

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, E., dan Tim Lentera. 2003. *Khasiat dan Manfaat Temulawak Rimpang Penyembuh Aneka Penyakit*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Astawan, M. 2004. *Ikan yang Sedap dan Bergizi*. Tiga Serangkai. Solo : 1-7
- Baird-Parker, TC. 2000. Dalam Beuchat LR. 1994, *Staphylococcus species; Antimicrobial Properties of Species and Theirs Essential Oils.*: BM. Lund, TC Baird-Parker dan GW Goulds (Eds.). *The Microbiology Safety and Quality of Food*. Aspen Publ Inc, Maryland.
- Belitz dan Grosch (1987) dalam benyamin, A (2010). *Pemanfaatan Pati Suwig (Amorphophallus companulatus B) untuk pembuatan Dekstrin secara Enzimatis*. Skripsi Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan nasional Surabaya.
- Dao, Chelsea. 2010. *Pseudomonas aeruginosa*. www.microbewiki.kenyon.edu. 18 Desember 2010.
- Darkuni. 1997. *Daya Antiseptik Bahan Antimikroba dan Prinsip Pengujiannya*. IKIP Malang.
- Dwidjoseputro, D. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedi Pustaka Utama. Jakarta.
- Elifah, Esty. 2010. *Uji Antibakteri Fraksi Aktif Ekstrak Metanol Daun Senggani (Melastoma candidum, D. Don) Terhadap Escherichia coli dan Bacillus subtilis Serta Profil Kromatografi Lapis Tipisnya*. Skripsi. FMIPA UNS, Surakarta.
- Ferdiaz, S. 1995. *Mikrobiologi Pangan*. Gramedia Press, Jakarta.
- Hargono, D. 1985. *Prospek Pemanfaatan Temulawak*. Direktorat Pengawasan Obat Tradisional. Dirjen POM. Depkes R.I. Jakarta.
- Haryanto, S. dan Nugroho, S., 2006, *Sehat dan Buger secara Alami*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Irianto, K. 2006. *Menguak Dunia Mikrobiologi Jilid I*. Bandung: Yrama Widya.
- ICMSF. 2005. *Microorganisms in Foods 6 Microbial Ecology of Food Commodities Microorganisms in Foods Second Edition*. Kluwer Academic, New York.

- Jawetz.,Melnick dan Adelberg's. *Mikrobiologi Kedokteran*. edisi 23. Alih Bahasa:Huriwati Hartanto dkk. Jakarta, Penerbit Buku Kedokteran ECG. 2005.
- Kusmayati dan Agustini,N.W.R.2007. *Uji Aktivitas Senyawa Antibakteri dari Mikroalga (porphyridium cruentum)*. Biodeversitas.8(1):48-53
- Lestari, T. 2009. *Dampak Konversi Lahan Pertanian Bagi Taraf Hidup Petani. Skripsi*. Bogor.InstitutPertanianBogor.<http://kolokiumkpmipb.wordpress.com> diakses 16 Maret 2011.
- Liang, O.B. 1986b. *Penentuan efek antiinflamasi minyak atsiri Curcuma omestica Val dan Curcuma xanthorrhiza Roxb.secara invitro*. Laporan Penelitian. PT Darya Varia Laboratoria.
- Masri,M, dan dkk.2002. Uji Efektivitas Ekstrak Methanol Rimpang Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb*) dan Rebusannya Dalam Menghambat Pertumbuhan *Salmonella Thypii* Dan *Staphylococcus Aereus*In Vitro. *Jurnal Kimia Andalas*. 8(2), 54-56. ISSN:0553 - 8018. Fakultas Kedokteran Universitas Andalas: Andalas.
- Madigan,M.T.,P.J.Martinko dan J.Parker. 2003. Brock Biologi of microorganisms. New York : Prentice Hall International Inc., Englewood Cliff.
- Mapiliandari I dan dkk.2008. Aktivitas Antimikroba dari OLeoresin Tanaman Rempah.Akademi kimia Analis.*Jurnal Warta Akab No.19*
- Nursal, Wulandari, S., Juwita, WS. 2006. Bioaktifitas Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri Eschericia Coli dan Bacillus Subtilis, *Jurnal Biogenesis Vol. 2(2): 64-66*.
- Norris, J.R., RCW Berkeley., NA.Logan and A.G. O`Donnell. 1981. *The Genera Bacillus and Sporolacto Bacillus*, PP. 1711-1742. In:M.P Starr et al.(eds)The prokaryotes: A Handbook on Habitats, Isolation, and Identification Of Bacteria, Vol.2. Springer-Verlag Berlin.
- Palezar, M.J., R.D. Reid. 1972. "Microbiology". Mc Graw Hill Book Company, New York
- Purwani,E dan dkk.2009.Respon Hambatan Bakteri Gram Positif dan Negatif Pada Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang Diawetkan Dengan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*). *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan IV.ISBN : 978-602-19699-2-2*.
- Purwani,E dan muwakhidah.2008. Efek berbagai Pengawet Alami Sebagai Pengganti Formalin terhadap Sifat Organoleptik dan Masa Simpan daging dan Ikan.Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.*Jurnal penelitian sains dan teknologi vol.9:1-14*.

- Purnomowati,S., A. Yoganingrum. 1997. *Tinjauan Literatur Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb)*. Pusat Dokumentasi Dan Informasi Ilmiah, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta.
- Prana, M.S.2008.The biologi of temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*). *Proceeding of the first international symposium on temulawak*.Biopharmaca Research Center Bogor Agricultural University. p. 151-15
- Prescott, LM; John PH; Donald AK. 2002. Microbiology 5th edition. McGraw-Hill Company. New York.
- Pratama,Moch Rachdie.2005. *Pengaruh Ekstrak Serbuk Kayu Siwak (Salvadora Persica) terhadap Pertumbuhan bakteri Streptococcus Mutans dan Staphylococcus aureus dengan Metode Difusi agar*. Skripsi.Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Teknologi Sepuluh November.
- Rahardjo, M dan O. Rostiana. 2005. *Stándar Prosedur Operasiona Budidaya Temulawak. Sirkuler, no. 11.Budidaya Jahe, Kencur, Temulawak, kunyit, Sambilotto dan Pegagan*. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik, Puslitbangbun, Badan Litbang Pertanian.
- Rukmana,R.1995.*Temulawak Tanaman Rempah dan Obat*.Kanisius:Yogyakarta
- Rukayadi, Y, Hwang JK. 2006 *In vitro activity of xanthorrhizol against Streptococcus mutans Biofilm*. Appl microbial 42 : 400 – 404.
- Samsudari,Sri.2006. Pengujian ekstrak Temulawak dan Kunyit terhadap resistensi bakteriAeromonas Hydrophilla yang menyerang ikan mas (*cyprinus Carpio*).Fakultas Peternakan dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Malang.*Jurnal GAMMA Vol.2 : 71 – 83*.
- Salle, A. J., 1961, *Fundamental Principle of Bacteriologi* 5thEdition, MC Graw Hill Book Company Inc., New York, 414-418, 719-739.
- Trimujoko.2005. *Pemanfaatan Actinomycetes Antagonis Sebagai Pengendali Hayati Fusarium oxysporum f.sp.lycopersici Pada Tanaman Tomat*. Tesis, Program Pasca Sarjana Universitas Brawijaya. Malang.
- Todd, E.C.D., J.D. Greig, C.A. Bartleson dan B.S. Michaels.2009. Outbreaks Where Food Workers Have Been Implicated in the Spread of Foodborne.Disease. Part 6.Transmission and Survival of Pathogens in the Food Processing and Preparation Environment.*Journal of Food Protection* 72(1): 202–219.
- Winarno, F.G.I. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumsi*. Jakarta: Gramedia Pustaka.