

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI. (2013). *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*, Peraturan kepala badan pengawas obat dan makanan Republik Indonesia nomor 36 tahun 2013.
- [BSN] (2009). SNI-3924-2009. *Mutu Karkas dan Daging Ayam*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- [DepKes RI] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1999). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1168/Menkes/per/X/1999 tentang perubahan atas permenkes No 722/Menkes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta : Department Kesehatan RI.
- [DepKes RI] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1996). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Bhratara.
- [ITIS] Interagency Taxonomic Information System. (2016). *Syzygium aromaticum*. [http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search\\_topic=TSN&search\\_value=506167](http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=506167), diakses 27 September 2016.
- [WHO] World Health Organization. (2006). *Implementing the New Recommendation on the Clinical Management of Diarrhea Guidelines for Policy Makers and Programme Managers*. Geneva : WHO Press.
- Adam, R.P. (2005). Identification of Essential Oil Component by Gas Chromatography/Quadrupole Mass Spectroscopy. *Journal of the American Society for Mass Spectrometry* 16 (11): 1902-1903.
- Agustina R., Sari T.P., Sastroamidjojo S., Bovee-Oudenhoven I.M.J., Feskens E.J., Kok F.J. (2013). *Association of Food-Hygiene Practices and Diarrhea Prevalence Among Indonesian Young Children from Low Socioeconomic Urban Areas*. *BMC Public Health* 13.
- Altekruse, S.F., Cohen, M.L. and Swerdlow, D.L. (2008). *Perspective: Emerging Foodborne Diseases*. *Centers for Diseases Control and Prevention*. Atlanta, Georgia, USA.

- 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(2): 123-130.
- Arswendiyumna, R. (2011). Minyak Atsiri dari Daun dan Batang Tanaman Dua Spesies Genus *Cymbopogon*, Famili Gramineae Sebagai Insektisida Alami dan Antibakteri. Di dalam : *Prosiding Skripsi Semester Genap*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya. Surabaya.
- Backer, C.A.R.C., Bakhuizen, Van, Den, Brink, J.R. (1968). *Flora of Java*. Netherlands: NVP Noordhoff.
- Bassolé, I.H.N., Juliani, H.R. (2012). Essential oils in combination and their antimicrobial properties. *Molecules*. 17. Hal. 3989-4006.
- Bermawie, N. & Purwiyanti, S., (2012). Botani, Sistematika dan Keragaman Kultivar Jahe. *Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik*, (3), pp.1–19.
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G.H., & Wootton, M. (2009). *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari P dan Adiono. Jakarta : UI Press.
- Burt, S. (2004). J. Food Microbiology. Essential Oils: Their Antibacterial Properties and Potential Applications in Foods—a review. *International Journal of Food Microbiology* 94: 223–253.
- Carlos, A.M. and M.A. Harrison. (1999). *Inhibition of Selected Microorganism in Marinated Chicken by Pimento Leaf Oil and Clove Oleoresin*. *J. Applied Poultry Res.* 8:100-109.
- Dahlan, Sopiudin., 2011. *Statistik Untuk Kedokteran dan Kesehatan Edisi 5*. Jakarta, Salemba Medika
- Djafar, F., Supardan, M.D., Gani, A. (2010). Pengaruh Ukuran Partikel, Sf Rasio dan Waktu Proses Terhadap Randemen pada Hidrodestilasi Minyak Jahe. *Hasil Penelitian Industri*. 23(2): 47-54.
- Dwiatmaja, A.W dan Rakhmadi, F.A. (2012). Karakteristik Resistensi Daging Ayam Tiren dan Daging Ayam Normal. Di dalam : *Prosiding Pertemuan*

- Ilmiah XXVI HFI Jateng & DIY*; Purworejo, 14 April 2012. Yogyakarta : Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga. Hal. 218-222.
- Gandjar, I.G., Abdul, R. (2012). *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Guenther, G. (1961). *The Essential Oils*, New York, London, Robert E. D. Nastrand Comp.Inc.
- Hamad, A., dan Hartanti, D. (2015). The Use of Essential Oil of Clove (*Syzygium aromaticum*) as Tofu's Natural Preservative. *Farmasains*, Volume 2(6): 289-294.
- Hamad, A., Mentari, M., Djalil, A.D., Hartanti, D. (2016). Chemical Constituents of Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) Essential Oil and Its Potency as Natural Preservative on Fresh Chicken Meat. Di dalam : *Proceeding International Food Conference*; Surabaya, 20-22 Oktober 2016. Surabaya : Faculty of Agricultural Technology, Widya Mandala Catholic University Surabaya Indonesia.
- Hanief, S. (2013). *Efektivitas Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Roscoe) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Streptococcus viridans*. Laporan Penelitian. Jakarta : Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Hartanti, D., Hamad, A., Mahardika, M.G.P., Istifah. (2015). Comparative chemical and antimicrobial study of essential oils from two *Syzygium* species. *International conference on natural products*.
- Indriyanti, C.P. (2013). *Identifikasi Komponen Minyak Atsiri pada Beberapa Tanaman dengan Indonesia yang Memiliki Bau Tak Sedap*. Jakarta : Universitas Pendidikan Indonesia.
- Kristianingrum, S. (2006). *Pengawet Makanan yang Aman bagi Kesehatan*. Yogyakarta : Fakultas FMIPA, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kusumaningsih, A. (2010). Beberapa Bakteri Patogenik Penyebab Foodborne Disease Pada Bahan Pangan Asal Ternak. *Wartazoa* volume 20(3).
- Laitupa, F and Susane, H. (2010). *Pemanfaatan Eugenol Dari Minyak Cengkeh Untuk Mangatasi Ranciditas Pada Minyak Kelapa*. Undergraduate.

Thesis. Semarang : Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.

- Lesmana M., Subekti D.S., Tjaniadi P., Simanjuntak C.H., Punjabi N.H., Campbell J.R., Oyofa B.A. (2002). Spectrum of *Vibrio* Species Associated with Acute Diarrhea in North Jakarta, Indonesia. *Diagn. Micr. Infec. Dis.* 43: 91-97.
- Lestari, W.E.W. (2006). *Pengaruh Nisbah Rimpang Dengan Pelarut dan Lama Ekstraksi Terhadap Mutu Oleoresin Jahe Merah (Zingiber officinale var. Rubrum)*. Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Mentari, M. (2016). *Analisis Kandungan Kimia Minyak Atsiri Jahe (Zingiber officinale Roscoe) dan Potensinya sebagai Bahan Pengawet Alami pada Tahu Putih dan Daging Ayam*. Skripsi. Purwokerto : Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Norajit, K., Laohakunjit, N., Kerdchoechuen, O. (2007). Antibacterial Effect of Five Zingiberaceae Essential Oils. ISSN 1420-3049, *Molecules* volume 12 : 2047-2060.
- Norliana, S. (2009). *The Health Risk Of Formaldehyd to Humans Beings*. Malaysia : University Putra Malaysia Faculty of Food Science and Technology
- Oliveira T.L.C.d., Cardoso M.d.G., Soares R.d.A., Ramos E.M., Piccoli R.H., Tebaldi V.M.R. (2013). Inhibitory Activity of *Syzygium aromaticum* and *Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf. Essential Oils Against *Listeria monocytogenes* Inoculated in Bovine Ground Meat. *Braz. J Microbiol.* 44:357-365.
- Oussalah M, Caillet S, Saucier L, Lacroix M. (2006). Antimicrobial effects of selected plant essential oil on the growth of a *Pseudomonas putida* strain isolated from meat. *Meat Science*, 73:236–244.
- Pratiwi, S. T. (2008). *Mikrobiologi Farmasi*. Jakarta : Penerbit Erlangga.
- Puspitasari, N.N. .L., Rahayu, W.P., Arwijlan, N. (1997). *Sifat Antioksidan dan Antimikroba Rempah-Rempah dan Bumbu Tradisional*. Di dalam :

Seminar Sehari Khasiat dan keamanan rempah, bumbu dan jamu tradisional . PAU-IPB.23.

- Ramadhan, A.J. (2013). *Aneka Manfaat Rimpang Jahe Untuk Pengobatan*. Yogyakarta : Diandra Pustaka Indonesia.
- Rawat, S. (2015). Food Spoilage: Microorganisms and their prevention. *Asian Journal of Plant Science and Research* volume 5(4) : 47-56.
- Rialita, T. (2014). *Efektivitas Antibakteri Kombinasi Minyak Atsiri Zingiber officinale Var. Rubrum dan Alpinia purpurata K. Schum dan Aplikasinya Pada Model Pangan*. Disertasi. Bogor : Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Sastrohamidjojo, H. (2004). *Kimia Minyak Atsiri*. Yogyakarta : Penerbit Gadjah Mada University Press
- Shatehele M.S., dan Fadlelmula A. (2010). In Vitro Effectiveness of Some Antifungal Drugs in Treatment of *Trichophyton verrucosum*; Dermatophytic Fungi. *Asian Journal of Animal and Veterinary Advancement*.
- Singh, A., R.K. Singh., A.K. Bhunia and N. Singh. (2003). *Efficacy of Plant Essential Oils as Antimicrobial Agents Listeria Monocytogenes in Hotdogs*. *J. of Lebensm.-Wiss.u.-Technol.* 36 (787-794).
- Situmorang, E. N. (2008). *Pengawetan Daging Ayam (Gallus Gallus Domesticus) dengan Larutan Garam Dingin*. Fakultas pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Tampubolon, J. (2009). *Penentuan % Volume Komposisi Gas Alam Dengan Menggunakan Metode Kromatografi Gas (GC)*. Karya Ilmiah. Medan : Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Universitas Sumatera Utara.
- Thomas, A.N.S. (2007). *Tanaman Obat Tradisional*. Yogyakarta : Kanisius.
- Tranggono Z.N., Wibowo D., Murdjati G., Mary A. (1990). *Kimia Nutrisi Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi.
- Vollaard A.M., Ali S., Vanasten H.A.G.H., Ismid I.S., Widjaja S., Visser L.G., Surjadi C.H., Dissel J.T.v. (2004). Risk Factors for Transmission of Foodborne Illness in Restaurants and Street Vendors in Jakarta, Indonesia. *Epidemiol. Infect.* 132:863-872.
- Winarno F.G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia.