

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, J. 2008. Pemanfaatan ekstrak bunga kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) terhadap penyembuhan infeksi jamur saprolegnia sp pada ikan nila merah.
- Alfaruqi, R. 2015. *Minyak Atsiri Daun Kecombrang (Etlingera elatior) (Jack.) R.M. Smith. Sebagai Antibakteri Staphylococcus aureus*. Skripsi. Universitas Syiah Kuala Darussalam Banda Aceh.
- Aziz, A dan Wulandari, T. 2010. Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Terhadap Sifat Termofisik dan Rheologi Ekstrak Jus Buah Mengkudu. Semarang. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2009. Penetapan Batas Maksimum Cemarkan Mikroba Dan Kimia Dalam Makanan. Nomor HK.00.06.1.52.4011.
- Brennan J. G. 1974. *Food Engineering Operations*, Applied Science Publisher Limited. London.
- Cahyaningtyas, A. A. Pudjiastuti W. & Ramdhan I. 2016. Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Organoleptik, Derajat Keasaman dan Pertumbuhan Bakteri Coliform Pada Susu Pasteurisasi. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. Vol. 10 No. 1
- Conner D.E. 1993. Naturally Occuring Compounds. In Davidson P.M and A.L. Branen. *Antimicrobial in Foods* 2nd Marcel Dekker, Inc. New York dalam Disertasi Naufalin R.
- Dina D., E. Soetrisno, dan Warnoto. 2017. Pengaruh Perendaman Daging Sapi dengan Ekstrak Bunga Kecombrang (*Etlingera Elatior*) Terhadap Susut Masak, pH dan Organoleptik (Bau, Warna, Tekstur). *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. Vol 12(2): 209-220
- Fardiaz, S., 1992, Mikrobiologi pengolahan pangan lanjut, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Handoyo, T. and Morita, N. (2006). Structural and Functional Properties of Fermented Soybean (Tempeh) by using *Rhizopus Oligosporus*. *int J Food prop* 9(2) : 375-355.
- Haraguchi, H. *et all*. 1998. *Antifungal activity from A. Galanga and the competition for incorporation of unsaturated Fatty acid in cell growth. Plant medicine*.
- Hendrianto E. dan Widya D.R. 2015. Pengaruh Penambahan Beras Kencur pada Es Krim Sari Tempe Terhadap Kualitas Fisisk dan Kimia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 3 (2): 353-361

- Herliani, A. L. Taufik, Y. Gustianova, H. 2014. Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensorik Jus Ekstrak Buah Salak (*Salacca edulis Reinw*) Varietas Bongkok. *Chimica et Natura Acta*. Vol. 2 No. 2: 126-130
- Hidayat, S.S dan Hutapea Jr. 1991. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia*. Edisi I:440-441. Badan Penelitian dan Pengembangan Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Hilda. N. 2015 .Pengaruh Pengawet Benzoat Terhadap Kerusakan Ginjal. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera* vol B (26) : 14-21
- Hudaya, A. 2010. Uji Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Air Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) Sebagai Pangan Fungsional Terhadap *Staphylococcus aerus* dan *Escherichia coli*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Jaafar, F. M., Che P. O., Nor, H. I., and Khalijah. 2007. Analysis of Essential Oils of Leaves, Steams, Flowers and Rhizomes of *Etlingera elatior* (jack) r. M. Smith dalam *The Malaysian Journal of Analytical Sciences*, Vol 11, No 1 (2007): 269-273.
- Kartika, A. M. 2017. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) Terhadap Sifat Fisikokimia Gula Semut Kelapa. Skripsi. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Komariah, A., 2004. Efektifitas Antibakteri Nano Kitosan Terhadap Pertumbuhan *Staphlococcus aureus* *Jurnal Industri Pangan*. Vol II No 1
- Koswara, S. Ebook Pangan 2009. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dab Praktek)*. <http://tekpan.unimus.ac.id>. Diakses pada 17 Februari 2017.
- Krismawati, A., 2007. Pengaruh Ekstrak Tanaman Ceremai, Delima Putih, Jati Belanda, Kecombrang, dan Kemuning secara In Vitro terhadap Poliferasi Sel Limfosit Manusia. Skripsi. IPB. Bogor.
- Krisnawati.A. 2017. *Kedelai sebagai Sumber Pangan Fungsional*. *Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*; Malang
- Kusmanto. Dan Hidayat A.M. 2011. Total Bakteri Dan Sifat Organoleptik Minuman Sari Tempe Dengan Variasi Waktu Penyimpanan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Mareta A. N. 2017. Kajian Jenis Kemasan Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Sari Kedelai. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Mutmainnah, Siti. 2008. Skripsi Pembuatan Counter Waktu Pada Percobaan Viskositas Berbasis Mikrokontroler HRS8000. UIN. Malang.

- Naufalin, R. 2005. Kajian Sifat Antimikroba Ekstrak Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) Terhadap Berbagai Mikroba Patogen dan Perusak Pangan. Disertasi. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Naufalin. R., Erminawati, dan Herastuti S.R. 2016. Aplikasi Pengawet Alami Buah Kecombrang (*Nicolaia speciosa*) Pada Nugget Ayam. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman; Purwokerto.
- Novitriani, K., H. N. Hasanah, dan A. M. Z. Ulfa. 2017. Ekstrak Bunga Kecombrang (*Etilingera elatior*) Sebagai Indikator Alternative Pada Media Gula-Gula. Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada. 17(1) : 81-86.
- Nurhidajah. 2010. Aktivitas Antibakteri Minuman Fungsional Sari Tempe Kedelai Hitam dengan Penambahan Ekstrak Jahe. *Jurnal Pangan dan Gizi*. vol 1 (2):11-18
- Pridya A.K.P, dan Ayu R. 2018. Pembuatan Minuman Sari Tempe dengan Ekstrak Jeruk Siam (*Citrus Nobilis*) Ditinjau dari Mutu Organoleptik Kadar Vitamin C dan Kadar Aktivitas Antioksidan Isoflavin. Pontianak Nutrition Journal (PNJ). Vol 1 (2): 60-65
- Priyanti, E. 2008. *Perubahan Mutu Susu Kedelai Selama Pengolahan dan Penyimpanan*. Skripsi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Riski. D. P. 2016. Pengaruh Minuman Sari Tempe Terhadap Respon Glukosa Darah *Post-Prandial* pada Laki-Laki Dewasa. Institut pertanian Bogor; Bogor.
- Rohkyani, I. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Teh Celup Batang dan Bunga Kecombrang Pada Variasi Suhu Pengeringan. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rosniar, M. 2016. Perbedaan Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit Dari Tepung Sorgum Yang Disosoh dan Tidak Disosoh. Publikasi Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Soetjipto, H. Pudji H. S, dan Kristanto O. 2009. Identifikasi Senyawa Antibakteri Minyak Atsiri Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*). Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains IV, No. 3:640-655.
- Suci, E. A., dan Agus M. 2010. Otomatisasi Pengukuran Koefisien Viskositas Zat Cair Menggunakan Gelombang Ultrasonik. *Jurnal Neutrino*. Vol 2 (2): 183-192.
- Sunanti. 2007. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Tunggal Bawang Putih (*Allium sativa*) dan Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica*) Terhadap salmonella typhinarria. *Skripsi*: Departemen Biologi FMIPA Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta (ID): Gamedia Pustaka Utama.
- Windiartono A, Rr. Riyanti, dan Veronica Wanniate. 2016. Efektivitas Tepung Bunga Kecombrang (*Nicolaia Speciosa Horan*) Sebagai Pengawetan terhadap Aspek Kimia Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan terpadu* Vol. 4 (1): 19-23
- Yasumatsu, K., Sawada, K., Moritaka, S., Misaki, M., Toda, J., Wada, T., dan Ishii, K. 1972. Whipping and Emulsifying Properties of Soybean Product. *Journal Agricultural and Biological Chemistry*, 36(05), 719-727.
- Yusibani, E., N.A. Hazmi dan E. Yufita. 2017. Pengukuran Viskositas Beberapa Produk Minyak Goreng Kelapa Sawit Setelah Pemanasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 9(1): 28-32