

DAFTAR PUSTAKA

- Antara, N.S. 2012. *Rempah-Rempah Dan Herbal. Senyawa Aroma Dan Cita Rasa*. <http://staff.unud.ac.id/~semadianlara/wp-content/uploads/2012/06/I.-Rempah-Rempah-Dan-Herbal.pdf>. [30 Agustus 2016]
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Teh Hitam Celup*. SNI 01-3753-1995. <http://sisni.bsn.go.id> [29 Agustus 2016]
- Cristianty, M. 2014. *Pengenalan Kuliner Betawi (Bir Pletok) Melalui Media Photo Book*. Tugas Akhir. Universitas Kristen Maranatha
- Ekaputri, T.W. 2014. *Efek Ekstrak Lada Hitam (Piper nigrum L.) Terhadap Libido Mencit (Mus musculus) Jantan Yang Berbeda Umur*. Skripsi. Universitas Lampung.
- Ermawati, D. 2007. *Pengaruh Konsentrasi Minyak Atsiri Lada Hitam (Piper nigrum L.) Dengan Basis Salep Berminyak Terhadap Sifat Fisik Salep Dan Daya Hambat Bakteri Staphylococcus aureus Secara In Vitro*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Faridah, D.N., S. Yasni, A. Suswatinah, Dan G.W Aryani. 2013. *Pendugaan Umur Simpan Dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing Pada Produk Bandrek Instan Dan Sirup Buah Pala (myristica fragrans)*. Dalam Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia, 18. Hal. 144.
- Hakim, L. 2015. *Rempah Dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka Dan Wisata Kesehatan-Kebugaran*. Cetakan ke 1. Yogyakarta. Diandra Creative.
- Haryati. 2013. *Rempah-rempah Dan Bahan Penyegar*. Bandung. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Hasriani. 2012. *Optimasi Proses Pengeringan Simplisia Kayu Secang (Sappan Lignum) Dan Aplikasinya Pada Produk Minuman*. Tesis. Intitut Pertanian Bogor.

- Kaur, I. 2015. *Penurunan Jumlah Bakteri Dalam Saliva Setelah Berkumur Larutan Ekstrak Kayu Manis (Cinnamomum Burmanii) 2,5% Pada Mahasiswa FKG USU*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono. F. Ayustaningwarno. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Cetakan ke 3. Bandung. Alfabeta.
- Nasrullah, F. 2010. *Pengaruh Komposisi Bahan Pengkapsul Terhadap Kualitas Mikrokapsul Oleoresin Lada Hitam (Piper Nigrum L.)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Niswaturrohmah. 2000. *Kajian Proses Ekstraksi Minyak Lada (Pepper oil) Dan Pengaruh Penambahan Minyak Lada Terhadap Peningkatan Mutu Aroma Lada Bubuk*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Nurdjannah, N. 2004. *Diversifikasi Penggunaan Cengkeh*. Dalam Perspektif, 3. Hlm. 61-70. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian Bogor.
- Nurdjannah, N. 2007. *Teknologi Pengolahan Pala*. (Penyunting Mulyono, E dan Risfaheri). Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Mirsageri, M. 2013. *Perkembangan Embrio Mencit (Mus Musculus Albinus) Pada Inkubator Co2 Termodifikasi*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Padmaningrum, R.T., S. Marwati, Dan A. Wiyarsi. 2012. Karakter Ekstrak Zat Warna Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L*) Sebagai Indikator Titrasi Asam Basa. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Penelitian*. Yogyakarta: Fakultas Mipa Universitas Negeri Yogyakarta. Hal. 2.
- Palijama, W., J. Riry, Dan A.Y Wattimena. 2012. *Komunitas Gulma Pada Pertanaman Pala (Myristica fragrans H) Belum Menghasilkan Dan Menghasilkan Di Desa Hutumuri Kota Ambon*. Dalam Jurnal Ilmu Budidaya Tanaman,1. Hal. 134.

Oktaviani, K.H. 2016. *Pengaruh Perbedaan Kemasan Terhadap Kualitas Bumbu Pecel Selama Penyimpanan*. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember.

Permana, Y. 2012. *Penetapan Kadar Minyak Atsiri Rimpang Jahe Gajah (Zingiber officinale Roscoe var. officinale) Dan Rimpang Jahe Merah (Zingiber officinale Roscoe var. amarum) Menggunakan Alat Stahl*. Tugas Akhir. Universitas Sumatera Utara.

Rina, O. 2013. *Identifikasi Senyawa Aktif dalam Ekstrak Etanol Kayu Secang (Caesalpinia sappan. L.)*. Dalam Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung. Hal. 215.

Rohani, A.S. 2012. *Penggunaan Zat Warna Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.) Dalam Formula Sediaan Warna Rambut*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.

Sihombing T.J., 2016. *Efek Antipiretik Ekstrak Rimpang Kapulaga (Amomum compactum) Terhadap Suhu Rektal Dan Hitung Jenis Leukosit Mencit (Mus musculus L.) Jantan*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.

Siregar, I.S. 2013. *Penetapan Kadar Minyak Atsiri Kayu Manis (Cinnamomum burmanni) Dengan Metode Destilasi*. Tugas Akhir. Universitas Sumatera Utara.

Suherpiwa. 2012. *Penetapan Kadar Minyak Atsiri Bunga Cengkeh Dan Daun Cengkeh (Eugenia caryophyllata Tumberg) Menggunakan Alat Stahl*. Tugas Akhir. Universitas Sumatera Utara.

Sumarny, R., L. Rahayu, N.M.D Sandhyutami, Dan L. Mory. 2013. *Efek Stimulansia Infus Lada Hitam (Piperis nigri fructus) Pada Mencit*. Dalam Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia, 11. Hal. 143.

Supini. 2014. *Efek Ekstrak Lada Hitam (Piper Nigrum L.) Terhadap Parameter Darah Mencit (Mus Musculus L.) Jantan Muda Dan Tua*. Skripsi. Universitas Negeri Lampung.

Suprianto. 2008. *Potensi Ekstrak Sereh Wangi (Cymbopogon Nardus L.) Sebagai Anti Streptococcus Mutans*. Skripsi. Intitut Pertanian Bogor.

Swastika, R. 2015. *Penggunaan Kayu Manis Dan Cengkeh Dalam Minuman Rempah Secang Celup*. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember.

Togatorop, D.M. 2015. *Pengaruh Perbandingan Sari Batang Sereh Dengan Sari Jahe Dan Konsentrasi Serbuk Gula Aren Terhadap Mutu Serbuk Minuman Penyegar Sereh*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.

Utami, D.T. 2013. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Buah Kapulaga (Amomum Compactum Soland. Ex Maton) Terhadap Escherichia Coli Dan Streptococcus Pyogenes*. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Wiguna, D. 2011. *Pengaruh Suhu Dan Transparansi Kemasan Terhadap Stabilitas Kapasitas Antioksidan Sebagai Parameter Umur Simpan Bir Pletok*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

Winarti, C. dan Nurdjannah. N. 2005. “*Peluang Tanaman Rempah Dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional*”. Dalam *Jurnal Litbang Pertanian*, 12. Hal. 48-51.