

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustinasari I. 1998. *Pengaruh Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Roscoe) Segar dan Bertunas terhadap Proliferasi Beberapa Alur Sel Kanker dan Normal*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB Bogor.
- Ahmad M. 2008. *Pengaruh Ekstrak Jahe Merah (Zingiber officinale Rubrum) dan Mahkota Dewa (Paleria macrocarpa (Scheff) Boerl) terhadap Penghambatan Proliferasi Sel Leukimia THP-1 secara In Vitro*. Skripsi. FATETA. IPB Bogor.
- Anonim. 2018. *Badan Pusat Statistik Ekspor Jahe*. <https://www.bps.go.id/menu/1/sejarah.html>. Diakses 18 Juni 2018
- Araona K, Elisabetsky E, Farnsworth N, Fong H, dan Hargono D. 1999. *WHO Monographs on Selected Medicinal Plants Volume 1*. World Health Organization. Geneva.
- Bermawie N, Hadad EA, Martono B, Ajjjah N, dan Taryono. 1997. *Plasma Nutfah dan Pemuliaan. Di dalam: Jahe Monograf Nomor 3*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Bogor.
- Connel DW dan Sutherland MD. 1969. *A re-examination of gingerol, shogaol, and zingerone, the pungent principles of ginger (Z. officinale Rosc.)*. Aust. J. Chem 22 (5): 1033-1043
- Etoh H, Kondoh T, Noda R, Pal SI, Sekiwa Y, Morimitsu K, dan Kubota K. 2002. *Shogaols from Zingiber officinale as promising antifouling agents*. J. biosci, biotechnol, biochem 66 (8): 1748-1750
- Farrel KT. 1990. *Spices, Condiments, and Seasonings*. The Avi Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Grosch W dan Belitz H-D. 1999. *Food Chemistry*. Springer-Verlag. Heidelberg.
- Goldman A. 1949. *How species oleoresin are made*. The American Perfumes and Essential Oil 53: 320-323.

- Guenther E. 1952. *The Essential Oil*. Nostrand Co Inc. New York.
- Hamiudin. 2007. *Budidaya Jahe (Zingiber officinale)*. [www.skma.org/...budidaya.../204-budidaya-jahe-zingiber-officinale.pdf](http://www.skma.org/...budidaya.../204-budidaya-jahe-zingiber-officinale.pdf) [08 Juni 2018].
- Heath BH dan Pharm B. 1978. *Flavor Technology: Profiles, Products, Application*. AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Herlina R, Murhananto JE, Listyarini T, dan Pribadi ST. 2002. *Khasiat dan Manfaat Jahe Merah: Si Rimpang Ajaib*. Media Pustaka. Jakarta.
- Hirasa K dan Takemasa M. 1998. *Spice Science and Technology*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Januwati M dan Herry M. 1997. *Peranan Lingkungan Fisik Terhadap Produksi*. Di dalam: *Jahe Monograf Nomor 3*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Bogor.
- Kimura I, Pancho LR, dan Tsuneki H. 2005. *Pharmacology of Ginger*. Di dalam: *Ravindran PN dan Babu KN (eds.). Ginger: The Genus Zingiber.: CRC Press*. Washington DC, pp: 469
- Koswara S. 1995. *Jahe dan Hasil Olahannya*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Lucas, H.J, & D. Pressman. 1949. *Principles and Practice in Organic Chemistry*. New York: J. Wiley
- Masada Y. 1976. *Analysis Essential Oil by Gas Chromatography and Mass Spectrophotometry*. John Wiley and Sons, Inc. New York.
- Mudrikah F. 2006. *Potensi Ekstrak Jahe Merah (Zingiber officinale Rosc.) dan Campurannya dengan Herba Suruhan (Peperomia pellucida [L]) sebagai Antihiperuresemia pada Tikus*. Skripsi. FMIPA. IPB Bogor.

- Mulyono E dan Hernani. 1997. *Pengolahan dan Penganekaragaman Hasil. Di dalam: Jahe Monograf Nomor 3*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Bogor.
- Nurdiana Y. 2003. *Pengaruh Pemberian Oleoresin Jahe (Zingiber officinale) terhadap Aktivitas Superoksida Dismutase (SOD) Ginjal Tikus yang Mengalami Perlakuan Stres*. Skripsi. FATETA. IPB Bogor.
- Nybe EV, Raj MN, dan Peter KV. 2007. *Major Spices. Di dalam: Peter KV (ed). Spices: Horticulture Volume No. 5*. New Delhi Publishing Agency. New Delhi.
- Purseglove JW, Brown EG, Green CL, dan Robbins SRJ. 1981. *Spices Volume 2*. Longman Inc. New York.
- Paimin FB dan Murhananto. 1991. *Budidaya, Pengolahan, dan Perdagangan Jahe*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Panda, H. 2004. *Essential Oils Handbooks*. National Institute of Industrial Research. New Delhi.
- Prasetyawati RC. 2003. *Evaluasi Daya Antioksidatif Oleoresin Jahe (Zingiber officinale) terhadap Aktivitas Superoksida Dismutase (SOD) Hati Tikus yang Mengalami Perlakuan Stres*. Skripsi. FATETA. IPB Bogor.
- Ravindran PN dan Babu KN (eds.). 2005. *Ginger: The Genus Zingiber*. CRC Press. Washington DC.
- Redgrove HS. 1933. *Spices and Condiments*. Sir Issac Pitman and Sons, Ltd. London.
- Rismunandar. 1988. *Rempah-Rempah Komoditi Ekspor Indonesia*. CV Sinar Baru. Bandung.
- Rizki ZM. 2004. *Kajian Aktivitas Antioksidan dan Anti Kanker pada Minuman Formulasi Susu Jahe (Zingiber officinale var. Amaram) Pasteurisasi*. Skripsi. FATETA. IPB Bogor.
- Safaati NS. 2007. *Potensi Ramuan Jahe Merah dan Herba Suruhan sebagai Antioksidan pada Tikus Putih Hiperuresemia*. Skripsi. FMIPA. IPB Bogor.

- Shahidi F dan Naczk M. 1995. *Food Phenolics: Sources, Chemistry, Effects, Application*. Technomic Publishing Co., Inc. Lancaster.
- Shukla Y dan Singh M. 2006. *Cancer preventive properties of ginger: a brief review*. J. Food and Chemical Toxicology 45: 683-690
- Surh YJ. 2002. *Anti-tumor promoting potential of selected spice ingredients with antioxodative and anti-inflammatory activities: a short review*. J. Food and Chemical Toxicology 40: 1091-1097
- Syukur C. 2002. *Agar Jahe Berproduksi Tinggi, Cegah Layu Bakteri dan Pelihara secara Intensif*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Uhl, S.R. 2000. *Handbook of Spices, Seasonings and Flavoring*. Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster-USA.
- Vernin G dan Parkanyi C. 2005. *Chemistry of Ginger*. Di dalam: Ravindran PN dan Babu KN (eds.). *Ginger: The Genus Zingiber*. CRC Press. Washington DC.
- Wardana, Heru D, Barwa NS, Kongsjahju A, Iqbal A, Khalid M, dan Taryadi RR. 2002. *Budi Daya secara Organik Tanaman Obat Rimpang*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Williams CA. dan Lamprecht ED. 2008. *Some commonly fed herbs and other functional foods in equine nutrition: A review*. The Veterinary Journal 178: 21-31
- Yuliasari F. 1997. *Mempelajari Ekstrak Rimpang Jahe (Zingiber officinale Roscoe) Segar dan Bertunas terhadap Aktivitas Sel Natural Killer Manusia dalam Melisis Alur Sel Leukimia (K-562)*. Skripsi. FATETA. IPB Bogor.