

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. **Pengolahan dan Pengawetan Ikan**. Bumi Aksara. Jakarta.
- Aeni, S.N. 2010. **Pembuatan dan Penetapan Kontrol Kualitas Simplisia**. <http://siskhana.blogspot.com/2010/01/pembuatan-dan-penetapan-kontrol.html>. Akses tanggal 30 Juni 2013. Makassar.
- Ankri, S. dan Mirelman, D. 1999. **Antimikrobia properties of allicin from garlic**. *Microbes and Infection*. 2: 125–129.
- Asghari G.A. Mostajeran and M. Shebli, 2009. **Curcuminoid and essential oil components of turmeric at different stages of growth cultivated in**, School of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences, Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, IR.Iran.
- Astawan. 2009. **Sehat dengan Kacang-kacangan dan Biji-bijian**. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, and M. Wootton., 2007. **Food Science**. Directorate General of Higher Education (DGHE) and the International Development Program for Australian Universities and Colleges (IDP) on behalf of the Australian Vice-Chancellor's Committee (Incorporated in the A.C.T.), Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono dalam **Ilmu Pangan**. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Chukanhom, K., P. Borisuthpeth dan K. Hatai. 2005. **Antifungal Activities of Aroma Components from *Alpinia galanga* against Water Molds**. *Biocontrol Science* Vol. 10 No. 3 September 2005. Japan
- Damanik, RMS. 2010. **Pengaruh Konsentrasi Kalsium Klorida (CaCl<sub>2</sub>) Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Tepung Bawang Putih**. Laporan Tugas Akhir. Universitas Sumatera Utara.
- Darwis , S.N., M. Indo dan S. Hasiyah. 1991. **Tumbuhan Obat Famili *Zingiberaceae***. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. Bogor.
- Dheni, R. 2007. **Menyembuhkan kanker dengan kunyit**. *Bogor: Jurnal Nasional*.
- Farrel, K.T. 1990. **Spices, Condiments and Seasonings**. Second Edition. Van Nostrand Reinhold, New York.

- Furia, T.E. 1968. **Handbook of Food Additives**. Florida: CRC Press Inc.
- Guenther, 1987. **Minyak Atsiri Ketumbar**. *Jurnal Penelitian Respository.ipb.ac.id*.\_Akses tanggal 30 Juni 2013. Makassar.
- Henderson, S.M., R.L Perry, J.H Young. 1976. **Agricultural Process Engineering**. The AVI Publishing Company, Inc., Wetsport.
- Hernani dan Rahmawati. 2009. **Aspek Pengeringan Dalam Mempertahankan Kandungan Metabolit Sekunder Pada Tanaman Obat**. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor
- Istriyani, Y.Y. 2011. **Pengujian Kualitas Minyak Kemiri dengan Mengukur Putaran Optik Menggunakan Polarimeter**. Tugas Akhir. Program Studi Diploma III Teknik Kimia, Program Diploma Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang
- Joyce, D. and M. Reid. 1986. **Postharvest handling of fresh culinary herbs**. The herb, spice, and medicinal plant digest Vol. 4(2): 1-2.
- Leung.A.Y, Foster S. 1996. **Encyclopedia of common natural ingredients used in food, drugs and cosmetic**. Ed ke-2. New York: John Wiley & Sons.
- Naibaho, benika dan Deny, A.S. 2011. **Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kelarutan Kukurmin Dari Tepung Kunyit (*Cucurma domestica Val* ) Pada Berbagai Suhu Air**. Fakultas Pertanian Universitas HKBP Nommensen. Medan.
- Oyen LPA, 1999. **Cimpogon Sitratus (DC) Staf. Plnat Resort of south east asia**. No 19 essential oil plant. Bogor. Prosea Bogor. Indonesia.
- Pallai, ST., A.S. Mujumdar 1995. **Spouted Bed Drying**. Chap.13: In Handbook of Industrial Drying 2nd. AS Mujumdar. New York: Marcel Dekker Inc.
- Prana, M.S dan Hawkes, J.G., 1981. **Kunyit atau Koneng dan Kerabat-kerabat Dekatnya sebagai Bahan Pangan**. Buletin Kebun Raya. Bogor
- Purseglove, J.W., Brown, E.G., Green, C.L dan Robbins, S.R.J., 1981. **Spices, Vol 2**. Longman. New York.

- Raharjo, M. 2005. **Budidaya Tanaman Kunyit**. [www .ilmuindah.50 webs.org/ kunyit.pdf](http://www.ilmuindah.50webs.org/kunyit.pdf). Akses Tanggal 30 Juni 2013. Makassar.
- Rahayu, E., dan N. Berlian. 1994. **Bawang Merah**. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rahayu, W.P. 1998. **Penuntun Praktikum Perlakuan Organoleptik**. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Rahmawati, Yulia. 1998. **Pengaruh Beberapa Tingkat Konsentrasi Bahan Penstabil CarboxyMetil Selulose (CMC) Terhadap Sari Lidah Buaya**. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. UNAND. Padang.
- Rismunandar. 1988. **Rempah-rempah**. Komoditi Ekspor Indonesia.Sinar Baru. Bandung.
- Rukmana, R. 2000. **Usaha Tani Jahe**. Kanisius, Yogyakarta.
- Rusmarilin, H. 2003. **Aktivitas Anti-Kanker Ekstrak Rimpang lengkuas Lokal (*Alpinia galanga* (L) . Sw) Pada Alur Sel Kanker Manusia Serta Mencit yang Ditransplantasi dengan Sel Tumor Primer**. *Disertasi*. Program Pasca Sarjana ITP. IPB. Bogor.
- Sarpian, T. 2003. **Pedoman Berkebun Lada Dan Analisis Usaha Tani**. Kanisius. Yogyakarta.
- Sinaga, E. 2000. ***Alpinia galangal* (L.) Willd.** Didalam [www.warintek.apiji.or.id /artikel/tg\\_tanaman\\_obat/unas](http://www.warintek.apiji.or.id/artikel/tg_tanaman_obat/unas).
- Soekarto, ST, 1985. **Penilaian Organoleptik untuk Industri**. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Sudarsono dkk., 1996. **Kunyit**. Repository .usu.ac.id/bitstream/123456789/22027 /.../Chapter%20II.pdf. Akses Tanggal 30 Juni 2013. Makassar.
- Sunaryono, H., P. Soedomo dan E.Reny. 1984. **Produksi Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) dari Bibit Dataran Rendah dan Dataran Tinggi**. Buletin Penelitian Hortikultura. Vol XI (2):4-10. Lembang
- Suprpti, 2003. **Teknologi Pengolahan Pangan**. Kanisius. Yogyakarta.
- Sutejo, M.M. 1990. **Pengembangan Kultur Tanaman Berkhasiat Obat**. Rineke Cipta. Jakarta.

- Syamsuhidayat SS, dan Hutapea JR. 1991. **Inventaris Tanaman obat Indonesia**. Depkes RI. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Jakarta
- Taib, Gunarif., 1987. **Operasi Pengerigan pada Pengolahan Hasil Pertanian**. PT. Melton putra. Jakarta.
- Vany Nely. 2007. **Aktivitas Antioksidan Rempah Pasar dan Bubuk Rempah Pabrik dengan Metode Polifenol dan Uji Aom (Active Oxygen Method)**.  
[http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/11657\\_07fne.pdf](http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/11657_07fne.pdf). Akses tanggal 1 Maret 2013
- Wangensteen, H., A.B. Samuelsen, K.E. Malterud. 2004. **Antioxidant activity in extracts from coriander**. Food chemistry Journal vol. 88:293-297.
- Wardana, H.D., N.S Barwa, A. Kongsjahju, M.A. Iqbal, M. Khalid, dan R.R. Taryadi. 2002. **Budi Daya Secara Organik Tanaman Obat Rimpang**. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo, S. 1999. **Budidaya Bawang Putih, Merah dan Bombay**. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wijayakusuma HMH. 2000. **Tumbuhan berkhasiat obat Indonesia: rempah, rimpang, dan umbi**. Milenia popular. Jakarta
- Wikipedia, 2013. **Kunyit**. <http://id.wikipedia.org/wiki/Kunyit>. Akses Tanggal 23 Februari 2013, Makassar.
- Winarto, W.P. 2003. **Khasiat dan Manfaat Kunyit**. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Winarno, F.G., 2004. **Kimia Pangan dan Gizi**. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

# LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Uji Organoleptik Rasa Bumbu Inti Kunyit Bubuk

No	Panelis	P1	P2	P3	Total
1	Panelis 1	3	4	4	11
2	Panelis 2	3,67	4,67	4,67	13,01
3	Panelis 3	4	4,67	4,33	13
4	Panelis 4	3	4,33	3,33	10,66
5	Panelis 5	3	4,67	3,33	11
6	Panelis 6	1	3	2	6
7	Panelis 7	3,33	4,67	4,33	12,33
8	Panelis 8	4	5	4	13
9	Panelis 9	4	4	2,67	10,67
10	Panelis 10	4	4,33	4,67	13
11	Panelis 11	4	4	3,33	11,33
12	Panelis 12	4	3	2	9
13	Panelis 13	2	3	3	8
14	Panelis 14	3	4,334	2,67	10,004
15	Panelis 15	4	3	4,33	11,33
Total		50	60,674	52,66	163,334
Rata-rata		3,333333	4,044933	3,510667	

Sumber : Data Primer Hasil Penelitian Bumbu Inti Kunyit Bubuk, 2013.

Lampiran 2. Hasil Uji Organoleptik Aroma Bumbu Inti Kunyit Bubuk

No	Panelis	P1	P2	P3	Total
1	Panelis 1	4	4	4	12
2	Panelis 2	4	4,33	4,33	12,66
3	Panelis 3	4	4,33	3,67	12
4	Panelis 4	3,67	4	3,67	11,34
5	Panelis 5	4	4,67	3,33	12
6	Panelis 6	3	3	2	8
7	Panelis 7	3,67	4	4,33	12
8	Panelis 8	4	5	3	12
9	Panelis 9	4	4	4	12
10	Panelis 10	4	4	4,33	12,33
11	Panelis 11	4	4	4	12
12	Panelis 12	2,67	4	3	9,67
13	Panelis 13	4	4	3	11
14	Panelis 14	4	4,33	4	12,33
15	Panelis 15	4	4,33	4	12,33
Total		57,01	61,99	54,66	173,66
Rata-rata		3,800667	4,132667	3,644	

Sumber : Data Primer Hasil Penelitian Bumbu Inti Kunyit Bubuk, 2013.

Lampiran 3. Hasil Uji Organoleptik Warna Bumbu Inti Kunyit Bubuk

No	Panelis	P1	P2	P3	Total
1	Panelis 1	2,67	4	3,33	10
2	Panelis 2	3,67	4,33	4	12
3	Panelis 3	3	4,33	3,33	10,66
4	Panelis 4	3,33	4,67	3,33	11,33
5	Panelis 5	3	4,67	3,33	11
6	Panelis 6	3	3,67	2	8,67
7	Panelis 7	3,67	5	3,67	12,34
8	Panelis 8	3	4	2,33	9,33
9	Panelis 9	4	4	3,33	11,33
10	Panelis 10	3,67	4,67	4,33	12,67
11	Panelis 11	4	4,33	3	11,33
12	Panelis 12	3	4	2	9
13	Panelis 13	4	4	3	11
14	Panelis 14	3	4,33	3	10,33
15	Panelis 15	3,67	4,33	4	12
Total		50,68	64,33	47,98	162,99
Rata-rata		3,378667	4,288667	3,198667	

Sumber : Data Primer Hasil Penelitian Bumbu Inti Kunyit Bubuk, 2013.

Lampiran 4. Hasil Pengukuran Kadar Air Bumbu Inti Kunyit Bubuk

No	Perlakuan	U1	U2	U3	Total	Rata-Rata
1	A1	10,4	11,03	10,52	31,95	10,65
2	A2	10,81	10,17	10,31	31,29	10,43
3	A3	10,48	10,75	9,91	31,14	10,38

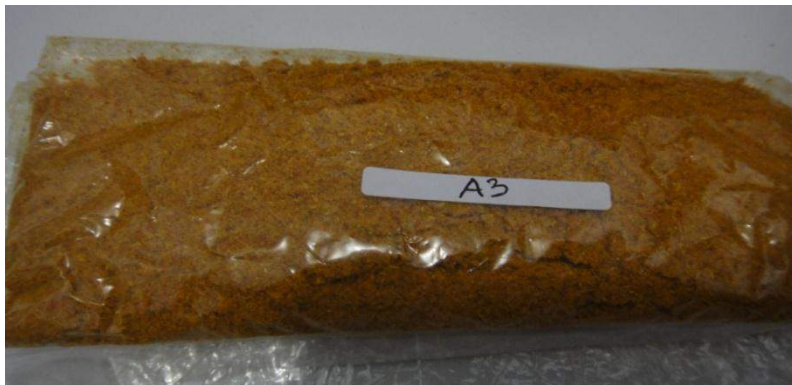
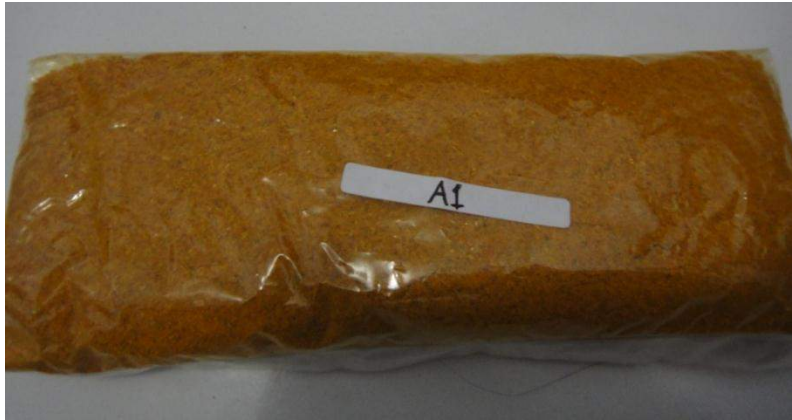
Sumber : Data Primer Hasil Penelitian Bumbu Inti Kunyit Bubuk, 2013.

Lampiran 5. Hasil Analisa Total Mikroba Bumbu Inti Kunyit Bubuk

No	Perlakuan	U1	U2	U3	Total	Rata-rata	Log
1	A1	$2,1 \times 10^5$	$2,7 \times 10^5$	$2,3 \times 10^5$	$7,1 \times 10^5$	$2,3 \times 10^5$	5,3
2	A2	$1,3 \times 10^5$	$1,1 \times 10^5$	$1,0 \times 10^5$	$3,5 \times 10^5$	$1,1 \times 10^5$	5
3	A3	$8,4 \times 10^4$	$7,0 \times 10^4$	$5,6 \times 10^4$	$2,1 \times 10^5$	$7,0 \times 10^4$	4,8

Sumber : Data Primer Hasil Penelitian Bumbu Inti Kunyit Bubuk, 2013.

Lampiran 6. Gambar Produk Bumbu Inti Kunyit Bubuk



Keterangan :

A<sub>1</sub> = Kunyit 26 % : Bawang Putih 2 %

A<sub>2</sub> = Kunyit 20 % : Bawang Putih 8 %

A<sub>3</sub> = Kunyit 14 % : Bawang Putih 14 %