

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 Daun Jahe (Zingiber officinale) dalam Penangkapan Radikal DPPH (2,2-Diphenyl-1-picrilhydrazyl) dan Penghambatannya terhadap Oksidasi Ikan Nila (Oreochromis niloticus)*. Skripsi, Prodi Gizi Ilmu Kesehatan UMS, Surakarta.
- Astawan, M. 2004. *Ikan yang 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.
- Ernawati, Harijani., Nenny, Suwarno. 2010. *Pemanfaatan Sari Rimpang Jahe (Zingiber officinale) sebagai Antibakterial Alami pada Susu Pasteurisasi berdasarkan Penurunan Jumlah Bakteri Escherichia coli*. Fakultas Kedokteran hewan Universita Airlangga. Surabaya.
- Fardiaz, 1989. *Mikrobiologi Pangan*. PAU. Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Fatimah, E. 2010. *Meraup Untung Besar dari Budidaya Ikan Nila*. LYLY Publisher. Yogyakarta.
- Ghufran, M dan Kordik, K. 2009. *Budidaya Perairan*. PT. Citra Aditya Bakti. Bandung.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Liberty. Yogyakarta.
- Haetami, Kiki., Abun dan Mulyani, Yanuar. 2008. *Studi Pembuatan Probiotik (Bacillus lichrniformis, Aspergillus niger, dan Sacharomices cerevisiae) sebagai Feed Suplement serta Implikasinya terhadap Pertumbuhan Ikan Nila Merah*. Laporan Penelitian. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. UNPADm, Jatinangor.
- Hapsari, Nur Setyo W. 2010. *Pengaruh Ekstrak Jahe (Zingiber officinale) terhadap Penghambatan Mikrobial Perusak pada Ikan Nila (Oreochromis niloticus)*. Skripsi, Prodi Gizi fakultas Ilmu Kesehatan UMS, Surakarta.

- Jawetz, Melnick dan Adelber'gs. 2005. *Mikrobiologi Kedokteran*. Bagian Mikrobiologi Fakultas Kedokteran. Universitas Airlangga. Salemba Medika. Jakarta.
- Kikuzaki, H. and N.Nakatani. 1993. Antioxidant effect of some ginger constituents. *J. Food sci.* 58: 1.407-1.410.
- Kurnia. 2010. *Ekstraksi dengan Pelarut*. Diakses 1 Juni 2012. <http://lorbroken.wordpress.com/2010/02/17/ekstraksi-pelarut/>
- Mahfud, 2009. *Uji Antibakterial Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Roxb) terhadap Hambatan Pertumbuhan Koloni Bakteri Salmonella thyphimurium*. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala Banda Aceh.
- 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 dan Juwita, S. 2006. Bioaktivitas Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) dalam Menghambat Koloni Bakteri *Escherichia coli* dan *Bacillus subtilis*. FKIP Universitas Riau. *Jurnal Biogenesis Vol. 2 (2): 64-66*.
- Paimin, FB dan Murhananto. 2004. *Budidaya, Pengolahan Jahe*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pelczar MJ Jr and Chan ECS. 1986 dalam Zuhud E. A. M., Puji Rahayu, W., Hanny Wijaya, C., dan Puspita Sari, P. 2001. Aktivitas Antimikrobia Ekstrak Dawung (*Parkia roxburghii* G. Don) terhadap Bakteri Patogen . *Jurnal Teknologi dan Industri 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 dan Muwakhidah. 2008. *Efek Berbagai Pengawet Alami sebagai Pengganti Formalin terhadap Sifat Organoleptik dan Masa Simpan Daging dan Ikan*. Program Studi Gizi. UMS, Surakarta.
- Purwani, E., Retnaningtyas, E dan Widowati, D. 2008. *Pengembangan Model Pengawet Alami dari Ekstrak Lengkuas (Languas galangal), Kunyit (Curcuma domestica) dan Jahe (Zingiber officinale) sebagai Pengganti Formalin pada Daging dan Ikan Segar*. Dikti. Jakarta.

- Putri, Maharani. 2011. *Tanaman Obat yang Harus ada di Pekarangan Rumah Kita*. Sinar Ilmu Publishing. Yogyakarta.
- Rahmat, M. N. 2009. *Zat Pengemulsi Makanan*. Diakses 11 November 2011. <http://teenagers-moslem.blogspot.com/2011/11/zat-pengemulsi-makanan>.
- Radiati, L.E., E.P. Nabet., P. Franck., B. Nabet., J. Capiamont., D. Fardiaz., F.R. Zakaria, I., Sudirman dan R.D. Haryadi. 2003. Pengaruh Ekstrak diklorometan Jahe (*Zingiber officinale*) terhadap Peningkatan Pengikatan Toksin Kolera B-subunit Conjugasi (FTIC) pada Reseptor Sel Hibridoma LV dan Caco-2. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan XIV (1)* :59-67.
- Rauf, R., Purwani, E. dan Nur Widiyaningsih, E. 2011. *Kadar Fenolik dan Aktivitas Penangkapan Radikal DPPH Berbagai Jenis ekstrak Jahe (Zingiber officinale)*. Prodi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan UMS, Surakarta.
- 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, Budi H. 1995. *Jahe Gajah*. Kanisius. 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.
- Shigemitsu, H., K. Hirano, M. Kohno, H. Ishizaki, and H. Kunoh. 1983. *Effect of Bacillus licheniformis on Fusarium oxysporum f. sp. cucumerinum*. *Trans. Mycological Society of Japan 24*:477-486.
- 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)*.
- Winartati, C dan Nurjanah, N. 2005. Peluang Tanaman dan Obat sebagai Sumber Pangan Fungsional. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor. *Jurnal Litbang Pertanian, Vol 24 (2)*
- Zakaria, F.R., L. Darsana, and H. Wijaya. 1996. *Immunity Enhancement and Cell Protection Activity of Ginger Buds and Fresh Ginger Flesh on Mouse Spleen lymphocytes*. In Nonnutritive Health Factors for Future Foods. Proceedings IU FOST 1996 Regional Symposium, Seoul Education and Culture Center, Seoul, Korea.