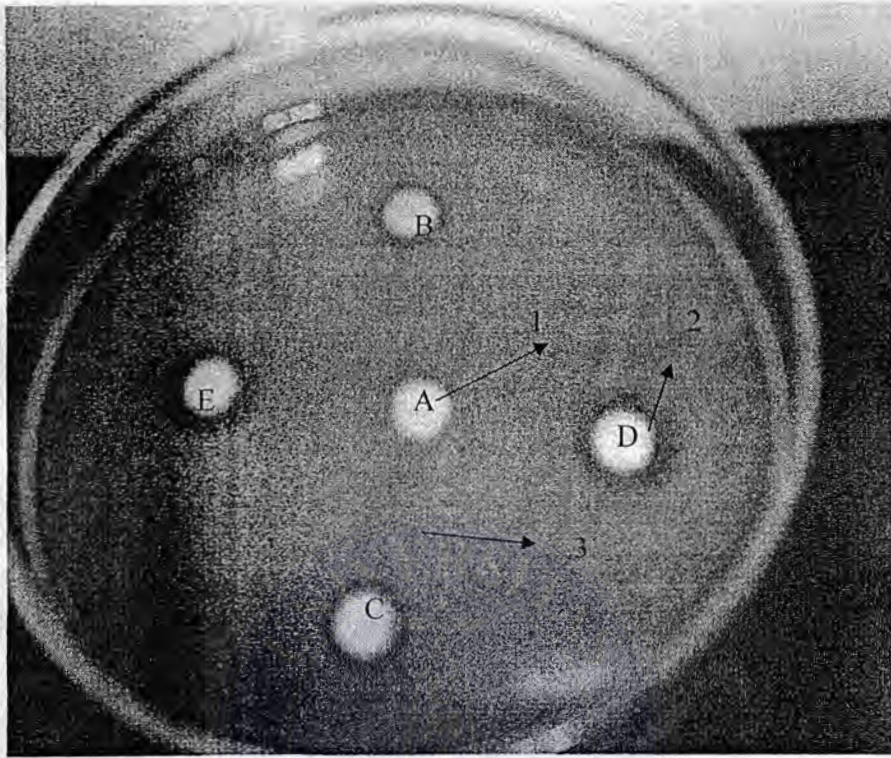


## DAFTAR PUSTAKA

- Yucel,A. Kantarcioglu. 1999. Cerrahpasa Journal Of Medicine. Http://www.ctf.edu.Tr/dergi/online/1999/30/s3/99s3 r1Ft.htm.
- Benson, L. 1957. Plant Classification, D.C. Health and Co, Boston. Hlm 328, 367.
- Dwidjoseputro, D. 1987. Dasar-Dasar Mikrobiologi. Djambatan, Jakarta. hlm 199-279.
- J.P. Euzeby, 2004. List Of Bacterial Names In Nomenclature. Http://www.bacterio.cict.fr/classificationsz.html.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan 1; Gramedia, Jakarta. Hlm 18-20, 125-138.
- Ferguson, N.M. 1956. A Textbook of Pharmacognocy. The Macmillan Company, New York. Hlm 172.
- Frazier, W.C. & D.C. Westhoff, 1984. Food Microbiology. The Grow Hill Publishing Company Limited, New Delhi. Hlm 163-164, 322-323.
- Http: // [www.nirgal.net/graphics/E.coli.jpg](http://www.nirgal.net/graphics/E.coli.jpg)
- Http: // [www.nirgal.net/graphics/C.albicans.jpg](http://www.nirgal.net/graphics/C.albicans.jpg)
- Http: // [textbookofbacteriology.net/Staph.html](http://textbookofbacteriology.net/Staph.html)
- Hulu, S.R. 1990. Pengaruh Dosis Garam dan Lama Fermentasi Pada Proses Pembuatan Jahe Asinan. Skripsi S-1 Fakultas Pertanian, USU, Medan. Hlm 8-12.
- Jekti, R.P. 1990. Pencemaran Bahan Makanan Oleh Mikroba. Cermin Dunia Kedokteran, Jakarta. Hlm 33.
- Koswara, S. 1995. Jahe dan Hasil Olahannya. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta. Hlm 16-18.
- Lienni, K. 1991. Pengaruh Sari Jahe (*Z. officinale* Roscoe) Terhadap Aktivitas Pertumbuhan Beberapa Bakteri Penyebab Infeksi Makanan. Makalah Khusus. IPB, Bogor.
- Makfoeld, D.I. 1982. Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati. Agritech, Yogyakarta.

- Pelczar, M.J. & E.C.S. Chan. 1988. Dasar-dasar Mikrobiologi. Terjemahan, UI Press, Jakarta. Hlm 486-507.
- Santoso, H.B. 1989. Jahe. Kanisius, Jakarta. Hlm 2-17.
- Satuhu, S. 1996. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Siliker, J.H., R.P. Elliot, A.C. Baird Parker, F.L. Bryan, J.H.B. Christian, D.S. Clark, J.C. Olson & T.A. Roberts Jr. 1980. Microbial Ecology of Foods. Vol.II. Academic Press, New York. Hlm 731-739.
- Sugani, S. 1988. Mempelajari Pembuatan Minuman Sari Jahe (*Z. officinale* Roscoe) dan Pengaruh Terhadap Mutunya Selama Penyimpanan. Skripsi S-1 IPB, Bogor. hlm 2-6.
- Sugiarto, E., S. Fardiaz & R Dewanti. 1986. Rempah dan Pengaruhnya Terhadap Mikroba. Media Pangan. hlm 29-35.
- Volk, W.A & M.F. Wheeler, 1988. Mikrobiologi Dasar. Jilid 1. Erlangga, Jakarta. Hlm 46-50, 20-221.
- 
- \_\_\_\_\_, 1989. Mikrobiologi Dasar. Jilid 2. Erlangga, Jakarta. hlm 97-99, 149-153, 195-196, 284.

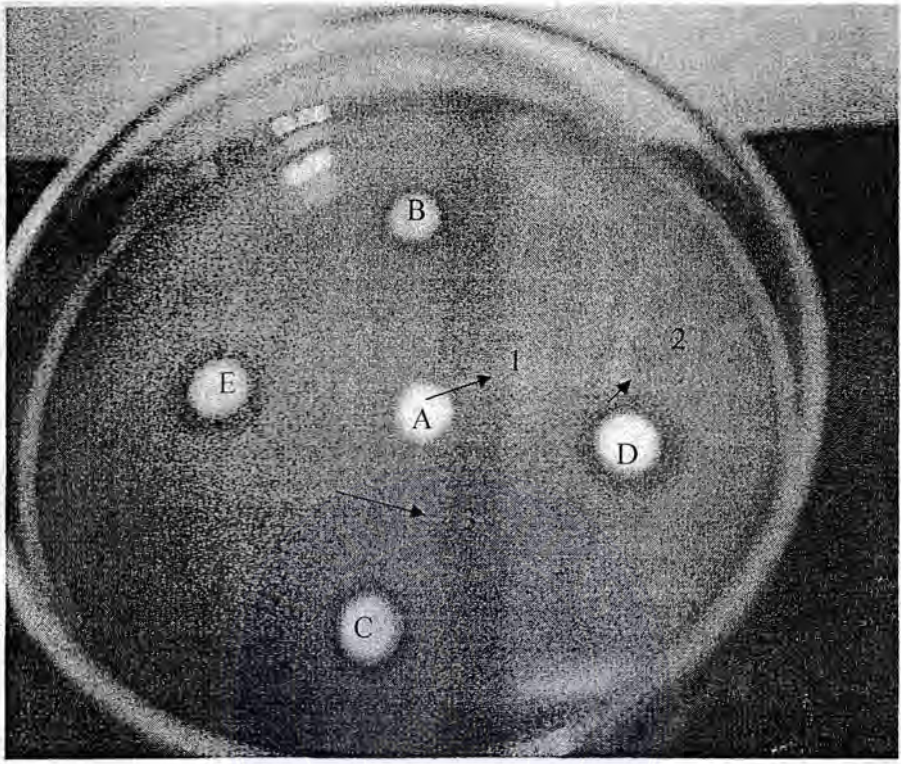
Lampiran 1.



Gambar Pengaruh jus jahe terhadap pertumbuhan bakteri *S. aureus*

- Ket:
- 1. kertas cakram
  - 2. zona hambat
  - 3. koloni bakteri
  - A. kontrol
  - B. jus jahe konsentrasi 10%
  - C. jus jahe konsentrasi 20%
  - D. jus jahe konsentrasi 30%
  - E. jus jahe konsentrasi 40%

Lampiran 2.

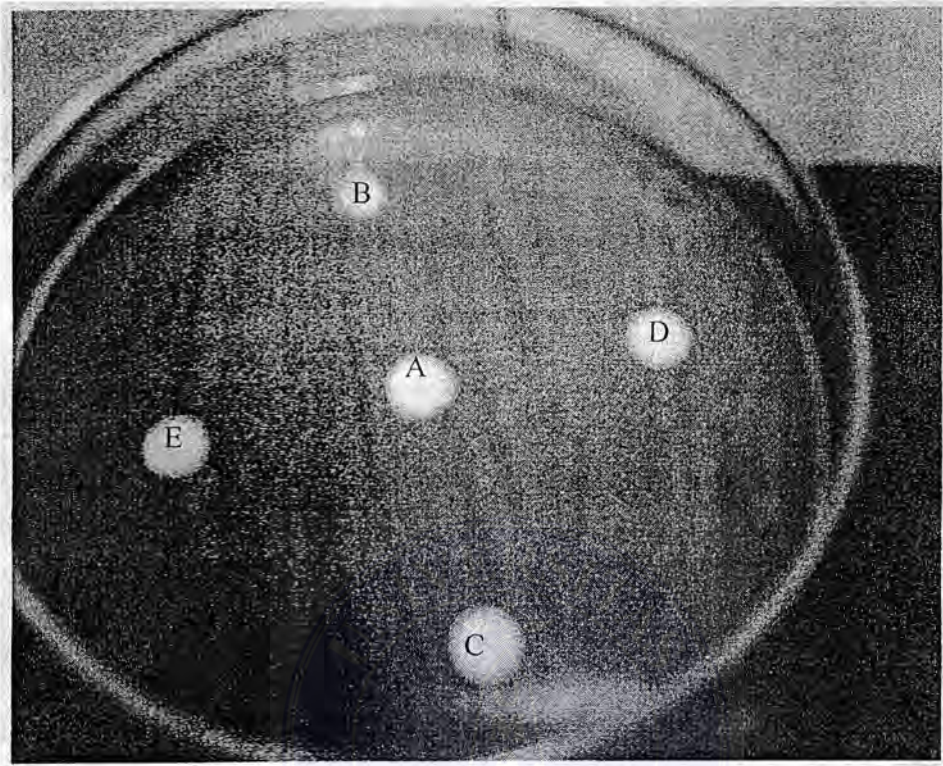


Gambar Pengaruh jus jahe terhadap pertumbuhan bakteri *E. coli*

- Ket:
- 1. kertas cakram
  - 2. zona hambat
  - 3. koloni bakteri
  - A. kontrol
  - B. jus jahe konsentrasi 10%
  - C. jus jahe konsentrasi 20%
  - D. jus jahe konsentrasi 30%
  - E. jus jahe konsentrasi 40%



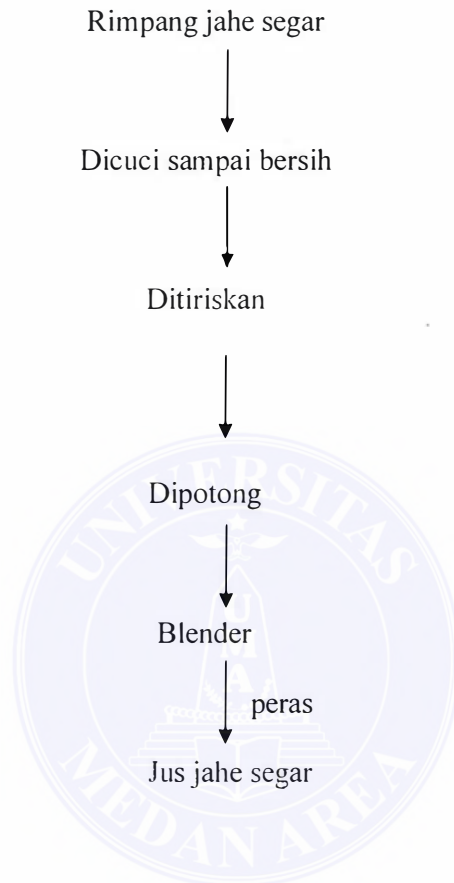
Lampiran 3.



Gambar Pengaruh jus jahe terhadap pertumbuhan jamur *C. albicans*

- Ket:
- A. kontrol
  - B. jus jahe konsentrasi 10%
  - C. jus jahe konsentrasi 20%
  - D. jus jahe konsentrasi 30%
  - E. jus jahe konsentrasi 40%

#### Lampiran 4. Skema Pembuatan Jus Jahe



Skema pembuatan jus jahe