

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim^a. 2015. Jahe. <http://id.wikipedia.org/wiki/Jahe.htm>. Wikipedia. [22 Maret 2022].
- Anonim^b. 2014. Minyak Atsiri Jahe. <https://ano.web.id/minyak-atsiri-jahe>. WordPress.com. [23 Maret 2022].
- Ainunnisa. S. F, Pribadi. T, Santosa. P. A. 2020. *Evaluasi Edible Coating Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Pada Karakteristik Fisika, Kandungan Vitamin C, dan Karakteristik Sensoris Cabai Merah*. Semnas LPPM. Agroteknologi. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Anggraini, M. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Carboxymethyl Celulose (CMC) dan lama Penyimpanannya Pada Suhu Dingin Terhadap Stabilitas Dan Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Nanas*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Bandar Lampung. Lampung.
- Apriliyanti, M.W., dan Ardiyansyah. 2016. *Pabrikasi Edible Film dari Carboxy Methyl Cellulose (CMC) dan Minyak Jahe sebagai Upaya Peningkatan Umur Simpan Roti*. Jurnal Ilmiah INOVASI. Hal. 105 – 108.
- Ardiansyah. 2011. Antioksidan dan Peranannya Bagi Kesehatan. <http://majalah1000guru.net/2011/02/peranan-antioksidan/>. [11 Juli 2022]
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan*. SNI 7388-2009. Jakarta: BSN.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2015. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan*. SNI 3820-2015. Jakarta: BSN.
- Bureau, G., dan Multon, J.L., 1996. *Food Packaging Technology*. VCH Publisher Inc. New York.
- Campos, C.A., L.N. Greshcenson, and S.K. Flores. 2011. *Development of edible films and coatings with antimicrobial activity*. Food Bioprocess Technol. 4: 849–875.
- Dewati. R, Hapsari. N, Rosida, F. D. 2018. *Text book “Edible Coating dan Film dari Biopolimer Bahan Alami Terbaru*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Effendi, S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.

- Fatnasari, A., K.A. Nocianitri, dan I.P. Suparthana. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Gliserol terhadap Karakteristik Edible Film Pati Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L.)*. Media Ilmiah Teknologi Pangan (*Scientific Journal of Food Technology*), 5(1): 27-35.
- Harian Equator, 2010, Sekeluarga Keracunan Sosis, Satu Tewas, Dua Masuk Rumah Sakit. [20 Maret 2022].
- Ibrahim, A. M., Yunianta & Sriherfyna, F. H. 2015. *Pengaruh suhu dan lama waktu ekstraksi terhadap sifat kimia dan fisika pada pembuatan minuman sari jahe merah (Zingiber officinale var. Rubrum.) dengan kombinasi penambahan madu sebagai pemanis*. J. Pangan & Agroindustri, 3(2): 530–541.
- Indraswati, D. 2017. *Pengemasan Makanan*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan.
- Jayanudin, Rochmadi, Fahruuuozi, M., & Wirawan, S. K. (2019). *Peluang oleoresin jahe sebagai sumber bahan baku berkelanjutan untuk Obat-obatan*. J. Integrasi Proses, 8(2). Hal. 82 – 90.
- Jojo. 2008. Sejarah Pengemasan Makanan dan *Edible film*. <http://www.bluefame.com/index.php?showpic=134636>. [11 April 2022]
- Karimullah, R. B. M. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Kitosan Sebagai Edible Coating Terhadap Daya Simpan Daging Sapi*. Diploma Thesis. Teknologi Pertanian. Teknologi Industri Pangan. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Kartika E, Khotimah S, Yanti, A. P. 2014. *Deteksi Bakteri Indikator Keamanan pangan Pada Sosis Daging Ayam Di pasar Flamboyan Pontianak*. Jurnal Protobiont volume 3 (2): 111-119.
- Kartika I., 2013. *Uji Antimikroba Ekstrak Segar Jahe-jahean (Zingiberaceae) Terhadap Staphylococcus aureus, Escherichia coli, dan Candida albicans*. Padang: FMIPA Jurusan Biologi Universitas Andalas.
- Kester , J.J., and Fennema, O.R., 1986. *Edible Film and Coatings: a Review*. Food Technology (51).
- Krochta and De Mulder Johnston, 1997. *Edible and Biodegradable Polymers Film: Changes & Opportunities*. Food Technology 51.
- Krochta, J.M., Baldwin, E.A., and Nisperos-Carriedo M.O., 1994. *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Technom Publishing.Co Inc. Lancaster Bosel.

- Kurniasari, L., Hartati, I. dan Ratnani, R. D. 2008. *Kajian ekstraksi minyak jahe menggunakan microwave assisted extraction (Mae)*. *J. Momentum*. 4(2). Hal. 47–52.
- Kusumawardhani, I. 2008. *Daya Antibakteri Ekstrak Jahe Merah (Zingiber Officinale Roscoe) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Pertumbuhan Aeromonas hydrophila Secara In Vitro*. Surabaya;Fakultas Kedokteran Hewan UNAIR Program Studi Budidaya Perairan. Vol(3) No.1. Hal. 75 – 82.
- Lin, D. and Y. Zhao. 2007. *Innovations in the development and application of edible coatings for fresh and minimally processed fruits and vegetables*. *Comprehensive Food Sci. Food Safety* 6(3): 60 – 75.
- Mulyani, S. 2010. Fakultas Farmasi UGM. *Komponen dan Anti-bakteri dari Fraksi Minyak Zingiber zerumbet*. *Majalah Farmasi Indonesia*, 21(3), 178184.
- M. Yusuf, R. R. S. Wihansah, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, Rifkhan, J. K. Negara, A. K. Sio. 2016. *Kualitas Fisik, Mikrobiologi dan Organoleptik Sosis Ayam Komersil yang Beredar di Tempat Berbeda di Bogor*. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* ISSN 2303-2227. Vol. 04 No. Hal. 296 – 299.
- Nikmah, M. 2020. *Pengaruh Konsentrasi Pati Garut pada Pembuatan Edible Film*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
- Noori, S., Zeynali, F., Almasi, H. 2018. *Antimicrobial and antioxidant efficiency of nanoemulsion-based edible coating containing ginger (Zingiber officinale) essential oil and its effect on safety and quality attributes of chicken breast fillets*. *Food Control*, 84.
- Nurlaili. P. E, Hasbullah1. H. A. U, Afinda. P. F. S. 2021. *Pengemas Kertas Aktif Dengan Penambahan Minyak Atsiri Jahe (Zingiber officinale Rosc)*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.
- Pahlevi, Y. R. 2011. *Aplikasi Edible Coating Chitosan-Ekstrak Daun Jati Pada Sosis Daging Sapi Untuk Menghambat Kerusakan Mikrobiologis dan Oksidatif*. Fakultas Pertanian. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Quintavalla, S and L. Vicini. 2002. *Antimicrobial food packaging in meat Sci*. 62: 373-380.

- Rahmah, S. R. 2018. *Antimikrobal Edible Film Berbasis Pati Dengan Inkorporasi Ekstrak Daun Jambu Biji (Psidium guajava): Kajian Pada Sifat Mekanik Edible Film Dari Tepung Tapioka*. Teknik. Teknik Kimia. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Rahmawita, R., Putri, DH., Advinda, L. 2018. *Kualitas Jajanan Anak Sekolah Dasar Secara Mikrobiologi di Kecamatan Koto Tengah Padang Sumatera Barat*. *Biomedika*. Vol 10. No 2. Hal. 102 – 106.
- Salim, M. R. 2014. *Aplikasi Model Arrhenius Untuk Pendugaan Masa Simpan Sosis Ayam Pada Penyimpanan Dengan Suhu Yang Berbeda Berdasarkan Nilai TVB dan pH*. Thesis. Magister Teknologi Industri Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.
- Sappewali, Baharuddin. M, Ali. S. 2013. *Pengujian Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Jahe (Zingiber officinale Roscoe) Terhadap Staphylococcus aureus dan Escherichia coli*. Fakultas Sains dan Teknologi. Jurusan Kimia. UIN Alauddin Makassar.
- Saraswati, R. D. 2017. *Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Jahe Pada Edible Film CMC Terhadap Umur Simpan Roti Tawar*. Diploma Thesis. Teknologi Pertanian. Teknologi Industri Pangan. Politeknik Negeri Jember. Jember
- Sari, K., et al. 2013. *Uji Antimikroba Ekstrak Segar Jahe – jahean (Zingiberaceae) Terhadap Staphylococcus aureus, Escherichia coli, dan Candida albicans*. *Jurnal Biologi Universitas Andalas*, 2 (1) : Hal. 20 – 24.
- Setyawati, R. A., dan Adam, D. 2021. *Hubungan Sanitasi Tempat Penggilingan Daging Dengan Kualitas Bakteriologis (Salmonella Sp.) Daging Giling*. *Gema Lingkungan Kesehatan*, 19(2).
- Sridanti. 2021. Apa itu Emulsifier ?.<https://sridanti.com/apa-itu-emulsifier.html>. *Sridanti.com*. [1 Juli 2022]
- Sugiyono. 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung. Alfabeta
- Susanto, T. dan N. Sucipta, 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Syarief, R., Sasya S dan St Isyana, 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor.
- Tim Pengampu Pengolahan Produk Peternakan. 2021. *BKPM Pengolahan Produk Peternakan*. Politeknik Negeri Jember.

- Undari, T. E. 2017. *Identifikasi Salmonella Sp Pada Sosis Yang Dijual di Jalan Diponegoro Kabupaten Jombang*. Karya Tulis Ilmiah. Analisis Kesehatan. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendia Medika. Jombang.
- Wardhani, S. M. D. 2016. *Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus Aeurus Pada Makanan Sosis Siap Santap di Medan*. Tesis. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Ilmu Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Winarti, C, Miskiyah, dan Widaningrum. 2012. *Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemasn Edible Antimikroba Berbasis Pati*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Vol 31, No 3 : Hal. 85 – 93.
- Yusmarlela. 2009. *Studi Pemanfaatan plastisiser Gliserol dalam Film Pati Ubi dengan Pengisi Serbuk Batang Ubi Kayu*. Thesis. Universitas Sumatera Utara, Medan.