

## DAFTAR PUSTAKA

- Adelia N. 2010. Pengetahuan Tradisional tentang Pemanfaatan Tumbuhan Obat oleh Masyarakat Suku Lom di Dusun Air Abik Gunung Muda Kecamatan Belinyu–Bangka. [skripsi] Sungailiat: Universitas Bangka Belitung.
- Antara NS, Wartini M. 2009. *Senyawa Aroma dan Citarasa (Aroma and Flavor Compounds)*. Tropical Plant Curriculum Project: Universitas Udayana.
- BPS. 2014. *Merawang dalam Angka*. Badan Pusat Statistik: Pangkalpinang.
- BPS. 2015. *Peta Tata Ruang Wilayah Kabupaten Bangka*. Badan Pusat Statistik: Bangka.
- Christinatin. 2012. *Sejarah Lempah Kuning*. <https://christinatin.wordpress.com/makanan-khas/> [20-November 2015].
- Fakhrurrozi Y. 2001. Satuan-Satuan Lansekap dan Keanekaragaman tumbuhan Buah-Buahan Liar Edibel dalam Kehidupan Masyarakat Melayu Belitung. [skripsi]. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Galam AAA. 2011. Inventarisasi Keanekaragaman Tumbuhan Buah-Buahan Liar Edibel di Berbagai Habitat di Kabupaten Bangka Selatan. [skripsi]. Balunijuk: Universitas Bangka Belitung.
- Handrian GR, Meiriani, Haryati. 2013. Peningkatan Kadar Vitamin C Buah Tomat (*Likopersicum Escuelentum* Mill.) Dataran Rendah dengan Pemberian Hormon GA<sub>3</sub>. *Jurnal Online Agroteknologi*. Vol 2(1):333-339.
- Hasarin. 1994. *Etnobotani dalam Makanan Adat Masyarakat Batak Angola dan Mandailing*. [tesis]. Bogor: Program Pascasarjana IPB, Institut Pertanian Bogor
- Hayne K. 1997. *Tumbuhan Berguna Indonesia IV Badan Litbang Kehutanan, Peneterjemah*. Terjemahan Dxi: De Nuttige Planten Van Indonesia. Jakarta: yayasan Sarana Wana Jaya.
- Henri. 2014. Keanekaragaman Tumbuhan yang Dimanfaatkan oleh Masyarakat Bangka dalam Berkebun Lada. (Studi Kasus di Kecamatan Merawang, Kabupaten Bangka) [skripsi]. Balunijuk: Universitas Bangka Belitung.
- Kusmiadi R. 2008. *Masakan Khas Bangka: Cara Memasak Lempah Kuning*. [http://fppb.ubb.ac.id/?Page=artikel\\_ubb&&ID\\_Menu=15](http://fppb.ubb.ac.id/?Page=artikel_ubb&&ID_Menu=15). [01Desember 2015].
- Meliki, Linda R, Lovadi I. 2013. Etnobotani Tumbuhan Obat oleh Suku Dayak Iban Desa Tanjung Sari Kecamatan Ketungau Tengah Kabupaten Sintang. *Protobiont* 2(3):129-135.
- Nasution RE. 1992. *Prosiding Seminar dan Loka Karya Nasional Etnobotani*. Departement Pendidikan dan Kebudayaan RI-LIPI. Perpustakaan Nasional RI. Jakarta.
- Poerwadarminta WJS. 2007. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka

- Rahayu PW. 2000. Aktivitas Antimikroba Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olahan Industri Terhadap Bakteri Patogen dan Perusak. *Jurnal Teknologi dan Industri pangan* 9:2.
- Rohmaniyah N. 2009. Aktivitas Antioksidan Senyawa  $\beta$ -mangostin dari Kulit Batang *Garsinia magostana* L. [skripsi] Surabaya:ITS.
- Safari R. 2009. Penentuan Vitamin C dalam Manisan Nanas Secara Spektrofotometri dengan Pereaksi Metilen Biru [skripsi]. Yogyakarta. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga.
- Sari N. 2011. Pemanfaatan Tumbuhan Dalam Aneka Masakan Gangan oleh Masyarakat Belitung [skripsi]. Balunijuk: Universitas Bangka Belitung.
- Setyawati MA. 2014. Pemanfaatan Ekstra Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) dengan Konsentrasi dan Lama Perendaman yang Berbeda sebagai Bahan Pengawet Ikan Nila (*Oreochormis niloticus*) Segar [skripsi]. Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Setyawati FM, Riswan S, Susiarti S. 2005. Etnobotani Masyarakat Dayak Ngaju di Daerah Timpah Kalimantan Tengah. *Jurnal Teknologi Lingkungan* 6(3):502-510.
- Sianipar D, Sugiyono, Syarif R. 2008. Kajian Formulasi Bumbu Instan Binthe Biluhuta, Karakteristik Hidratasi dan pendugaan umur Simpannya dengan Menggunakan Metode Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi dan Industri* 19(2):09-50.
- Simanjutak NJP. 2014. Karakteristik dan Skrining Fitokimia Serta Uji Efektivitas Antidiare Ekstrak Etanol Biji Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.) Terhadap Mencit Jantan Dengan Metode Transit Internal [skripsi] Sumatera: Fakultas Farmasi, Universitas Sumatera Utara.
- Sitompul S. 2010. Inventarisasi Tumbuhan Obat di Kecamatan Namang, Kecamatan Simpang Katis, dan Kecamatan Sungai Selan, Kabupaten Bangka Tengah [skripsi]. Pangkalpinang: Universitas Bangka Belitung.
- Susiarti S, Setyawati FM. 2005. Bahan Rempah Tradisional dari Masyarakat Dayak Kenyah di Kalimantan Timur. *Jurnal Biodiversitas* 6(4):285-287.
- Widiastuti I. 2013. Sebaran Kristal Kalsium Oksalat pada Dua Variabel Keladi dan Uji Potensinya sebagai Bahan Sayuran Lempah Darat [skripsi]. Balunijuk: Universitas Bangka Belitung.
- Wijatmoko A. 2004. Pemanfaatan Asam-Asam Organik (Asam Cuka, Jeruk Nipis, (*Citrus aurantifolia*) dan Belimbing Wuluh (*Averoa bilimbi*) untuk Mengurangi Bau Amis Petis Ikan Layang (*Decapterus* spp) [skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Yanto H. 2014. *Terong Asam*. flora kampung.blogspot.co.id/2014/12/terong-asam.html. [14 Juni 2016]
- Yasni S. 2013. *Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Produk Ekstraktif Rempah*. Bogor: IPB press.