

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.
- [BSNI] Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (2005). SNI 19-0232-2005 *Batas Maksimum Penggunaan Formaldehida*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- [DepKes RI] Department 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] Department Kesehatan Republik Indonesia (1995). *Farmakope Indonesia Edisi IV*. Jakarta: Department Kesehatan RI.
- Adam, M dan Y. Motarjemi. (2001). *Dasar-Dasar Keamanan Pangan untuk Petugas Kesehatan*. Peterjemahan : Maria A. Wijayarini. EGC. Jakarta.
- 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). Hal 123-130.
- Anggraini, F.P. (2015). *Efek Kombinasi Minyak Bangle (Zingiber purpureum Roxb.) dan Jahe Merah (Zingiber officinale var rubrum) sebagai Antibakteri terhadap Staphylococcus aureus dan Escherichia coli*. [Prosiding Skripsi]. Fakultas Farmasi, Universitas Jember. Jember
- Arswendiyumna, R. (2011). *Minyak Atsiri dari Daun dan Batang Tanaman Dua Spesies Genus Cymbopogon, Famili Gramineae Sebagai Insektisida Alami dan Antibakteri*. [Prosiding Skripsi Semester Genap]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Teknologi Sepuluh November Surabaya. Surabaya.
- Backer, C.A.R.C., Bakhuizen, Van, Den, Brink, J.R. (1968). *Flora of Java*. Walters Noordhoff N.V, Groningen The Netherlands.
- Bassole, Nestor, H.I, &H, Rodolfo J. (2012). Essential oils in Combination and Their Antimicrobial Properties. *J. Moleculs* (17): P 3989-4006.
- Bell, C., Neaves, P., dan Williams, A. P. (2005). *Food Microbiology and Laboratory Practice*. Blackwell Publishing. United Kingdom.

- Buckle KA, Edward RA, Fleet GH, & Wootton M. (2009). *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari P dan Adiono. Jakarta: UI Press.
- Burt, S. (2004). Essential oils : their antibacterial properties and potential applications in foods. *Rev Int J Food Microbiol*. 94:223-253.
- Broto, W. (2003). *Teknologi Penanganan Pascapaen Buah untuk Pasar*. Jakarta : Argomedia Pustaka.
- Chai, T., Chen, C., Rosen, A., Levin, R.E., (1968). Detection and incidence of specific spoilage bacteria on fish. II. Relative incidence of *Pseudomonas putrefaciens* and fluorescent pseudomonads on haddock fillets. *Appl. Microbiol*. 16, 1738–1741.
- Cronquist, A (1981). *An Integrated System of Classification of Flowering Plants*. New York: Columbia University Press.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1978). *Materia Medika Indonesia*. Jilid II, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Dewi, K. I. (2015). Identifikasi Kualitatif Dan Konrol Kualitas Minyak Atsiri Pada Herba Kering Serai Wangi Dengan Destilasi Air. *Jurnal Terpadu Ilmu Kesehatan*. 4 (1).Hal. 11–14.
- Dalgaard, P., (1995). Qualitative and quantitative characterization of spoilage bacteria from packed fish. *Int. J. Food Microbiol*. 26, 319–333.
- Dalgaard, P., Gram, L., Huss, H.H., (1993). Spoilage and shelf life of cod fillets packed in vacuum or modified atmosphere. *Int. J. Food Microbiol*. 19, 283–294.
- Djafar, Fitriana., Supardan, DM., Gan, Asri. (2010). Pengaruh ukuran partikel, sf rasio dan waktu proses terhadap rendemen pada hidrodestilasi minyak jahe. Vol 23 No2.
- Eneroth, A., Ahrne, S., Molin, G., (2000). Contamination routes of Gram-negative spoilage bacteria in the production of pasteurised milk, evaluated by randomly amplified polymorphic DNA (RAPD). *Int. Dairy J*. 10, 325–331.
- Farag, R.S., Daw, Z.Y., Hewedi, F.M., and ElBaroty, G.S.A. Antimicrobial activity of some Egyptian spice essential oils. *J Food Protect*, 52(9): 665-667, (1989).
- Gandjar, I.G. (2007). *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Goñi P, Lopez P, Sanchez C, Gomez-Lus R, Becerril R. 2009. Antimicrobial activity in the vapour phase of a combination of cinnamon and clove essential oils . *Food Chem*. 116:982-989.

- Gram, L., Ravn, L., Rasch, M., Bruhn, J. B., Christensen, A. B., & Givskov, M. (2002). Food spoilage–interactions between food spoilage bacteria. *International Journal of Food Microbiology*, 78(1–2), 79–97.
- Guenther, E. (1987). *Minyak Atsiri. Jilid I*. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Hermanto. (2008). *Aplikasi Alat HPTLC dan GC-MS*. Jakarta. UI Press.
- Hernani., Winarti. (2011). *Kandungan Bahan Aktif Jahe dan Pemanfaatannya dalam Bidang Kesehatan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Indriyanti, C. P. (2013). *Identifikasi Komponen Minyak Atsiri pada Beberapa Tanaman Indonesia yang Memiliki Bau Tak Sedap*. Skripsi. Universitas Pendidikan Indonesia
- Jolad, S.D., R.C, Lantz., G.J, Chen., R.B. Bates dan B.N. Timmermann., (2005). *Commercially processed dry ginger (Zingiber officinale): composition and effects on LPS-stimulated PGE2 production. Phytochemistry* 66:1614–1635.
- Kemper, K. J. (1999). *Ginger (Zingiber officinale)*, Longwood Herbal Task Force and The Center for Holistic Pediatric Education and Research.
- Koswara, S. (2009). *Pengawet Alami Untuk Produk Dan Bahan Pangan* [eBook]; 0-26.
- Kusumaningrum, A., Widiyaningrum, P., Mubarak, I. (2013). Penurunan Total Bakteri Daging Ayam Dengan Perlakuan Perendaman Infusa Salam (*Syzygium Polyanthum*). *Jurnal MIPA*. 36 (1). Hal. 14-19.
- Lv, F., Liang, H., Yuan, Q., Li, C., (2011). In vitro antimicrobial effect and mechanism of action of selected plant essential oil combination against four food-related microorganisms. *Food Res. Int.* 44: 3057-3064.
- Mulyani, S. (2014). Lemongrass Oil Granules As *Aedes Aegypti* Larvicide Granul Minyak Serai Dapur Sebagai Larvasida Nyamuk *Aedes aegypti*. *ISSN*. Vol. 19(3) P: 1410-5918.
- Nanasombat S dan Lohasupthawee P. Antibacterial activity of crude ethanolic extracts and essential oils of spices against *Salmonellae* and other enterobacteria. *KMITL Sci Tech. J*, 5(3): 527 – 538, (2005).
- Nursal, W. S., & Juwita, W.S. (2006). Bioaktivitas Ekstrak Jahe (*zingiber officinale* Roxb.) dalam menghambat pertumbuhan koloni Bakteri *Escherchia coli* dan *Bacillus subtilis*. *Jurnal Biogenesis* 2. Vol. 2(2):64-66, ISSN : 1829-5460

- Nuritasari, A., Hamad, A. dan Hartanti, D. (2016). Chemical Composition and Antimicrobial Study of Essential Oil of *Cymbopogon citratus* (Lemongrass). *International Conference on Natural Products 2016*. Hal 3-6
- Oliveira, C. L. S., Cardoso, M. G., Soares¹, R. 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. *Brazilian Journal of Microbiology*. 44 (2). Hal. 357-365.
- Olonisakin, A., Oladimeji, M. O., Lajide, L. 2006. Chemical Composition And Antimicrobial Activity of Steam Distilled Oil of Ashanti Pepper (*Piper guineense*) Fruits (Berries). *Electronic Journal Of Experimental, Agricultural, and Food Chemistry*. 5 (5). Pages 1531-1535.
- Paimin, F.B. dan Muharnanto. (2000). *Budidaya, Pengolahan dan Perdagangan Jahe*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Pino, J.A., R. Marbot, A. Rosado, A. Batista. (2004). *J. Ess. Oil Res.*. 16. 186–188.
- Pratiwi, S., T. (2008). *Mikrobiologi Farmasi*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Purwani, E., Retnaningtyas, E. Dan Widowati, D. (2008). Pengembangan model pengawet alami dari Ekstrak lengkuas (*Languas galanga*), Kunyit (*Curcuma Domestica*) dan Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai Pengganti Formalin pada Daging dan Ikan Segar. *Jurnal Kesehatan*. ISSN 1979-7621, Vol. 4, No. 1, Hal: 80-91
- Purwanti, E. 2007. *Senyawa Bioaktif Tanaman Sereh (Cymbopogon nardus) Ekstrak Kloroform dan Etanol serta Pengaruhnya terhadap Mikroorganisme Penyebab Diare*. [Prosiding Skripsi]. Jurusan Pendidikan Biologi. Fakultas Pendidikan Biologi dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Ramadhan, A. J. (2013). *Aneka Manfaat Rimpang Jahe Untuk Pengobatan*. Yogyakarta : Diandra Pustaka Indonesia.
- Rasooli, I. (2007). Food Preservation-A Biopreservative Approach. *Food* 1:111-136.
- Restasari, A., Kusrini, D., Enny, F. (2010). *Isolasi dan Identifikasi Fraksi Teraktif dari Ekstrak Kloroform Daun Ketapang (Terminalia cattapa L.)* Universitas Diponegoro
- Rialita, Tita., Rahayu, Puji, W., Nuraida, Lilis., Nurtama, Budi. (2015). Aktivitas Antimikroba Minyak Esensial Jahe Merah (*Zingiber officinale* var.

Rubrum) dan Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata* K. Schum) Terhadap Bakteri Patogen dan Perusak Pangan. *Agritech*. Vol. 35, No. 1.

- Rismunandar. (1998). *Hormon Tumbuhan dan Ternak*. Penebar Swadaya Jakarta.
- Santoso. (1994). *Jahe Gajah*. Yogyakarta: Kanisius
- Sastrohamidjojo, H. (2004). *Kimia Minyak Atsiri*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sivasothy, Y., Chong, W. K., Hamid, A., Eldeen, I. M., Sulaiman, S. F., Awang, K. (2011). Essential Oils Of Zingiber Officinale Var. Rubrum Theilade and their Antibacterial Activities. *Food Chemistry*. 124(2011). Hal. 514517
- Smith-Palmer, A. Stewart, J. and Fyfe L. Antimicrobial properties of plant essential oils and essences against five important food-borne pathogens. *Lett Appl Microbiol*, 26: 118-122, (1998).
- Sudarso, D., Gunawan, S., Wahyono.I.A., Donatus dan purnomo. (2002). *Tumbuhan Obat II*. Yogyakarta : Pusat studi obat Tradisional UGM.
- Usmiati, S. (2010). Pengawetan daging segar dan olahan. *J Teknol Sains*. 9(3). Hal. 46-51
- Wang, R., W. Ruijang dan Y. Bao. (2009). Extraction of essential oils from five cinnamon leaves and identification of their volatile compound compositions. *Innovative Food Sci. Emerging Technol*. 10: 289-292.
- Yuvianti, Meri (2014). Pengaruh Perbandingan Campuran Pelarut N-Heksana-Etanol Terhadap Kandungan Sitronelal Hasil Ekstraksi Serai Wangi (*Cymbopogon nardus*). *Jurnal Integrasi Proses*: 5(1). P 8 – 1
- Yunus, M. (2011). Teknologi Pembuatan Asap Cair Dari Tempurung Kelapa sebagai Pengawet Makanan. *Jurnal Sains Dan Inovasi*. 7(1) 53–61 (2011).
- World Health Organization (WHO).(2006). *Penyakit Bawaan Makanan Fokus Pendidikan Kesehatan*. Cetakan Pertama. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.