

DAFTAR PUSTAKA

- Adeshina, G.O., Jibo, S., Agu, V.E., Ehinmidu J.O. 2011. Antibacterial Activity of Fresh Juices of *Allium Cepa* and *Zingiber officinale* Against Multidrug Resistant Bacteria. *International Journal of Pharma and Bio Sciences*. Vol 2 Issue 2, Apr-Jun 2011. Ahmadu Bello University, Zaria, Nigeria.
- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi aksara. Jakarta.
- Agoes, A. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Penerbit Salemba Medika. Jakarta.
- Astawan, M. 2004. *Ikan Sedap dan Bergizi*. Tiga Serangkai. Solo.
- Baroty, G.S.E., El-Baky, Abd.H.H., Farag, R.S and Saleh, M.A. 2010. Characterization of antioxidant and Antimicrobial Compounds of Cinnamon and Ginger Essential Oils. *African Journal of Biochemistry Research* Vol. 4 (6), pp. 167-174, June 2010.
- Belitz dan Grosch (1987) dalam Benyamin, A. (2010). *Pemanfaatan Pati Suweg (Amorphophallus campanulatus B) Untuk Pembuatan Dekstrin Secara Enzimatis*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" JATIM. Surabaya.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Fatimah, 2010. *Meraup Untung Besar dari Ikan Nila*. LYL Publisher. Yogyakarta.
- Ghufran, M dan Kordik, K. 2009. *Budidaya Perairan*. PT. Citra Aditya Bakti. Bandung.
- Hadiwiyito. S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid 7*. Liberty. Yogyakarta.
- Hapsari, S. 2010. *Pengaruh Ekstrak Jahe (Zingiber officinale) Terhadap Penghambatan Mikroba Perusak Ikan Nila (Oreochromis niloticus)*. Skripsi. Prodi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan UMS. Surakarta.
- Jawetz., Melnick dan Adelberg's. 2005. *Mikrobiologi Kedokteran*. Penerbit Salemba Medika. Universitas Airlangga.
- Kurnia. 2010. *Ekstraksi dengan Pelarut*. Diakses 1 Juni 2012. <http://lorbroken.wordpress.com/2010/02/17/ekstraksi-pelarut/>.
- Komariah, I., Arief, I dan Wiguna, Y. 2004. Kualitas Fisik Dan Mikroba Daging Sapi Yang Ditambah Jahe (*Zingiber Officinale Roscoe*) Pada Konsentrasi

Dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Jurnal Media Peternakan Vol 27 No 2*. 1 Juli 2004.

- Maryani dan Kristina. 2004. *Tanaman Obat untuk Influenza*. PT Agromedia Pustaka. Tangerang.
- Nursal, Wulandari dan Juwita. 2006. Bioaktivitas Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale roxb.*) dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri *Escherichia coli* dan *Bacillus subtilis*. *Jurnal Biogenesis*. 14 Januari 2006.
- Paimin, FB dan Murhananto. 2004. *Budidaya, Pengolahan, Perdagangan Jahe*. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Parwata, I.M dan P. Fanny Sastra Dewi, 2008. Isolasi dan Uji Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri dari Rimpang Lengkuas (*Alpinia galanga*, L). *Jurnal Kimia 2(2)*, Jurusan Kimia FMIPA Univ. Udayana, Bukit Jimbaran.
- Pelcezar dan Chan (1986) dalam Zuhud, EAM., Rahayu, WP., Wijaya, CH., Sari, PP. (2001). Aktivitas Antimikrobia Ekstrak Kedawung (*Parkia roxburghii* G. Don) Terhadap bakteri Patogen. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol XII No 1*.
- Pelcezar dan Raid (1979) dalam Rahayu (2000). Aktifitas Antimikroba Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olahan Industri Terhadap Bakteri Patogen dan Perusak. *Bul Teknologi dan Industri Pangan Vol XI No 2*.
- Pratama, M.R. 2005. *Pengaruh Ekstrak Kayu Siwak (Salvadora persica) terhadap Pertumbuhan Bakteri Streptococcus mutan dan Staphylococcus aureus dengan Metode Difusi Agar*. (Skripsi). Surabaya. Fakultas Matematika dan Pengetahuan Alam. Institute Teknologi 10 November.
- Probst, IS., Sforcin, JM., Rall, VLM., Fernandes, AAH., Junior, Fernandes A. 2011. Antimicrobial Activity of Propolis and Essential oils and Synergism between these Natural Products. *The Journal of Venomous animals and Toxins including Tropical Diseases, Vol. 17, Issue 2, Pages 159-167*.
- Purwani, E dan Muwakhidah. 2008. *Efek Berbagai Pengawet Alami Sebagai Pengganti Formalin Terhadap Sifat Organoleptik dan Masa Simpan Daging dan Ikan*. Program Studi Gizi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Purwani, E., Retnaningtyas, E., Widowati, D. 2008. *Pengembangan Model dari Ekstrak Lengkuas (Languas galangal), Kunyit (Curcuma domestica), dan Jahe (Zingiber officinale) sebagai Pengganti Formalin pada Daging dan Ikan Segar*. Dikti. Jakarta.
- Putri, M. (2011). *Tanaman Obat Yang Harus Ada di Pekarangan Rumah Kita*. Sinar Ilmu Publishing. Yogyakarta.
- Rauf, R., Purwani, E., dan Widiyaningsih, E. 2011. *Kadar Fenolik dan Aktifitas Penangkapan Radikal DPPH Berbagai Jenis Ekstrak Jahe*. Prodi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan UMS, Surakarta.

- Santoso. HB. 1994. *Jahe Gajah*. Penerbit Konisius. Yogyakarta.
- Sayyad, Sadikali F and Chaudhari, Sanjay R. 2010. Isolation of Volatile Oil from Some Plants of Zingiberaceae Family and Estimated of Their Antimicrobial Potential. *Journal of Current Pharmaceutical Research* 2010;4 (1): 1-3.
- Septiana, A.T., Machtadi, D., Zakaria, F.R. 2002. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Jahe Dhiklorometana Dan Air Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) Pada Asam Linoleat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol 8 No 2.
- Setyawan, A. 2009. *Na-CMC*. Diakses 17 Desember 2011. <http://soulkeeper28.files.wordpress.com/2009/01/na-cmc.pdf>.
- Soetopo, E., Wardiyati, S.A., Rohadiyatie, R., Purwitaningsih. 2004. *Ilmu Resep Teori*. Depkes RI. Jakarta.
- Stoyanova A., Denkova Z., Nenov N., Slavchev A., Jirovetz L., Buchbauer G., Lien H.N., Schmidt dan Geissler. (2006). CHF-SCFE-Oleoresins Of Black Pepper (*Pepper nigrum L*) and Ginger (*Zingiber officinale rocs*) from Vietnam: Antimicrobial Testing, Gas Chromatographic Analysis and Olfactorial Evaluation. *Electronic Journal Of Environmental, Agricultural and Food Chemistry*. Vol 5 No 5
- Syukur. C dan Hernani. 2003. *Budi Daya Tanaman Obat Komersil*. Penerbit PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka. Jakarta.