-608
- Fitriani, S., A. Ali dan Widiastuti. 2013. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu manisan kering jahe (*Zingiber officinale* R.) dan kandungan antioksidannya. *Jurnal Sagu*. 12(2):1-8
- Floros, J.D. 1993. Shelf life prediction packaged foods. Di dalam Arpah. 2001. Buku dan monograf penentuan kadaluarsa produk. Program Studi Ilmu Pangan, institut Pertanian Bogor, Bogor
- Hafsan. 2011. *Mikrobiologi Umum*. Makassar: Alauddin Press
- Hakim, Luqmanul., R. Kurniatuhadi., Rahmawati. 2020. Karakteristik fisiologis jamur halofilik berdasarkan faktor lingkungan dari sumur air asin di desa Suak, Sintang, Kalimantan Barat. *Jurnal Biologi Makasar* : Universitas Tanjungpura
- Hana Iradhati, Anindya., Jufri, Mahdi. 2017. Formulation and physical stability test of griseofulvin microemulsion gel. *International Journal of Applied Pharmaceutics: Universitas Indonesia*
- Harris, H., Fadli, M. 2014. Penentuan umur simpan (*Shelf Life*) puding selang (*Rasborasp*) yang dikemas menggunakan kemasan vakum dan tanpa vakum. *Jurnal Saintek Perikanan: Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang*
- Hartanto, Eddy Sapto., Ariningsih, Santi. 2018. Pembuatan media uji mikrobiologi siap pakai dari bahan baku lokal Indonesia untuk pengujian parameter Angka Lempeng Total. *Journal of AGro-based Industry* Vol 35 (2), pp 68-73. Balai Besar Industri Agro

- Haryati., Estiasih, T., Heppy, F., Ahmadi, K., 2015. Pendugaan umur simpan menggunakan *Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT)* dengan pendekatan Arrhenius pada produk tape ketan hitam khas Mojokerto hasil sterilisasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 1 p.156-165. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian: Universitas Brawijaya Malang
- Hasany, M.R., 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: Universitas Padjajaran
- Hasibuan, M.N., Indarti, E., Erfiza, N.M., 2020. *Analisis Organoleptik (Aroma dan Warna) dan Nilai TBA dalam Pendugaan Umur Simpan Bumbu Mi Aceh dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Menggunakan Persamaan Arrhenius*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia: Universitas Syiah Kuala*
- Hapsoh, Y.Hasanah, E.Julianti. 2010. *Budidaya dan Teknologi Pasca Panen Jahe*. Medan: USU Press
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. IPB: Bogor
- Katno dan S. Pramono. 2008. Tingkat manfaat dan keamanan tanaman obat dan obat tradisional. Balai Penelitian Tanaman Obat Tawangmangu: Universitas Gajah Mada
- Khairinnada, Nova. 2002. Penentuan angka lempeng total dan angka kapang kapang khamir pada laboratorium di PT. air mancur palur-Solo. Semarang: Universitas Diponegoro
- Kilcast, D. and P. Subramaniam. 2000. *The stability and shelf life of food*. Woodhead. Publishing Limited. Cambridge, England
- Kurniawan, Hary., N. Bintoro dan J. N. W. Karyadi. 2018. Pendugaan umur simpan gula semut dalam kemasan dengan pendekatan Arrhenius. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, vol 6 (1), p 93-99. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri: Universitas Mataram
- 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.
- Laksmi, R.T., A. M. Legowo., dan Kusrahayu. Daya ikat air , ph dan sifat organoleptik *chicken nugget* yang disubstitusi dengan telur rebus. *Animal Animal Agriculture Journal*, vol 1 (1), p 453-460. Fakultas Peternakan dan Pertanian: Universitas Diponegoro
- Manab, A. 2007. Kajian penggunaan sukrosa terhadap pencoklatan enzimatis dodol susu. *Jurnal Pangan* 2(6): 58-63
- Mardini, N., N. Malahayati dan E. Arafah. 2007. Sifat fisik, kimia, dan sensori sari buah nenas dengan penambahan *calcium sitrat malat (CCM)* dan pektin. Seminar Nasional Teknologi Universitas Sriwijaya. ISSN 1978-9777. Palembang
- Menkkes RI. 2010. "*Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 003/Menkes/I/2010 Tentang Saintifikasi Jamu dalam Penelitian Berbasis Pelayanan Kesehatan*". Jakarta: Menkes RI

- Miranti, Arum Krisna., MG. I. Rukmi., A. Supriyadi. Diversitas kapang serasah daun talok (*Muntingia calabura* L.) di kawasan Desa Sukolilo Barat, Kecamatan Labang, Kabupaten Bangkalan, Madura
- Murtiningsih., Sudaryati dan Mayagita. 2018. Pembuatan permen *jelly* kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) kajian konsentrasi sukrosa dan gelatin. Reka Pangan. vol 12 (1). Teknologi Pangan: UPN
- Muthiah, Aulia. 2018. *Hukum Perlindungan Konsumen Dimensi Hukum Positif dan Ekonomi Syariah*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press
- Nugrahaning, Rizki., Y. Andayani., dan A. Hakim. 2021. Karakteristik fisik serbuk ekstrak buncis (*Phaseolus vulgaris* L) dengan variasi lama penyimpanan. Journal Syifa Sciences and Clinical Research vol 3 (1). program pascasarjana: Universitas Mataram
- Nuraini, Vivi dan Y. A. Widanti. 2020. pendugaan umur simpan makanan tradisional berbahan dasar beras dengan metode *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT) melalui pendekatan Arrhenius dan kadar air kritis. Jurnal Agroteknologi: Universitas Slamet Riyadi Surakarta
- Paimin, N. 1991. *Budidaya Pengolahan dan Perdagangan Jahe*. Swadaya, Jakarta
- Palupi, Nurheni Sri., Kusnandar, Feri., Adawiyah, Dede Robiatul., Syah, Darul. 2010. Penentuan umur simpan dan pengembangan model diseminasi dalam rangka percepatan adopsi teknologi mi jagung bagi UKM. Fakultas Teknologi Pertanian : Institut Pertanian Bogor
- Paramitasari, 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
- Pertiwi, Citra. 2017. Pendugaan umur simpan cookies nenas dengan metode akselerasi berdasarkan pendekatan air kritis. Ilmu Teknologi Pangan: Universitas Sumatera Utara
- Purwaningrum, Danarti. 2015. Teknik pengujian dan analisis mikrobiologis pada pengendalian mutu produk jamu di PT. air mancur. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada
- Pusat Pengujian Obat dan Makanan. 2006. *Uji Angka Kapang/Khamir dalam obat Tradisional 96/MIK/00*. Pusat Pengujian Obat dan Makanan Nasional. Badan POM pp. 128
- Putra, I Nengah Kencana. 2016. Upaya memperbaiki warna gula semut dengan pemberian na-metabisulfit. Jurnal Aplikasi Pangan 5 (1) : Universitas Udayana
- Rasmainar Tambunan, Lilis., 2017. Isolasi dan identifikasi komposisi kimia minyak atsiri dari biji tanaman kapulaga (*Amomum Cardamomum* Willd). Jurnal Kimia Riset Volume 2 Nomor 1: Politeknik Meta Industri Cikarang
- Rosalina, Yessy dan E. Silvia. 2015. Kajian perubahan mutu selama penyimpanan dan pendugaan umur simpan keripik ikan beledang dalam kemasan polypropylene rigid. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. Vol. 7 No. 1:1 - 6
- Rusmi., 2019. Formulasi dan uji mutu fisik sediaan lulur krim dari serbuk kemiri (*Aleurites moluccana* (L.) WILLD). Jurnal Kesehatan Yamasi Makasar : Akademi Farmasi Yamasi Makasar

- Saptarini, Nyi Mekar., F. Darusman dan D. S. Kuntari. 2012. Formulasi granul instan kelopak bunga rosella merah (*Hibiscus sabdariffa* L.) sebagai minuman antioksidan. Bandung. Vol 5 (2)
- Sari, Ratih Indah., S. S. Dewi., W. Wilson. 2020. Total mikroba jamu serbuk kemasan dan tanpa kemasan produk Banjarmasin. Jurnal Media Analisis Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang
- SNI 2332.7. (2015). *Cara Uji Mikrobiologi-Bag 7: Perhitungan Kapang dan Khamir pada Produk Perikanan*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Sofyan, 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.
- Sugiarto., I. Yuliasih dan Tedy. 2007. Pendugaan umur simpan bubuk jahe merah (*Zingiber officinale* var. rubrum). Jurnal Teknologi Pertanian: Fakultas Teknologi Pertanian. Vol. 17 (1), 7-11
- Sukandar, Dede., S. Hermanto., E.R. Amelia dan M. Zaendin. 2015. Aktivitas antibakteri ekstrak biji kapulaga (*Amomum compactum* Sol. Ex Maton). Jurnal Karya Tulis Ilmiah. Vol 17(2) : 119-129
- Sukmawati, Wati., Merina. 2019. Pelatihan pembuatan minuman herbal instan untuk meningkatkan ekonomi warga. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: Universitas Muhammadiyah Prof.DR.HAMKA
- Sulaiman, T.N Saifullah. 2007. *Teknologi dan Formulasi Sediaan Tablet*. Yogyakarta: Laboratorium Teknologi Farmasi Fakultas Farmasi Universitas Gajah Mada
- Suryaningsih, Vivi., R.S. Ferniah., E. Kusdiyantini. Karakteristik morfologi, biokimia, dan molekuler isolat khamir IK-2 hasil isolasi dari jus buah sirsak (*Annona muricata* L.)
- Syarifah, Arini., Haryanti dan N. I. Inayati. 2020. Pelatihan pengolahan granul instan jahe emprit dan kapulaga bagi tim PKK Desa Kaliputih Kabupaten Banyumas. Jurnal Ilmiah Pengabdhi. Vol 6 (2)
- Uhl, S.R. 2000. *Hanbook of Spices, Seasonings and Flavoring*. Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster-USA
- Voigt, R. 1994. *Buku Pelajaran Teknologi Farmasi*. Diterjemahkan oleh Soendani, N. S. Yogyakarta: UGM Press.
- Willy, Lili. 2019. Evaluasi sifat organoleptik jahe instan berdasarkan konsentrasi sukrosa. Journal of Agricultural and Food Technology (JAFTECH). Teknologi Industri Pertanian: Universitas Al Ghifarisud
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu