

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim^a. 1972. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Bharata. Jakarta.
- ^e. 2009. *Jahe*. <http://id.wikipedia.org/wiki/Jahe.htm>. diakses pada tanggal 17 september 2016.
- ^g. 2009. Tugas Kuliah Tentang Permeabilitas Uap Air Dari Film / Plastik. <http://tutorialkuliah.blogspot.com/2009/09/tugas-kuliah-tentangpermeabilitas-uap.html>. diakses pada tanggal 12 september 2016.
- Anonim, 1994, *Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran*, Edisi Revisi, Binarupa Aksara, Jakarta.
- Ali, a., 2005, *Mikrobiologi dasar*, Jilid I, State University off Makassar press, Makasar, hal 12.
- Agrios GN. 2005. *Plant Pathologi*. 5th Ed. Elsevier academic Press, Burlington.
- Anonimus. 2004. *Buku Ajar Mikrobiologi*. Tim Mikrobiologi FKH Unsyiah. Banda Aceh.
- Aprilia, F. 2010 Efektifitas Ektrak Jahe (*Zingiber officinale* Rosc) 3,13% dibandingkan Ketokonazol 2% Terhadap *Malassezia*.
- Apriliyanti, M.W., dan Ardiansyah. 2016. Pabrikasi *Edible Film* dari *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) dan Minyak Jahe sebagai Upaya Peningkatan Umur Simpan Roti. *Teknologi Pertanian*, Jember : Politeknik Negeri Jember.
- Ardiansyah. 2007. *Antioksidan dan Peranannya Bagi Kesehatan*. www.chapterislamicspace.wordpress.com/2007/01/24/antioksidandan-peranannya-bagi-kesehatan/-32k.
- Akhtar, N., MU Rehman, HMS Khan, F Rasool, T Saeed and G Murtaza. 2011. Penetration Enhancing Effect of Polysorbate 20 and 80 on the In Vitro Percutaneous Absorption of L-Ascorbic Acid. *Tropical Journal of Pharmaceutical Research June 2011 10 (3)*: 281-288.
- Bertuzzi, M.A., E.F.C. Vidaurre, M. Armada dan J.C Gottifredi, 2007. Water Vapor Permeability of Edible starch based films. *J. Food Enggineering*. 80 : 972-978 doi : 10.1016/J.J Foodeng. 2006.07.016

- Belewu, M.A., Belewu, K.Y.b and Nkwunonwo, C.C (2005). Effect of biological and chemical preservatives on the shelf life of West Africans Soft chesse. *African Journal of Biotechnology* 4(10): 1076-1079.
- BSN. 2009. SNI 2332.7.2009. *Cara Uji Mikrobiologi Bag 7: Perhitungan Kapang Khamir*. Badan Standart Nasional, Jakarta.
- Bureau, G., dan Multon, J.L., 1996. *Food Packaging Technology*. VCH Publisher Inc., New York
- Cahyadi, Wisnu. 2006. *Analisis Dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Du WX, Bustillos RJA, Hua SST dan Mc Hugh TH. (2011). Antimicrobial volatile essential oils in edible films for food safety. *Science against microbial pathogens: Communiting current research and technological advances*, 1124-1134.
- Ganz, AJ., 1997, *Cellulose Hydrocolloid*. Avi Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut 175.
- Ganjar, I., Wellyzar, S dan O. Ariyani. 2006. *Mikrobiologi Dasar dan terapan*. Yayasan Obor Indonesia. Jakarta.
- Guenther, E. 1952. *The Essential Oils Volume I*. D. van Nostrand Company Inc.
- Gennadios, A., H.J. Park dan C.L. Weller, 1990. Relative Humidity and Temperature Effects on Tensile Strength of Edible Proteins and Cellulose Ether Film. *Trans ASAE* 36:1867-1872.
- Gontard, N., Guilbert, S., dan Cuq, J.L., 1993. Water and Glycerol as Plasticizer Affect Mechanical and Water Barrier Properties of an Edible Wheat Gluten Film. *J. Food Science*. 58(1): 206 - 211.
- Hanief,. 2013. Efektifitas Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus viridians*. Jakarta: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah.
- Indrianty, Y. 2010 *Higiene dan Sanitasi Pengolahan Roti Pada Pabrik Roti di Desa Kampung Lalang Kecamatan Sunggal Medan Tahun*. Skripsi. Sumatra Utara: Universitas Sumatra Utara Medan.
- Irfan, Muh. 2008. *Kajian Karakteristik Oleoresin Jahe Berdasarkan Ukuran dan Lama Perendaman Serbuk Jahe Dalam Etanol*. Surakarta : Universitas Negeri Sebelas Maret.

- Jauhari, L.T. 2010. Seleksi dan identifikasi kapang endofit penghasil antimikroba penghambat pertumbuhan mikroba patogen. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Johnson. C.A.K and P.E Ndimele. (2011). Anti-Oxidative and Anti-Fungal Effect of Fresh Ginger (*Zingiber officinale*) Treatment on The Shelf Life of Hot-Smoked Catfish (*Clarias gariepinus*, Burchell, 1822). *Asian Journal of Biological Sciences* 4(7): 532-539
- Jojo.2008. *Sejarah Pengemasan Makanan dan Edible film* . <http://www.bluefame.com/index.php?showpic=134636>.
- Kartika I., 2013. Uji Antimikroba Ekstrak Segar Jahe-jahean (*Zingiberaceae*) Terhadap *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, dan *Candida albicans*. Padang: FMIPA Jurusan Biologi Universitas Andalas.
- Kawiji, Rohula Utami, Erwin Nur Hirmawan. (2011). Pemanfaatan Jahe (*zingiber officinale rosc.*) dalam meningkatkan Umur Simpan dan Aktifitas Antioksidan “ Sale Pisang Buah (2), Agustus 2011”. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol.IV.
- Kester , J.J., dan Fennema, O.R., 1986. *Edible Film and Coatings: a Review*. *Food Technology* (51).
- Krochta & De Mulder Johnston, 1997. *Edible and Biodegradable Polymers Film: Changes & Opportunities*. *Food Technology* 51.
- Krochta,J.M., Baldwin, E.A., dan Nisperos-Carriedo M.O., 1994. *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. TechnomPublishing.Co.Inc. Lancaster.Bosel.
- 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: 75-82
- Larsen, K., Ibrahim, H., Khaw, S. H., & Saw, L. G. (1999). *Gingers of Peninsular Malaysia and Singapore*. Kota Kinabalu: Natural History Publications (Borneo), 135p.
- Larotonda, F.D.S., K.N. Matsui, V. Soldi, and J.B. Laurindo. 2004. Biodegradable films made from raw and acetylated cassava starch. *Brazilian Arch. Biol. Technol.* 47: 477–484.

- Lin, D. dan Y. Zhao. 2007. Innovations in the development and application of edible coatings for fresh and minimally processed fruits and vegetables. *Comprehensive Reviews In Foods Science and Food Safety*. 6 :60-75.
- Mc Hugh dan Krochta, 1994, Sorbitol vs Gliserol Plasticized Whey Protein Edible Film: Integrated Oxygen Permeability and Tensile Strength Evaluation. *J. of Agriculture and Food Chem.* 42 (4).
- Minifie, B.W., 1989. Chocolate, Cocoa and Confectionery. Van Nostrand Reinhold, New York.
- Mulyani, S. 2010. Fakultas Farmasi UGM. Komponen dan Anti-bakteri dari Fraksi Minyak *Zingiber zerumbet*. *Majalah Farmasi Indonesia*, 21(3), 178-184.
- Nursal, S. Wulandari dan S.W. Juwita, 2006. Bioaktivitas Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Roxb.) dalam Menghambat Pertumbuhan koloni Bakteria *Escheria coli* dan *Bacilius subtilis*. *Jurnal Biogenesis* Vol. 2(2):64-66, 2006.
- Otoni dkk, 2014. *Edible Film from Methylcellulose and Nanoemulsions of Clove Bud (Syzygium aromaticum) and Oregano (Origanum vulgare) Essential oils as Shelf Life Extenders for Sliced Bread*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.
- Pratiwi, S.T., 2008, *Mikrobiologi Farmasi*, Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, pp. 38-43, 135-140, 206-207.
- Quintavalla, S and L. Vicini. 2002. Antimicrobial food packaging in meat *Sci.* 62: 373-380.
- Rahman, S. 2010. *Formulasi Tepung Kentang Hitam (Solenostemon Rotundifolius) Dan Tepung Terigu Terhadap Beberapa Komponen Mutu Roti Tawar*. Skripsi, Fakultas Pertanian Universitas Mataram. (Online), 77 hal.
- Ravindran, P..N., Babu, K. N. 2005. *Ginger The Genus Zingiber*. CRC Press. New York
- Rigg PC, Barry BW. 1990. Shed snake skin and hairless mouse skin as model membranes for human skin during permeation studies. *Journal of Invest Dermatol* (94): 235- 240.
- Santoso, H.B. 1994. *Jahe Gajah*. Kanisius. Yogyakarta.

- Sukarman, dkk. 2008. *Viabilitas Benih Jahe (Zingiber officinale Rosc.) Pada Cara Budidaya Dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda*.
http://balittro.litbang.deptan.go.id/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=57.
- Supardan, Muhamad Dani,. Ruslan,. Satriana,. dan Normalina Arpi. 2009. *Hidrodistilasi Minyak Jahe (zingiber officinale Rosc.) Menggunakan Gelombang Ultrasonik*. Aceh: Universitas Syiah Kuala.
- Syarief R, Ega, L dan Nurwitri. 2003. *Mikotoksin Bahan Pangan*. Bogor: IPB PRESS.
- Syarief, R., Sasya Sentausa; dan St Isyana, 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor.
- Uhl, S.R. 2000. *Handbook of Spices, Seasonings and Flavoring*. Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster-USA.
- Winarno, F.G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F ., 1985. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yusmarlela. 2009. *Studi Pemanfaatan plastisiser Gliserol dalam Film Pati Ubi dengan Pengisi Serbuk Batang Ubi Kayu*. Tesis. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Zhang, V. and J.H. Han. 2006. Plasticization of Pes Starch Film With Monosaccharide and Polyols. *Jurnal Food ist*. 71(6):E 253-E 26.
- Zakaria et al., 2000. *Pengaruh Konsumsi Jahe (Zingiber officinale Roscoe) Terhadap Kadar Malonaldehida dan Vitamin E Plasma Pada Mahasiswa Pesantren Ulil Albaab Kedung Badak, Bogor*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XI, No. 1, Th. 2000. IPB. Bogor.