

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2004). Bahan Tambahan Ilegal Boraks, Formalin dan Rhodamin B. *Food Watch Sistem Pengamanan Pangan Terpadu*.
- [BSNI] Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (1998). SNI 01-3142-1998. *Syarat Mutu Tahu*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- [BSNI] Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (2009). SNI-3924-2009. *Mutu Karkas dan Daging Ayam*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- [DepKes RI] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1999). *Peraturan Meteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1168/MenKes/Per/1999 tentang Bahan Tambahan Makanan yang Dilarang*. Jakarta : Departemen Kesehatan RI.
- [Pemerintah Republik Indonesia] Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 (2004). *Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan*. Jakarta.
- Adams, R.,P. (2007). *Identification of essential oils componets by gás chromatography/quadrupole mass spectroscopy*. CarolStream: Allured Publishing, 4 ed.804 p.
- Agoes, H.A. (2011). *Penyakit di Usia Tua*. Jakarta: EGC.
- 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* 2:123-130.
- Backer, A. and Van Den Brink, B. (1965). *Flora of Java (Spermatophytes Only)*. Volume 1, N.V.P. The Netherlands: Noordhoff-Groningen.
- Bassole I.H.N., Juliani H.R. 2012. Essential oils in combination and their antimicrobial properties. *Molecules* 17:3989-4006.
- Boligon, A.A., Feltrin, A.C., Athayde, M.L. (2013). Determination of Chemical Composition, Antioxidant and Antimicrobial Properties of *Guzumaulmifolia* Essential Oil. *American Journal of Essential Oils and Natural Products* 1 (1): 23-27.
- Buckle KA., Edward RA., Fleet GH., Wootton M. (2009). *IlmuPangan*. Terjemahan Hari dan Adiono. Jakarta : UI Press.

- Burt, S. (2004). Essential Oils: Their Antibacterial Propertis and Potential Applicarions in Foof. *International Journal of Microbiology*.94. p. 223-253.
- Cahyadi, W. (2008). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cahyono, B. (1991). *Segi Praktis dan Metode Pemisahan Senyawa Organik*. Semarang: UNDIP Press.
- Chasanah E., Fawzya Y.N., Ariani F., Maruli S. (2013). Bioaktivitas Kitoooligosakarida yang Diproduksi dari Kitosan Menggunakan Kitonase *Micromonospora T5a1* sebagai Antikapang. *JPB Kelautan dan Perikanan*. 8 (1): p.65-72.
- Dalimartha S. (2005). *Tanaman Obat di Lingkungan Sekitar*. Jakarta: Puspa Swara.
- Guenther G. (1961). *The Essential Oils*. Nastrand Company Inc., New York.
- Harsojo, Andini, L. S., dan Trimey, R. S. (2005). Dekontaminasi Bakteri Patogen pada Daging dan Jeroan Kambing dengan Iridiasi Gamma. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*.
- Hartanti D., Hamad A., Mahardika M.G.P., Istifah. (2014). Comparative chemical and antimicrobial study of essential oils from two *Syzygium* species, International Conference on Natural Products 2015, Johor Bahru.
- Karyasa, I.W. (2000). *Bangga Makan Tahu Tempe*. Forum Diskusi Indonesia. Berlin : Jakarta.
- Khomsan, A., Anwar, F. (2008). *Sehat itu Mudah*. Jakarta: Mizan Publika.
- Kurniawati N, Tim Redaksi Qanita. Sehat & cantik alami berkat khasiat bumbu dapur. Jakarta: qanita; 2010.p. 90-1
- Kusumaningrum A., Widyaningrum P., Mubarak I. (2013). Penurunan Total Bakteri Daging Ayam dengan Perlakuan Perendaman Infusa Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). *Jurnal MIPA* 36 (1):14-19. Universitas Negeri Semarang.
- Murtidjo, B.A. (1987). *Pedoman Berternak Ayam Broiler*. Yogyakarta: Kanisius
- Oliveira, T.L., Cardoso, M., Soares, R., Ramos, E., Piccoli, R.H., Tebaldi, V.M. (2012). Inhibitory activity of *Syzygium aromaticum* and *Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf. Essential Oil against *Listeria monocytogenes*

Inoculated in Bovine Ground Meat. *Brazilian Journal of Microbiology*. 44 (2): p.357-365.

Pramono, Joko. 2014. *Pengaruh Minyak Atsiri Kemangi (Ocimum basilicum L.) pada Aktivitas Eritromisin dan Trimetoprin-Sulfametoksazol terhadap Salmonella thypi secara in vitro*. [skripsi], Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Samudra, Arum. 2014. *Karakterisasi Ekstrak Etanol Daun Salam (Syzygium Polyanthum Wight) dari Tiga Tempat Tumbuh di Indonesia*. [skripsi], UIN Hidayatullah. Jakarta.

Sembiring, B.S, Winarti, C. dan Barimbing, B. (2003) Identifikasi Komponen Kimia Minyak Atsiri Daun Salam (*Eugenia Polyantha*) dari Sukabumi dan Bogor. *Buletin Tanaman Rempah dan Obat*. 12: 9-15.

Santosaningsih D, Roekistiningsih, Efek ekstrak daun salam (*Eugenia polyantha*) terhadap penghambatan pembentukan biofilm pada staphylococcus aureus secara in vitro. Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya. 2011

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 Advancement*.

Suharti S., Banowati A., Hermana W., Wiryawan KG. (2008). Komposisi dan Kandungan Kolesterol Karkas Ayam Broiler Diare yang diberi Tepung Daun Salam (*Syzygium polyanthum Wight*) dalam Ransum. *Jurnal Peternakan*. 31(2):138-145.

Sumono A., Wulan A. (2004). The use of bay leaf (*Eugenia polyantha Wight*) in dentistry. *Dental Jurnal*. 41(3).

Suprpti, L. (2005). *Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kasinus.

Tjitrosoepomo, G. (1991). *Morfologi Tumbuhan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Usmiati S. (2010). Pengawetan Daging Segar dan Olahan. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. *J Teknologi Sains*. 9(3):46-51.

Utami P, Puspaningtyas DE. (2003). *The Miracle of Herbs*. Jakarta: AgroMedia Pustaka. p61-3.

- Veličković, D.T., Ristic, M.S., Karabegovic, I.T. (2012). The Influence of The Distillation method on The Chemical Composition of The Essential Oil of Sage (*Salvia officinalis L.*). *Scientific Paper 1* (1): 47-51.
- Wartini, N.M. (2009). Senyawa Penyusun Ekstrak Flavor Daun Salam (*Eugena Polyanthum Wight*) Hasil Destilasi Uap Menggunakan Pelarut N-Heksana dan Tanpa N-Heksana. *Agronotek Journal*. 15 (2): p.72-77.
- Wartini NM., Ina PT., Putra GP. (2010). Perbedaan Kandungan Senyawa Volatil Daun Salam (*Eugena Polyantha Wight*) Pada Perbedaan Beberapa Proses Curing. *Agritech*. 30 (4): p. 231-236.
- Winarto WP, Tim Karyasari. (2004). *Mememanfaatkan Bumbu Dapur untuk Mengatasi Aneka Penyakit*. Jakarta: Agromedia Pustaka.p.50.
- Yoga, Nyoman A.S., 2009, *Uji Aktivitas Antiinflamasi Ekstrak Metanol Kulit Batang Kamboja (Plumeria acuminata Ait) Pada Tikus Putih Jantan yang Diinduksi Karagenin* [skripsi], Purwokerto, Jurusan Farmasi Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Jenderal Soedirman.

