

## DAFTAR PUSTAKA

1. T. T. Cushnie and A. J. Lamb, "Antimicrobial Activity of Flavonoids," *International Journal of Antimicrobial Agents*, Vol 26, pp. 343-356, 2005.
2. R. A. Suciati, "Efektivitas Lama Waktu Perendaman Perasan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi*) terhadap Angka Kuman Piring Makan Ayam Goreng Mbah Cemplung Bantul Yogyakarta," Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Yogyakarta, 2015.
3. H. Freitag L Muhammad and P. O. H, *Bebas Kanker tanpa Daging Have Fun Being A Vegan*, Yogyakarta: Percetakan Galangpress, 2010.
4. E. S. Heruwati, "Keamanan Produk Perikanan Sebelum dan Selama Pengolahan serta Selama Penyimpanan dan Distribusi Dalam," in *Universitas Gajah Mada*, Yogyakarta, 1986.
5. M. Isyanti, "Mutu Mikrobiologi Sayuran Lalap dari Pasar Tradisional di Daerah Bogor dan Pengaruh Perlakuan Pasca Panen Minimal untuk Menjamin Keamanannya," Institut Pertanian Bogor, Bogor, 2001.
6. A. Susilawati, "Keamanan Mikrobiologi dan Survei Lapangan Sayuran di Tingkat Petani dan Pasar Tradisional di Daerah Bogor," Institut Pertanian Bogor, Bogor, 2002.
7. D. S. Agustin, "Prevalensi Salmonella pada Selada Segar di Pasar Tradisional Daerah Bogor dan Evaluasi Prosedur Pengujiannya," Fakultas Pertanian Bogor, Institut Pertanian Bogor, Bogor, 2004.
8. Dwiyanto, *Ramuan Tradisional*, Yogyakarta: Mitra Sejati, 2009.
9. W. S. Putra, *Sehat dengan Herbal Tanpa Dokter*, Jakarta Selatan: Citra Media, 2013.
10. Y. Arisandi and Y. Andriani, *Khasiat Berbagai Tanaman untuk Pengobatan*, Jakarta: Eska Media, 2008.
11. M. H. Wijayakusuma, *Ramuan Lengkap Herbal Taklukan Penyakit*, Jakarta: Pustaka Bunda, 2018.
12. Datu, Jeryanti Tandi,dkk. Aktivitas Antibakteri Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi* Linn.) terhadap Bakteri *Pseudomonas Aeruginosa* dan *Staphylococcus Epidermidis*. Samarinda: Fakultas Farmasi Universitas Mulawarman, 2015.

- 13 Fahreni. G. B, Puji Aktifitas Anti Bakteri Daun Blimbing Wuluh Terhadap Bakteri *Streptococcus Aureus* dan *Acheria Coli* secara *Bioautografi*, Jakarta: FMIPA UI, 2009.
- 14 D. Pujimulyani, Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan, Yogyakarta: Graha Ilmu, 2009.
- 15 Rasyid, A, Identifikasi senyawa metabolit sekunder dan aktivitas anti bakteri ekstrak metanol tiga jenis teripang. Dalam: Nababan et al. (eds.). Prosiding Pertemuan Ilmiah Nasional Tahunan VIII ISOI. Jakarta; 2012. Hlm.:1-7
- 16 Ditjen POM No. 03726/B/SK/VII/1989
- 17 F.Winarno, Kimia Pangan dan Gizi, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 1991.
- 18 I.Supardi and S., Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan.
19. N. Nurjanah, Ancaman Dibalik Segarnya Buah dan Sayur, Jakarta: Pustaka Bunda, 2015.
20. D. Pujimulyani, Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan, Yogyakarta: Graha Ilmu, 2009.
21. M. J. Pelczar and E. Chan, Dasar-Dasar Mikrobiologi, Jakarta: UI-PRESS, 2005.
22. Ditjen POM No. 03726/B/SK/VII/1989.
23. F. Winarno, Kimia Pangan dan Gizi, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 1991.
24. I. Supardi and S. , Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan.
25. M. Adam, Dasar-Dasar Keamanan Makanan untuk Petugas Kesehatan. Diterjemahkan oleh: Motarjemi, Y, Jakarta: EGC, 2004.
26. "Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol 3, No.6 2008," 2008. [Online]. Available: [pustaka.litbang.pertanian.go.id](http://pustaka.litbang.pertanian.go.id). [Accessed 17 Juli 2018].
27. N. G. Marriot, Principles Of Food Sanitation, Gaithersburg Maryland: An. ASPEN Publication, 1999.
28. F. G. Winarno, Keamanan Pangan, Bogor: M-BRIO PRESS, 2004.
29. E. Novary, Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar, Jakarta: Penebar Swadaya, 1999.

30. Nazaruddin, Budidaya dan Pengaturan Panen Sayuran Dataran Rendah, Jakarta: Penebar Swadaya, 1999.
31. R. R, Bertanam Selada dan Andewi, Jakarta: Kanisius, 1994.
32. E. Haryanto, T. Suhartini, E. Rahayu and H. Sunarjono, Sawi dan Selada, Jakarta: Penebar Swadaya, 2007.
33. L. B.M., B.-P. T.C. and G. G.W., The Microbiological Safety and Quality of Food Sanitation. Vol II, Gathersburg Maryland: Aspen Publishers, 2000.
34. Gardjito, Murdijati. Aspek Keamanan dan Nilai Nutrisi Pangan dalam Pengolahan dan Penyajian. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada, 1986
35. S. Fardiaz, Mikrobiologi Pangan 1, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 1992.
36. J. d. Pedoman Praktikum Mikrobiologi Umum (Untuk Perguruan Tinggi), Yogyakarta: UGM Press, 1980.
37. M. S. d. K. S. Djide, Analisis Mikrobiologi Farmasi, Laboratorium Mikrobiologi Farmasi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Hasanuddin, 2005.
38. S. T. Soekarto, Dasar-Dasar Pengawasan dan Standar Pangan, Bogor: Institut Pertanian Bogor, 1999.
39. J. M. Demam, Kimia Makanan, Bandung: Institut Teknologi Bandung, 1997.
40. B. Kartika, Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan, Yogyakarta: Penerbit Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, 1998.
41. Nurjanah, Nunung. 2013. *Ancamann Dibalik Segarnya Buah dan Sayur*. Pustaka Bunda. Jakarta
42. I. M. H. B. B. P. Aritonang, Mengolah Data dan Analisisnya, Yogyakarta: LeutikaBooks dengan CEBios, 2013.
43. Michell, R. 1993. Environmental Microbiologi. Jhon Wiley dan Sons, Inc., Publication. New York
44. N. Amaliyah, Penyehatan Makanan dan Minuman, Yogyakarta: DEEPUBLISH, 2017.

- 45 Hutajulu, Tiurlan F., Evi Azizah dan Ade Suherman. 2009. "Pemanfaatan Alfa Hidroksi Karboksilat (AHA) dari ekstrak belimbing wuluh (*Averrhoa blimbi* L) untuk Skin Care". Jurnal Riset Industri. Vol. III No. 1:64-74.
- 46 deMan, M John. *Kimia Makanan*. Bandung:ITB
- 47 Aldi, Y.A., dan Handayani, D. 2013. "Uji Aktivitas Beberapa Subfraksi Etil Asetat dari Herbal (*Phyllanthus niruri* Linn.) Terhadap Reaksi Hipersensitivitas Aktif". Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi. 18 (1): 9-16.
- 48 Kurniasih, 2014, Khasiat Dahsyat Kemangi, Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- 49 Svecova E, Neugebauerova J. 2010. A study of 34 cultivars of basil (*Ocimum* L.) and their morphological, economic and biochemical characteristics, using standardized descriptors. *Acta Univ. Sapientiae Alimentaria* 3:118-13
- 50 Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- 51 Gross, J., 1991. *Pigmentin Vegetable, Chlorophyl and Caretinoids*. Van Nonstrand Reinhold. New York.
- 52 Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- 53 Zuhra, C.F. 2006. *Cita Rasa (Flavour)*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- 54 Wikanta. 2011. *Pengaruh Penambahan Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi* L) dan perebusan terhadap residu formalin dan profil protein udang putih (*Letapeneus vannamei*) berformalin*. Prosiding Seminar Nasional Biologi VIII Pendidikan Biologi. Program Studi Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Sebelas Maret, Solo.

- 55 Sopandi, T dan Wardah.2014. Mikrobiologi Pangan Teori dan Praktek. Maya (ed). Yogyakarta: ANDI Yogyakarta.
- 56 Adams, M.R and M.O. Moss. 2008. Food Microbiology. Third Ed. The RSC. Pub. Cambridge CB.WF. UK.
- 57 Jay, J.M. 2000.Modern Food Microbiology. Aspen Pub. Gaithersburg. Maryland.
- 58 Ray,B. 2002. *High Hydrostatic Pressure: Microbial Inactivation and Food Preservation*, in Britton, G., Ed., The Encyclopedia of Environmental Microbiology. John Wiley & Sons: New York.
- 59 Pelczar, Michael J., dan Chan, E. C. S., 1986, 190-191, Dasar-Dasar Mikrobiologi, Universitas Indonesia, UI-Press, Jakarta.
- 60 Isyanti, M. Mutu Mikrobiologi Sayuran Lalap dari Pasar Tradisional di Dawrah Bogor dan Pengaruh perlakuan Pasca Panen Minimal untuk Menjamin Keamanannya. Skripsi. Bogor: FATETA IPB. 2001
- 61 Amalia An Nidha, Purnomo Hadi, Helmia Farida.2017. Efektivitas Minyak Atsiri Daun Kemangi (*Ocimum Basilicum*) sebagai Aantiseptik untuk Higiene Tangan. Jurnal Kedokteran Diponegoro. 6(2).