

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah,N.S dan Suprptini. 2010. *Minyak Kelapa Berpotensi Sebagai Pengawet Buah dan Sayuran*. Buletin Penelitian Kesehatan . Vol 38, No 2. Juni 2010.
- Ananta. 2011. Antimikroba Pada Rempah- Rempah- Rempah. [https:// ananta02.wordpress.com](https://ananta02.wordpress.com). Diakses tanggal 10 Februari 2018.
- Arlene,A; Kristanto,S; Suharto,I. 2010. Pengaruh Temperatur dan F/S Terhadap Ekstraksi Minyak Dari Biji Kemiri Sisa Penekanan Mekanik. *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*, 4-5 Agustus 2010. ISSN: 1411- 4216.
- B POM RI No: 16 tahun 2016. Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan Olahan kategori bumbu dan kondimen siap pakai pasta (basah).
- Buckle, K.A., R.A. Edwards;G.HFleet and M. Wootton.2009. *Food Science*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono dalam Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Budiyanto,A.2010.PertumbuhanMikroorganisme.[http://zaiifbio.wordpress.com/2010/11/08/pertumbuhan – mikroorganisme/](http://zaiifbio.wordpress.com/2010/11/08/pertumbuhan-mikroorganisme/) diakses pada 18 Oktober 2017.
- Chamidah, A., Tjahyono, A. dan Rosidi, D.2000. Penggunaan Metode Pengasapan Cair dalam Pengembangan Ikan Bandeng Asap Tradisional. *Jurnal Ilmu-ilmu Teknik*. Volume 12.No.1
- Fardiaz, S.1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fardiaz,S.2001. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Gobel,RA.2012.*Studi Pembuatan Bumbu Inti Sambal Kering*. Universitas Hasanudin.Makasar.
- Herawati,H.2008. *Penentuan Umur Simpan Pada produk Pangan* (Jurnal). Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Barat.
- Hapsoh dan Yaya Hasanah.2011. *Budidaya Tanaman Obat dan Rempah*.Medan:USU Pres.
- Handoko,O.T.2017. *Mengenal Bumbu Dasar Dalam Nikmatnya Masakan Indonesia*.Lemonilo.com.Dikutip tanggal 2 Februari 2018.
- Ibriani.2012. *Uji Aktivitas Antimikroba Ekstrak Bawang Merah (Allium cepa L) secara KLT-Bioautografi*. Skripsi Universitas Islam Negeri Alauddin Makasar.
- ISO-4833-1-2013. ALT Pada Bumbu dan Kondimen.

- Kali Kulla, P.D. 2016. Uji Aktivitas Antibakteri Dari Ekstrak Bawang Lanang (*Allium sativum L*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *S aureus* dan *E coli*. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta. Kurniasih, N. 2009. *Ekstraksi Inulin Dari Bawang Merah (Allium cepa) dan Uji Bioaktivitasnya Sebagai Komponen Sinbiotik Bersama Lactobacillus casei strain Bio 251 Terhadap Bakteri Penyebab Diare*. Thesis S2 Kimia ITS.
- Lingga, M.E dan Rustana, M.M. 2005. Uji Aktivitas Antibakteri dari Ekstrak Air dan Etanol Bawang Putih (*Allium sativum I*) Terhadap Bakteri Gram Negatif dan Gram Positif yang Diisolasi dari Udang Pogol (*Metapeneaus monocerus*), Udang Lobster (*Panulirus sp*) dan Udang Rebon (*Mysis Acetes*). *Jurnal Universitas Parahyangan Bandung*.
- Lestari, S. 2007. Uji Antibakteri Serbuk Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica val*) Terhadap Bakteri *Escherichia coli*, <http://etd.Library.ums.ac.id/index.php>. dikutip tanggal 05.05.2009.
- Maharani, M. 2015. Antioksidan: Capsaisin, Senyawa Bioaktif pada Cabai. <https://maharani2015.wordpress.com>. Dikutip tanggal 27 Juli 2017.
- Nursal, W; S. dan Wilda, S. 2006. Bioaktivitas Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale Roxb*) Dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri *Escherichia coli* dan *Bacillus subtilis*. *Jurnal Biogenesis 2* (2): 64-66.
- Purseglove, J.W; E.G. Brown; C.L. Green and S.R.J. Robbins. 1981. *Spices*. Vol I. Longman. London.
- Rahayu, W.P. 2000. Aktivitas Antimikroba Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olahan Industri Terhadap Bakteri Patogen dan Perusak. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. XI, No. 2.
- Saputri, E.R. 2016. Pengaruh Penambahan Bumbu Terhadap Nilai Proksimat Daya Simpan Sambal Perut Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*). STITEK Balik Dhiwa. Makasar.
- SNI 06-6989.11- 2004. Analisa pH Pada Bahan Pangan.
- Suprpti, L. 2000. *Membuat Saos Tomat*. Trubus Agrisarana. Jakarta.
- Sudiarto, F. 2009. *Mikrobiologi Pangan*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. IPB.
- Utami, DA. 2012. Studi Pengolahan Dan Lama Penyimpanan Sambal Ulek Berbahan Dasar Cabe Merah, Cabe Keriting, Dan Cabe Rawit Yang Difermentasi. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Yuliati. 2016. Uji Efektivitas Ekstrak Kunyit Sebagai Antibakteri Dalam Pertumbuhan *Bacillus sp* dan *Shigella dysenteriae* secara In vitro. *Jurnal Profesi Medika*. Vol 10, No 1 (2016).