

DAFTAR PUSTAKA

- Aryanta, I. W. (2019). Bawang Merah dan Manfaatnya Bagi Kesehatan . E-Jurnal Wudya Kesehatan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2012, Januari 4). Retrieved Mei 17, 2021, from [https:// standar pangan. pom. go.id/ dokumen/ peraturan/ 2011/2011-HK.03. 1.23.11.11 .099 09 Pengawasan_ Klaim_dalam_Label_dan_Iklan_Pangan_Olahan.pdf](https://standar.pangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2011/2011-HK.03.1.23.11.11.099.09.Pengawasan_Klaim_dalam_Label_dan_Iklan_Pangan_Olahan.pdf)
- Batubara, I., & Prastyana, M. E. (2020). Potensi Tanaman Rempah dan Obat Tradisional Indonesia Sebagai Sumber Bahan Pangan Fungsional. Prosiding Seminar Nasional , 27.
- Dewi, N. N. (2011). Potensi Ekstrak Kunyit dan Kencur Sebagai Antimikroba dan Antioksidan. Jurnal Sekala Husada , 141.
- Hakim, L. (2015). Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat : Keragaman, Sumber Fitofarmaka, dan Wisata Kesehatan Kebugaran. Yogyakarta: Diandra Creative.
- Harini, N., Warkoyo, & Hermawan, D. (2015). Pangan Fungsional Makanan Untuk kesehatan. Malang: Penerbitan Universitas Muhammadiyah Malang.
- Hariyadi, P. (2014, 6 16). Pangan Fungsional Indonesia. p. 8.
- Helmalina, A. W., Putrid, & Dirpan, A. (2019). Potensi Rempah-Rempah Tradisional Sebagai Sumber Antioksidan Alami Untuk Bahan Baku Pangan Fungsional. Canrea Journal , 28.
- Hidayah, A. N. (2016, Mei 32). Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian. Retrieved Januari 08, 2021, from aepnurulhidayah.wordpress.com/2016/05/31/teknik-pengumpulan-data-dan-instrumen-penelitian-presented-by-aep-nurul-hidayah/

- Hikmatulloh, H., Lasmanawati, E., & Setiawati, T. (2017). Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah Pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 9 Bandung. *Jurnal Media Pendidikan Gizi dan Kuliner* , 44.
- Harti, L. B. (2018). Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Fungsional Berbasis Jahe dan Kacang-kacangan Sebagai Antimetik. *Indonesian Journal of Human Nutrition (IJHN)* , 15.
- Jiastuti, T. (2018). Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Keberadaan Bakteri Pada Makanan Jadi di RSUD DR Harjono Ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* , 14.
- Kaihatu, S. S. (2007). Tanaman Rempah dan Obat Sumber Pangan Fungsional. *Prosiding Seminar Nasional : Akselerasi Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi Mendukung Ketahanan Pangan di Wilayah Kepulauan* , 554.
- Kapitan, L. A. (2017). Antimicrobial Activity White Lao Extract (*Alpinia Galangas*) Against *Escheria Coli* and *Salmonella Sp. Bacteria*. *Jurnal Info Kesehatan* , 18-19.
- Kusumayanti, H., Mahendrajaya, R. T., & Hanindito, S. B. (2016). Pangan Fungsional Dari Tanaman Lokal Indonesia. *Metana* , 26.
- Litbang Pertanian. (n.d.). Infotek. Retrieved February 6, 2021, from <http://www.litbang.pertanian.go.id/download/61/file/7.pdf>
- Mirzaqon, A. (2017). Studi Kepustakaan Mengenai Landasan Teori dan Praktik Konseling Expressive Writing. *Jurnal Bimbingan dan Konseling* , 3.
- Misna. (2016). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Bawang Merah. *GALENIKA Journal of Pharmacy* , 139.
- Moulia, M. N. (2018). Antimikroba Ekstrak Bawang Putih Antimicrobial of Garlic Extract. *Jurnal pangan* , 55-56.

- Munira. (2019). Uji Aktivitas Antibakteri Cabai Rawit Hijau Dan Cabai Rawit Merah (*Capsicum frutescens* L) Serta Kombinasinya Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Bioleuser* , 13.
- Purnama, S. G., Purnama, H., & Subrata, I. M. (2016). *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia* , 59.
- Rahman, H. (2013). Bioaktivitas Minyak Astiri Sereh *Cymbopogon citratus* DC. Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Rialita, T., Rahayu, W. P., Nuraida, L., & Nuratma, B. (2015). Aktivitas Antimikroba Minyak Esensial Jahe Merah (*Zingiber Officinale* var *Rubrum*) dan Lengkuas Merah (*Alpinia Purpurata* K. Scuhm) Terhadap Bakteri Patogen dan Perusak Pangan. *Jurnal Argitech* , 51.
- Riojatikusuma. (2015, November 23). Makanan Tradisional Indonesia. Retrieved Januari 19, 2021, from makanantradisionalsehat.ugm.ac.id/2015/11/23/makanan-tradisional-indonesia-2/
- Radhya S, R., Aulia, N., & Batara, A. (2021). Potensi Rempah-rempah Sebagai Minuman Fungsional Sumber Antioksidan Dalam Menhadapi Pandemi Covid-19. *Jurnal ABDI (Social Budaya dan Sains)* , 37.
- Sari, K. I., Periadnadi, & Nasir, N. (2013). Uji Antimikroba Ekstrak Segar Jahe-Jahean (*Zingiberaceae*) Terhadap *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* dan *Candida albicans*. *Jurnal Biologi Universitas Andalas* , 22.
- Septiana, E., & Simanjuntak, P. (2015). Aktivitas Antimikroba dan Antioksidan Ekstrak Beberapa Bagian Tanaman Kunyit (*curcuma longa*). *Jurnal Fitofarmaka* , 34-36.
- Surhiman, S., & Winarti, C. (2010). Propek dan Fungsi Tanamana Obat Sebagai Imunomodulator. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik .

- Sutaguna, I. N. (2017). Adaptasi Bumbu Dasar Makanan Tradisional Indonesia Pada Industri Kuliner . 2.
- Suter, I. K. (2013, Agustus 18). Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. p. 15.
- Sari, A. N. (2016). Berbagai Tanaman Rempah Sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Journal of Islamic Science and Technologi* , 209.
- Trisdayanti, N. E., Sawitri, A. S., & Sujaya, I. (2015). Higiene Sanitasi dan Potensi Keberadaan Gen Verulensi E. Coli pada Lawar di Kuta : Tantangan Pariwisata dan Kesehatan di Bali. *Jurnal Public Health and Preventive Medicine Archive* .
- Wikipedia. (2020, Oktober 9). Dokumentasi. Retrieved Januari 10, 2021, from Wikipedia Ensiklopedia Bebas : <https://id.wikipedia.org/wiki/Dokumentasi>.
- Yuliati. (2016). Uji Efektivitas Ekstrak Kunyit Sebagai Antibakteri Dalam Pertumbuhan Bacillus SP dan Shigella Dysentriae Secara In Vitro. *Jurnal Profesi Medika* , 26.