

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi aksara. Jakarta: 13-23
- 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.
- Ammik, H. 2010. *Aktivitas Ekstrak Jahe (Zingiber officinale) dalam Penangkapan Radikal DPPH (2,2-Diphenyl-1-Picrilhydrazyl) dan Penghambatannya terhadap Oksidasi Ikan Nila (Oreochromis Niloticus)* Skripsi, Progdgi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan UMS, Surakarta.
- Astawan, M. 2004. *Ikan yang Sedap dan Bergizi*. Tiga Serangkai. Solo : 1-7
- Ernawati, Harijani, Nenny, Suwarno. 2010. *Pemanfaatan sari rimpang jahe (Zingiber officinale) sebagai antibacterial alami pada susu pasteurisasi berdasarkan penurunan jumlah bakteri escherichia coli*. Fakultas kedokteran hewan. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor
- Fatimah, D. 2010. *Meraup Untung Besar dari Budi Daya Nila*. LYL Publisher. Yogyakarta: 3-11
- Gufran, M dan Kordi, K. 2009. *Budi Daya Perairan*. PT. Citra Aditya Bakti. Bandung.
- Gamse, T. 2002 dalam Komariah, Arief,I.I, dan Wiguna, Y.2004. *Kualitas Fisik dan Mikrobial Daging Sapi yang Ditambah Jahe (Zingiber officinale) pada Konsentrasi dan Lama Penyimpanan yang Berbeda*. Departemen Ilmu Produk Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Tekhnik Pengolahan Hasil Perikanan*. Jilid 1. Liberty. Yogyakarta: 13
- Hapsari, S. 2010. *Pengaruh Ekstrak Jahe (Zingiber officinale) Terhadap Penghambat Mikrobial Perusak Pada Ikan Nila (Oreochromis Niloticus)* Skripsi, Prodi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan UMS, Surakarta.
- Irianto, H dan Soesilo, I. 2007. *Dukungan Tekhnologi Penyediaan Produk Perikanan*. Badan riset kelautan dan perikanan. Diakses : 11 Desember 2011 [Http://www.doestoc.com/does/19432492/Dukungan-Tek.perikanan](http://www.doestoc.com/does/19432492/Dukungan-Tek.perikanan)

- Jawetz, Melinick, dan Adelberg's. 2005. *Mikrobiologi Kedokteran (Medical Microbiology)*. Salemba Medika. Jakarta : 317 – 318
- Kurnia, R. 2010. *Ekstraksi Pelarut Dengan Pelarut*. Diakses: 1 Juni 2012. [Http://lordbroken.wordpress.com/2010/02/17/ekstraksi-pelarut/](http://lordbroken.wordpress.com/2010/02/17/ekstraksi-pelarut/)
- Norris, J.R., R.C.W. Berkeley., N.A. Logan and A.G. O'Donnell. 1981. The genera *Bacillus* and *Sporolactobacillus*, 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*.
- Nursal, Wulandari, S., Juwita, W.S. 2006. *Bioaktifitas Ekstrak Jahe (Zingiber officinale) dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri Eschericia Coli dan Bacillus Subtilis, Jurnal Biogenesis Vol. 2(2): 64-66*.
- Paimin, FB dan Murhananto. 2004. *Budi Daya Pengolahan, Perdagangan Jahe*. Penebar swadaya. Jakarta : 4-11
- Pelczar, M.J.Jr and Chan E.C.S. 1986 dalam Zuhud E.A.M., Puji Rahayu, W., Hanny Wijaya, C., dan Puspita Sari, P. 2001. Aktivitas Antimikroba Ekstrak Dawung (*Parkia roxburghii* G. Don) terhadap Bakteri Patogen. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol XII, No.1.
- Pratama, Moch Rachdie. 2005. *Pengaruh Ekstrak Kayu Siwak (Salvadora persica) terhadap Pertumbuhan Bakteri Sreptococcus 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 ils 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., Retnaningtyas, E. dan Widowati, D. 2008. *Pengembangan Model Pengawet Alami dari Ekstrak Lengkuas (Languas galangal), Kunyit (Curcuma domestica) dan Jahe (Zingiber officianale) sebagai Penganti Formalin pada Daging dan Ikan Segar*. Dikti. Jakarta.
- Purwani, E dan Muwakidah.2008. *Efek Berbagai Pengawet Alami Sebagai Pengganti Formalin Terhadap Sifat Organoleptik dan Masa Simpan Daging dan Ikan*. Program studi gizi UMS
- Putri, M. 2011. *Tanaman Obat yang Harus Ada di Pekarangan Rumah Kita*. Sinar Ilmu Publishing. Yogyakarta.
- Rachman.N, Febriani.P, Pramesti.P, Nissa.R.2010.*Laporan Praktikum Satuan Proses Pembentukan Senyawa CMC*.Politeknik Negeri Bandung. Diakses: 25 November 2011. <http://www.docstoc.com/does/69707832/CMC>

- Rahmat,M.N. 2011. *Zat Pengemulsi Makanan*. Diakses: 11 November 2011. <http://teenagers-moslem.blogspot.com/2011/10/zat-pengemulsi-makanan>
- Rauf, R., Purwani.E, Nur Widiyanigsih, N. 2011. *Kadar Fenolik Dan Aktivitas Penangkapan Radikal Dpph Berbagai Jenis Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale)*. Prodi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan
- Salni, Marisa, H dan Wedya Mukti, R. 2011. *Isolasi Senyawa Antibakteri dari Daun Jengkol (Pithecolobium lobatum Benth) dan Penentuan Nilai KHM-nya*. Jurnal Penelitian Sains. Vol 14 Nomer 1 (D) : 14109
- Santoso, H. 1994. *Jahe Gajah*. Kanisus. Yogyakarta.
- Siswono, 2003. *Ikan Air Tawar Kaya protein dan vitamin*. Diakses : 5 September 2012 <http://ikanmania.wordpress.com/2008/03/02/ikan-air-tawar-kaya-protein-dan-vitamin-2/>
- 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.
- Stoyanova, Albena., Denkova, Zapriana., Nenov, Neno., Slavchev, Aleksander., Jirovetz, Leopold., Buchbauer, Gerhard., Lien, Ho Nhu., Schmidt, Erich., and Geissler, Margit. 2006. C₂H₂F₄ Scfe Oleoresins Of Black Pepper (Piper Nigrum L.) And Ginger (Zingiber Officinale (L.)Rosc). From Vietnam:Antimicrobial Testings, Gas Chromatographic Analysis And Olfactoric Evaluation. *Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry*, 5(5), 2006. (1615-1623).
- Widiantoko, R. 2010. *Teknologi Pengolahan Rempah Jahe*. Diakses : 3 Juli 2012 <http://lordbroken.wordpress.com/2010/09/27/teknologi-pengolahan-rempah-jahe/>
- Winarno. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta : 139-152
- Zanuarista, R. 2011. *Laporan Praktikum Biologi Perikanan*. Diakses :5 september 2011 <http://www.scribd.com/doc/88000356/Laporan-Bioper-Morfologi-Ikan>