

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. **Pengolahan dan Pengawetan Ikan**. Bumi Aksara. Jakarta.
- Anonim, 2013. http://ccrc.farmasi.ugm.ac.id/?page_id=345. Akses 26 April 2016
- 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.
- Asriyanti. 2013. **Mempelajari Pembuatan Bumbu Inti Kunyit (Curcuma Domestica Val) Bubuk**. Universitas Hasanudin. Makasar
- Cahyono, Bambang. 2011. **Pengaruh Proses Pengeringan Rimpang Temulawak (Curcuma xantoriza ROXB) Terhadap Kandungan dan Komposisi Kurkuminoid dalam Reaktor vol 13**. Universitas Malang dan Dipenogoro.
- Depkes RI. 1977. **Materi Medika Indonesia Jilid I**. Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta.
- Dheni, R. 2007. **Menyembuhkan kanker dengan kunyit**. *Bogor*: Jurnal Nasional.
- Farrell, 1990 dalam Sihombing Arinigora, Pretty. 2007. **Aplikasi ekstrak kunyit (Curcuma domestica) sebagai bahan pengawet mie basah**. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Guddadarangavvanahally K. Jayaprakasha , Lingamullu Jagan Mohan Rao , and Kunnumpurath K. Sakariah. 2002. **Improved HPLC method for the determination of curcumin, demethoxycurcumin, and bisdemethoxycurcumin**. Central Food Technological Research Institute. India.
- Hastati Sri, Hadju Veni, Alam Gemini, Nusratuddin. 2015. **Determination of the curcumin pigment in extract curcuma domestica Val from South Sulawesi, Indonesia by High Performance Liquid Chromatography**. International journal of science & technology research.
- Herliana, Ersi. 2013. **Penyakit Asam Urat Kandas Berkat Herbal**. FMedia. Jakarta.

- Heyne. K. 1987. **Tumbuhan berguna Indonesia I**. Yayasan Sarana Wanajaya. Jakarta.
- Jayaprakasha, 2002 dalam Nurwinda. 2012. **Model pengeringan lapis tipis temulawak (*curcuma xantorrhiza*)**. Universitas Hasanudin.
- Jusuf. 1980 dalam Sihombing Arinigora, Pretty. 2007. **Aplikasi ekstrak kunyit (*Curcuma domestica*) sebagai bahan pengawet mie basah**. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Krisnamurthy. 1976 dalam Sihombing Arinigora, Pretty. 2007. **Aplikasi ekstrak kunyit (*Curcuma domestica*) sebagai bahan pengawet mie basah**. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mayani, Lisna. 2014. **Pengaruh Pengecilan Ukuran Jahe dan Ratio pada Pembuatan Sari Jahe**. Universitas Brawijaya. Malang
- Nurwinda. 2012. **Model pengeringan lapis tipis temulawak (*curcuma xantorrhiza*)**. Universitas Hasanudin.
- Penelitian dan pengembangan teknologi Industri. 2013. **Khasiat Kunyit sebagai Obat Tradisional dan Manfaat lainnya**.
- Purseglove. 1981. **Spices, Vol 2**. Longman. New York.
- Purseglove. 1981 dalam Sihombing Arinigora, Pretty. 2007. **Aplikasi ekstrak kunyit (*Curcuma domestica*) sebagai bahan pengawet mie basah**. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahayu dan Iswayuni Dwi Hertik. 2010. **Pengaruh Pelarut yang Digunakan terhadap Optimasi Ekstraksi Kurkumin pada Kunyit (*Curcuma Domestica Vahl*)**. Universitas Muhamadiyah. Surakarta.
- Sastrapraja, 1977 dalam Sihombing Arinigora, Pretty. 2007. **Aplikasi ekstrak kunyit (*Curcuma domestica*) sebagai bahan pengawet mie basah**. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Seafast. 2012. **Pewarna alami untuk pangan**. Seafast center. Bogor
- Shankaracharya dan Natarajan, 1977 dalam Sihombing Arinigora, Pretty. 2007. **Aplikasi ekstrak kunyit (*Curcuma domestica*) sebagai bahan pengawet mie basah**. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Sinaga, 2006 dalam Sihombing Arinigora, Pretty. 2007. **Aplikasi ekstrak kunyit (*Curcuma domestica*) sebagai bahan pengawet mie basah**. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sriniyasan. 1953 dalam Sihombing Arinigora, Pretty. 2007. **Aplikasi ekstrak kunyit (*Curcuma domestica*) sebagai bahan pengawet mie basah**. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sumangat. 2004 dalam Sihombing Arinigora, Pretty. 2007. **Aplikasi ekstrak kunyit (*Curcuma domestica*) sebagai bahan pengawet mie basah**. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sumiati dan Adnyana, 2004 dalam Sihombing Arinigora, Pretty. 2007. **Aplikasi ekstrak kunyit (*Curcuma domestica*) sebagai bahan pengawet mie basah**. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tien dan Sugiyono. 2014. **Prinsip proses dan Teknologi Pangan**. Alfabeta. Bandung
- Winarto. 2003. **Khasiat dan Manfaat Kunyit**. Agromedia Pustaka. Jakarta