

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3547.02-2008. *Kembang Gula-Bagian 2: lunak*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI 3140.2-2008. *Kembang Gula-Bagian 3: Putih*.
- Agus, S.D., I K.S., R.D., Dhimas. 2019. Uji Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan Kolang-Kaling dengan Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Universitas Udayana. Bali, Vol.8, No 4, 368-377.
- Anggarini, M.A, Ayuningsih, A.D, Prasodi, B.A, Yudianto E. 2019. *The Composition of Water and Ash of Secang Wood Herbal Drink Powder*. *Journal of Physics: Conference Series*. Department of Chemistry faculty of Mathematics and Science, Universitas Negeri Surabaya. Surabaya. 1417 (2019) 012033.
- Antuni, W., Regina, TP., Siti, M. 2012. Karakteristik Ekstrak Zat Warna Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Sebagai Indikator Titrasi Asam Basa. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian Universitas Negeri Yogyakarta*. Yogyakarta.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station. Washington.
- Asrar, Y. 2020. Pengaruh Komposisi Daging Buah Semangka (*Citrullus vulgaris*, Schard) dan Albedo Buah Semangka Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Selai yang Dihasilkan. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 59 hal.
- Azizah, N. H. 2012. *Pembuatan Permen Jelly dari Karagenan dan Konjak dengan Aplikasi Prebiotik Xilo-oligasakarida*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 71 hal.
- Badan Standardisasi Nasional. (1992), SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta.
- Bae, I.K, H.Y. Min, A.R. Han, E.K. Seo, S. Lee. 2005. Suppression of Lipopoly saccharide-induce doInducible Nitric Oxide Synthase by Brazilin in RAE 264.7 Macrophage Cells. *European Journal of Pharmacology*, 513, 237–242.
- Bernaconi, G. 1995. *Teknologi Kimia*. PT. Pradaya Paramita. Jakarta.

- Brouillard, R. 1982. *Chemical structure of anthocyanins In ; Markakis P(ed)*. Academic Press. Anthocyanins as Food Colorants. New York.
- Buckle, K.A. RA. Edward GH, Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2009. *Analisa dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*, Edisi Kedua. Bumi Aksara. Jakarta.
- Deli, Y. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) Terhadap Karakteristik Mutu Selai Kolang-Kaling. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Desrosier, N. W. 1969. *Technology of Food Preservation*. AVI Publishing Company, Inc., New York. Halaman 35.
- Direktorat Obat Asli Indonesia. 2008. *Caesalpinia sappan L.* Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Dirjen POM. 1986. *Sediaan Galenik*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Fadliah, M. 2014. Kualitas organoleptik dan pertumbuhan bakteri pada susu pasteurisasi dengan penambahan kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*) selama penyimpanan. Skripsi. Jurusan Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Farhana, H., Malana, I. T., Kodir, R. A. 2015. *Perbandingan Pengaruh Suhu dan Waktu Perebusan terhadap Kandungan Brazilein pada Kayu Secang (Caesalpinia sappan, L.)* [Jurnal]. FMIPA. Unisba. (ISSN: 2460-6472).
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Food and Nutrition Research Center. 1964. *Handbook No. 1*. Manila.
- Garjito, Murdijati dan Saifudin, Umar. 2011. *Penanganan Pasca Panen Buah-buahan Tropis*. Kanisius. Yogyakarta. Hal: 171-175.
- Guoyao, W., Julie, K. C., Veazie, P. P., Dolan, K. D., Kelly, K. A. dan Meininger, Harbone, J.B. 1987. *Metode Fitokimia, Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Terbitan Kedua. Penerbit ITB. Bandung.
- Hariana, A. 2006. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Niaga Swadaya*. Depok.
- Heyne, K., 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Volume II. Yayasan Sarana Wana Jaya. Diedarkan oleh Koperasi Karyawan. Badan Litbang Kehutanan. Jakarta.

Huang, Yu-Chi, Chang, Yuang-Ho dan Shao, Yi-Yuan. 2005. Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry*. 98:529-538.

Ismayanti, S. Bahari dan Nurhaeni. 2013. Kajian kadar fenolat dan aktivitas antioksidan jus kulit buah semangka (*Citrullus vulgaris* Schard). *Jurnal of Natural Science*, volume 2 (3). Halaman 8-29.

J. C. 2007. Dietary Supplementation With Watermelon Pomace Juice Enhances Arginine Availability and Ameliorates The Metabolic Syndrome in Zucker Diabetic Fatty Rats. *American Society For Nutrition*, 6:334-341.

Jumri, Yusmarini, dan Herawati, N. 2015. Mutu Permen *Jelly* Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Aram. *Jom Faperta* 2 (1).

Kalie, M. B. 1999. *Bertanam Semangka*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal: 9.

Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebook pangan.com.

Lees, R. Jackson EB. 1999. *Sugar Confectionary and Chocolate Manufacture*. Thomson Litho. Ltd. East Kilburide. Scotland, 379 p.

Legowo, A.M dan Nurwanto. 2004. Analisis Pangan. Diktat Kuliah Program Studi Teknologi Ternak Fakultas Peternakan UNDIP. Semarang.

Lim, D.K, Choi, U., Shin, D. 1997. Antioxidative Activity of Some Solvent Extract from *Caesalpinia sappan* L. *Korean Journal Food Sci.*, 28, 77-82.

Makmur, A,P,S. 2018. Analisis Sifat Fisiko Kimia Pektin dari Albedo Buah Semangka (*Citrullus vulgaris* S.) Pada Berbagai Varietas. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas Padang. Padang.

Megawati, Johan, V., Yusmarini. 2017. Pembuatan Selai Lembaran dari Albedo Semangka dan Terong Belanda. *Jom FAPERTA* Vol.4 No.2. Fakultas Pertanian, Universitas Riau. Riau. Hal: 4-6.

Miksusanti., Elfita dan Hotdelina, S. 2012. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Kestabilan Warna Campuran Ekstrak Etil Asetat Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Jurnal Kimia Univeritas Sriwijaya*. 6(1): 60-69.

Molnár, P.J. 2009. Food Quality Indices. *Food Quality and Standards* (2): 398.

Muawanah, A. Djajanegara, I., Sa'aduddin, A., Sukandar, D. dan Radiastuti, N. 2012. Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etiligera elatior*) dalam Proses Formulasi Permen *Jelly*. *Jurnal Valensi*, 2(4):526-533.

- Muchtadi, T dan Sugiyono. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta. Bogor. Hal: 106-109.
- Muchtadi, T. dan F. Ayustaningwarno. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta. Bandung. Hal 107.
- Nisa, Alim-un, Javed, A., Firdous, S., Saeed, M.K., Hina, S. And Ejas, N. 2012. Nutritional aspects and acceptability of Water Melon juice syrup. Pakistan Journal of Food Sciences 22(1): 32-35.
- Nugraheni, M. 2014. Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan. Graha Ilmu. Yogyakarta, Halaman 106-109.
- Paul, and Falkowski. 2008. *The Microbial Engines That Drive Earth Biogeochemical Cycles*.
- Puspitasari, Y., Purwijantiningsih dan L.F. Pranita. 2010. Kualitas Selai Lembaran dengan Kombinasi Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris* Schard) dan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Raharjo, A.R. 2016. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.
- Rahmi, K. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Cangkang Telur Ayam terhadap Karakteristik Permen Jelly Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.
- Rosephin, F. 2010. Mutu dan Potensi Kukis Sebagai Pangan Fungsional dengan Substitusi Tepung Pisang Modifikasi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 103 hal.
- Rukmana, R. 1994. *Budidaya Semangka Hibrida*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Saragih, M.A., Johan, V.S., dan Pato, U. 2017. Pengaruh Penambahan Kelopak Rosela Terhadap Mutu Sensori Permen Jelly Dari Albedo Semangka. *Jurnal JOM FAPERTA UR*. 4 (1) 1-12.
- Safitri, Galih Ika dan Adawiyah, Dewe Robiatul. 2009. *Pengaruh Kopigmentasi Pewarna Alami Brazilein Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.) dengan Sinapic acid terhadap Stabilitas Warna pada Model Minuman*. IPB. Bogor.
- Setyaningsih, D. Apriyantono, A.Sari, P. M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian Agro. IPB Press. Bogor. 143 hal.



- Sudarmadji, S. Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suharyono dan Kurniadi, M. 2010. Efek Ultraviolet dan Lama Simpan Terhadap Karakteristik Sari Buah Tomat. *Agritech*, 30(1):25-31.
- Sularjo. 2010. Pengaruh Perbandingan Gula Pasir dan Daging Buah Terhadap Kualitas Permen Pepaya. *Magistra*. Hal: 39-48.
- Sundari, D. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. Jakarta Pusat. Vol. 25. No. (4) Hal: 235-242.
- Susanto, A., 2009. Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, Water activity dan Bahan Organik pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagang pengumpul dan Pedagang Besar. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Hal 835.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka. *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Peternakan*. Institut Pertanian Bogor. Hal 8-9.
- Syukur, M. 2009. *Perawatan Tanaman Semangka*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tarwendah, I. Putri. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5 (2) : 66-73.
- Tjokroadikoesoemo, P. S., 1993. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Vail G. E., J. A Philips, L. O Rust, R. M Griswold and M. Justin. 1978. *Foods*. 7th edition. HoughtonMifflin Company. Boston. 277 hlm.
- We Leung. 1970. *Food Composition Table For Use In East Asia Part I China*. Hal: 10.
- Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh*. Healthy Choice. Edisi IV.
- Widowati, W. 2011. Uji Fitokimia dan Potensi Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan*, L.). Pusat Penelitian Ilmu Kedokteran, Universitas Kristen Marantha. Bandung. Hal: 23-31.
- Winarno, F. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2008. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang

