

DAFTAR PUSTAKA

- Anaba, F., Mayasari, NL, I., & Andriyanto. 2021. Potensi Infusa Kemiri (*Aluerites moluccana*) Sebagai Analgesik dan Stimulator Stamina. *ACTA Veterinaria Indosiana*. 9(1); 14-20. ISSN 2337-3202.
- Aryanta, I W, R. 2019. Bawang Merah Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*. 1(1).
- Badan Standart Nasional. 2009. *Standart Nasional (SNI)7388,tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. Badan Standart nasional. Jakarta.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2015. SNI 2354.2015. Tentang cara Uji Kimia Kadar Air. Jakarta.
- Cahaya, T., Amir, M dan Manalu, Trijuliimos, R. 2019. Uji Cemaran Es Batu Pada Penjualan Minuman Di Lingkungan Pasar Kecamatan Jagakarsa. Jakarta Selatan. *Jurnal Saintech Farma*. 12(2):78;84.
- Cholis, N. 2010. *Ensiklopedia Oabt-Obatan Alami*. Alpirin Semarang. Jawa Tengah. 1-130p.
- Chan Ewc., Lim Yy., Omar, M. 2007. Antioxiant And Antibacterial Activity Of Leaves Of Etlingera Species (*Zingiberaceae*) In Peniinsular Malaysia. *Food Chemistry*. 104:1586—1593.
- Comprehensive Riviews In Food Science And Food Safety, 16(1), 124-140. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12246>.
- Departemen Kesehatan RI. 2000. *Komposisi Kimia Jahe Merah*. Departemen Keseharan Republik Indoneisia. Jakarta
- Devasahayam, S. 2000. Indian Institute of Spices Researh, Kozhikode-673012, Karella. Black Pepper: *Pepper Nigrum*. 309.
- Diki, M, I., Asnani dan Nur, A., 2020. Pengaruh Pebambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) Terhadap Nilai Sensori, Proksimat dan Daya Simpan Dodol Rumpu Laut (*Kappaphycus alvarezii*). *Journal Fish Protech*.3(1):25-35.
- Fardiaz. S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT Raja Grafindo Persada.
- Gali-Mustahib, H,U., Younes, I, H., Karchesy, J, J., El-Sabban, Marwan, E. 2001. Plant Tannins Inhibit The Induction of Aberrant Crypt Foci and Coloni Tumors By 1,2-Dimethylhydrazine In Mice.
- Gorgani, L., Mohammadi, M., Najafpour, G, D., End Nikzad, M. 2017. Piperi The Bioktive Compound Of Black Pepper. From Isolation To Medicinal Formulation. *TESINKA*, 2001.

- Haryudin, W., Rostiana, O. 2016. Karakteristik Morfologi Bunga Kencur (*Kampferia Galanga L.*). Buletin Penelitian Tanaman Rempah Dan Obat. 19(2): 109-116.
- Herman, dan Rusli, R. 2012. Analisis Kandungan Garam Gunung Asal KRAYAN Kabupaten NUNUKAN KALIMANTAN TIMUR. *J. Trop. Pharm. Chem.* 1(4).
- Hermawan, I. 2015. Daya Saing Rempah Indonesia Di Pasar Asean Periode Pra dan Pasca Krisis Ekonomi Global. *Buletin Ilmiah Litbang Perdagangan.* 9(2).
- Husna, A., Rita, K dan Kiman, S. 2017. Karakteristik Pengeringan Bawang Putih (*Allium sativum L*) Menggunakan Pengeringan Oven. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsiyah.* 2(1):338-346.
- Indrawati, Fitria, SA dan Refilda. 2018. Penentuan Kandungan Antioksidan Dalam Rimpang Kencur (*Kaemferia galanga L.*) yang Diekstraksi dengan Bantuan Gelombang Ultrasonik. *Chempublish Journal.* 3(2): 64-74.
- Jaya, F., Purnomo, H dan Widjanarko, SB. 2009. The Extract of Thermal Proccesed Ginger (*Zingiber officinale Rosc*). Rhizome Combined with Honey as Natural Antioxidant to Produce Funcional Drink. Universitas Brawijaya. Malang
- Julaiha, S. 2003. Pengaruh Fraksi Pe Ekstrak Etanolik Biji Kemiri (*Aleurites Moluccana L.*) Terhadap Kecepatan Pertumbuhan Rambut Kelinci Jantan Dan Uji Kualitatif Asam Lemak Dan Sterolnya. *Skripsi.* Universitas Gadj Mada. Yogyakarta.
- Karangan, J., Bambang, S, dan Sulardi. (2019). Uji keasaman air dengan alat sensor pH di STT migas Balikpapan. *Jurnal Keilmuan Teknik Sipil.* 2(1): 65-72.
- Kardinan, A., 1997. *Budi Daya Tanaman Obat Secara Organik.* Argomedia Pustaka.
- Kemetrician Kesehatan Republik Indonesia. 2017. *Farmakope Herbal Indonesia Edisi III.* Jakarta. ISBN :978-602-416-329-7.
- Khairunnisyah, A.Y. 2018. Pemanfaatan Andaliman sebagai Tanaman PenghasilMinyak Atsiri. *Jurnal Kultivasi.* 17 (1):1-10.
- Kolhe, S, R., Borole, P., And Patel, U. 2011. Extraction And Evaluation Of Piperin From *Piper Ningrum L.* *Internasional Journal Of Applied Biologyand Pharmaceutical Technology.* 2(2): 144-149.
- Kusumah FC., Maheswari, RRA dan Wulandari, Z. 2002. Standarisasi Suhu Pemanasan Pada Proses Pengolahan Dodol Susu. *Med Perternakan.* (25):75- 83.

- Manfaati, R., Baskoro, H., dan Rifai, M.M. 2019. Pengaruh Waktu dan Suhu Terhadap Proses Pengeringan Bawang Merah Menggunakan Tray Dryer. *Fluida*. 12(1):43-49.
- Maimulyati, A., Prihadi, Ar. 2015. Chemical Composition, Phytochemical And Antioxidant Activiry From Extract Of Etlingera Elantior Flower From Indonesia. *Journal Of Pharmacognocy and Phytochemistry*.3(6):233-238.
- Meghwat, M., And Goswami, T, K. 2012. Nutritional Contituent Of Black Pepper As Medicinal Molecules: A Riview. *Open Access Scientification Reports*. 1(1):1-7.
- Meilawati, N, L, 2., Bermawie, N., Purwito, A., And Manohara, D. 2016. Respon Tanaman Lada (*Piper Nigrum L.*) Varietas Ciinten Terhadap Iridiasi Sinar Gamma/Responns Of Gamma Irridation On Black Pepper (*Piper Nigrum L.*) Ciiten Variety. *Jurnal Penelitian Tanaman Industri*, 22(2):78-80.
- Moulia, M, N., Rizal, S., Evi, S, I., Harsi, D, K., dan Nugraha, E, S. 2018. Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Review PANGAN*. 27(1); 55-66.
- Muchthadi, T. R dan Sugiono. (1992). Ilmu pengetahuan bahan pangan. Departemen pendidikan dan kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mutia, AK., Y Aris, P dan Lilik, P. 2014. Perubahan Kualitas Bawang Merah (*Allium Ascalonicum L.*) Selama Penyimpanan pada Tingkat Kadar Air dan Suhu yang Berbeda. *Journal Pascapanen*. 11(2): 108-115.
- Nasrullah, F. 2010. Pengaruh Komposisi Bahan Pengkapsul Terhadap Kulaitas Mikrokapsul Oleoresin Lada Hitam (*Piper Ningrum L.*).Skripsi. Departemen Ilmu Dan Tegnologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Novianti, T., Muhammad Z., & Ita, W. 2019. Aktivitas Antioksidan Dan Identifikasi Golongan Senyawa Aktif Ekstrak Kasar Mikroalga *Chlorella vulgaris* Yang Dikultivasi Berdasarkan Sumber Cahaya Yang Berbeda. *Bakaruda*. 1(2) : 72-87.
- Nurdjannah, N. (2006). Perbaikan mutu lada hitam dalam rangka meningkatkan daya saing di pasar dunia. *PERSPEKTIF*. 5(1) : 13-25.
- Packer, L, M., Harimatsu, T. And Toshikawaa. 1999. *Antioxidant Food Supplement In Human Health*. Academic Press.
- Pramesthi, D., Ardyati, I., dan Slamet, A. 2020. Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal Buton Sebagai Sumber Belajar. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*. 6(3): 225-232. ISSN 2580-0922.

- Robi, Y., Kartikawati, SM., dan Muflihati. 2019. Ebotani Rempah Tradisional Di Desa EMPOTO Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat. *Jurnal Hutan Lestari*. 7(1): 130-142.
- Rorong, J, A dan Weisje, FW. 2020. Keracunan makanan oleh mikroba. *Tehno Science Journal*. 2(2):47-60
- Salima, J. 2015. Antibacterial Activity Of Garlic (*Allium Sativum L.*). *Journal Majority*. 4(2):30-39.
- Saragih, S, N. 2016. Tinuktuk Sebagai Pengobatan Tradisional Pasca Melahirkan Di Nagori Amborokan Panei Raya, Kecamatan Raya Kahean, Kabupaten Simalungun. Universitas Negeri Medan. Medan.
- Siregar, B, L. 2003. Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium Dc*) Di Sumatera Utara :Deksripsi Dan Perkecambahan Hayati. 10(1):38-40.
- Soeseningsih, E dan Azizah. 2020. Akurasi Perhitungan Bkateri pada Daging Sapi Menggunakan Metode Hitung Cawan. *Berkala Saintek*. 8(3):75-79.
- Soleh, Sandra, M. 2019. Karakteristik Morfologi Tanaman Kencur (*Kampferia Galanga L.*) Dan Aktivitas Farmakologi. *Jurnal Farmaka*. 17(2):256-262.
- Srinivasan, K. 2017. Ginger rhizomes (*Zingiber officinale*): A spice with multiple health beneficial potentials. *Pharma Nutrition*. <http://doi.org/10.1016/j.phanu.2017.01.001>.
- Sukmawati. 2017. Daya Hambat Ekstrak Buah Kecombrang (*Etilingera elatior*) Terhadap Pertumbuhan Staphylococcus Aureus Dan Eascherichia. *Jurnal Pendidikan Biologi*. 1(2);68-76.
- Sukmawati dan Fatimah, H. 2018. Analisis Total Plate Count (TPC) Mikroa pada Ikan Asin Kakap di Kota Sorong Papua Barat. *Jurnal Biodjati*. 3(1):72-78.
- Suryanto, E. H. Sastrohamidjojo, S. Raharjo, And Trangono. 2004. Singlet Oxygent Quenching Effect Of Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium Dc.*). *Indonesian Fod And Nutrition Progress*. 11(2):48-55.
- Susila, I., dan Nasihah, M. 2019. Pengaruh Cream Biji Lada Hitam (*Piper Nigrum L.*). Terhadap Penyakit Vitiligo. *Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan*. 1 (3): 28-44. Issn 2621-6507.
- Supu, R, D, Et Al. 2018. Red Ginger (*Zingiber Officinale Var. Rubrum*): Its Chemical Constituents, Pharmacological Activities And Safety. *Fitifarmaka Jurnal Ilmiah Farmasi*. Vol 8(1) : 2087-9164.
- Takooree, H., Aumeeruddy, M. Z., Rengasamy, K. R., Venugopala, K. N., Jeewon, R., Zengin, G., & Mahomoodally, M. F. 2019. A Systematic Review On Black Pepper (*Piper Nigrum L.*): From Folk Uses To Pharmacological Applications. *Critical Reviews In Food Science And Nutrition*, 59(Sup1), S210-S243.

- Thangselvabal, T., Gailce LJC and Leelamathi, M. 2008. Balck Pepper (*Pepper nigrum L.*) the king of spices-A review. *Agricultural Reviews*. 29(2): 89-98.
- Underwood, A, L. 2001. *Analisa Kimia Kuantitatif*. Pt. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Verenzia, N, A., Sukardi, Mujiyanto dan Mochamad, W., 2022. Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Stik dengan Formulasi Tepung Lemon (*Citrus limon L*) dan pati Jahe Merah (*Zingiber officinale var Rubrum*). *Food Technology and Science Journal*. 5(1):93-108
- Wasteson, Y, and Hornes, E. 2009. *Pathogenic Escherichia Coli Found in Food*. *International Journal Of Food Microbiology*.12,(12):103-114
- Widyanti, N. L. D., Yulianti, N. L., & Setyo, Y. m2021. Karakteristik Pengeringan Dan Sifat Fisik Bubuk Jahe Merah Kering (*Zingiber Officinale Var.rubrum*) Dengan Variasi Ketebalan Irisan Dan Suhu Pengeringan. *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*. 9(2).
- Wijaya, C. H. Isolasi dan identifikasi senyawa trigerminial aktif buah andaliman. *Hayati journal of bioscience*. 7(3) : 91-95.
- Wijaya, Ch, Hadiprodjo It, Aprianto A. 2001. Komponen Volatil Dan Karakterisasi Komponen Kunci Aroma Buah Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium Dc.*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 12(2):117- 125.
- Wikipedia. 2021. https://id.m.wikipedia.org/wiki/Garam_Himalaya. [Diakses Pada 21 Sep 2021].
- Wulandari, A. 2017. Angla Cemaran Mikroba dan Identifikasi Faktor Resiko pada Tahap Pembersihan dan Perebusan Produksi Ikan Kayu di Kecamatan Kuta Alam, Kota Banda Aceh. *Jimvet*. 1(2).
- Wulandari, W., Maria, D, O., Yeni, N, S., And Harrizul, R. 2021. Riview: Black Pepper (*Piper Ningrum L.*) Botanical Aspect, Chemical Content, Pharmacological Activities. *International Journal Of Pharmaceutical Science And Medicine*. 6(1), Pg.83-91. Issn:2519-9889.
- Yusron. 2005. *Deskripsi Tanaman Kemiri dan Manfaat Tanaman Kemiri*. Governance Brief. Bogor.