

## DAFTAR PUSTAKA

- Adindaputri, Z., Purwanti, N., & Wahyudi, I. A. (2013). *Pengaruh Ekstrak Kulit Jeruk Nipis (Citrus aurentifolia Swingle) Konsentrasi 10% Terhadap Aktivitas Enzim Glukosiltransferase Streptococcus mutans*. Majalah Kedokteran Gigi
- Adriani, D. (2012). *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja* Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Makasar: Universitas Hassanudin.
- Aghnan. (2011). *Pengawet Boraks Dan Formalin Serta Penyedap Makanan*. <https://aghnan354.wordpress.com/ilmu-pengetahuan/bahan-pengawet-dan-penyedap-dalam-makanan-boraks-formalin-dan-msg>.
- Alice. (2010). *Kandungan dan khasiat Jeruk Nipis*. Jakarta: Agro Medika Pustaka.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2008). *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. Badan POM RI.
- Enejoh, O. S., Dkk. (2015). *Ethnomedicinal Importance Of Citrus Aurantifolia (Christm) Swingle*. The Pharma Inovation Journal. 4 (8). 01-06.
- Farizal, J., & Welkriana, P. W. (2017). *Identifikasi Boraks Pada Roti Di Kota Bengkulu Tahun 2017*. Ajournal Of Nursing And Public Health, 5(1), 1–11.
- Fijiarningsih, H. (2013). *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (Solanum Tuberosum L.) Terhadap Kualitas Cookies*. Skripsi. Fakultas Teknik. Semarang: Universitas Negeri Semarang
- Firdausni & Kamsina. (2018). *Pengaruh Pemakaian Jahe Emprit Dan Jahe Merah Terhadap Karakteristik Fisik, Total Fenol, Dan Kandungan Gingerol, Shogaol Ting-Ting Jahe (Zingiber Officinale)*. Jurnal Litbang Industri, 8(2), 61–66. [Http://Ejournal.Kemenperin.Go.Id/Jli](http://Ejournal.Kemenperin.Go.Id/Jli)
- Handayani, M. T., & Rahayu, T. (2015). *Daya Simpan Bolu Kukus Dengan Penambahan Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi) Dan Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) Sebagai Pengawet Alami*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. <https://doi.org/10.1145/3132847.3132886>
- Gendrowati, F. (2015). *Toga Tanaman Obat Keluarga*. Jakarta Timur: Padi.
- Iryandi, A. F., Hendrawan, Y., & Komar, N. (2014). *Pengaruh Penambahan Air Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) Dan Lama Fermentasi Terhadap*

- Karakteristik Nata De Soya*. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis. 1 (1): 8-15. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Kuniawati, N. (2019). *Pengaruh Substitusi Tepung Gatot Instan Dan Jenis Bahan Pengembang Terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus*. *E-Journal Tata Boga*, 8(1), 40–53.
- Lauma, S. W., Pangemanan, D. H. C., & Hutagalung, B. S. P. (2015). *Uji Efektifitas Perasan Air Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia S) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus Aureus Secara In Vitro*. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 4(4), 9–15.
- Lota, M., Et Al. (2002). *Volatile Components Of Peel And Leaf Oils Of Lemon And Lime Species*. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry*; 50; 796–805.
- Muchtadi, T. R, & Sugiyono. (2013). *Prinsip Proses Dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Muchtar, F. (2015). *Bolu Kukus Bayam*. Yogyakarta: Deepublish.
- Nurbaya, Syam, H., & Sukainah, A. (2018). *Penggunaan Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) Dan Strawberry (Fragraria Sp) Sebagai Pengawet Alami Terhadap Daya Simpan Bolu Gulung Jagung*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, 43–52.
- Nour, V., Trandafir, I., & Ionica, M. E. (2010). *Hplc Organic Acidanalysis In Different Citrus Juices Under Reversed Phase Conditions*. *Not. Bot. Hort. Agrobot. Cluj*. 38 (1): 44-48
- Novita, D. D., Wulandari, A., Waluyo, S. (2013). *Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang Dalam Kemasan Plastik Polipropilen Beberapa Ketebalan*. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung 2 (2) :105-114*
- Oktavianes, M. Fifendy, & Handayani, D. (2013). *Daya Hambat Sari Buah Blimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L.) Terhadap Pertumbuhan Escherichia Coli*. *Artikel Ilmiah*. Universitas Negeri Padang.
- Prayogo., Setya B. R., & Wilis R. P. (2011). *Uji Potensi Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L.) Dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri Aeromonas Salmonicida Smithia Secara In Vitro*. *J. Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*. 3 (2): 165-168.
- Purwa, N., Junianto, & Herawati, T. (2012). *Karakteristik Bakteri Caviar Nilem Dalam Perendaman Campuran Larutan Asam Asetat Dengan Larutan Garam Pada Penyimpanan Suhu Rendah (5-100c)*. 3(4), 262.

- Rahayu, P. (2013). *Konsentrasi Hambat Minimum (Khm) Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L.) Terhadap Pertumbuhan Candida Albicans*. Skripsi. Makasar: Universitas Hasanudin.
- Ramadhani, Z. O., Dwiloka, B., & Pramono, Y. B. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa Acuminata L.*) Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Daya Kembang, dan Mutu Hedonik Bolu Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1), 80-85.
- Rahmiati, A., Darmawati, S., & Mukaromah, A. H. (2017). *Daya Hambat Ekstrak Etanol Buah Belimbing Wuluh( Averrhoa Bilimbi L ) Terhadap Pertumbuhan Staphylococcus Aureus Dan Staphylococcus Epidermidis Secara In Vitro*. Prosiding Seminar Nasional Publikasi Hasil-Hasil Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat, 669–674. [Http://Repository.Unimus.Ac.Id/1203/](http://Repository.Unimus.Ac.Id/1203/)
- Saputri, D. A. (2017). *Analisa Kadar Protein Dan Umur Simpan Pada Bolu Kukus Dengan Penambahan Beketul Beras (Rice Bran)*. Stikes Pku Muhammadiyah Surakarta.
- Syarbini, H. (2013). *A-Z Bakery: Referensi Komplet Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Dan Panduan Menjadi Bakepreneur*. Semarang: Metagraf
- Waluyo, Lud. (2009). *Mikrobiologi Lingkungan*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang Press.
- Wijayakusuma, H. (2008). *Bebas Diabetes Mellitus Ala Hembing*. Jakarta : Puspa Swara, Anggota Ikapi. H. 31, 45.
- Yuraida, Mutiara. (2018). *Daya Simpan Mie Basah Dengan Penambahan Ekstrak Wortel Sebagai Pengawet Alami Terhadap Uji Total Cemar Mikroba*. Poltekkes Kemenkes Riau.
- Pangesthi, L. T. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Gatot Instan Dan Jenis Bahan Pengembang Terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus. Surabaya: E-Journal Tata Boga. 8(1).