

## DAFTAR PUSTAKA

- Amelia Valentina R S. 2019. Pemeriksaan Mpn (Most Probable Number) Coliform Dan Identifikasi Escherichia Coli Pada Jamu Gendong Beras Kencur. Jurusan Analis Kesehatan Poltekkes Kemenkes Semarang. Semarang.
- Andi Akbar, ST Fajriani, Diana Sanda S. 2015. *Identifikasi Kandungan Dan Kadar Pemanis Buatan Siklamat Dalam Jamu Gendong*. Jurusan Kimia, Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Anonim, 2005, Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.05.4.1380 Tentang Pedoman Cara Pembuatan Obat Tradisional yang Baik, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Anonim, “sakarín dan siklamat” dalam <http://food4healthy.wordpress.com/2008/08/27/sakarín-dan-siklamat/> , di akses 19 September 2019.
- Anonim, 2013. *Mikrobiologi*. Jakarta: *Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan Republik Indonesia*.
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia, 2014, Peraturan Kepala badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 12 Tahun 2014 Tentang Persyaratan Mutu Obat Tradisional, BPOM, Jakarta, pasal 1.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2004). Keputusan Kepala Badan POM RI NO. Hk.00.05.4.2411 Tentang Ketentuan Pokok Pengelompokkan Dan Penandaan Obat Bahan Alam Indonesia. Jakarta: Badan POM RI.
- BPOM RI. (2014). Persyaratan Mutu Obat Tradisional. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- BPOM RI. 2013. Laporan Tahunan 2013 Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. Jakarta: Badan POM RI.
- BPOM RI. 2019. Persyaratan Keamanan dan Mutu Obat Tradisional. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Cahyadi, Wisnu. 2008. Analisis Dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan, hlm.84.
- Departemen Kesehatan. 2004. Fasilitas Sanitasi Dasar. Jakarta : Depkes RI.
- Fahmadia JM, Khoiron, Prehatin Tri RN. 2015. *Keberadaan Bakteri Escherichia coli Pada Jamu Gendong Di Jalan Sumatera Kecamatan Sumpersari Kabupaten Jember*. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Jember.
- Fardiaz, S. 1989. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 320 hal.
- Fatimah Siti, Muji Rahayu, Andra Lois T. Rinding. 2017. Analisis Sakarin dalam Jamu Kunyit Asam yang Dijual di Malioboro dan di Pasar Beringharjo Yogyakarta. Jurusan Analis Kesehatan. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Handoyo, Koko. “Jamu Sakti Mengobati Berbagai Penyakit”. Dunia Sehat, Jawa Timur, 2014.

- Hermanto dan Subroto, 2007. *Pilih Jamu dan Herbal tanpa Efek Samping*, Penerbit PT Elex Media Komputindo, Jakarta
- Hikmah Wati, Henny, “Kadar Pemanis Buatan Pada Minuman Yang Dijual Di Sekolah Dasar Di Kecamatan Wonoayu Kabupaten Sidoarjo”, Tesis, Jakarta: JIPTUMMPP, 2004.
- Iin I, I Gede HP. 2014. *Studi Kualitas Bakteriologi Jamu Gendong Di Desa Pemecutan Kelod Denpasar Barat*. Ilmu Kesehatan Masyarakat Fak. Kedokteran. Universitas Udayana. Denpasar.
- Indrie ambar sari, et.al., “Penerapan Standar Penggunaan Pemanis Buatan Pada Produk Pangan”, dalam <http://ebookkuliah.com/penerapan-standar-penggunaan-pemanis-buatan-pada-produk-pangan> , di akses 19 September 2019.
- Jamu & Kesehatan Edisi II. [online]. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Dapat diakses di [terbitan.litbang.depkes.go.id/penerbit/index.php/lpb/catalog/download/372-1](http://terbitan.litbang.depkes.go.id/penerbit/index.php/lpb/catalog/download/372-1)
- Jawetz E., J. L. Melnick, E. A. Adelberg, G. F. Brooks, J. S. Butel, L. N. Ornston, 1995, *Mikrobiologi Kedokteran*, ed. 20, University of California, San Francisco.
- Kemendes RI., 2010. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, Nomor 003/MENKES/PER/1/2010, Tentang Sainifikasi Jamu Dalam Penelitian Berbasis Pelayanan Kesehatan*.
- Kementrian Kesehatan RI. 2015. *Pembuatan Jamu Segar yang Baik dan Benar*. Jakarta: Direktorat Jendral Bina Kefarmasian Dan Alat Kesehatan.
- Latief, A., 2012, *Obat Tradisional, Buku Kedokteran EGC*, Jakarta, pp.22-23.
- Lestari, Dewi. 2011. *Analisis Adanya Kandungan Pemanis Buatan (Sakarina Dan Siklamat) Pada Jamu Gendong Di Pasar Gubug Grobogan*. Skripsi. Ilmu Pendidikan Kimia. Institut Agama Islam Negeri Walisongo. Semarang.
- Lidyawati, W., 2013, *Penentuan Kelayakan Edar Es Lilin Tidak Bermerk dan Tidak Berlabel di Kecamatan “X” Kabupaten Banyuwangi Berdasarkan Pemanis dan Pewarna yang Digunakan*, Universitas Surabaya, Surabaya, Indonesia.
- Limananti, A.I., dan Triratnawati, A. 2003, *Ramuan Jamu Cekok Sebagai Penyembuhan Kurang Nafsu Makan Pada Anak: Suatu Kejadian Etnomedisin*, Makara Kesehatan, 7: 11-20.
- Nair M.G., et.al., 2004. *Dietary Food Supplement Containing Natural Cyclooxygenase Inhibitors and Methods for Inhibiting Pain and Inflammation*, <http://www.freepatentsonline.com/6818234.html>, diakses tanggal 18 Oktober 2019.
- Norton, K., J., 2008, *Menstruation Disorder-Causes, Symptoms and Treatments of Dysmenorrhea*, [http://www.steadyhealth.com/articles/Menstruation\\_Disorder\\_Causes\\_Symptoms\\_and\\_Treatments\\_of\\_Dsymenorrhea\\_a773.html](http://www.steadyhealth.com/articles/Menstruation_Disorder_Causes_Symptoms_and_Treatments_of_Dsymenorrhea_a773.html), diakses tanggal 18 Oktober 2019.
- PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011. *Higiene Sanitasi Jasaboga*.
- Pratiwi S, 2008. *Mikrobiologi Farmasi*. Penerbit Erlangga, Jakarta
- Rahayu, S., dan Djafar, TF. 2007. *Cemaran Mikroba Pada Produk Pertanian, Penyakit yang Ditimbulkan dan Pencegahannya*. Jurnal Litbang Pertanian, 26(2):67-75

- Renawati Iskandar, *Teori Analisis Pemanis Buatan Dalam Kumpulan Makalah Diklat Analisis Makanan Dan Minuman* (Semarang: Balai Industri Semarang, 2010) hlm 4.
- Rukmana, 2003, *Cabai Jawa: Potensi dan Khasiatnya Bagi Kesehatan*, Kanisius, Yogyakarta, pp. 10.
- Sari, Ambar Indrie.et.al., “Penerapan Standar Penggunaan Pemanis Buatan Pada Produk Pangan”, dalam <http://ebookkuliah.com/penerapan-standarpenggunaan-pemanis-buatan-pada-produk-pangan>, di akses 19 September 2011.
- Sholichah, Verawati. 2012. *Kualitas Mikrobiologi Jamu Gendong Jenis Kunir Asem Yang Diproduksi Di Kelurahan Merbung, Kecamatan Klaten Selatan, Kabupaten Klaten*. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Diponegoro Semarang.
- Suharmiati dan Handayani, L., 1998. *Bahan Baku, Khasiat dan Cara Pengolahan jamu Gendong: Studi Kasus di Kotamadya Surabaya*, Pusat Penelitian dan Pengembangan Pelayanan kesehatan, Departemen Kesehatan RI.
- Suharmiati, 2003, *Menguak Tabir dan potensi Jamu Gendong*, Agromedia, Jakarta, pp. 51.
- Suharmiati, dan Handayani, L., 2005, *Ramuan Tradisional Untuk Keadaan Darurat di Rumah*, PT. Agromedia Pustaka, Jakarta, pp.44.
- Supardi, dan Sukanto. 1999. *Mikrobiologi Dalam Pengolahan Dan Keamanan Produk Pangan*. Bandung : Penerbit Alurni
- Supradono, Feby, “Mengetahui Pemanis Buatan” dalam <http://kesehatan.kompasiana.com/makanan/2011/08/10/mengenalpemanis-buatan/> , diakses 13 September 2019.
- Suratmono, 2009. *Penggunaan Data Hasil Pengujian Untuk Meningkatkan Pengaturan Keamanan Pangan : Studi Kasus Siklamat Pada Pangan Jajanan Anak Sekolah* : Tesis Mahasiswa Institut Pertanian Bogor
- Syafitri, Fajar Dewi. 2016. *Higiene Sanitasi Pengolahan dan Pemeriksaan Kandungan Escherichia coli pada Jamu yang Dijual Dengan Menggunakan Gerobak di Kecamatan Medan Selayang Tahun 2016*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Tivani Inur, Wilda A, Ahmad Sunardi. 2019. *Uji Identifikasi Bakteri Esherichia Coli Pada Jamu Gendong Kunyit Asem Di Kabupaten Tegal*. Politeknik Harapan Bersama, Tegal.
- WHO, 2005. *Penyakit Bawaan Makanan*. Fokus Pendidikan Kesehatan ECG. Jakarta
- WHO. 2004. *Traditional Medicine*. Available at : [www.who.int/mediacentre/factsheets/fs134/en/index.html](http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs134/en/index.html) (Oktober,2019)
- Wijayakusuma,H.M. 2000. *Ramuan Tradisional untuk Pengobatan Darah Tinggi*. Jakarta: Swadaya.
- Witdiyarti. (2013). *Uji Kualitas dan Hygiene Sanitasi Tahu pada berbagai Variasi Pengolahan*. Skripsi, tidak diterbitkan Universitas Negeri Yogyakarta.