

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra. (2021) “*Metodologi Penelitian Kesehatan*,” Yayasan Kita Menulis.
- Aizzatin, N.N. And Martitik, D.A. (2025) “Karakterisasi Morfologi Bawang Putih (*Allium Sativum L.*) Varietas Lokal Di Satria Tani Hanggawana,” *Jurnal Ilmu Pertanian*, 4(1), pp. 33–40.
- Anania, A. *Et Al.* (2019) “Synergistic Antibacterial Activities Of Ginger And Lemongrass Essential Oils As An Alternative Prevention To Food-Borne Disease,” *Journal of Life Sciences*, 01(02), pp.54–61
- Anggraeni, D. And Nurlela, N. (2019) “Efektivitas Antibakteri Bawang Putih (*Allium Sativum L.*) Sebagai Pengawet Alami Pada Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariephinus*) Segar,” *Jurnal Ilmiah Ilmu Keperawatan Dan Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 14(1), pp. 26–31.
- Ansary, J. *Et Al.* (2020) “Potential Health Benefit Of Garlic Based On Human Intervention Studies: A Brief Overview,” *Antioxidants*, 9(7), pp.1–31.
- Ariviani, S. And Kusumawati, M. (2021) “Potensi Chitosan Dan Essential Oil Bawang Putih (*Allium Sativum*) Yang Diinkoperasika Pada Edible Coating Sebagai Pengawet Bakso,” *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), Pp. 324–335.
- Badan, Standardisasi And Nasional. (2015) “*SNI 2346:2015 Pedoman Pengujian Sensori Pada Produk Perikanan*,” Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bayan, L., Koulivand, P.H. And Gorji, A. (2014) “Garlic : A Review Of Potential Therapeutic Effects,” *Jurnal Of Phytomedicine*, 4(1), Pp. 1–14.
- BSNI. (1998) “*Standar Nasional Indonesia Tentang Tahu*,” Senayan Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Cholifah, N., Hendrarini Lilik And Amri, C. (2017) “Pemanfaatan Bawang Putih Dan Daun Pandan Sebagai Pengawet Alami Tahu Ditinjau Dari Masa Simpan Dan Tingkat Kesukaan,” *Sanitasi: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 9(1), Pp. 10–19.
- Damayanti, S. *Et Al.* (2022) “Ethanollic *Sisyrinchium Palmifolium L.* Extract As Natural Preservative For Indonesian Tofu Preparation,” *Pharmacy: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal Of Indonesia)*, 19(1), pp.1–9.
- Dewi, S.R., Nur, D. And Hanifa, C. (2021) “Karakterisasi Dan Aktivitas Antibakteri Minyak Serai Wangi (*Cymbopogon Nardus L.*) Terhadap *Propionibacterium Acnes*,” *Jurnal Farmasi Indonesia*, 18(02), Pp. 371–379.
- Diapermata, A. And Ikawaty, R. (2025) “Perbandingan Efektivitas Ekstrak Bawang

- Putih Tunggal (*Allium Sativum L.*) Dan Bawang Putih Majemuk (*Allium Sativum*) Terhadap *Klebsiella Pneumoniae* Secara In Vitro.” *Jurnal Penelitian Kedokteran Dan Kesehatan*, 6(2), pp. 855–859.
- Dieny, A. *Et Al.* (2023) “Efektivitas Ekstrak Daun Beluntas (*Pluchea Indica*) Sebagai Antimikroba Pada Tahu Putih,” *Biota : Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 8(2), pp. 31–40.
- El-Saadony, M.T. *Et Al.* (2024) “Garlic Bioactive Substances And Their Therapeutic Applications For Improving Human Health: A Comprehensive Review,” *Frontiers In Immunology*, 15, pp. 1–25.
- França, F. *Et Al.* (2026) “Plant Antimicrobials : Extraction , Characterization And Activity Against Foodborne Microorganisms,” *Folia Microbiologica*, pp. 1–21.
- Hadi, I., Azhari, S. And Nurlutfiana, D. (2022) “Penentuan Kadar Protein Dan Cemaran Mikroorganisme,” *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*, 6(2), pp. 45–48.
- Hamad, A. *Et Al.* (2019) “Application Of Lemongrass As Natural Preservatives For Tofu,” *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 30(2), pp. 100–109.
- Hendra, H. (2017) “Pengaruh Pemberian Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum L.*) Dan Lama Penyimpanan Terhadap Daya Awet Tahu Putih,” *Jurnal Biota*, 3(2), pp. 54–59.
- Jannah, M. *Et Al.* (2025) “Efektivitas Antibakteri Alami Bawang Putih (*Allium Sativum L.*), Minyak Sereh (*Cymbopogon Citratus*) Dan Nacl Terhadap Bakteri *Escherichia Coli* Dan *Staphylococcus Aureus*,” *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 10(5), pp. 8845–8854.
- Kassahun, T. *Et Al.* (2020) “Ethnobotany, Traditional Use, Phytochemistry And Pharmacology Of *Cymbopogon Citratus*: Review Article,” *International Journal Of Herbal Medicine*, 8(4), pp. 80–87.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2023) Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan. Jakarta.
- Khoiriyah, Y.N. (2023) “Jafi Jurnal Inovasi Farmasi Indonesia Profil Fitokimia Ekstrak Daun Salam (*Eugenia Polyantha Wight*): Metode Infundasi, Dekoktasi, Maserasi Dan Soxhletasi,” *Jurnal Inovasi Farmasi Indonesia*, 4(2), pp. 111–123.
- Lakuto, R.S. *Et Al.* (2017) “Analisis Kandungan Formalin Pada Tahu Putih Di Pasar Bersehati Kota Manado Tahun 2017,” *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, pp.1–5.

- Lola Malia Nurmalika, R.K.A. (2021) "Identifikasi Bakteri *Coliform* Pada Air Rendaman Tahu Yang Dijual Di Pasar Induk Kota Bandung," *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(2), pp. 1118–1125.
- Machraoi, M. *Et Al.* (2018) "Ethnobotanical And Phytopharmacological Notes On *Cymbopogon Citratus* (Dc .) Stapf," *Journal Of New Sciences*, 55(5), pp. 3642–3652.
- Manoe, J.A., Hinga, I.A.T. And Setyobudi, A. (2019) "Uji Organoleptik Produk Tahu Berdasarkan Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Tahu Di Kabupaten Kupang," *Timorese Journal Of Public Health*, 1(2), pp. 96–108.
- Marliza, H. *Et Al.* (2020) "Aktivitas Antibakteri Bawang Putih (*Allium Sativum L.*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri," *Jurnal Farmasi Galenika*, 6(2), pp. 115–122.
- Moniharapon, E. *Et Al.* (2016) "Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Air Sereh Wangi (*Cymbopogon Nardus L.*) Terhadap Kualitas Tahu," *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1), pp. 13–17.
- Nguyen, H. *Et Al.* (2022) "Antibacterial Activity Against *S. Agalactiae* Of Four Essential Oils Of Peppermint (*Mentha Piperita L.*), Lemongrass (*Cymbopogon Citratus*), Garlic (*Allium Sativum*), And Green Tea (*Camellia Sinensis*)," *International Journal Of Biosciences (Ijb)*, 21(6), pp. 76–82.
- Nuraini, A. *Et Al.* (2025) "Identifikasi Kandungan Formalin Pada Tahu Putih Di Pasar Tradisional Kecamatan Klaten Tengah Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis," *Jurnal Ilmu Farmasi*, 16(2), pp. 217–227.
- Purnawa, I. *Et Al.* (2025) "Pengolahan Tahu Skala Menengah Dengan Teknologi Semi Modern," *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), pp. 1–7.
- Sari, K.N. *Et Al.* (2021) "Efektivitas Ekstrak Daun Serai (*Cymbopogon Citratus*) Untuk Pengendalian Serangan Wereng Hijau Pada Tanaman Terung," 32(3), *Jurnal Ilmu Tanaman*, 2(1) pp. 29–34.
- Shang, A. *Et Al.* (2019) "Bioactive Compounds And Biological Functions Of Garlic (*Allium Sativum L.*)," *Journal Foods*, 8(7), pp. 1–31.
- De Silva, B.C.J. *Et Al.* (2017) "Antimicrobial Property Of Lemongrass (*Cymbopogon Citratus*) Oil Against Pathogenic Bacteria Isolated From Pet Turtles," *Journal Laboratory Animal Research*, 33(2), pp. 84–91.
- Suriawati, J. And Siti Rahayu Rachmawati (2022) "Uji Cemarkan Mikroba Dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Bawang Putih Tunggal Terhadap Bakteri Gram Negatif," *Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 7(3), pp. 543–550.

- Suwandi, D.W., Imaroh, S. And Kurniati, N.F. (2022) “Aktivitas Antiinflamasi Infusa Bawang Putih Segar Dan Bawang Hitam (*Allium Sativum L.*) Pada Tikus Putih (*Rattus Norvegicus L.*) Yang Diinduksi Karagenan,” *Jurnal Acta Pharmaceutica Indonesia*, 47(2), pp. 1–8.
- Utami, I.S., Murdiati, A. And Kanomi, S. (1992) “Pengendalian Tekstur Tahu Pengaruh Eksraksi Dan Penggumpulan,” *Jurnal Agritech*, 12(2), pp. 28–33.
- Utomo, D. And Ariska, S.B. (2020) “Kualitas Minuman Serbuk Instan Sereh (*Cymbopogon Citratus*) Dengan Metode Foam Mat Drying,” *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), pwp. 42–51.
- Widiyanti, N.L. Putu Manik, Mulyadiharja, S. And Sukarta, I.N. (2017) “Analisis Ekstrak Tumbuhan Rempah Sebagai Preservatives Makanan Tahu Diuji Secara In Vitro,” *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 5(2), pp. 833–848.
- Wulandari, M.K., Azizah, S.R. And Choiruddin, A. (2020) “Potensi ‘ A Erami ’ (Air Rendaman Jerami) Sebagai Alternatif Bahan Pengawet Alami Dalam Dunia Industri Tahu Di Era Covid-19,” *Jurnal Alaudin*, pp. 436–440.
- Wuryatmo, E., Suri, A. And Naufalin, R. (2021) “Antioxidant Activities Of Lemongrass With Solvent Multi-Step Extraction Microwave-Assisted Extraction As Natural Food Preservative,” *Journal Of Functional Food And Nutraceutical*, 2(2), pp. 117–128.