

## 6. DAFTAR PUSTAKA

Aggarwal B.B.; A. Kumar; M.S. Aggarwal and S. Shishodia. (2005). *Curcumin Derived from Turmeric (Curcuma longa): a spice for all season*. CRC Press LLC.

Association of Official Analytical Chemistry (AOAC). (1984). *Method of Analysis*. Washington, D. C.

Association of Official Analytical Chemistry (AOAC). (1995). *Method of Analysis*. Washington, D. C.

Aritonang, S. N. dan Mihrani. (2008). Pengaruh Pencucian dengan Larutan Asam Asetat Terhadap Nilai pH, Kadar Protein, Jumlah Koloni Bakteri dan Daya Simpan Daging Ayam Kampung pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Agrisistem*, Vol. 4 No.1.

Astawan, M. (1999). *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Balbi-Peña M. I.; A. Becker; J. R. Stangarlin; G. Franzener; M. C. Lopes and K. R. F. Schwan-Estrada. (2006). Control of *Alternaria Solani* in Tomato by *Curcuma Longa* Extracts and Curcumin in Vitro Evaluation. *Fitopatol. Bras.* Vol. 31, No.3. Brasília.

Bermawie N. (2006). Mengatasi Demam Berdarah Dengan Tanaman Obat. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 28: 6-8.

Bogasari. (2005). *Manual Produksi Mie*. Departement Research and Development Bogasari. Jakarta.

Chattopadhyay I.; K. Biswas; U. Bandyopadhyay and R. K. Banerjee. (2004). Turmeric and Curcumin: Biological actions and medicinal applications. *Current Science*. 87: 44-53.

Cowan, M.M. (1999). *Plant Products as Antimicrobial Agents*, *Clinical Microbiology Reviews*; 12 (4): 565–571.

Dalujati, M.Y. (2004). Inaktivasi *Salmonella* pada tauge segar dengan menggunakan klorin dan asam asetat. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

Davidson, P. M.; N. S. Jhon, and A. L. Brannen. (2005). *Antimicrobial in Food*. 3<sup>rd</sup> Edition. Taylor & Francis Group. United States of America.

Departemen Kesehatan RI. (2000). *Acuan Sediaan Herbal*. Jakarta: Diktorat Jendral POM–Depkes RI.

Eskin, M. and Robinson, D.S. (2010). *Food Shelf Life Stability, Chemical, Biochemical and Microbiological Changes*. Taylor and Francis. USA.

Fardiaz S. (1989). *Mikrobiologi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Fardiaz, S. (1992). Mikrobiologi Pangan 1. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Ferdiani, I. (2008). Pengaruh Pencelupan Larutan Asam Organik Terhadap Mutu Sensori dan Umur Simpan Mi Basah Matang Pada Suhu Ruang. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Fessenden, R. J. dan J. S. Fessenden. (1997). Kimia Organik, Jilid 1 Edisi Ketiga, Terjemahan oleh: Aloysius H. P. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Garbutt, J. H. (1997). Essentials of Food Microbiology. Hodder Arnold. London.
- Gould, G. W. (1995). New Method of food preservation. Ed ke-1. London: Blackie Academic and Professional Pub.
- Gracecia, D. (2005). Profil Mie Basah yang Diperdagangkan di Bogor dan Jakarta. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Hardoyo; A. E. Tjahjono; D. Primarini; Hartono dan Musa. (2007). Kondisi Optimum Fermentasi Asam Asetat Menggunakan *Acetobacter aceti* B166. J. Sains MIPA, Vol. 13, No.1.
- Haryati, S.; L. Sya'rani dan T W. Agustini. (2006). Kajian Substitusi Tepung Ikan Kembung, Rebon, Rajungan Dalam Berbagai Konsentrasi Terhadap Mutu Fisika-Kimiawi Dan Organoleptik Pada Mie Instan. Jurnal Pasir Laut. Vol. 2, No. 1. 37-51.
- Hirasa, K. and M. Takemasa. (1998). Spice Science and Technology. Marcell Dekker, Inc. New York.
- Hoseney, R. C. (1998). Principles of Cereal Science and Technology. Second Edition. American Association of Cereal Chemists, inc. St. Paul, Minnesota.
- Hugo, W.B. and A. D. Russel. (1981). Pharmaceutical Microbiology. Blackwell Scientific Publication. Oxford.
- Jay, J. M. (2000). Modern Food Microbiology. 6<sup>th</sup> Edition. Aspen Publisher, Inc. Maryland.
- Joe, B.; M. Vijaykumar and B.R. Lokesh. (2004). Biological Properties of Curcumin-Cellular and Molecular Mechanisms of Action. Critical Review in Food Science and Nutrition. 44 (2): 97 - 112.
- Ketaren, S. (1985). Pengantar Teknologi Minyak Atsiri. Balai Pustaka. Jakarta.
- Khana, N. M. (1999). Turmeric – Nature's Precious Gift.  
<http://www.iisc.ernet.in/currsci/may25/articles.25.htm>. 16 November 2013.
- Koswara, S. (2009). Pengawet Alami untuk Produk Pangan dan Bahan Pangan. Jakarta: ebook Pangan.

- Marshall, D. L.; L. N. Cotton and F. A. Bal'a. (2000). Acetic Acid. In : A. S. Naidu. (Eds.). Natural Food Antimicrobial Systems. CRC Press. Boca, Raton.
- Martins, C. V. B.; D. L. da Silva; A. T. M. Neres; T. F. F. Magalhães; G. A. Watanabe; L. V. Modolo; A. A. Sabino; Â. de Fátima and M. A. de Resende. (2009). Curcumin as a Promising Antifungal of Clinical Interest. *Journal of Antimicrobial Chemotherapy* 63, 337–339.
- Maturin, L. J. and J. T. Peeler. (2001). Bacteriological Analytical Manual Chapter 3: Aerobic Plate Count. U.S. Food & Drug Administration. Center for Food Safety and Applied Nutrition.
- Nuraida, L.; N. Andarwulan.; M. Sukmawati and E. Yohana. (2009). Investing in Food Quality, Safety & Nutrition: Lessons Learned from Current Food Crisis Jakarta. Southeast Asian Food Science and Technology Center. International Conference Proceeding. Bogor Agricultural University.
- Nutrasanus A. (2004). Licorice root extract benefits and information. Beta hemolytic streptococcal pharyngitis and tonsillitis. *Fam. Pract. Recert*, 14 (12 Suppl): 19-26.
- Pasaraeng, E.; J. Abidjulu dan M. R. J. Runtuwene. (2013). Pemanfaatan Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica* Val) dalam Upaya Mempertahankan Mutu Ikan Layang (*Decapterus* sp). *Jurnal Mipa Unsrat Online* 2 (2) 84-87.
- Parwanayoni, S. M. N. (2008). Pergantian Populasi Bakteri Heterotrof, Algae, dan Protozoa di Logoon BTDC Unit Penanganan Limbah Nusa Dua Bali. Universitas Udayana. *Jurnal Bumi Lestari*, Vol. 8, No. 2, 180-185.
- Purseglove, J.W., E.G. Brown, C.L. Green dan S.R.J. Robbins. (1981). Spices. Vol 2. Longman Inc., New York.
- Puspitasari, I; A. M. P. Nuhriawangsa dan W. Swastike. (2013). Pengaruh Pemanfaatan Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) terhadap Kualitas Mikrobial dan Fisiko-kimia Daging Sapi. *Tropical Animal Husbandry* Vol. 2 (1), 58-64.
- Rahman, M. N. (2009). Aktivitas Antibakteri Senyawa Hasilbiotransformasi Kurkumin oleh Mikrob Endofit Asal Kunyit. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ray, B. and M. Dacschiel. (1992). Food Biopreservatives of Microbial Origin. Florida. CRC Press.
- Rusli, R. (2009). Penetapan Kadar Boraks pada Mie basah yang Beredar di Pasar Ciputat dengan Metode Spektrofotometer UVVIS Menggunakan Pereaksi Kurkumin. Skripsi. Universitas Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Sandjaja dan Atmarita. (2009). Kamus Gizi: Pelengkap Kesehatan Keluarga. PT Kompas Media Nusantara. Jakarta.

- Sari, D. P. A. A. I. (2009). Kunyit Sebagai Alternatif Bahan Pengawet Alami. Skripsi. Universitas Udayana.
- Sembiring, B. Br; M. Ma'mun dan E. I. Ginting. (2006). Pengaruh kehalusan bahan dan lama ekstraksi terhadap mutu ekstrak temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). Buletin Penelitian Tanaman Rempah dan Obat; 17 (2): 53-58.
- Shagufta N.; S. Jabeen; S. Ilyas; F. Manzoor; F. Aslam and A. Ali. (2010). Antibacterial Activity of *Curcuma Longa* Varieties against Different Strains of Bacteria. Pak. J. Bot., 42(1): 455-462.
- Sihombing, P. A. (2007). Aplikasi Ekstrak Kunyit (*Curcuma Domestica*) Sebagai Bahan Pengawet Mie Basah. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Siregar, F. R. (2014). Pengaruh Suhu Pirolisis Terhadap Senyawa Polycyclic Aromatic Hydrocarbon (Pah) dan Asam Organik Dari Asap Cair Cangkang Kelapa Sawit. Skripsi. Universitas Sumatra Utara.
- Smulders, F. J. M. (1995). Preservation by Microbial Decontamination. In: Gould G.W. (ed.). New Method of Preservation. Aspen Publishers Inc, Maryland.
- Soekarto, S.T. (1985). Penelitian Organoleptik. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Sopian, A.; R. Thahir dan T.R Muchtadi. (2005). Pengaruh Pengeringan Dengan Far Infrared Dryer, Oven Vakum dan Freeze Dryer Terhadap Warna, Kadar Total Karoten, Beta Karoten dan Vitamin C Pada Daun Bayam (*Amaranthus tricolor* L.). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 16 (2): 133-141.
- Standarisasi Nasional Indonesia. (1992). Syarat mutu mie basah. SNI 01-2987-1992.
- Sudarsono. (1996). Tumbuhan Obat, Hasil Penelitian, Sifat-sifat, dan Penggunaan. Yogyakarta: PPOT-UGM.
- Suhendro, E. L.; C. F. Kunez; C. M. McDonough; L. W. Rooney and R. D. Waniska. (2000). Cooking Characteristic and Quality of Noodles from Food Sorghum. Cereal Chemistry Vol. 77 No. 2: 96-100. American Association of Cereal Chemistry. Minnesota.
- Sutomo, B. (2008). Variasi Mie dan Pasta. PT. Kawan Pustaka. Jakarta.
- Syarief dan Halid. (1991). Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan. Jakarta.
- The International Comisi3n on Microbiological Spesification for Foods (ICMSF). (1980). Microbial Ecology of Foods Volume 1: Factors Affecting Life and Death of Microorganism. New York: Acedemia Press.
- Triyono, A. (2010). Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. Universitas Diponegoro Semarang.

Ungphaiboon S.; T. Supavita; P. Singchangchai; S. Sungkarak; P. Rattanasuwan and A. Itharat. (2005). Study on Antioxidant and Antimicrobial Activities of Turmeric Clear Liquid Soap for Wound Treatment of HIV Patients. Songklanakarin J. Sci. Technol. Vol. 27 (Suppl. 2): Thai Herbs.

Utami, M. (2009). Pengaruh Penggunaan Asam Asetat dan Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum* L.) terhadap Daya Awet dan Mutu Sensori Produk Mie Basah Matang pada Penyimpanan Suhu Ruang. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

Walpole, R.E.; R.H. Myers, and S.L. Myers. (1998). Probability and Statistics for Engineers and Scientist. Prentice Hall int inc. New Jersey.

Winarno, F.G. dan Titi Sulistyowati. (1994). Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

Winarto W. P. (2003). Khasiat dan Manfaat Kunyit. Agromedia Pustaka. Jakarta.

Wulandari, A; S. Waluyo, dan D. D. Novita. (2013). Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang Dalam Kemasan Plastik Polipropilen Beberapa Ketebalan. Jurnal Teknik Pertanian Lampung. Vol. 2, No. 2: 105 – 114.

Yohana, E. (2007). Aplikasi ekstrak bawang putih (*Allium sativum* Linn.) sebagai pengawet mi basah. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

