

DAFTAR PUSTAKA

- Ajizah, A., Thihana dan Mirhanuddin. 2007. *Potensi Ekstrak Kayu Ulin (Eusideroxylon zwageri T et B) Dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus aureus Secara in Vitro*. Jurnal Ilmiah. 4(1): 37-42.
- Astawan, M. 2004. *Teknik Pembuatan Glatin dari Tulang dan Kulit Ikan, serta Aplikasinya pada Berbagai Produk Pangan*. CV. Indopress Utama dan Co Denpasar. Bali.
- Badan Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2009. *Budidaya Ikan Nilai Merah dalam Keramba Jaring Apung di Laut*. Jakarta.
- Baird-Parker, TC. 2000. *Staphylococcus Species*. Didalam : BM Land, TC Baird-Paker dan GW Goulds (Eds). *The Microbiology Safety dan Quality of Food*. Aspen Publisher Inc, Maryland
- Departemen Kesehatan, RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata. 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.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. PT. Gramedia. Jakarta
- Fennema, OR. 1996. *Food Chemistry Third Edition*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Hapsari, S. 2010. *Pengaruh Ekstrak Jahe (Zingiber officinale) Terhadap Penghambatan Mikrobial Perusah Ikan Nila (Oreochromis niloticus)*. Skripsi. Pribadi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan UMS, Surakarta.
- Haetami, K. Abun. Mulyani, Y. 2008. Studi Pembuatan Probiotik ^{Bas} (*Bacillus licheniformis*, *Aspergillus niger*, dan *Sacharomices cereviseae*) sebagai Feed Supplement serta Implikasinya terhadap Pertumbuhan Ikan Nila Merah. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjadjaran.
- ICMSF. 2005. *Mikroorganism in Food 6 Microbial Ecology of Food Comodities Microorganisms in Foods Editions*. Kluwer Academic, New York.
- Jawetz, M dan Adelberg's. 2001. *Mikrobiologi Kedokteran*. Dialih bahasakan oleh Bagian Mikrobiologi Fakultas Kedokteran Universitas Airlangga. Jakarta : Salemba Medika.
- Jawetz. E., J. Melnick, L. Adelberg, E.A. 2005. *Mikrobiologi Untuk Profesi Kesehatan*. Terjemahan Huriati dan Hartanto. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.

- Jawetz, Melnick dan Adelberg's. 2005. *Mikrobiologi Kedokteran*. Penerbit Salemba Medika. Universitas Airlangga
- Joe, M.M., Jayachitra, J., dan Vijaypriya, M. 2005. *Antimicrobial Activity of Some Common Spices Againsts Certain Human Pathogens*. Journal of Medicinal Plants Research, Volume 3 (11), 1134-1136.
- Koswara, S. 1995. *Jahe dan Hasil Olahannya*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta
- Kus JV, Tullis E, Cvitkovitch DG, Burrows LL. 2004. *Significant Differences in type IV Pilin allele Distribution Among Pseudomonas aeruginosa Isolates from Cystic Fibrosis (CF) Versus non-CF Patients*. Microbiology 150:1315-26.
- Kusmayanti dan Agustini, N.W.R. 2007. *Uji Aktifitas Senyawa Bakteri dari Mikroalga (Porphyridium cruentum)*. Biodiversitas, 8 (1): 48-53
- Leksono, T dan Syahrul. 2001. *Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen terhadap Abon Ikan*. <http://www.unri.ac.id>. Diakses tanggal 4 Mei 2012
- Madigan, MT. JM. Martinko, J. Parker. 2003. *Brock Biology of Microorganisms Tenth Edition*. Prentice Hall Inc, USA.
- Nusrul, 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. 2002. *Budidaya, Pengolahan dan Perdagangan Jahe*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Paimin, FB dan Murhananto. 2004. *Budidaya, Pengolahan, Perdagangan Jahe*. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Paimin, FB. 1991. *Budidaya, Pengolahan, Perdagangan Jahe*. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Pelczar, M.J., R.D. Reid. 1972. *"Microbiology"*. Mc Graw Hill Book Company, New York.
- Pratama, Moch Rachdie. 2005. "Pengaruh Serbuk Kayu Siwak (Salvadora Persica) terhadap Pertumbuhan Bakteri Staptococcus Mutans dan Staphylococcus Aureus dengan Metode Difusi Agar".
- Prescott, LM, JP Harley dan DA Klein. 2005. *Microbiology Sixth Edition*. McGraw-Hill Co Inc, New York
- Purwani, E., Retnaningtyas, E., Widowati, D. 2008. *Pengembangan Model dari Ekstrak Lengkuas (Languas galangal). Kunyit (Curcuma domestical) 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.
- Rosita SMD, Moko H dan Sudiator. 1997. *Sejarah dan Penyebaran di dalam : Jahe Monograf Nomor 3.* Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Bogor.
- Salle, A.J. 1961. *Fundamental Principles of Bacteriology.* Tata Mc Graw-Hill Publishing Company Ltd, New York
- Salni, Marisa, H dan Wedya Mukti, R. 2011. *Isolasi Senyawa Antibakteri dari Daun Jengkol (Pithrcolobium Lobatum Benth) dan Penentuan Nilai KHM-nya.* Jurnal Penelitian Sains. Vol 14 Nomor 1 (D) : 14109.
- Santoso, H. 1994. *Jahe Gajah.* Kanisius. Yogyakarta : 15-18
- Sutarno, H. EA Hadad dan M. Brink. 1999. *Zingiber officinale* Roscoe. Di dalam Plant Resources of South East Asia 13 Spesies. de Guzman, CC dan J.S Siemonsman (Eds). PROSEA Indonesia. Bogor
- Syamsir, E. 2007. *Pengawet Alami Pengganti Formalin.* Diakses pada tanggal 26 Agustus 2008. <http://id.shvoong.com/exact-sciences/1786039-pengawet-alami-pengganti-formalin-adakah/>
- Tood, E.C.D.J.D. Greige, C.A. Bartleson dan BS Michaels. 2009. *Outbreaks Where Food Workers Have Been Implicated in the Spread of Foodborne Diase Part 6.* Transmission and Sorviva of Pathogens in the Food Processing and Preparation Environment. *Jurnal of Food Protection*, 72 (1): 202-219.
- Winarno. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen.* Gramedia Pustaka. Jakarta