

DAFTAR PUSTAKA

- A'yunin, N.A.Q, Santoso, U. & Harmayani, E 2019. Kajian Kualitas Dan Aktivitas Antioksidan Berbagai Formula Minuman Jamu Kunyit Asem. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* Vol. 23, No.1
- Ahmad, R., Z. (2009). Cemaran kapang pada pakan dan pengendaliannya. *Jurnal Litbang Pertanian*. Bogor.
- Awalia Lailatul, H., et al., 2020. *Jamu Kunyit Asam Sebagai Upaya Peningkatan Imunitas Tubuh Pada Masa Pandemi Covid-19 Warga Desa Jambu Kecamatan Mlonggo Kabupaten Jepara*. *Jurnal Universitas Negri Semarang*. Semarang.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI, 2006, Metode Analisis PPOM, MA PPOMN Nomor 97/mik/00, Uji Angka Kapang Khamir dalam Obat Tradisional, Jakarta.
- BPOM. 2014. Peraturan Kepala BPOM Tentang Persyaratan Mutu Obat Tradisional. BPOM RI. Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 1994, Keputusan Menti Kesehatan Republik Indonesia NOMOR:661/MENKES/SK/VII/1994 Tentang Persyaratan Obat Tradisional, jakarta,pp.12,17-18
- Dion, R., & purwantisari, s,. 2020. *Analisis Cemaran Kapang dan Khamir pada Jamu Serbuk Instan Jahe Merah dan Temulawak*. *Jurnal bioteknologi*. Semarang.
- Dwidjoseputro. 2010. Dasar – Dasar Mikrobiologi. Perpustakaan Nasional 1, Jakarta
- Esa Unggul. 2019. Penuntun praktikum mikrobiologi farmasi. jakarta
- Fitria, L., Wulandari, Hermawati, E., Susanna, D. (2008). Kualitas Udara dalam Ruang Perpustakaan Universitas X Ditinjau dari Kualitas Biologi, Fisik dan Kimiawi. *Makalah Kesehatan*, 12(2): 77-83.
- Fitria, L., Wulandari, Hermawati, E., Susanna, D. (2008). *Kualitas Udara dalam Ruang Perpustakaan Universitas X Ditinjau dari Kualitas Biologi, Fisik dan Kimiawi*. *Makalah Kesehatan*, 12(2): 77-83.
- Gandjar, I., Sjamsuridzal, W. Octari, A. (2006). *Mikologi Dasar dan Terapan*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Gautam, A.K., R. Bhadauria. 2012. Characterization of *Aspergillus* species associated with commercially stored triphala powder. *African Journal Biotechnol* 11 (104): 16814-16823.

- Guiné, R. (2018). The Drying of Foods and its Effect on the Physical-chemical, sensorial and Nutritional Properties. *International Journal of Food Engineering*, 2(4), 93-100.
- Inur T, Wilda A dan Purgiyanti, 2018 Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Jamu Gendong Kunyit Asem Di Beberapa Desa Kecamatan Talang Kabupaten Tegal. *Pancasakti Science Education Journal*, 3 (1).
- Kusnadi, et al. (2003). Mikrobiologi. Bandung: JICA-IMSTEP
- Kementrian Kesehatan RI, 2015, Pembuatan Jamu Segar yang Baik dan Benar, Kementrian Kesehatan RI: Jakarta.
- Mahardika, M., 2019. Faktor Yang Berhubungan Dengan Keberadaan Kapang *Aspergillus Sp.* Pada Kamar Kos Tanpa Induk Semang Di Kelurahan Sekaran. Skripsi Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Manan, Abdul. (2007). Faktor Kenyamanan dalam Perancangan Bangunan (KenyamanannSuhu-Termal pada Bangunan). *Jurnal Leksan Gorontalo*, 2(1): 466-473.
- Meyta, D., Yulianti & Master, J. (2013). *Inventarisasi Tumbuhan Yang Digunakan Sebagai Obat Oleh Masyarakat Di Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan. Jurnal Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Lampung*. Bandar lampung.
- Novitasari, E., Diptaningsari, D., Yani, A. 2014. Tingkat Kesukaan dan Cemarkan Mikroba Getuk Ubikayu dengan Pemanis Gula Kelapa Selama Penyimpanan. BPTP, Lampung.
- Nurmila dan Endang, 2018. *Analisis Cemarkan Escherichia coli, Staphylococcus aureus dan Salmonella sp. pada Makanan Ringan*. jurnal Laboratorium Bioteknologi Fakultas Sains dan Matematika Universitas Diponegoro. Semarang.
- Pemkab lampung selatan <https://www.lampungselatankab.go.id/web/kecamatan-jati-agung-2/>
- Pratiwi ST, 2008, Mikrobiologi Farmasi, Jakarta: Erlangga Medical Series.
- Program Studi Farmasi, 2019. Penuntun Praktikum Mikrobiologi Farmasi (KES 220). Jakarta: Universitas Esa Unggul.
- Putra WS. Kitab Herbal Nusantara : Aneka Resep Dan Ramuan Obat Untuk Berbagai Gangguan Kesehatan. 1st ed. Yogyakarta; 2015. 177-180 p.
- Rukmana, R. (2005). *Budidaya Asam Jawa*. Yogyakarta: Kanisius
- Santika FY, 2020. *Perbedaan Angka Kapang Khamir Pada Jamu Beras Kencur Gendong Di Pasar Tradisional Dengan Jamu Beras Kencur KemasanDi*

Depot Jamu Kota Bandar Lampung. Skripsi Poltekkes Tanjungkarang. Bandar Lampung

- Santika, F.,Y. 2020. *Perbedaan Angka Kapang Khamir Pada Jamu Beras Kencur Gendong di Pasar Tradisional Dengan Jamu Beras Kencur Kemasan di Depot Jamu Kota Bandar Lampung*. Jurnal teknologi laboratorium medis poltekkes tanjungkarang. Bandar lampung.
- Saputro, A.V.R. 2019. Pemeriksaan MPN (Most Probable Number) Coliform dan Identifikasi Escherichia Coli pada Jamu Gendong Beras Kencur. Jaringan Laboratorium Medis 1(1) : 11-15.
- Soemarno, 2000. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Klinik. Akademik Analis Kesehatan, Yogyakarta.
- Sopandi, T. 2014. Mikrobiologi Pangan. Yogyakarta : Andi.
- Sukini, 2018. *Jamu Gendong Solusi Sehat Tanpa Obat*. Badan Pengembangan Dan Pembinaan Bahasa, Jakarta Timur.
- Suriawiria, U. 2008. Mikrobiologi Air. PT Alumni, Bandung
- Thearesti CC., 2015. Uji Angka Kapang Khamir Dan Identifikasi Escherechia Coli Dalam Jamu Kunyit Asam Dari Penjual Jamu Di Wilayah Ngawen Klaten. Skripsi. Fakultas Farmasi Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Wasito, H, 2011. Obat Tradisional Kekayaan Indonesia, Edisi 1, Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Widyaswara, G., 2021. *Analisis Cemaran Kapang Dan Khamir Dalam Jamu Pegal Linu Serbuk Instan Di Pasar Nguter Sukoharjo*. Jurnal Inovasi Farmasi Indonesia. Surakarta.
- Winarno, F., G. & Agustinah, W.(2005). *Herbal Dan Rempah Aplikasinya Dalam Hidangan*, Cetakan 1, Bogor: M-Brio Press.
- Yenny, 2006. Aflatoksin Dan Aflatoksikosis Pada Manusia. Jakarta. [Http://Www.Univmed.Org/Wp-Content/Uploads/2012/04/Yenni1.Pdf](http://Www.Univmed.Org/Wp-Content/Uploads/2012/04/Yenni1.Pdf)
[Diakses 10 Januari 2022]

