

DAFTAR PUSTAKA

- Adie, M.M.1997. *Identifikasi enzim lipoksigenase pada beberapa genotype kedelai*. Zurriat 8: 78-83.
- Adisarwanto,T.2008. *Budidaya Kedelai Tropika*. Penebar Swadaya.Jakarta.
- Andrestian, MD., Hatimah, Husnul. 2015. *Daya Simpan Susu Kacang Hijau (Phaseolus raditus L.) dengan Presentase Penambahan Sari Jahe Merah (Zingiber officinale var. Rubrum)*. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Banjarmasin
- 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
- Bappenas, 2014. *Rencana Pembangunan Jangka Menengah nasional (RPJMN) Bidang Pangan Dan Pertanian 2015-2019*. Jakarta.
- BSN. 2009. *Batas Cemaran Mikrobial dalam Pangan (SNI 06.8-7388-2009)*. BSN. Jakarta.
- Ernawati. 2010. *Pemanfaatan Sari Rimpang Jahe (Zingiber officinale) sebagai Antibakterial Alami pada Susu Pasteurisasi berdasarkan Penurunan Jumlah Bakteri Esherichia coli*. Artikel Ilmiah. Surabaya: Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga.
- Fakhrudin MI. 2008. *Kajian Karakteristik Oleoresin Jahe Berdasarkan Ukuran dan Lama Perendaman Serbuk Jahe dalam Etanol*. Skripsi. Universitas Negeri Sebelas Maret Solo.
- Fardiaz, S., 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka: Jakarta.
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier dan Daya Terima Kerupuk Udang yang dibuat dari Udang Putih (Litopenaeus wannamei)*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Feryanto, Agung. 2007. *Aneka Olahan dari Kedelai*. Sama Mitra Kompetensi. Klaten
- Fuhrman, B, M. Rosenbalt, T. Hayek, R. Coleman and M. Aviram, 2000. *Ginger Extract Consumption Reduce Plasma Cholesterol, Inhibits LDL Oxidation and Attenuates Development of Atherosclerosis in Atherosclerotic, Apolipoprotein E Deficient Mice*. *J.Nutr.*, 130: 1124-1131.
- Garbutt J. 1997. *Essentials of Food Microbiology*. London: Arnold

- Gaman PM. Dan Sherrington KB. 1994. *ILMU PANGAN. Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*, Edisi kedua. Murdijati Gardjito, Sri Naruki, Agnes Murdiati, Sardjono. Yogyakarta: Gajah Mada University Press. Terjemahan dari: *The Science of Food: An Introduction to Food Science, Nutrition, and Microbiology*.
- Gillis E. *The Effect of Heat Treatment on the Nutritional Value of Milk*.2005-2
- Harmono dan Andoko. 2005. *Budidaya dan peluang bisnis jahe*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Hartoyo, T. 2005. *Susu Kedelai dan Aplikasi Olahannya*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Ibrahim, AM., Yunianta., Sriherfyna, FH., 2015. *Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi terhadap Sifat Kimia dan Fisik pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (Zingiber officinale var. Rubrum) dengan Kombinasi Penambahan Madu sebagai Pemanis*. Jurnal Pangan dan Agroindustri vol.3 No 2 p.530-541. Universitas Brawijaya Malang.
- Jawetz, E. Melnick, J.L dan Adelberg, E.A. 2008. *Mikrobiologi Kedokteran*. Surabaya: Salemba.
- Kastanya, Yongki. 2009. *Gizi Susu Kedelai*. <http://id.wordpress.com/tag/gizi-susu-kedelai/>. Diakses pada tanggal 04 September 2009.
- Khomsan, A. 2006. *Solusi Makanan Sehat*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada
- Khusnul, S. 2014. *Pembuatan Sari Jahe Merah*. Gramedia Pustaka. Jakarta
- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Koswara, S. 2006. *Isoflavon, Senyawa Multi Manfaat dalam Kedelai*.Ebookpangan.com. Diakses pada tanggal 21 Juli 2010.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*.Ebookpangan.com. Diakses pada tanggal 22 Oktober 2010.
- Lay BW, Hastowo S. 1992. *Mikrobiologi*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Leboffe MJ dan Pierre BE. 2011. *A Photographic Atlas for the Microbiology Laboratory*. Morton Publishing Company.
- Lentera, T. 2002. *Khasiat dan Manfaat Jahe Merah: Si Rimpang Ajaib*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Ma'ruf. *Bioaktifitas Ekstrak Jahe*. (Online). 2011. Available from: biologi-fkip.Unri.ac.id.

- Meilgaard M, Civille GV, dan Carr BT. 1999. *Sensory Evaluation Techniques 3rd Edition*. CRC Press. Boca Raton.
- Mindel, Earl. 2008. *Terapi Kedelai*. Jakarta: Delapratasa Publising.
- Miryanti. A, Sapei, L., Budiono, K. dan Indra, S. 2011. *Ekstraksi Antioksidan dari Kulit Buah Manggis (Garciniamangosta L.)*. Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Nurchahyo. 2009. *Kayu Manis, Jahe Berpotensi Antioksidan*. www.indonesia.com Diakses tanggal 27 Januari 2014
- Nurliyani, 2008. *Pengertian Susu Secara Umum*. Institut Pertanian Bogor.
- Nursal, W., Sri dan Wilda S. 2006. *Bioaktivitas Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Roxb.) Dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri Escherichia coli dan Bacillus subtilis*. *Jurnal Biogenesis* 2(2): 64-66
- Pelczar dan Chan 2005. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. UI Press: Jakarta.
- Prihastuti, Ekawatiningsih. (2008). *Restoran untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Departemen Pendidikan Nasional
- Priyanti, Esteria. (2008). *Perubahan Mutu Susu Kedelai Selama Pengolahan dan Penyimpanan*. Skripsi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Pramitasari, D. 2010. *Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale Rosc.) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktifitas Antioksidan*. Skripsi. Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Purwono. (2008). *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rahayu, dan Winarni. 1997. *"Pengujian Panelis"*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Rahayu, P. Winiati. 2000. *Aktifitas Antimikrobia Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olahan Industri Terhadap Bakteri Patogen dan Perusak*. Vol 11(2). Buletin Teknologi dan Industri Pangan.
- Rehman, R., M. Akram, N. Akhtar, Q. Jabeen, T. Saeed, S.M.A. Shah, K. Ahmed, G. Shaheen dan H.M. Asif. 2011. *Zingiber officinale Roscoe (pharmacological activity)*. *Journal of Medicinal Plants Research*. 5: 344-348
- Rukmana, R. 2001. *Aneka Olahan Jahe*. Yogyakarta: PT. Kanisius.

- Sari, KIP., Periadnadi., Nasir, N. 2013. *Uji Antimikrobia Ekstrak Segar Jahe-Jahean (Zingiberaceae) Terhadap Staphylococcus aureus, Escheria coli dan Candida albicans*. FMIPA. Universitas Andalas.
- Selfiana. 2012. *Skripsi Studi Pembuatan Jus Mengkudu (Marinda citrifolia)*. Makasar. Fakultas Teknologi Pangan Universitas Hasanuddin.
- Sudarno, Shobron. 2012. *Studi Islam 1*. Surakarta: LPID UMS
- Tapsell, L.C., I. Hemphill, L. Cobiac, C.S.Patch, D.R. Sullivan, M. Fenech, S. Roodenrys, J.B. Keogh, P.M. Clifton, P.G. Williams, V.A. Fazio dan K.E. Inge. 2006. *Health benefits of herbs and spices: the past, the present, the future*. Med. J. Aust. 185 (Suppl. 4), S4-S24.
- Tejasari dan Zakaria, F. R., 2000. *Sifat Fungsional Jahe: Fraksi 1 dan 2 Senyawa Bioaktif Oleoresin Rimpang Jahe (Zingiberis officinale Roscoe) Menurunkan Peroxidasi Lipid Membran Sel Limfosit Secara In Vitro*. Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan, 2, PAPTI, Bogor.
- Theresia, A. 2006. *Optimalisasi Penambahan Jahe (Zingiber officinale Rosc.) pada Sponge Cake: Ditinjau Secara Mikrobiologi dan Sensoris*. Skripsi. Semarang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata.
- Wahyu, S. S., S.Julaikha, Suranto, S.Susanti, Y. Lorentina, Y. Sopian, dan Z. Y. Arfah. 2012. *Pengujian Total Bakteri/Total Plate Count (TPC)*. Jakarta :Departemen Pendidikan Nasional.
- Wang, W.H. dan Z.M. Wang. 2005. *Studies of commonly used traditional medicine-ginger*. Zhongguo Zhong Yao Za Zhi. 30:1569-1573.
- Widodo. 2003. *Mikrobiologi Pangan dan Industri Hasil Ternak*. Yogyakarta: Lactica Press
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, Y. M. 2011. *Karakteristik Minyak Atsiri Beberapa Varietas Jahe (Zingiber Officinale)*. Teknologi Pertanian. *Jurnal Kimia dan Teknologi*.