**DAFTAR PUSTAKA**

Adlini, M.N., dan Hafiza, K.U. (2020). *Karakterisasi Tanaman Jeruk manis (citrus sinensis (L.) Di Kecematan Nibung Kabupaten Batubara*. Hal Vol 4 No 1.

# Afifah, M, N. (2020). *Saffron (Crocus sativus L): Kandungan dan Aktivitas Farmakologinya.* Jatinangor : Universitas Padjadjaran.

Borges, M.T., dan Bresson, W. (2004). *Delivery Metodhs for Introducing Endhopitic Bacteria*. Journal Internasional : Biocontrol. Hal 315-322.*Buah Sentul (Sandaricum koetjae) Terhadap Beberapa Bakteri Secara in Dari Fraksi Biji Kopi Robusta (Coffea canephora Pieree).* Manado : UNSRAT. Hal 5.

Depkes RI. (1989*). Materia Medika Indonesia Jilid V*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Hal 516-519.

Ditjen POm (1979). *Farmakope Indonesia* Edisi III. Jakarta : Departemen Kesehatan RI.

Ditjen POM (2000). *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Cetakan Pertama. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Hal 10-11.

Ditjen POM. (1995). *Farmakope Indonesia Edisi IV*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

Emelda. (2021). *Farmakognosi Untuk Mahasiswa Kompentensi Keahlian.*

Fardani, M, A. (2017)*. Budidaya Bunga Saffron (Crocus Sativus L)* . Purwokerto : Universitas Jendral Sudirman.

*Farmasi.* Yogyakarta: Pustaka Baru Press. Hal 171-204.

Fessenden, R.J. (1979). *Kimia Organik*. Jakarta :Erlangga.

Gunawan, D dan Sri, M. (2004). *Ilmu Obat Alam.* Jakarta : Penebar Swadaya Hal. 74.

Gunawan, D dan Sri, M. (2004). *Ilmu Obat Alam.* Jakarta : Penebar Swadaya Hal74.

Harbone., J.B. (1987). *Metode Fitokimia Cara Modern Menganalisis Tumbuhhan*. Bandung : ITB.

Harbone., J.B. (1987). *Metode Fitokimia Cara Modern Menganalisis Tumbuhhan*. Bandung : ITB.

Harti, A.S. (2015). *Mikrobiologi Kesehatan.* Yogyakarta : Penerbit Andi. Hal 17, 126,215, 148.

Herda ariyani., dan Muhammad nazemi. (2018*). Uji efektivitas antibakteri ekstrak kulit limau kuit (Cytrus hystrix Dc) terhadap beberapa bakteri.* Banjarmasin: fakultas farmsi universitas Muhammadiyah. Vol 2. Hal 127-128.

 Herliningsih., dan Novia anggraini. (2021). *Formulasi facemist ektrak etanol buah bengkuang (Pachyrhizus erosus L) dengan menggunakan pewarna alami saffron (Crocus sativus L).* Jurnal herbal dan farmakologi; Stikes Muhammadiyah kuningan. Hal 49.

Jawertz, E., Melnick, J. (2013). *Mikrobiologi Kedokteran*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC. Hal 267,317-318.

Karina dwiyanti., dan Hotimah masdan S. (2020). *Efek saffron (Crocus asativus L) terhadap TNF-α pada model Atritis rheumatoid.* Malang; Jurnal Kesehatan Indonesi. Uiversitas islam malang. Vol 9. Hal 37.

Kementerian Kesehatan RI. 2013*. Penggunaan Antibiotik*. Jakarta : Bakti Husada. Hal 7.

Marita Tm S., dan Yelmira zalfiatri., dan Faizah hamza. (2018). *Pembuatan sabun transparam dengan penambahan ekstrak batang papaya sebagai antibakteri.* Pekanbaru; Chempublish jurnal. Fakultas pertanian. Hal 58.

 Mercy ngajow., dan Jemmy abidjulu. (2013). *Pengaruh antibakteri ekstrak kulit batang matoa (Pometia pinnata) terhadap bakteri Staphylococcus Aureus secaea In vitro*. Manado; Jurnal MIPA. UNSRAT. Hal 129-130.

Muhammad rifqi., dan Indita M. (2021). *Pembuatan sabun padat antibakteri dari ekstrak daun stevia (Stevia rebaudiana bertoni).* Surakarta; Universitas Muhammadiyah. Hal 42.

Neswati., dan Sahadi didi I., dan Vioni derosya. (2019). *Analisis kimia dan sifat antibakteri sabun transparan berbasis minyak kelapa sawit dengan penambahan ekstrak mikropartikel gambir. Padang; Jurnal agroindustri.* Unand Limau manih Padang. Hal 172.

Pratiwi, S.T. (2008). *Mikrobiologi Farmasi*. Jakarta : Erlangga. Hal 234.

Ray, C., Trivedi, P., dan Sharma, V. (2013). *Acne and Its Treatmeant Lines.* Internasional: Journal of Reseacrh Pharmacetiucal. Hal 19.

Renato, R.S. (2017). *Klasifikasi Jenis-Jenis Jerawat*. Medan : Teknologi dan Informasi. Hal 6.

Rina, H. (2012). Mekanisme Pertahanan Bakteri Patogen Terhadap Antibiotik. Jakarta:Universitas Indraprasta. Hal 422.

Rizka Hastari., (2012). *Uji aktivitas antibakteri ekstrak pelapah dan batang pisang ambon (Musa paradisiaca var.sapientum) terhadap Staphylococcus aureus.* Semarang; Universitas dipenegoro. Akademik kedokteran . Hal 50-53.

Robinson, T. (1995). *Kandungan Organik Tumbuhan*. Tinggi Edisi VI. Bandung : ITB.

Silaban L.W. 2009. *Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antibakteri dari Kulit.*

Silalahi, J. (2006). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius. Hal 40.

Silviana, H dan Saripa, J. 2020. *Aktivitas Ekstrak Etanol Daun Cabai Rawit Spesie Capsicum frustencens dan Capsicum anum pada Staphylococus aerus*. Kendari : STIKES Mandala. Hal 4.

Stanier, R.H.,Adelberg,E.A. (1982). *Dunia Mikroba*. Penerjemah Agustin Widia. Jakarta: Bharata Karya Aksra. Hal 23-24.

Sudrawanto, M., Rastina dan Wientaris,I. (2015). *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Kari (Murraya koenigii L) Terhadap Staphylococcus aerus, E Coli, dan Pseudomas Sp*. Jakarta: Jurnal Kedokteran. Hal 185.

Sugianto, A. 2015. *Peningkatan Kualitas Produk Sabun Transluent Dengan Pendekatan Taguchi (Studi Kasu sdi Pt Wilmar Nabati Indonesia*). Volume XVI No.1, Gresik : Pt Wilmar Nabati Indonesia.

Traese, E., dan Evan, W.C. (1985). *Pharmacognosi Edisi Keduabela*s. London : Brailliere Tindal. Hal 220-221.

Ummah, I.K., (2018*). Saffron (Crocus Sativus L) Sebagai Penyedap dan Pewarna Alami Memiliki Antioksidan dan Antikanker.* Surabaya : Institut Teknologi sepuluh November.*Vitro.* Medan : Universitas Sumatera Utara. Hal 34.

Widya, A.L., Washifa, A.P. (2019). *Aktivitas Antibakteri Dan Analisi Bioatografi.*

Yuska novi Y., dan Sucia mitika. (2017). *Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun sambiloto (Andtrographis paniculate Nees) terhadap bakteri Staphylococcus Aureus.* Bengkulu; Jurnal ilmiah ibnu sina. Akademik farmsi Yayasan al-fatah. Hal 160-162.

Zakiyah, W. 2021. *Efektivitas Senyawa Antioksidan dalam Saffron (Crocus Sativus L).* Karawang : Universitas Singaperbangsa Karawang.

Adriani, A., & Mustafa, I. (2020). *Pengaruh Penambahan Sari Buah Kasemek (Diospyros kaki L .) Pada permen keras.* Banda Aceh : Universitas Syiah Kuala. Vol 3 No 2. Hal 114 -118.

Agustina, L., Welan, I., Briandini,D., A. (2020).*Formulasi Dan Evaluasi Sediaan Gummy Candy Puree Labu Kuning (Curcuma moschata) dengan Variasi Kadar Gelatin Dan Evaluasi Sediaan*.Fakultas Famasi.Hal 1-4.

Badan Standar Nasional. (2008). *Standar Mutu Permen Keras*. SNI 3547.2-2008.Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.

Ensiklopedi Nasional Indonesia. (2004). Bekasi. Delta Pamungkas. ISBN 979-9327-00-8.

Hutagalung, F., S., Kurnia., D. Dan Bosman,. S. (2018). *Pengaruh Pemanasan Dan pemanasan Gula Terhadap Mutu Hard Candy Hasil Samping Industri Sirup Kalamansi*. Universitas Bengkulu . Hal 97- 99.