

## DAFTAR PUSTAKA

- Andayanie, L. 2000. Kajian daya insektisida Alami nabati Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana*. L), buah Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.), getah Gambir (*Uncaria gambir* Roxb.) dan daun teh (*Camellia sintesis* L.) terhadap perkembangan hama gudang *Sitophilus zeamais* Motsch. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Anonim. 2012. Minyak atsiri zat utama aromaterapi. <http://www.apoteker.info> [Diakses 05 Jnauari 2018].
- Basuki, S., (1994), *Pengantar Ilmu Perpustakaan*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Butar-butar, B.L.S. 1979. Mempelajari Sifat Difusitas Panas pada Tanaman Lada (*Piper nigrum* L.) dan Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC). [Skripsi]. Fakultas Tekhnologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Bewley JD, Black M. 1983. *Physiology and Biochemistry of Seeds in Relation to Germination*. Vol 2. Berlin: Springer-Verlag
- Chairul, A., (2014), *Hakikat Manusia dalam Pendidikan Sebuah Tinjauan Filosofis*, Suka-Pers, Yogyakarta.
- Diacono, M. 2010. How to grow Szechuan pepper and make Chinese five spice. <http://www.guardian.co.uk> [Diakses 05 Januari 2018].
- Fadilah, R., Amin, M., Lestari, U., (2016), Pengembangan Buku Ajar Evolusi Berbasis Penelitian Untuk Mahasiswa S1 Pendidikan Biologi Universitas Jember, *Jurnal Pendidikan*, 1(6): 1104 -1109.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjut*. PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Fauzi, A.A., W. Sutari, Nursuhud, S. Mubarak. 2017. Faktor yang mempengaruhi pembungaan pada mangga (*Mangifera indica* L.). *Kultivasi* 16(3): 461-465
- Hasairin, A. 1994. *Etnobotani Tanaman Rempah dalam Makanan Adat Masyarakat Batak Angkola dan Mandailing*. [Thesis]. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Hess, D. 1975. *Plant Physiology*: Springer Verlag. New York
- Katzer, G. 2012. Sichuan pepper and others (*Zanthoxylum piperitum*, *simulans*, *bungeanum*, *rhetsa*, *acanthopodium*). <http://www.uni-grat.at>. [Diakses 17 Januari 2018].

- Kim, J.M., M.R. Marshal, J.A. Cornell, J.F. Boston, C.I. Wei. 1995. Antibacterial activity of carvacrol, citral and geraniols against *Salmonella typhimurium* in culture medium and fish cubes. *J Food Sci* 60(6): 1365-1368.
- Lumbanraja, Romaita (2017) Variasi Morfologi Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) Di Sumatera Utara. *Jurnal Floribunda*, 5(7): 258-266.
- Majid, A. (2005). *Perencanaan Pembelajaran; Mengembangkan Standar Kompetensi Guru*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Munadi, Y., (2010), *Media Pembelajaran; Suatu Pendekatan Baru*, Gaung Persada Pres, Jakarta.
- Nychas, G.J.E., C.C. Tassou. 2000. Traditional Preservatives-Oils and Spices. Di dalam Robinson R.K., Batt C.A., Patel P.D., Editor. *Encyclopedia of food microbiology I*. Academic Press London.
- Parhusip, A.J.N. 2006. Kajian mekanisme antibakteri ekstrak andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) terhadap bakteri patogen pangan. [Disertasi]. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Primiani, C., (2014), Pengembangan Buku Ajar Berbasis Penelitian Bahan Alam Lokal Sebagai Estrogenik Pada Mata Kuliah Fisiologi Hewan, *Prosiding Mathematics and Science*, 1(9): 407-410.
- Puskurbuk., (2008), *Pedoman Penilaian Buku Nonteks Pelajaran*, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta.
- Puskurbuk., (2014), *Pedoman Penilaian Buku Nonteks Pelajaran*, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta.
- Rahayu, A.Y., T.A.D. Haryanto, S. N. Iftitah. 2016. Pertumbuhan dan hasil padi gogo hubungannya dengan kandungan prolin dan 2-acetyl-1-pyrroline pada kondisi kadar air tanah berbeda. *Kultivasi* 15(3): 226.231.
- Rofiah, A., Rustana, Cecep, E., Nasbey., (2015), Pengembangan Buku Pengayaan Pengetahuan Berbasis Kontekstual Pada Materi optik, *Prosiding Seminar Nasional Fisika*, 4(1): 1-4.
- Samosir B. 2000. Pengaruh berbagai metode pemecahan dormansi terhadap perkecambahan benih andaliman (*Piper ribesoides* Wall). [Skripsi]: Unika St. Thomas Medan.
- Sirait J. 1991. Penggunaan kompos dalam pengecambahan biji andaliman (*Piper ribesoides* Wall). [Skripsi]: Unika St. Thomas Medan.
- Siregar, B.L. 2003. Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.) di Sumatera Utara: Deskripsi dan Perkecambahan. *Hayati* 10(1): 38-40.

- Siregar, B. L. 2001. Uraian botanis tanaman andaliman. Laporan Penelitian.: Universitas Katolik St. Thomas Medan.
- Siswadi, I. 2002. Mempelajari Aktivitas Antimikroba Ekstrak Buah Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*DC.) Terhadap Mikroba Patogen Perusak Makanan. Skripsi. Fakultas MIPA USU. Medan.
- Sitepu, B., (2012), *Penulisan Buku Teks Pelajaran*, Remaja Rosdakarya, Bandung.
- Steenis CGGJ van. 1992. Flora. Surjowinoto M, Hardjosuwarno S, Adisewojo SS, Wibisono, Partodidjojo M, Wirjahardja S, penerjemah: Pradnya Paramita. Terjemahan dari: Flora.
- Sugiyono., (2015), *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*, Alfabeta, Bandung.
- Sugiyono., (2019), *Metode Penelitian dan Pengembangan Research and Development*, Alfabeta, Bandung.
- Sumiati,Y.2010. Identifikasi Morfologi Ta naman Jeruk Kacang (*Citrus Nobil isL*) di Kenagarian Kacang Kab. Solok: Skripsi Pertanian Universitas Andalas Padang.
- Tampubolon T. 1998. Usaha-usaha mengecambahkan biji andaliman (*Piper ribesoides* Wall). [Skripsi]: Unika St. Thomas Medan.
- Tensiska, Wijaya, C., dan Nuri, A. 2003. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.) Dalam Beberapa Sistem Pangan dan Kestabilan Aktivitasnya Terhadap Suhu dan Ph. J. Teknol. Dan Industri Pangan 14(1).
- Thiagarajan, S., Dorothy, S. S., & Melvyn, I. S., (1974), *Instructional Development for Training Teachers for Exceptional Children: A Source Book*, Indiana University.
- Trubus Online. 2011. Dikases dari <http://www.trubus.com>. pada 20 Januari 2016.
- Wijaya CH. 1999. Andaliman, rempah tradisional Sumatera Utara dengan aktivitas antioksidan dan antimikroba. Bul Teknol Industri Pangan 10:59-61.
- Wijaya CH, Hadiprodjo IT, Apriyantono A. 2001. Komponen volatil dan karakterisasi komponen kunci aroma buah andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.). J Teknol Industri Pangan 12:117-125