

DAFTAR PUSTAKA

- Azhari, G. B. dan D. Citra. 2010. *Karakterisasi spektrofotometri dan scanning electron microscopy (SEM) sensor gas dari bahan polimer poly ethelyn glycol (PEG)*. Univesitas Sunan Muria. Kudus.
- Azzahra, F. A., R. Utami dan E. nurhartadi, 2013. *Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Lengkuas Merah (Alpinia purpurata) pada Edible Coating Terhadap Stabilitas Ph dan Warna Fillet Ikan Patin selama Penyimpanan Suhu Beku*. Jurnal Teknosains Pangan 2(2):52-54.
- Bouton, P.E., P.V. Harris and W.R. Shorthose. 1971. *Effect of ultimate pH upon the water holding capacity and tenderness of mutton*. J. Food Sci. 36:435-441
- Bouton, P.E., P.V. Harris and W.R. Shorthose. 1975. *Journal Text Study*. 6:297.
- Budiarti, R. 2007. *Pemanfaatan lengkuas merah (Alpinia purpurata. K.Schum) sebagai Bahan Antijamur dalam Sampo*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Insitut Pertanian Bogot. Bogor
- Darmawan, D.A. 2013. *Efektivitas Ekstrak Etanol Lengkuas Putih (Alpinia galanga L. Willd.) dalam Menghambat Pertumbuhan Candida albicans Secara In Vitro*. Tugas Akhir. Program Studi Pendidikan Dokter Gigi Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya. Malang.
- Jusuf, A. A. 2009. *Histoteknik dasar. Bagian Histologi Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia. Jakarta*.
- Khusnul, H. R, dan W. Kusmariansi, . 2017. *Uji Efektivitas Etanol Rimpang Lengkuas (Alpinia galangal L) terhadap Pertumbuhan Malassezia furfur dan Trichophyton rubrum secara In Vitro*, Jurnal Kesehatan Bakti Husada, vol. 17, no. 1, hal. 73-80
- Kiernan, J. A. 1993. *Histological and Histochemical Method: Theory and Practice, 3rd ed*. Pergamon Press. USA.
- Kurniasih. 2008. *Histologi Ikan. Apresiasi Balai Uji Standart Karantina Ikan. Pusat Karantina Ikan. Jakarta*.
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah: Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta*

- Lestari, R, 2020. *Aktivitas Antifungi Ekstrak Etanol Lengkuas Merah (Alpinia purpurata K. Schum) terhadap Microsporum canis*. Collaborative Medical Journal, vol. 3, no. 2, hal. 76-81
- Lukman, D. W., M. Sudarwanto., dan A. W. Sanjaya. 2009. Higiene Pangan. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mahaghora, G. L. 2020. *Pengaruh level penambahan ekstrak brokoli (Brassica oleracea) terhadap kualitas fisik, sensoris, dan mikrostruktur nugget ayam*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Miranti, I. P. 2010. Pengolahan Jaringan Untuk Hewan Coba. Media Medika Muda. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Pamungkas, R. dan Nila. 2009. *Pemanfaatan Lengkuas merah (Alpinia galangal L.) Sebagai Bahan Pengawet Pengganti Formalin*. Malang: Universitas Negeri Malang.
- Pamungkas, T. H. P., Kunarto dan Elly. 2018. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Lengkuas Merah (Alpinia Purpurata K. Schum) Hasil Berbagai Lama Ekstraksi Berbantu Gelombang Mikro Dan Maserasi*. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
- Pratiwi, H. C. dan M. Abdul,. 2015. *Teknik dasar histologi pada ikan gurami (Osphronemus gourami)*. Jurnal ilmiah perikanan dan kelautan. Vol. 7(2).
- Ranken, M. D. 2000. Water Holding Capacity of Meat and Its Control Them. And inc 24:1502.
- Redha, A, 2010. *Flavonoid: Struktur, Sifat Anti Oksidatif dan Peranannya dalam Sistem Biologis*. Jurnal Berlian, vol. 9, no. 2, hal. 196-202
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke 5. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wantini, S, Violita, Y dan Sulistianingsih, E, 2013. *Perbandingan Efektivitas Air Perasan Lengkuas Merah (Alpinia purpurata K. Schum) dengan Air Perasan Lengkuas Putih (Alpinia galangal L. Willd) terhadap Pertumbuhan Jamur Malassezia furfur Penyebab Panu*, Jurnal Analis Kesehatan, vol. 2, no. 2, hal. 282-289
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta