

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, A., E. Kusdiyantini, dan A. Suprihadi. 2014. Isolasi, Karakterisasi Bakteri Asam Laktat, dan Analisis Proksimat dari Pangan Fermentasi Tempoyak. *Jurnal Biologi*, 3(2): 31-39.
- Ariangga, F. S. 2015. Analisis Dampak Paparan Medan Magnet Extremely Low Frequency (ELF) Intensitas 500 μ T terhadap Jumlah Limfosit Mencit Balb-C sebagai Karya Ilmiah Populer. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Fisika Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember (Dipublikasikan).
- Amin, A. M., Z. Jaafar, dan N. L. Khim. 2004. Effect of Salt on Tempoyak Fermentation and Sensory Evaluation. *Journal of Biological Sciences*, 4(5): 650-653.
- Astutik, N. M., dan S. Sudarti. 2021. Pengaruh Paparan Medan Magnet ELF (Extremely Low Frequency) 500 μ T terhadap pH, Massa Jenis, dan Kualitas Fisik Tahu Sutera. *Jurnal Penelitian Fisika dan Terapannya (JUPITER)*, 2(2): 45-51.
- Baafai, U. S. 2004. Polusi dan Pengaruh Medan Elektromagnetik terhadap Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Teknik Simetrika*, 2: 2.
- Ervina, V. 2015. Pengaruh Paparan Medan Magnet ELF (Extremely Low Frequency) Terhadap Jumlah Bakteri Acetobacter Xylinum dan pH pada Proses Pembuatan Starter Nata De Coco. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Fisika Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember (Dipublikasikan).
- Firdaus, A. Syifa, dan A. Saturrohmah. 2017. Analisis Sifat Gelombang pada Fluida dengan Tangki Riak. *Jurnal Kajian Pendidikan Sains*, 3(2): 130-139.
- Gandjar, I. G., dan A. Rohman. 2012. *Kimia Farmasi Analisis*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Giancoli, D. C. 2014. *Fisika Prinsip dan Aplikasi Edisi Ketujuh Jilid 2*. Erlangga. Jakarta.
- Grotel, E. G. K., Peter, and H. Grobinski. 1992. EMF and ELF Fact Sheet. *Elektronik*, 77: 255-260.
- Halliday D., R. Resnick, dan J. Walker. 2010. *Fisika Dasar Edisi ke 7 Jilid 1*. Erlangga. Jakarta.

- Haruminori, A., N. Angelia, dan A. Purwaningtyas. 2017. Makanan Etnik Melayu: Tempoyak. *Jurnal Antropologi: Isu-isu Sosial Budaya*, 19(2): 125-128.
- Hasanah, L. 2020. Pengaruh Paparan Medan Magnet Extremely Low Frequency (ELF) terhadap Daya Hantar Listrik dan Derajat Keasaman (pH) pada Proses Dekomposisi Buah Strawberry (*Fragaria sp.*). *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Fisika Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember (Dipublikasikan).
- Ishaq, M. 2007. *Fisika Dasar Elektisitas & Magnetisme*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Jati, B. M. K., dan T. K. Priyambodo. 2009. *Fisika Dasar untuk Mahasiswa Ilmu Komputer dan Informatika*. ANDI. Yogyakarta.
- Kanza, N. R. F., S. Sudarti, dan M. Maryani. 2020. Pengaruh Paparan Medan Magnet Extremely Low Frequency (ELF) terhadap pH dan Daya Hantar Listrik pada Proses Fermentasi Basah Kopi Liberika (*Coffea liberica*) dengan Penambahan α -Amilase. *Jurnal Kajian, Inovasi dan Aplikasi Pendidikan Fisika*, 6(2): 315-321.
- Kurniawan, Y., dan Zulkifli. 2019. Rancang Bangun Pembangkit Listrik Menggunakan Solenoida dengan Pemanfaatan Fluks Magnet. *Jurnal Teknik Eektro*, 2(1): 9-13.
- Khoiroh, H. N. L. 2017. Pengaruh Paparan Medan Magnet ELF (Extremely Low Frequency) pada Biji Kakao terhadap Jumlah Cemarkan Fungi. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Fisika Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember (Dipublikasikan).
- Leitao dan Rios. 2000. Microbiological and Chemical Canges in Freshwater prawn (*Macrobrachium rosenbergii*) Stored Under Refrigeration. *Brazil Jurnal Microbiology*, 31(3): 178-183.
- Lusiyana, A., M. Toifur, dan F. Rohman. 2014. Uji Sifat Magnetik Pasir Pantai melalui Penentuan Permeabilitas Relatif Menggunakan Logger Pro. *Jurnal Fisika*, 4(2): 78-82.
- Masruro, S. 2020. Pengaruh Paparan Medan Magnet Extremely Low Frequency (ELF) terhadap Daya Hantar Listrik dan Nilai Derajat Keasaman (pH) pada Proses Dekomposisi Cabai Merah (*Capsicum annum L.*). *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Fisika Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember (Dipublikasikan).

- Megama, O. P. 2016. Pengaruh Lama Waktu Fermentasi terhadap Total Asam Tertitrasi (TAT), pH dan Karakteristik Tempoyak Menggunakan Starter Basah *Lactobacillus Casei*. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sanata Dharma (Dipublikasikan).
- Muchtadi, T. R., dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Purbawati, M., Sudarti, dan F. K. AA. 2021. Pengaruh Paparan Medan Magnet Extremely Low Frequency (ELF) terhadap Perubahan pH pada Proses Fermentasi Biji Kopi Lanang (Peaberry) Kering. *Jurnal Kumparan Fisika*, 4(2): 129-136.
- Purnama, Y. 2014. *Formulir Pencatatan Warisan Budaya Tak Benda: Tempoyak*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia.
- Putri, R. 2019. Pengembangan Alat Peraga Bak Simulasi Riak Gelombang pada Materi Gelombang untuk Peserta Didik SMA/MA. *Skripsi*. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Raden Intan Lampung (Dipublikasikan).
- Rahman, F. 2017. *Sejarah Tempoyak*. (N.A. Amanda Haruminori, Interviewer) Bandung.
- Riana, A. E. 2018. Pengaruh Paparan Gelombang Bunyi terhadap Respon Ikan Air Tawar. *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar (Dipublikasikan).
- Reli, R., E. Warsiki, dan M. Rahayuningsih. 2017. Modifikasi Pengolahan Durian Fermentasi (Tempoyak) dan Perbaikan Kemasan untuk Mempertahankan Mutu dan Memperpanjang Umur Simpan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(1): 43-54.
- Sadidah, K. R., Sudarti, dan A. A. Ghani. 2015. Pengaruh Paparan Medan Magnet ELF (Extremely Low Frequency) 300 μ T dan 500 μ T terhadap Perubahan Jumlah Mikroba dan pH Pada Proses Fermentasi Tape Ketan. *Jurnal Pembelajaran Fisika*, 4(1): 1-8.
- Sari, I. K., S. Sudarti, dan S. H. B. Prastowo. 2018. Aplikasi Paparan Medan Magnet Extremely Low Frequency (ELF) terhadap Nilai Derajat Keasaman (pH) Tape Singkong. *Seminar Nasional Pendidikan Fisika 2018*. Universitas Jember. 25 November 2018.
- Sari, L. D., T. Prihandono, dan S. Sudarti. 2018. Pengaruh Paparan Medan Magnet ELF (Extremely Low Frequency) 500 μ T dan 700 μ T terhadap Derajat Keasaman (pH) Daging Ayam. *FKIP e-PROCEEDING*, 3(1): 195-199.

- Sarojo, G. A. 2011. *Gelombang dan Optika*. Salemba Teknika. Jakarta.
- Seniari, N. M dan B. W. Dharma. 2020. Penyuluhan Bahaya Radiasi Gelombang Elektromagnetik pada Organ Tubuh Makhluk Hidup di Kelurahan Pagutan Barat Mataram. *Prosiding PEPADU 2020*. LPPM Universitas Mataram. Mataram, 2-3 Desember 2020.
- Sinko, P. J. 2012. *Martin Farmasi Fisika dan Ilmu Farmasetika*. Terjemahan oleh: Joshinta Djajadisastra dan Amalia H. Hadinata. Jakarta: EGC.
- Sudarti, S. 2016. Utilization of Extremely Low Frequency (ELF) Magnetic Field is as Alternative Sterilization of salmonella typhimurium In Gado-Gado. *Agricultural Science Procedia* 9, 317-322.
- Sudarti, S., S. Bektiarso, S. H. B. Prastowo, F. Fuad dan I. J. Trisnawati. 2018. Radiation Potensial of Extremely Low Frequency (ELF) Magnetic Field to Invrease Tobacco Production. *International Journal of Engineering and Tecnology (IJET)*, 10(6): 1633-1640.
- Sukowati, A. 2007. Karakterisasi Sifat Sensori Tempoyak. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung Bandar Lampung (Dipublikasikan).
- Syukri, S. 1999. *Kimia Dasar Jilid 2*. Bandung: ITB.
- Tarigan, T. R. P. 2013. Studi Tingkat Radiasi Medan Elektromagnetik yang Ditimbulkan oleh Telepon Selular. *Jurnal Teknik Elektro*, 1(1).
- Timor, A. R., H. Andre, dan A. Hazmi. 2016. Analisis Gelombang Elektromagnetik dan Seismik yang Ditimbulkan oleh Gejala Gempa. *Jurnal Nasional Teknik Elektro*, 3(2): 13-18.
- World Health Organization (WHO). 2016. *Electromagnetic Fields and Public Health*.
- World Health Organization (WHO). 2007. *Enviromental Health Criteria 238, Extremely Low Frequency Field*. Geneva: WHO Press.
- Yuberti. 2014. *Konsep Materi Fisika Dasar 2*. Anugrah Utama Raharja. Bandar Lampung.
- Yuliana, N. 2007. Perubahan Karakteristik Biokimia Fermentasi Tempoyak Menggunakan *Pediococcus Acidilactici* pada Tiga Tingkat Konsentrasi Gula. *Agritech*, 27(2): 82-88.
- Yuliana, N. 2012. Pengolahan Durian (*Durio zibethinus*) Fermentasi (Tempoyak). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 12(2): 74-80.

- Yuliana, N. 2015. TEMPOYAK. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Durian Fermentasi*. Plantaxi. Bandar Lampung.
- Yuliani, N. 2005. Komponen Asam Organik Tempoyak. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 16(1): 90-95.
- Yulistiani, R., Rosida, dan M. Nopriyanti. 2014. Evaluasi Proses Fermentasi pada Kualitas Tempoyak (Fermentation Process Evaluationo on Tempoyak Quality). *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2): 84-103.