

DAFTAR PUSTAKA

- Abdalahim, F.A., Aisha, Abu-Salah, K.M., Ismail, Z., and Abdul Majid, A.M.S., (2013). Determination of Total Xanthenes in GarciniaMagostana Fruit Rind Extract by Ultraviolet (UV) Spectrofotometry. *Journal of Medicinal Plants Research*, 7(1): 29-35.
- Agustin, D. (2015). Perbedaan Khasiat Antibakteri Bahan Irigasi antara Hidrogen Peroksida 3% dan Infusum Daun Sirih 20% terhadap Bakteri Mix. *Majalah Kedokteran Gigi. (Dent. J.)*. 38 (1):47.
- Agustina, E. (2017). Uji Aktivitas Senyawa Antioksidan dari Ekstrak Daun Tiin (Ficus carica Linn) dengan Pelarut Air, Metanol, dan Campuran Metanol-Air. *Klorofil*, 1 (1) h.38-47
- Ameer, K., Shahbaz, H. M., & Kwon, J. (2017). Green Extraction Methods for Polyphenols from Plant Matrices and Their Byproducts: A Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 16(2): 295-315.
- Amelia, F. R. (2016). Penentuan jenis tanin dan penetapan kadar tanin dari buah bungur muda (*Lagerstroemia speciosa* Pers.) secara spektrofotometri dan permanganometri. *CALYPTRA*, 4(2), 1-20.
- Amelia, R., Berliana, Y., & Sijabat, O. S. (2023). Uji kandungan vitamin C dengan media tanam berbeda serta pengaruh paranet terhadap warna hijau daun pada tanaman bayam hijau (*Amaranthus tricolor* L.). *JAGROS: Jurnal Agroteknologi dan Sains (Journal of Agrotechnology Science)*, 7(2), 108-117.
- Amin, H., Iftriani, I. S. W. H. A., & Wahyuni, S. (2016). Analisis Kandungan Bahan Pengawet Formalin pada Tahu yang Diperdagangkan di Pasar Tradisional Kota Kendari (Pasar Panjang, Pasar Anduonohu, Pasar Basah dan Pasar Baruga). *Sains Dan Teknologi Pangan*, 1(2), 125-130.
- Amin, R., Rosyidah, D. U., dan Aziz, M. A. 2015. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L.) terhadap Bakteri *Escherichia coli* ATCC 11229 dan *Staphylococcus aureus* ATCC 6538 secara In Vitro., *Research Colloquium*. No. ISSN 2407-9189. Hal: 129-131.
- Andayani, R., NST, A. I., & Adrian. (2016). Potensi Daya Hambat Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) terhadap Pertumbuhan *Candida albicans*. *Journal of Syiah Kuala Denstistry Society*, 1(1), h.13-20.
- Andishmand, H., Masoumi, B., Torbati, M., Homayouni-Rad, A., Azadmard-Damirchi, S., & Hamishehkar, H. (2023). Ultrasonication/dynamic maceration-assisted extraction method as a novel combined approach for recovery of phenolic compounds from pomegranate peel. *Food Science & Nutrition*, 11(11), 7160-7171.
- Ansel, H. (1989). Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi Edisi IV. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

- Artanugraha, I. K. A., Setiawan, E. I., & Mirayanti, N. P. D. (2022). Potensi ekstrak kulit buah manggis dalam sediaan salep sebagai pengobatan topikal terhadap bakteri penyebab bisul. In *Prosiding Workshop Dan Seminar Nasional Farmasi* (Vol. 1, pp. 519-529).
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). (2018) *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Penerbit Universitas Bakrie, Jakarta.
- Astawan, M. (2008). *Khasiat warna-warni makanan*. Gramedia Pustaka Utama.
- Auranwiwat, C., Intama, N., Limtharakul, T., Pinthong, M., Sumsakul, W., & Pyne, S. G. (2026). *A comparison of extraction methods on α -mangostin yield, total phenolic and flavonoid content and antioxidant activity in *Garcinia mangostana* Linn.* *Natural and Life Sciences Communications*, 25(1), e2026019. <https://doi.org/10.12982/NLSC.2026.019>
- Avicena S. M. S., Widiarini, R., & KM, S. (2018). *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Azizah, B. N. (2024). *Efek Antibakteri Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Terhadap Bakteri *Escherichia coli** (Doctoral dissertation, Wijaya Kusuma Surabaya University).
- Azri, I., Ali, A., & Zalfiatri, Y. (2018). Efektifitas buah asam kandis (*Garcinia dioica* Blume) sebagai bahan penggumpal dan pengawet pada produk tahu. *JOM UR*, 5(2), 1-14.
- Badan Pengawas Obat Makanan. (2012). *Pedoman Kriteria Cemar pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Produksi Tanaman Buah-Buahan*. <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/2/produksi-tanaman-buah-buahan.html>.
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting*. Badan Pusat Statistik.
- Badan Standardisasi Nasional. (1998). *Syarat Mutu Tahu*. SNI 01-3142-1998. Jakarta.
- Bentalen, S. G., Onibala, H., & Salindeho, N. (2017). Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis* L) Asap Yang Direndam Dengan Larutan Kulit Buah Manggis (*Gracinia Mangostana* Linn). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 13-18.
- Bintang, I.A.K, Sinurat A.P, dan Purwadaria T. (2007). Penambahan Ampas Mengkudu sebagai Senyawa Bioaktif terhadap Performans Ayam Broiler. *JITV*. 12(1):1-5.
- Borhet, A., Gunawan, S., Lutfiani, Z. T., Susanto, D. F., Aparamarta, H. W., & Widjaya, A. (2016, November). Pengaruh tingkat kepolaran solvent terhadap isolasi xanthone dan coumarine pada crude ekstrak daun nyamplung. In *Seminar MASTER PPNS* (Vol. 1, No. 1, pp. 135-140).

- Bowker, B., & Zhuang, H. (2015). Relationship between water-holding capacity and protein denaturation in broiler breast meat. *Poultry science*, 94(7), 1657–1664. <https://doi.org/10.3382/ps/pev120>.
- Brooks, G.F., Janet, S.B., Sthephen A.M. Jawetz, Melnick and Adelbergs, 2007. "Mikrobiologi Kedokteran." Edisi 23, Alih Bahasa Oleh Mudihardi, E., Kuntaman, Wasito, E.B., Mertaniasih, N.M., Harsono, S., dan Alimsardjono, L. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Budi, S., dan Sabriani. (2012). Efektifitas ekstrak kulit manggis garcinia mangostana dalam menghambat bakteri vibrio harveyii. *Octopus Jurnal Ilmu Perikanan*, 1, 93–96.
- Cahyadi, W. 2008. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara : Jakarta.
- Cavalieri, S.J., I.D. Rankin., R.J. Harbeck., R.S. Sautter., Y.S. McCarter., S.E. Sharp., J.H. Ortez., dan C.A. Spiegel. (2005). *Manual of Antimicrobial Susceptibility Testing*. USA: American Society for Microbiology.
- Chemat, F., Rombaut, N., Sicaire, A. G., Meullemiestre, A., Fabiano-Tixier, A. S., & Abert-Vian, M. (2017). Ultrasound assisted extraction of food and natural products. Mechanisms, techniques, combinations, protocols and applications. A review. *Ultrasonics sonochemistry*, 34, 540-560.
- Chivapat S, Chacalittumrong P, Wongsin P. (2018). Chronic Toxicity Of Garcinia Mangostana Linn. *Thai J Vet Med*. 2011;41(1):45-53.
- Cook, N. C. and S. Samman. (1996). Review Flavonoids-Chemistry, Metabolism Cardioprotective Effect, And Dietary Sources, *J. Nutr. Biochem* (7): 66- 76.
- Cushnie, T.P.T., dan A.J. Lamb. (2005). Antimicrobial Activity of Flavonoids. *International Journal of Antimicrobial Agents*. 26: 343 – 356.
- Damanis, F.V.M., Wewengkang, D.S.& Antasionasti, I. 2020. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Ascidian herdmania momus dengan Metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Pharmacon*, 9(3), h.464-469.
- Davis, W. W. dan T. R. Stout. (1971). Disc Plate Methods of Microbiological Antibiotic Assay. *Microbiology*. 22. p659-665.
- Dewi, Astuti, K.W., & Warditiani, N.K. (2013). Identifikasi Kandungan Kimia Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal Farmasi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Udayana*, 2(4), h.1-6.
- Dewi, N. P. (2020). Uji kuantitatif metabolit standar ekstrak etanol daun awar-awar (*Ficus septica* burm. f) dengan metode kromatografi. *Acta Holistica Pharmacia*, 2(1), 16–24.
- Dyah, A. A. T., Rahmadwati, S. T., MT, & Ir Retnowati, M. T. (2014). *Pengendalian Kadar Keasaman (pH) Pada Pengendapan Tahu Menggunakan Kontroler PID Berbasis ATmega328* (Doctoral dissertation, Brawijaya University).
- Endarini, L. H. (2016). *Farmakognisi dan Fitokimia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

- Ernawati dan Sari, K. (2015). Kandungan Senyawa Kimia dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Alpukat (*Persea Americana* p.Mill) terhadap Bakteri *Vibrio Alginolyticus*. *Jurnal Kajian Veteriner*. 3(2): 203-211.
- Fahriya, P. S., & Shofi, M. S. (2011). Ekstraksi zat aktif antimikroba dari tanaman yodium (*Jatropha multifida* Linn) sebagai bahan baku alternatif antibiotik alami. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.
- Fajarizki, G. R., Tandi, J., Tuldjanah, M., & Magfirah, M. (2022). Penetapan kadar metabolit sekunder ekstrak etanol daun alpukat (*Persea americana* Mill.) secara spektrofotometri UV-VIS. *Farmakologika: Jurnal Farmasi*, 19(1), 31-42.
- Fajri, M., Julianti, E., & Silalahi, J. (2020). Porang glucomannan based edible film with the addition of mangosteen peel extract. *International Conference on Agriculture, Environment and Food Security*, 782, 1–6.
- Fandani, A. L. D. I. A. N. (2020). *Perancangan Alat Bantu Kerja Yang Ergonomis Pada Proses Pembuatan Tahu Pt. Usaha Maju Pangan Supply* (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Jakarta).
- Fardiaz, S. 2012. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Farida, R., dan Fithri C.N. 2015. Ekstraksi Antosianin Limbah Kulit Manggis Metode Microwave Assisted Extraction (Lama Ekstraksi Dan Rasio Bahan : Pelarut). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 2 p.362-373.
- Gloriana, E. M., & Sagita, L. (2021). Karakterisasi flavonoid daun kitolod dengan metode maserasi dan enkapsulasi. *Chempro*, 2(2), 44-51.
- Gupita, C. N., & Rahayuni, A. (2012). *Pengaruh berbagai pH sari buah dan suhu pasteurisasi terhadap aktivitas antioksidan dan tingkat penerimaan sari kulit buah manggis* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- Hadju, R. 2006. Kajian efek waktu blansirdan lama penyimpanan pada suhu rendah terhadap mutu daging sapi yang dikemas vakum. *Jurnal Zootek*. 22 : 21-28.
- Handa, S.S., Khanuja, S.P.S., Longo, G., Rakesh, D.D., 2008. *Extraction Technologies for Medicinal and Aromatic Plants*. United Nations Industrial Development Organization and the International Centre for Science and High Technology, Italy.
- Hanum T. 2000. Ekstraksi dan Stabilitas Zat Pewarna Alam dari Katul Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*). *J. Teknologi dan Industri Pangan*. 1(1) : 11-19.
- Harborne, J. B. (2006). *Metode Fitokimia : Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan Edisi Kedua*. Bandung : Penerbit ITB.hal5,69-75.
- Hartanti, A.I., Gde, I.D., Permana, M., & Puspawati, G.A.K.D 2021. Pengaruh Konsentrasi Etanol pada Metode Ultrasonikasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Gonda (*Sphenoclea zeylanica*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(2), h.1-8.

- Hartanto, M. 2011. Kajian Anatomi dan fisiologi sambungan bibit manggis dengan beberapa kerabat clusiaceae. Tesis. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Hendra R, Ahmad S, Sukari A, Shukor MY, Oskoueian E. (2011). Flavonoid analyses and antimicrobial activity of various parts of Phaleria macrocarpa (Scheff.) Boerl fruit. *Int J Mol Sci*;12: 3422-3431.
- Houghton PJ, Raman A. (1998). *Laboratory Handbook for the Fractionation of Natural Extracts*. First edition. Published by Chapman and Hall, London.p.22-39.
- Humaira, V., Abeiasa, M. S., & Yansen, F. (2023). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Kulit Buah Manggis Terhadap Bakteri Staphylococcus Epidermis. *Jurnal Medisains Kesehatan*, 4(1), 15-19.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. (2014). Kajian Karakteristik Tekstur (Texture Profil Analysis) Dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 106-117.
- Indrawijaya B, Paradiba A, Murni SA. 2017. Uji organoleptik dan ketahanan produk tahu berpengawet kitosan. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia UNPAM*.1(2): 1-7.
- Ingrath, W. (2015). Ekstraksi pigmen antosianin dari kulit buah naga merah (*Hylocereus costaricensis*) sebagai pewarna alami makanan dengan menggunakan microwave (kajian waktu pemanasan dengan microwave dan penambahan rasio pelarut aquades dan asam sitrat). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 3(3), 1-8.
- Iswari, K. (2005). Kulit Manggis Berkhasiat Tinggi. Madya Centradifa, Jakarta.
- Jawetz E., J. L. Melnick, E. A. Adelberg, G. F. Brooks, J. S. Butel, L. N. Ornston, 1995, Mikrobiologi Kedokteran, ed. 20, University of California, San Francisco.
- Johnson, D., dan Lee, S. (2020). Cross-Contamination in Food Processing: The Role of Equipment Sanitation. *International Journal of Food Microbiology*. 280, 58-65.
- Karou, D., Savadogo. (2005). Antibacterial activity of alkaloids from *Sida acuta*. *African Journal of Biotechnology*.4(12): 1452 -1457.
- Kasmadiharja, H. 2008. Kajian Penyimpanan Sosis, Naget Ayam dan Daging Ayam Berbumbu dalam Kemasan Polipropilen Rigid. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Khuzaimah, S. (2018). Uji stabilitas pigmen hasil ekstraksi zat warna alami dari kulit buah naga (*hylocereus undatus*). *JTI-UNUGHA (Jurnal Teknologi Industri-UNUGHA)*, 2(2).
- Koh, J. J., Qiu, S., Zou, H., Lakshminarayanan, R., Li, J., Zhou, X., ... & Beuerman, R. W. (2013). Rapid bactericidal action of alpha-mangostin against MRSA as an outcome of membrane targeting. *Biochimica et Biophysica Acta (BBA)-Biomembranes*, 1828(2), 834-844.

- Komansilan, J. G., Mintjelungan, C. N., & Waworuntu, O. (2015). Daya hambat ekstrak kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) terhadap *Streptococcus mutans*. *e-GiGi*, 3(2).
- Koswara, S. (2009). Nilai Gizi, Pengawetan dan Pengolahan Tahu. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Koswara, S. (2011). Nilai Gizi, Pengawetan dan Pengolahan Tahu. *Diakses dari <http://www.ebookpangan.com> pada tanggal, 15 Oktober 2024.*
- Koswara, S. 2012. Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 1: Pengolahan Umbi Talas. Seafast Center. Research and Community Service Institution. Bogor Agricultural University. Bogor. Hal: 8-10.
- Kulla, P. D. K., Ula, I. M., Samaniyah, S., & Rosdiana, E. (2025). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Terhadap Bakteri *Staphylococcus epidermidis*. *JOURNAL OF HEALTHCARE TECHNOLOGY AND MEDICINE*, 11(1), 263-272.
- Kumalasari, E. dan N. Sulistyani. (2011). Aktivitas Antifungi Ekstrak Etanol Batang Binahong (*Anredera cordifolia*) Terhadap *Candida albicans* serta Skrining Fitokimia. *Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 1 (2): 51 – 62.
- Lies, Suprpti. 2005. Pembuatan Tahu. Edisi Teknologi Pengolahan Pangan. Kanisius. Yogyakarta.
- Lin, S. and Robert. (1994). Phytochemicals and Antioxidants. In : Functional Foods. I. Goldberg. Chapman and Hall, London. (pp. 393–455).
- Liu, K. 2019. Effects of sample size, dry ashing temperature and duration on determination of ash content in algae and other biomass. *Algal Research*, Vol. 40, Hal. 1-5.
- Luthana, Y. K. 2009. Identifikasi Sederhana Makanan. Jakarta (ID): Bharata Karya Aksara.
- Mailia, R., Yudhistira, B., Pranoto, Y., Rochdyanto, S., & Rahayu, E. S. (2015). Ketahanan Panas Cemaran *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* dan Bakteri Pembentuk Spora yang Diisolasi dari Proses Pembuatan Tahu di Sudagaran Yogyakarta. *Agritech*, 35(3), 300-308.
- Maliana, Y., Khotimah, S. dan Diba, F. (2013). Aktivitas Antibakteri Kulit *Garcinia mangostana* Linn Terhadap Pertumbuhan *Flavobacterium* dan *Enterobacter* dari *Coptotermes curvignathus* Holmgren, *Jurnal Protobiont* Vol. 2 (1): 7-11.
- Maligan, J. M., Chairunnisa, F., & Wulan, S. N. (2019). Peran Xanthone Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L) sebagai Agen Antihiperlipemik. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(2). h.98-103.
- Mardiana, L. (2011). Ramuan dan khasiat kulit manggis. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Marpaung, M. P., & Romelan, R. (2019). Analisis jenis dan kadar saponin ekstrak metanol daun kemangi (*ocimum basilicum* L.) dengan menggunakan metode gravimetri. *Jurnal Farmasi Lampung*, 7(2), 343-448.
- Martinez, R., Garcia, F., dan Torres, P. (2022). Temperature Control in Poultry Processing: Ensuring Safety and Quality. *Journal of Food Control*. 134, 108697.
- Meenongwa, A., Keawbankrud, W., Pimsee, P., Rattanabun, W., & Phungsara, N. (2024). Niosome gels encapsulate green mangosteen peel extract (*Garcinia mangostana* L.) as an anti-acne-inducing bacterial and anti-inflammatory activity. *Creative Science*, 16(2), 254686-254686.
- Muchtaridi, M., Nurhidayah, W., Rochdiani, D., Setyawati, L. U., Islamiyati, R. R., Budiman, A., & Qosim, W. A. (2019). Pendekatan sosio-ekonomi potensi daerah sebagai pusat ekstrak kulit manggis di Indonesia. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 4(2), 179-188.
- Mudjajanto, E. S. 2005. Tahu, Makanan Favorit yang Keamanannya Perlu Diwaspadai. Departement Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muharni, Fitrya, & Farida, S. (2017). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Tanaman Obat Suku Musi di Kabupaten Musi Banyuasin, Sumatera Selatan. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 7(2), 127–135.
- Mukhriani, M., Rusdi, M., Arsul, M. I., Sugiarna, R., & Farhan, N. (2019). Kadar fenolik dan flavonoid total ekstrak etanol daun anggur (*Vitis vinifera* L.). *Ad-Dawaa'Journal of Pharmaceutical Sciences*, 2(2).
- Muliati, K., Harijani, N., & Widiyatno, T. V. (2014). Potensi Enzim Protease dari *Pediococcus pentosaceus* Sebagai Pengempuk dan Gambaran Histologis Daging Potency of *Pediococcus pentosaceus* Protease on Meat Tenderness and Histological. *Veterinaria*, 7(3).
- Mustafa R. M. (2006). Studi Efektivitas Bahan Pengawet Alami dalam Pengawet Alami. Institusi Pertanian Bogor. Bogor.
- Mustapa, Moh. A. (2014). *Tumbuhan Senyawa Penghambat Bakteri (1st Ed.)*. Jakarta: Ideas Publishing.
- Musthapa, I., & Shidiqy, M. F. I. A. (2025). Fitokimia, Kemotaksonomi, Dan Sifat Biologis Metabolit Sekunder Dari Tanaman Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Natural Product Chemistry Bulletin*, 1(1), 21-42.
- Naidu, A. S. (2000). Natural Food Antimicrobial Systems. CRC Press. USA. 265-315.
- Ningsih, G. S., Rohama, R., Hastika, F. Y., & Nastiti, K. (2025). Penetapan Kadar Flavonoid Ekstrak Daun Binahong (*Basella rubra* L.) Dengan Tingkat Fraksi Menggunakan Metode Spektrofotometri UV–VIS. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 4(8), 1530-1540.

- Nseme, Y. D. M., Mandeng, K. F. P., Mounpou, J., Djuikoo, I. L. N., Nguedjo, M. W., Baleba, R. M. M., ... & Medoua, G. N. (2022). Bioactive compounds from mangosteen fruit peels (*Garcinia mangostana* L.) and assessment of their antioxidant potential. *Microbiol Res J Int*, 32, 40-52.
- Nuraini, F., Fajarsari, I. M., Rosita, Di., & Cahyani, E. N. (2022). Kementerian Pertanian Republik Indonesia Profil Manggis. Kemetrian Pertanian.
- Nuria, maulita cut, Faizaitun, Arvin, Sumantri. (2009). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Jarak Pagar (*Jatropha Curcas* L) Terhadap Bakteri *Staphylococcus Aureus* Atcc 25923, *Escherichia Coli* Atcc 25922, Dan *Salmonella Typhi* Atcc 1408, *Mediagro*.5(2):26–37.
- Nurmala, A. P., Santoso, H., & Syauqi, A. (2020). Uji Organoleptik Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) yang Direndam dengan Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) sebagai Pengawet Alami. *Jurnal Ilmiah Sains Alami*, 3(1), 1-9.
- Pakpahan, R. A., Khotimah, S., & Turnip, M. (2015). Efektivitas ekstrak etanol daun sirih (*Piper betle* L.) dan buah mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) sebagai alternatif pengawet tahu. *Protobiont*, 4(1).
- Pareira, Macklin. 2008. *Garcinia Mangostana To Be Made As Natural Coloring* . CRC Press Cambridge. England.
- Perangin-angin, B. H. (2013). Pengaruh Derajat Keasaman dan Konsentrasi Ragi terhadap Mutu Minuman. *Agricultural Prod. Technology*. 5(2).
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2003 Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga.
- Permana, Asep W., Siti Mariana Widayanti, Sulusi Prabawati, dan Dondy A Setyabudi. (2012). Sifat Antioksidan Bubuk Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana* L.) Instan dan Aplikasinya Untuk Minuman Fungsional Berkarbonasi. *J. Pascapanen* 9(2) : 88 – 95.
- Permata, P., Kawuri, R., & Darmadi, A. K. (2018). Uji Aktifitas Antibakteri Ekstrak Etanol Kulit Buah Manggis (*Gracinia Mangostana* L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia Coli*. *Simbiosis*, 4(1), 2337-7224.
- Poeloengan, M. dan Praptiwi. 2010. Uji Aktivitas Antibaketri Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcia mangostana* Linn), *Med ia Litbang Kesehatan* Vol. XX, p.65- 69.
- Prabowo, A.Y., Estiasih, dan Purwatiningrum. (2014). Senyawa Bioaktif. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3):129-135.
- Pramudita, M., Juliansyah, H., & Rizki, M. A. (2014). Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L) Sebagai Inhibitor Korosi Baja Lunak (Mild Steel) Dalam Larutan H₂SO₄ 1 M. *Teknika: Jurnal Sains dan Teknologi*, 10(1), 1-8.
- Praseptiangga, D., Maheswari, D. E., & Parnanto, N. H. R. (2020). Pengaruh aplikasi edible coating hidroksi propil metil selulosa dan metil selulosa

terhadap penurunan serapan minyak dan karakteristik fisikokimia keripik singkong. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), 79-83.

- Prastawa, S.P.C. dan Anjarwati. 2010. Penerbit Dan Pengembangan Tentang Pengawetan Tahu. Badan Penelitian Dan Pengembangan Tahu. Balai Penelitian Kimia. Semarang.
- Prihatman, K. 2000. Manggis (*Garcinia mangostana* L.). Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi BPP Teknologi, Jakarta.
- Priharsanti, A. H. T. (2009). Populasi bakteri dan jamur pada daging sapi dengan penyimpanan suhu rendah. *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*, 7(2), 66-72.
- Puspita, C. P. (2012). *Kualitas Fruitghurt Hasil Fermentasi Limbah Nanas (*Ananas comosus*) Dengan Penambahan *Lactobacillus Bulgaricus* Pada Konsentrasi Yang Berbeda* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Putri, K. N. A., Sari, C. A., Lukito, S. A., Gusfianti, P. N. N., Cahya, D. K., Sausan, M., & Berlianti, A. N. (2024). Penelitian Mikroba pada Masakan Tumis Tahu di Suhu Ruang selama lebih dari 6 Jam. *Jurnal Analis*, 3(1), 66-76.
- Qomar, M. S., Budiyanto, M. A. K., Sukarsono, S., Wahyuni, S., & Husamah, H. (2018). Efektivitas berbagai konsentrasi ekstrak daun kayu manis (*Cinnamomum burmannii* [Ness.] Bl) terhadap diameter zona hambat pertumbuhan bakteri *Staphylococcus epidermidis*. *Jurnal Biota*, 4(1), 12-18.
- Raharjati, D. P., & Puspawati, N. (2013). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L) Terhadap *Staphylococcus aureus*. *Biomedika*, 6(1), 29-33.
- Rahmawati, R., Winarti, S., & A'yun, Q. (2021). Evaluasi Parameter Mikrobiologis Fillet Daging Ayam yang Diawetkan dengan Campuran Bubuk Kulit Buah Manggis dan Bubuk Daun Salam pada Kondisi Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(3), 227-234.
- Redha, Abdi. (2010). Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif dan Peranannya dalam Sistem Biologis. *Jurnal Belian* Vol.9 No.2 . 196.
- Rezki, A. P., Gonggo, S. T., & Sabang, S. M. (2017). Analisis Kadar Flavonoid dan Fenolat Pada Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana*L.). *Journal Akademika Kimia*. 6(4), 196–199.
- Robinson, T. (1995). Kandungan Organik Tumbuhan Tingkat Tinggi. Bandung : Penerbit ITB. Hal. 152-196.
- Rohdiana, D. (2001). Aktivitas Daya Tangkap Radikal Polifenol dalam Daun Teh. *Majalah Jurnal Indonesia*. 12, 53-58.
- Rohman, A., Rafi, M., Alam, G., Muchtaridi, M., & Windarsih, A. (2019). Chemical composition and antioxidant studies of underutilized part of mangosteen

- (*Garcinia mangostana* L.) fruit. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 9(8), 047-052.
- Sa'diyah, N., Aminudin, M. F., Prihastuti, P., & Kurniasari, L., (2019). Ekstraksi Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) menggunakan Microwave Assisted Extraction. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang*, 1 (1), h.40-45.
- Sangi, M., M.R.J. Runtuwene., H.E.I. Simbala., V.M.A. Makang. (2008). Analisis Fitokimia Tumbuhan Obat di kabupaten Minahasa Utara. *Chem. Prog*, 1(1):47-53.
- Santoni, A., Darwis, D., & Syahri, S. (2013). Isolasi Antosianin dari Buah Pucuk Merah (*syzygium campanulatum* korth.) Serta Pengujian Antioksidan dan Aplikasi.
- Saraswaty, V., Risdian, C., Budiwati, T. A., dan Tjandrawati M. (2013). Aktivitas Antioksidan dari Kombinasi Ekstrak Etanol Kulit Manggis, Daun Sirsak, dan Daun Sirih Merah. *Proceeding Seminar Ilmu Pengetahuan Teknik*. 196-200.
- Sari, R., Pratiwi, L., & Apridamayanti, P. (2016). Efektivitas SNEDDS Ekstrak Kulit Manggis Terhadap Bakteri *P. mirabilis* dan *S. epidermidis* yang Terdapat pada Ulkus Diabetik. *Pharmaceutical Sciences and Research*, 3(3), 130-138.
- Sarker, S. D., Z. Latif dan A. I. Gray. (2006). *Natural products isolation*. Totowa, New Jersey: Humana Press.
- Sarwono, B. dan Y.P. Saragih. 2013. *Membuat Aneka Tahu*. Penebar Swadaya. Jakarta. Malang.
- Shirsath SR, Sonawane SH, Gogate PR. 2012. Intensification of extraction of natural products using ultrasonic irradiations-A Review of current status. *Chemical Engineering and Processing: Process Intensification* 53: 10-23.
- Sholihah, M. A., Ahmad, U., & Budiastara, I. W. (2017). Aplikasi gelombang ultrasonik untuk meningkatkan rendemen ekstraksi dan efektivitas antioksidan kulit manggis. *Jurnal keteknik pertanian*, 5(2), 196438.
- Sirait, M. 2007. *Penuntun Fitokimia dalam Farmasi*. ITB, Bandung.
- Siregar, F. K., Ardiansyah, A., & Asna, A. (2023). Pengembangan Antibacterial Film dari Karboksimetil Selulosa (CMC) sebagai Solusi Ramah Lingkungan dalam Perspektif Ekonomi Islam dan SDG di Padang Lawas Utara. *TANSIQ: Jurnal Manajemen Dan Bisnis Islam*, 6(2), 64-86.
- Soedarto. (2015). *Mikrobiologi Kedokteran*. Jakarta : Sagung Seto.
- Sridhar, A., Ponnuchamy, M., Kumar, P. S., Kapoor, A., Vo, D. V. N., & Prabhakar, S. (2021). Techniques and modeling of polyphenol extraction from food: A review. *Environmental Chemistry Letters*, 19(4), 3409-3443.
- Steenis, C.G.G.J. (2003). *Flora*. Jakarta. Pradnya Paramita.

- Suarti, B., Miranda, I. D., & Lubis, Z. (2023). Uji Efektivitas Ekstrak Daun Bidara (*Ziziphus Spina-Cristhi* L.) Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Tahu. *Warta Dharmawangsa*, 17(1), 276-284.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Sudewi, S. 2019. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) terhadap Bakteri *Klebsiella pneumoniae*. *Pharmacon*. vol. 8, no. 1, pp. 88–93.
- Suhaidi, Ginting, C., S. Ginting, dan I. (2014). Pengaruh jumlah bubuk kunyit terhadap mutu tahu segar selama penyimpanan pada suhu ruang. *J. Rekayasa Pangan dan Pert.* 2(4) : 52- 60.
- Sujono, S., & Nuryati, A. (2017). Uji antibakteri ekstrak metanol kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L.) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Teknologi Laboratorium*, 6(1), 25-30.
- Susanti., Fusvita, A., dan Janhar, I, A. (2016). Identifikasi *Salmonella* sp. Pada Ikan Asap Di Pasar Tradisional Kota Kendari. *Journal of Biowallacea*. 3(2) : 467-473.
- Tesfaye, W., H, K., K, T., & A, Y. 2018. Anti-Bacterial Activity of Garlic Extract Against Human Pathogenic Bacteria. *Journal of Pharmacovigilance*, 6(1), 1- 5.
- Tiwari, B. K., Kadam, S. U., O'Donnell, C. P., Rai, D. K., Hossain, M. B., Burgess, C. M., & Walsh, D. (2015). Laminarin from Irish brown seaweeds *Ascophyllum nodosum* and *Laminaria hyperborea*: Ultrasound assisted extraction, characterization and bioactivity. *Marine drugs*, 13(7), 4270-4280.
- Trisnaputri, D. R., Isrul, M., Hazan, N., Fitriah, W. O. I., Syafrie, F. A., & Alani, F. W. (2024). Uji Aktivitas Antimikroba Ekstrak Etanol Rimpang Temu Hitam (*Curcuma aeruginosa* Roxb.) terhadap *Staphylococcus epidermidis*, *Escherichia coli* dan *Candida albicans*. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 10(2), 618-627.
- Trisnawati, T. (2018). *Total Bakteri, Kekenyalan Dan Sifat Sensori Tahu Putih Dengan Perendaman Larutan Kitosan Berdasarkan Lama Simpan Pada Suhu Ruang* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Tumangger, A., Herla, R. dan Mimi, N. 2017. Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengawet Alami dari Ekstrak Daun Gambir (*Uncaria Gambir* Roxb) Terhadap Mutu Tahu Selama Penyimpanan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol.5 No.4.
- Ulfa, E. (2025). *Pengaruh Antibakteri Sediaan Gel Peel-Off Ekstrak Kulit Buah Manggis dan Daun Binahong terhadap Daya Hambat Bakteri Staphylococcus epidermidis* (Doctoral dissertation, UIN RADEN INTAN LAMPUNG).

- Ummah, MK. 2010. *Ekstraksi dan Pengujian Aktivitas Antibakteri Senyawa Tanin pada Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.)*. Skripsi Jurusan Kimia. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. P.18-20.
- Utami, Y. P., Arruansaratu, E., & Jumaetri, F. (2022). Analisis Kadar Total Alkaloid Dari Beberapa Ekstrak Daun Patikala (*Etlingera Elatior* (Jack) RM Smith). In *Prosiding Seminar Nasional Kefarmasian Program Studi Farmasi FMIPA Universitas Sam Ratulangi* (Vol. 1, No. 1, pp. 1-6).
- Wafa, N.I. (2011). Uji Aktivitas Antibakteri Fraksi Air Daun Gambir (*Uncaria Gambir Roxb*) dengan Mikrodilusi dan Analisis Komponen Penyusunnya. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wehantouw, F., Manurung, S., & Suryanto, E. (2011). Aktivitas antihiperlipidemik ekstrak kulit manggis (*garcinia mangostana* L.) Pada tikus yang diinduksi sukrosa. *Chem. Prog*, 4(2), 89-96.
- Widaningrum, I. 2015. Teknologi Pembuatan Tahu yang Ramah Lingkungan (Bebas Limbah). *J. Dedikasi Versi online*. Vol 12 : 14–21. Yogyakarta.
- Widiantara, T., Cahyadi, W., & Latifah, R. (2017). Pemanfaatan kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis* L) terhadap pembuatan tahu kacang koro berdasarkan perbedaan konsentrasi koagulan. *Pasundan Food Technology Journal*, 4(3), 182.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta
- Ye, H., Wang, Q., Zhu, F., Feng, G., Yan, C., & Zhang, J. (2020). Antifungal activity of alpha-Mangostin against *Colletotrichum gloeosporioides* in vitro and in vivo. *Molecules*, 25(22), 5335.
- Yulistiani, R., Sudaryati, dan Nursianky (2015). Perubahan Sifat Organoleptik Tahu Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar (The changing characteristic of Tofu Organoleptik During Storage at room temperature). *Jurnal Rekapangan*, 7(1), hal 97-110.