

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, I., Herliyana, E.N., Asrori, A., Rijal, S. 2012. Keefektifan Penghambatan Ekstrak Daging Biji terhadap Pertumbuhan *Rhizoctonia sp.* dan *Cylindrocladium sp.* Secara In Vitro. *Jurnal Hort.* 22 (3): 268-275.
- Adawyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Adrian, Sutedi. 2009. *Peralihan Hak Atas Tanah dan Pendaftarannya*. Sinar Grafika. Jakarta.
- Adrianto, H., Yotoprano, S., Hamidah. 2014. Efektivitas Ekstrak Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*), Jeruk Limau (*Citrus amblycarpa*), dan Jeruk Bali (*Citrus maxima*) Terhadap Larva Aedes aegypti. *Jurnal Aspirator*. 6 (1): 1-6.
- Aisyah SI. 2008. *Mutasi Induksi*. Di dalam: Sastrosumarjo, editor. *Sitogenetika Tanaman*. Bogor: IPB Press.
- Anandika, D. D. 2009. Pengaruh Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) Menurunkan Jumlah Leukosit pada Mencit Model Sepsis akibat Paparan *Staphylococcus aureus*. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Andri, E. 2015. Hubungan budidaya bawang merah dengan tingkat kesejahteraan petani di desa Sidamulya kecamatan Jalaksana kabupaten Kuningan. *Skripsi*. Universitas Pendidikan.
- Anugrah, R. 2011. Minuman Santan Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Rendah Lemak dengan Penambahan Ekstrak Daun *Stevia rebaudiana* Sebagai Produk Diversifikasi Pangan Berbasis Santan Kelapa. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arlene, A., Steviana Kristanto, Ign Suharto. 2010. *Pengaruh Temperatur dan F/S terhadap Ekstraksi Minyak dari Biji Kemiri Sisa Penekanan Mekanik*: Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses. <https://core.ac.uk/download/pdf/11727381.pdf>. Diakses tanggal 2 Agustus 2016.
- Asrori, A. 2008. Efektivitas Penghambat Ekstrak Daging Biji Picung terhadap Pertumbuhan *Rhizoctonia sp.* Secara In Vitro. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, M. 2009. *Kayu Manis Tangkal Kanker Hati ganas*. Tabloid Gaya Hidup Sehat. Jakarta.
- Boga, Yasa. 2008. *Masakan Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- BPTP Banten. 2005. *Kajian Sosial Ekonomi Aren di Banten*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten. Banten.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton. 2010. Food Science. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono dalam Ilmu Pangan. Jakarta: UI Press.

- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet., dan M. Wooton. 2007. Ilmu Pangan. Jakarta: UI Press.
- Chung M.S., R.R. Ruan, P. Chen, S.H. Chung, T.H. Ahn, and K.H. Lee. 2000. Study caking in powdered foods using nuclear magnetic resonance spectroscopy. *J Appl. Spectrosc.* 65(1): 134-138.
- Ebook Pangan. 2006. *Pengujian Organoleptik Evaluasi Sensori dalam Industri Pangan*. URL: <http://www.tekpan.unimus.ac.id/.../PengujianOrganoleptik-dalamIndustri-Pangan.html>. Diakses tanggal 10 Februari 2021.
- G, Chaitanya Lakshmi. 2014. Food Coloring: The Natural Way. *Research Journal of Chemical Sciences* 4(2), 87-96.
- Halim, N.R., Iskandar, D.A. 2019. Pengaruh Kualitas produk, Harga, dan Persaingan terhadap Minat Beli. *Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis*. 4 (3): 415-424.
- Hambali, E. 2008. *Membuat Aneka Bumbu Instan Kering*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Handajani, S dan Purwoko. 2008. Aktivitas ekstrak rimpang lengkuas (*Alpinia galanga*) terhadap pertumbuhan jamur *Aspergillus sp.* penghasil aflatoksin dan *Fusarium moniliforme*. Universitas Sebelas Maret (UNS): Biologi Fakultas MIPA. *Biodiversitas*. 9 (3): 161-164.
- Handoko, T. H. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. BPFE. Yogyakarta.
- Hapsoh. 2011. Budidaya Tanaman Obat dan Rempah. USU Press. Medan.
- Hardiman, I. 2014. *Cerita Boga Indonesia*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 27 (4): 124-130.
- Herlina, N. dan M. H. S. Ginting. 2002. Lemak dan Minyak. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Hernani dan Winarti, C. 2013. Kandungan Bahan Aktif Jahe dan Pemanfaatannya dalam Bidang Kesehatan. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Hikmatulloh, E., Elly L., Tati S. 2017. Manfaat Pengetahuan Bumbu Dan Rempah Pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa Smkn 9 Bandung. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*. 6(1): 42-50.
- Hilmayanti, I., W. Dewi, Murdaningsih, M. Rahardja, N. Rostini dan R. Setiamihardja. 2006. Pewarisan Karakter Umur Berbunga dan Ukuran Buah Cabai Merah (*Capsicum annum L.*). *Zuriat*. 17 (1):86-93.
- Jukic, M., O. Politeo and M. Milos. 2006. Chemical composition and antioxidant effect of free volatile aglycones from nutmeg (*Myristica*

- fragrans Houtt) compared to its essential oil. *Croatia Chemica Acta CCACAA*. 79 (2): 209-214.
- Julianingsih dan Prasetyo, F. 2003. Penentuan kondisi pengolahan dan penyajian bumbu rawon instan bubuk dengan metode takaguchi. *Jurnal Teknik Industri*. 5 (2): 90-100.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: UI Press.
- Ketaren, S. 2005. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: UI Press.
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas (UI) Press. Jakarta.
- Kristianingrum, S. 2009. Analisis Nutrisi dalam Gula Semut. *Laporan Kegiatan PPM*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Kurniasih, B. dan F. Wulandhany. 2006. *Budidaya Bawang Merah dengan Pupuk Organik*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Kusumah, G.R.B. 2017. Pengaruh Formula dan Perbandingan Bumbu Serbuk dengan Santan Serbuk terhadap Karakteristik Bumbu Gulai Serbuk dengan Metode Foam-Mat Drying. *Tugas Akhir*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Lingga, ME dan Rustama, MM. 2005. Uji Aktivitas Antibakteri dari Ekstrak Air dan Etanol Bawang Putih (*Allium sativum* L.) terhadap Bakteri Gram Negatif dan Gram Positif yang Diisolasi dari Udang Dogol (*Metapenaeus monoceros*), Udang Lobster (*Panulirus* sp) dan Udang Rebon (*Mysis* dan *Acetes*). *Jurnal Biotika*. 5 (2).
- Magfiroh, I.D. 2016. Pengaruh Penambahan Natrium Benzoat Dan Lama Pemanasan Bumbu Rujak Manis Siap Saji Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Selama Penyimpanan. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. FTP. Universitas Brawijaya. Malang
- Maharani, M. 2015. Antioksidan: Capsaicin, Senyawa Bioaktif pada Cabai. URL: [https:// maharani2015.wordpress.com](https://maharani2015.wordpress.com). Diakses tanggal 27 Juli 2017.
- Marby, Y.H. 2019. Efektivitas Ekstrak Batang Serai Wangi (*Cymbopogon nardus*) terhadap Kematian Nyamuk *Aedes* sp. *Tugas Akhir*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang. Kupang.
- Marti. 2020. *Bumbu Instan Basah Vs Bumbu Instan Kering, Pilih Yang Mana?*. URL: <https://www.cookin.id/read/026232/bumbu-instan-basah-vs-bumbu-instan-kering-pilih-yang-mana>. Diakses tanggal 10 Februari 2021.
- Masyitah, I., Arief, I., Suryati, T. 2016. Kandungan Gizi dan Organoleptik Sie Reuboh dengan Penambahan Cuka Aren (*Arenga pinnata*) dan Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*) pada Konsentrasi yang

- Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4 (1): 239-245.
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton: CRC Press.
- Mudawaroch, R dan Zulfanita. 2012. Kajian Berbagai Macam Antioksidan Alami Dalam Pembuatan Sosis. *Jurnal Surya Agritama*. 1 (1): 71-84.
- Mustafa, R. M., 2006. Studi Efektivitas Bahan Pengawet Alami dalam Pengawetan Tahu. *Skripsi*. Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian. Bogor.
- Ningrum, E.N. 2017. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengental terhadap Sifat Fisik dan Kimia Pasta Keluwak (*Pangium edule Reinw.*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Nisa. 2016. *Kenali 4 Macam Bumbu Dasar*. URL: <https://sajiansedap.grid.id/read/10753528/kenali-4-macam-bumbu-dasar?page=all>. Diakses tanggal 20 Januari 2021.
- Nurdjannah, N. 2007. *Teknologi Pengolahan Pala*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jakarta.
- Nurhadi, B dan Nurhasanah, S. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Widya Padjajaran. Bandung.
- Nursal, Wulandari, S., Juwita, W.S. 2006. Bioaktifitas Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri *Escherichia Coli* dan *Bacillus Subtilis*. *Jurnal Biogenesis*. 2 (2): 64-66.
- Pamata, N. 2008. Sintesis Metil Ester (Biodiesel) dari Minyak Biji Kemiri (*Aleurites moluccana*) Hasil Ekstraksi Melalui Metode Ultrasonokimia. *Skripsi*. Sarjana Departemen Kimia FMIPA UI, Depok.
- Prahita, T. 2019. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Perbandingan Serbuk Asam Jawa dengan Gula Semut terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Asam Jawa (*Tamarindus indica.L*) dengan Metode Foam Mat Drying. *Tugas Akhir*. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Pramitasari, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Bandung.
- Prasetyaningsih, E. 2008. *Industri garam (NaCl)*. URL: <http://kuliah.wikidot.com/garam>. Diakses tanggal 6 Maret 2016.

- Prasetyo Y.T. 2003. Teknologi Tepat Guna Instan Jahe, Kunyit, Kencur, Temulawak. Kanisius. Yogyakarta.
- Rabinowitch, H.D. and R. Kamenetsky. Shallot (*Allium cepa*, *Aggregatum Group*) edited by Rabinowitch, H.D. and L. Curah. 2002. Allium crop science: Recent advances. CAB International p. 409-430.
- Rahadian, D.D. 2009. Pengaruh Ekstrak Biji Pala (*Myristica fragrans Houtt*) Dosis 7,5mg/25grBB Terhadap Waktu Induksi Tidur dan lama Waktu Tidur Mencit Balb/C yang Diinduksi Thiopental. *Laporan Akhir Karya Tulis Ilmiah*. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rahmi, A.D., Dien, H.A., Kaparang, J.T. 2018. Mutu Mikrobiologi Kimia dari Produk Pasta (*Intermediet Product*) Penyedap Rasa Alami yang Disimpan pada Suhu Ruang dan Suhu Dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 6(2): 42-47.
- Razak, A., Djamal, A., Revilla, G. 2013. Uji Daya Hambat Air Perasan Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia s.*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 2 (1): 5-8.
- Ria, N.F. 2017. *Mari Mengenal Bumbu Nusantara*. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. Jakarta.
- Ridawati, Jenie B S L, Djuwita I, dan Sjamsuridzal W. 2011. Aktivitas Antifungal Minyak Atsiri Jinten putih terhadap *Candida parapsilosis* SS25 *C.orthopsilosis* NN14 *C.metapsilosis* MP27 dan *C.etchellsii* MP18. *Makara Sains*. 15 (1): 58-62.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., dan Sari, M. P. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Sianipar., Sugiyono D., Syarief R. 2008. Kajian Formulasi Bumbu Instant Binthe Biluhuta, Karakteristik Hidratasi dan Pendugaan Umur Simpannya Dengan Menggunakan Metode Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 29(1): 72-91.
- Sibuea, F.S.Y. 2015. Ekstraksi Tanin dari Keluwak (*Pangium edule R*) Menggunakan Pelarut Etanol dan Aquades dan Aplikasinya sebagai Pewarna Makanan. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Sijabat, Elisa. 2019. Pengambilan Keputusan dan Pola Pembelian Bumbu Giling Pada Rumah Tangga di Kota Bandar Lampung. *Skripsi*. Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Lampung.
- Siswanto, Bejo. 2005. Manajemen Tenaga Kerja Indonesia Pendekatan Administratif dan Operasional. Bumi Aksara. Jakarta.
- Soekarto. 2002. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Aksara. Jakarta.
- Sukarma, U. 2009. *Aneka Ragam Khas Jawa Timur*. Sarana Panca Karya Nusa. Bandung.

- Suprpti, L. 2000. *Membuat Saos Tomat*. Trubus Agrisarana. Jakarta.
- Suryono. 2018. *Teknologi Sensor Edisi 1*. Semarang: UNDIP Press.
- Sutanty, K.J. 2019. Proses Preparasi Bumbu Dasar Masakan Khas Indonesia Pada Menu The Palis Restaurant, Kalalili. Laporan Kerja Praktek. Program studi Teknologi Pangan Konsentrasi Nutrisi dan Teknologi Kuliner. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Sutapa, G.N., Kasmawan, I.G.A. 2016. Efek Induksi Mutasi Radiasi Gamma 60Co pada Pertumbuhan Fisiologis Tanaman Tomat (*Lycopersicon esculentum L.*). *Jurnal Keselamatan Radiasi dan Lingkungan*. 1 (2): 5-11.
- Syamsir, E. 2008. *Penanganan Bumbu dan Rempah*. URL: <http://ilmupangan.blogspot.com/2011/08/penanganan-bumbu-dan-rempah.html>. Diakses tanggal 25 September 2018.
- Utami, DA. 2012. Studi Pengolahan Dan Lama Penyimpanan Sambal Ulek Berbahan Dasar Cabe Merah, Cabe Keriting, Dan Cabe Rawit Yang Difermentasi. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Wahyuningtyas. 2010. Uji organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review*. 1 (1): 116-125
- Winarno, F. G. 1999. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. dan Surono. 2002. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. M-Brio Press. Bogor.
- Wursanto. 2005. *Dasar-Dasar Ilmu Organisasi*. Andi. Yogyakarta.
- Yuliati. 2016. Uji Efektivitas Ekstrak Kunyit Sebagai Antibakteri Dalam Pertumbuhan *Bacillus sp* dan *Shigella dysenteriae* Secara In vitro. *Jurnal Profesi Medika*. 10 (1): 28-32.