

## DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, E dan Tim Lentera. 2003. *Khasiat dan Manfaat Temulawak Rimpang Penyembuh Aneka Penyakit*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington D.C.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarmawati., Budiyanto, S. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor. IPB.
- Aquarini, P dan Prabasmoro. 2003. *Becoming White, Representasi Ras, Kelas Femininitas dan Globalitas dalam Iklan Sabun*. Yogyakarta: Jalasutra.
- Astawan, M. 2009. *Antioksidan Tingkatkan Pamor Bengkuang*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan). 2013. *ISO Indonesia Volume 48*. Jakarta: PT. ISFI. Penerbitan Jakarta.
- Balsam, M. S. 1972. *Cosmetic Science and Technology Second Edition*. London: Jhon Willy and Son, Inc. Hal. 64.
- BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan). 2007. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.6635 tahun 2007 tentang Larangan Pencantuman Informasi Bebas Tambahan Pangan pada Label dan Iklan Pangan. Jakarta: BPOM
- BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan). 2014. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2014 tentang Perubahan atas Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.07.11.6662 Tahun 2011 Tentang Persyaratan Cemaran Mikroba dan Logam Berat dalam Kosmetika. Jakarta.
- BPS (Badan Pusat Statistik). 2013. Sumatera Barat dalam Angka. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatra Barat. Padang.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 1992. Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-2011). BSN, Jakarta.
- Butler, H. 2000. *Poucher's Perfumes, Cosmetics and Soaps Tenth Edition*. Netherlands: Kluwer Academic Publishers. Hal. 210.
- Dirjen POM (Direktur Jenderal Pengawas Obat dan Makanan). 1995. *Farmakope Indonesia*. Edisi Keempat. Jakarta: Departemen Kesehatan RI. Hal: 72, 157, 186, 551
- Dirjen POM (Direktur Jenderal Pengawas Obat dan Makanan). 1985. *Formularium Kosmetik Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI. Hal. 83-86, 195-197.

- Dirjen POM (Direktur Jenderal Pengawas Obat dan Makanan). Depkes RI. 2000. Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta. Hal. 9-11, 16.
- Djauhari, E., Royani, L dan Rafi, M. 2016. Evaluasi Aktivitas Antioksidan dan Perubahan Metabolit Sekunder Mayor Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) pada Umur Rimpang yang Berbeda. Jurnal Jamu Indonesia. 1(1):10-17.
- Fardiaz dan Srikandi. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Fatmawati, D. A. 2008. Pola Protein dan Kandungan Kurkuminoid Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*). [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Frank, C. Lu. 1995. *Toksikologi Dasar (Azas, Organ Sasaran dan Penilaian Resiko)*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Hasbullah. 2001. *Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat-Pektin Jeruk*. Jakarta: Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat.
- Hernani dan Rahardjo. 2002. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Swadaya. Jakarta.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Jilid 3. Departemen Kehutanan. Jakarta.
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Huang dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effect of genotype and Treatmen on the Antioxidan Activity of Sweet Potato in Taiwan*. Food Chemistry 96 (2006).
- Husain, C. 1993. *Sayuran Dunia I, Prinsip, Produksi dan Gizi*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Indrayanto, G. 1987. *Produksi Metabolit Sekunder dengan Teknik Kultur Jaringan*. Dalam buku Risalah Seminar Nasional Metabolit Sekunder. Yogyakarta. PAU Bioteknologi UGM. Hal. 32-44.
- Juniaty, T. Balittri. 2013. *Kandungan Senyawa Kimia pada Daun Teh (Camellia sinensis)*. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. Vol 19. No.3. pp. 12-16.
- Kay, D. E. 1973. Yam bean, potato bean. In Root Crops. TPI crop and Product Digest. Tropical Products Institute. London. 280p
- Kementerian Pertanian. 2005. Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor: 275/kpts/SR.120/M/7/2005 tentang Pelepasan Bengkulu Kota Padang sebagai Varietas Unggul.
- Kiswanto. 2009. *Perubahan Kadar Senyawa Bioaktif Rimpang Temulawak Dalam*

Penyimpanan (*Curcuma xanthorrhiza*). Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian (INTAN).

Koneman, E. W. 2006. *Koneman's Color Atlas and Textbook Diagnostic Microbiology*. Six Edition. Philadelphia: Lippincott Williams and Wilkins.

Kristina, N. N. 2006. *Peluang Peningkatan Kadar Kurkumin Pada Tanaman Kunyit dan Temulawak*. Bogor: Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik.

Kurniasih dan Sri. 2007. Usaha Perbaikan Pemukiman Kumuh di Petukangan Utara Jakarta Selatan. [Tesis]. Teknik Arsitektur Universitas Budi Luhur.

Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.

Lestari, S. 2015. *Uji Organoleptik Mi Basah Berbahan Dasar Tepung Talas Beneng (Xantoshoma undipes) untuk Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Lokal Banten*. [Skripsi]. 1 (4): 941-946.

Lingga, P. 1986. *Bertanam Umi-Umbian*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Loveckova, Y dan Havlikova, I. 2002. *A Microbiological Approach to Acne Vulgaris*. *Papers*. 146 (2): 29-32.

Mahendra, B. 2005. *13 Jenis Tanaman Obat Ampuh. Cetakan 1*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Mappa, T., Hosea, J. E dan Novel, K. 2013. Formulasi Gel Ekstrak Daun Sasaladahan (*Peperomia pellucid (L.)H.B.K*) dan Uji Efektivitasnya terhadap Luka Bakar pada Kelinci (*Oryctolagus Cuniculus*). *Pharmacon*. 2(2). Hal: 49-55.

Mitsui, T. 1997. *New Cosmetic Science*. Elsevier Science B.V. The Netherland, Amsterdams.

Murtius, W. S., Rahmi, I. D dan Neswati. 2015. *Antimicrobial Activity of Jackfruit's Straws Film Which has been enriched by Temulawak (Curcuma Xanthorrhizza, ROXB.) toward Microorganism on Galamai*. *GSTF Jurnal of BioSciences (JBio)*. Vol. 3 No. 2.

Nugraha. A. A. 2010. Kajian Kadar Kurkuminoid, Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Oleoresin Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) dengan Variasi Teknik Pengeringan dan Warna Kain Penutup. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta. Sukakarta.

Oei, Apsarton, Widjaja dan Surya, 1985. *Beberapa aspek isolasi, identifikasi dan penggunaan komponen kurcuma xanthorrhiza dan curcuma domestica*. Lembaga Penelitian Universitas Pajajaran.

Poucher, J. 2000. *Poucher's Perfumes Cosmetics and Soaps Kluwer Academic Publishers*. USA.

- Putriyanti, D. 2009. *100% Cantik Dibalik Buah dan Sayur*. Yogyakarta. Penerbit Best Publisher. Hal. 36.
- Rahayu, W. P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Rahayu. 2014. *Manfaat Bengkuang*. Penebar Swadaya. PT. Mirota Indah Indonesia. Jakarta.
- Retno, I. T dan Fatma, L. 2007. *Buku Pegangan Ilmu Pengetahuan Kosmetik*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Rita, W. S. 2010. Isolasi, Identifikasi dan Uji Aktivitas Antibakteri Senyawa Golongan Triterpenoid Pada Rimpang Temu Putih. *Jurnal Kimia* 4 (1): 20-26.
- Riwan. 2005. Sifat-Sifat Organoleptik Dalam Pengujian Terhadap Bahan Pangan. <http://www.ubb.ac.id> [Diakses pada: 15 Maret 2015].
- Rukmana, H. R. 2004. *Temu-Temuan. Apotik Hidup di Pekarangan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Rukmana, R. 1995. *Temulawak: Tanaman Rempah dan Obat*. Jakarta: Penerbit Kanisius.
- Sediaoetama, A. D. 1987. dalam Sudarti, T. 1997. *Pola Konsumsi Makanan Tradisional Rumah Tangga di Pedesaan dan Perkotaan*. Tesis. PPS IPB. Bogor.
- Seimbiring, B.Br., Ma'mum dan Ginting, E.I. 2006. Pengaruh Kehalusan Bahan dan Lama Ekstraksi terhadap Mutu Ekstraksi Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*). *Buletin Penelitian Tanaman Rempah dan Obat* 17(2): 53-58.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, MP. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Setyowati, A. 2013. Peningkatan Kadar Kurkuminoid dan Aktivitas Antioksidan Minuman Instan Temulawak dan Kunyit. [Skripsi]. *Agritech Universitas Mercu Buana*. Vol 33. Yogyakarta.
- Shishodia dan Sethi. 2005. *Curcumin Derived From Turmeric: a Spice for All Seasons. Phytopharmaceuticals in Cancer Chemoprevention*. Hal: 349-387.
- Soekarto, ST. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Sorensen, M. 1988. A taxonomic revision of the genus *Pachyrizus* (Fabaceae-Phaseoleae) Rich. ex DC. *Nordic Journal of Botany* 8: 167-192
- Sudarmadji, Slamet, Bambang dan Suhardi. 2003. *Analisis Bahan Makanan dan*

Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

Suhartono, E., Fujiati dan Aflanie, I. 2002. *Oxygen toxicity by radiation and effect of glutamic piruvat transamine (GPT) activity rat plasma after vitamin C treatmen*. Diajukan pada International seminar on Environmental Chemistry and Toxicology. Yogyakarta.

Sukardi. 2003. *Studi Stabilitas Antioksidan Ekstrak Daun Dewa (Gynura procumbenslour Merr) Selama Pemanasan Dalam Menangkap Radikal Bebas*. LEMLIT UMM. Malang.

Sundari, D., Kosasih, P dan Ruslan, K. 1996. Analisis Fitokimia Ekstrak Etanol Daging Buah Pare (*Momordica charantia*). [Tesis]. Jurusan Farmasi. Institut Teknologi Bandung. Bandung.

Suyatma. 2009. *Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka)*, Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Hal 8-9.

Syarief, R dan Halid, H. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan. Jakarta.

Tjitrosoepomo, G. 1994. *Taksonomi Tumbuhan Obat-Obatan. Cetakan I*. Gajah Mada university Press. Yogyakarta

Tonnesen, H. H dan Karsen, J. 1985. *Studies on Curcumin and Curcuminoids. VI. Kinetics of Curcumin Degradation in Aqueous Solution*. Z. Lebensm, Unifers. Forsch. 180. 402-404.

Tritanti, A dan Pranita, I. 2015. Limbah Kulit Pisang Sebagai Alternatif Pengganti Pewarna Sintetis pada Bedak Tabur. Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan. Vol. 22 No. 3.

Voight, R. 1994. Buku Pelajaran Teknologi Farmasi. Terjemahan: S. Noerono. Gajah mada University Press. Indonesia.

Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yasni, S., Imaizumi, K., Nakamura, M., Aimoto, J., Sugano, M. 1993. *Effect Curcuma Xanthorrhiza Roxb. and Curcuminoids on The Level of Serum and Liver Lipids, Serum Apolipoprotein A-1 and Lipogenic Enzymes in Rats*. Food Chem Toxicology 31 (3) : 213-218.

Zahro, Cahyono, Hastuti, Rini dan Budi. 2009. Profil Tampilan Fisik dan Kandungan Kurkuminoid dari Simplisia Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) pada Beberapa Metode Pengeringan. *Jurnal Sains dan Matematika* 17 (1) 24-32.