

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R dan Indriati. 2003. Color Stability of Natural Pigmen from Secang Woods (*Caesalpinia sappan* L.). Proceeding of the 8th Asean Food Conference; Hanoi 8-11 October 2003.
- Andiana, M., Rachmawati, Y., Andayani, S.S., 2017. Kultur Sel Baby Hamster Kidney (BHK) Menggunakan Media Dulbecco's Modified Eagle Medium (DMEM). *Biotropic*. 1(1) : 1
- Anggraeni, E. Y. & Irviani, R., 2017. *Pengantar Sistem Informasi*. 1 penyunt. Yogyakarta: Andi.
- Ariyasmi, Yuni. Analisis Mutu Fisik Krim Kosmetik Dengan Variasi Ekstrak Secang (*Caesalpinis sappan* L.) dan Beeswax Sumbawa. [Skripsi]. Universitas Negeri Sumbawa. Sumbawa Besar.
- Anna, N. H. dan K.M. Prastanti Pengambilan Zat Warna Alami Dari Kayu Secang (*Caesalpinia sappan*, L) Untuk Pewarna Makanan. [Laporan Tugas Akhir]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Agustiningsih, E. T., 2010, Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Benalu Jambu Air (*Dendrophthoe falcata* (L.f.) Ettingsh) Terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. [Skripsi]. Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Andiana, M., Rachmawati, Y., Andayani, S.S., 2017. Kultur Sel Baby Hamster Kidney (BHK) Menggunakan Media Dulbecco's Modified Eagle Medium (DMEM). *Biotropic*. 1(1) : 1 ((26))
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis. Association of Offical Analytical Chemis.* Wahington DC. ((25))
- Astuti, D. P. 2018. Studi Pembuatan Minuman Serbuk Instan dari Sirih Merah (*Piper crocatum*), Cassia Vera (*Cinnamomum burmanii*), dan Stevia (*Stevia rebaudiana*, Bertoni). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 61 hal
- Azmi dan Eric. 2017. Ekstraksi Zat Warna Alami Dari Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Dengan Metode Ultrasound Assisted Extraction Untuk Aplikasi Produk Pangan. Institut Teknologi Sepuluh November. Surabaya.
- Bailey, Regina. 2012. Polyers, dowload on March 10, 2012 from <http://biology.about.com/od/molecularbiology/ss/polymers.html>
- Blanchard, P.H., dan Katz, F.R. 1995. Starch Hidrostates in Food Polysaccaridos and their Aplication. New York.

- Cahyadi, W. *Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan*. Jakarta: Bumi Aksara; 2008.
- Chin-Hung Liu And Wei-Shih Tsai. 2010. The Effects Of Service Quality And Lifestyle On Consumer Choice Of Channel Types: The Health Food Industry As An Example. *African Journal Of Business Management* Vol. 4(6), pp. 1023-1039.
- Dalimartha, S., 2009. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia, Jilid 6*, 153-154, Pustaka Bunda, Jakarta. ((1))
- Darwis, D. 2000. Teknik Dasar Laboratorium dalam Penelitian Senyawa Bahan Alam. [Workshop] Pengembangan Sumber Daya Manusia dalam Bidang Kimia Organik Bahan Alam Hayati. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Andalas. Padang
- Dapson, R.W, Bain, C.L. 2015. Brazilwood, sappanwood, brazilin and the red dye brazilein: From textile dyeing and folk medicine to biological staining and musical instruments. *Biotech. Histochem.* 90, 401–423. <https://doi.org/10.3109/10520295.2015.1021381>.
- Depkes, Ri. 2006. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia (IV)*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Tawangmangu.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2008). *Farmakope Herbal Indonesia, Edis I*. Jakarta: Direktorat Pengawasan Obat dan Makanan.
- Dehpour, A. A., Ebrahimzadeh, M. A., Fazel, N. S. dan Mohammad, N. S. 2009. Antioxidant Activity of The Methanol Extract of *Ferula assafoetida* and Its Essential Oil Composition. *Grasas Aceites*.
- Deli, Y. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan*, L) Terhadap Karakteristik Mutu Selai Kolang Kaling. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Effendi, Muh. Arief. 2009. *The Power Of Corporate Governance: Teori dan Implementasi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Effendi, M. S. 2015. *Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Pangan*. Bandung : Penerbit Alfabeta.
- Erico, R. Syarief, S. Widowati. 2018. Uji fisik beras dan uji indeks glikemik nasi (mayang pandan) pada berbagai tingkat derajat sosoh. *Jurnal penelitian pasca panen pertanian*, Volume 15 No. 3 Desember 2018: 131-137.

- Estiasih, T dan K. Ahmadi. 2014. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta : PT Bumi Aksara.
- Failisnur, F., Sofyan, S., Kasim, A., Angraini, T., 2018a. Study of Cotton Fabric Dyeing Process With Some Mordant Methods By Using Gambier (*Uncaria gambir* Roxb) Extract. *Int. J. Adv. Sci. Eng. Inf. Technol.* 8, 1098–1104. <https://doi.org/10.18517/ijaseit.8.4.4861>.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. PT Gramedia, Jakarta. 308 Hal.
- Gibson, G.R. 2004. From Probiotics to Prebiotics and a Healthy Digestive System. *Journal of Food Science* 69 (5): 133-143.
- Ginnis, Paul. 2008. *Trik & Taktik Mengajar – Strategi Meningkatkan Pencapaian Pengajaran di Kelas*. Jakarta: Indeks.
- Gonnissen Y, Remon J.P. and Vervaet C. 2008. Effect of maltodextrin and superdisintegrant in directly compressible powder mixtures prepared via co-spray drying. *European Journal of Pharmaceutics and Biopharmaceutics*. 68 : 277–282.
- Hasrini, R.F., F.R. Zakaria, D.R. Adawiyah, dan I.H. Suparto. 2017. Mikroenkapsulasi minyak sawit mentah dengan penyalut maltodekstrin dan isolat protein kedelai. *J. Teknologi dan Industri Pangan*.
- Hui, Y. H. 2002. *Encyclopedia of Food Science and Technology Handbook*. VCH Publisher, Inc. New York. ((39))
- Hendrawan, R. 2016. Perbedaan Metode Pengeringan Sayuran Kering Wortel Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Dari Sayuran Kering Wortel Yang Dihasilkan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Terjemahan: Badan Litbang Kehutanan Jakarta. Jilid II dan III. Cetakan kesatu. Jakarta:Yayasan Sarana Wana Jaya. 56.
- Horrison, Judy., 2000, *Preserving Food: Drying fruit and vegetable*. University of Georgi.
- Kuldiloke, J. (2002). Effect Of Ultrasound Temperature And Pressure Treatments On Enzyme Activity and Quality Of Fruit and Vegetable Juices. Dissertationder Technischen Universitat Berlin. Berlin.
- Lazuardi, R.N.M. 2010. Mempelajari Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Manggis (*Garcinia mangostana*, L.) dengan Berbagai Jenis Pelarut. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung. 61 hal

- Luthana., Y.K. 2008. Maltodekstrin. <http://www.yongkikastanyaluthana>.
- Lubis, M.S. 2011. Penggunaan Maltodekstrin Hasil Hidrolisis Pati Pisang pada Formulasi Sediaan Orally Disintegrating Tablet (ODT). Tesis. Fakultas Farmasi, Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Luthana, Y.K. 2008. Maltodekstrin. <http://www.yongkikastanyaluthana.wordpress.com> [2 Mei 2010]
- Lee TA, Counsel.2005. The Food From Hell : Food Colouring. The Internet Journal Of Toxicology. Vol 2 no 2. China : queers network research. ((9))
- Maharani K. 2003. Stabilitas pigmen brazilien pada kayu secang (*Chaesalpiniasappan*, L). [ Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Mc.Cabe, L., Warren, dkk. 1985. *Operasi Teknik Kimia (edisi ke-4)*. Terjemahan oleh : E. Jasifi. Erlangga, Jakarta, Indonesia. ((17))
- Mikusanti., Elfita dan Hotdelina, S. 2012. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Kestabilan Warna Campuran Ekstrak Etil Asetat Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Dan Kayu Secang (*Caesalpinis sappan* L.). *Jurnal Kimia Universitas Sriwijaya*. 6(1): 60-69.
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 2014. *Prinsip Proses Dan Teknologi Pangan*. Bandung : Alfabeta.
- Nathania, E. K., Maarisit, W., Potalang, N. O., & Tapehe, Y. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Kecubung Hutan (*Brugmansia Suaveolens* Bercht. & J. Presl) Dengan Menggunakan Metode DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazil). *Jurnal Biofarmasetikal Tropis*, 3, 40-47.
- Nirmal, N.P., Rajput, M.S., Prasad, R.G.S.V., Ahmad, M. 2015. Brazilin from *Caesalpinia sappan* heartwood and its pharmacological activities: A review. *As. Pacific J. Trop. Med.*, (6): 421–430.
- Nurhasnawati, H., Sukarmi, dan F. Handayani. 2017. Perbandingan Metode Ekstraksi Maserasi dan Sokletasi terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Jambu Bol (*Syzygium malaccense* l.). *Jurnal Ilmiah Manuntung* 3(1): 91-95.
- Nugroho, L.H., Purnomo dan I. Sumardi. 2006. *Struktur dan Perkembangan Tumbuhan*. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pujilestari, T. 2015. “Sumber Pemanfaatan Zat Warna Alam untuk Keperluan Industri”. Yogyakarta.

- Puspitasari, A. 2012. Pengaruh Penambahan Ekstrak Secang (*Caesalpinis sappan* L.) Terhadap Kualitas Dodol Garut. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Purba, A. A. Simpati. 2003. Pembuatan Bubuk Pewarna Makanan Alami Kayu Secang (*Caesalpinis sappan* Linn) dengan Metode Spray Drying. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Putra, Stefanus DR, dkk. 2013. Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* Linn.) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Pratiwi, Endah. (2010). Perbandingan Metode Maserasi, Remaserasi, Perkolasi dan Reperkolasi dalam Ekstraksi Senyawa Aktif *Andrographolide* dari Tanaman *Sambiloto* (*Andrographis paniculata* (Burm.F.) Nees). *Journal of Agroindustrial Technology*. IPB Resipitory.
- Rahmatika, Amalia. 2017. Formulasi dan Uji Aktivitas Antioksidan Sediaan Krim Ekstrak Etanol 70% Daun *Ashitaba* (*Angelica Keiskei*) Dengan Setil Alkohol Sebagai Stiffening Agent. [Skripsi] Prog Studi Farmasi UIN Syarif Hidayatullah : Jakarta. ((10))
- Raharjo, Adi Rahmad. 2016. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Serbuk Instan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan*, L). [Skripsi]. Universitas Andalas.
- Rina O., C. U. Wirawati dan Ansori, 2012, Efektivitas Ekstrak Kayu Secang (*Cesalpinia sappan*. L) sebagai Pengganti Pewarna Sintetik Rhodamin B pada Berbagai Matriks Bahan Pangan. Laporan Akhir Insinas Riset Pratama, Politeknik Negeri Lampung.
- Rina, O., 2013. Identifikasi Senyawa Aktif dalam Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan*. L.). [Skripsi] FMIPA Universitas Bandar Lampung.
- Senevirathne, M., S. Kim, N. Siriwardhana, J. Ha, K. Lee dan Y. Jeon. 2006 Antioxidant potential of *Ecklonia cava* on reactive oxygen species scavenging, metal chelating, reducing power and lipid peroxidation inhibition. *Food Science and Technology International*. 12: 27-38. ((40))
- Suradikusumah, E. 1989. *Kimia Tumbuhan, PAU Ilmu Hayat Institut Pertanian Bogor, Bogor*.
- Sofyan, S., Failisnur, F., Silfia, S., 2018. The effect of type and method of mordant towards cotton fabric dyeing quality using jengkol (*Archidendron jiringa*) pod waste . *J. Litbang Ind.* 8, 1–9. <https://doi.org/10.24960/jli.v8i1.3830.1-9>

Senobroto, L, Safrudin, I, Mirwantoro, C. 2011. Enkapsulasi Ganda Sebuah Perpaduan Seni dan Teknologi. Food Review Indonesia.

SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional.

Sufiana dan Harlia. 2014. Uji aktivitas antioksidan dan sitotoksisitas campuran ekstrak metanol kayu sebang (Caesalpinia sappan L.) dan kulit kayu manis (Cinnamomum burmanii B.). JKK, 3 (2) : 50 - 55.

Yuliawaty. S.T., dan Susanto, W. H.. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan daun Mengkudu (Morinda citrifolia L). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(1): 41-52.

Ye Y. *et al.*, 2006, Brazilein, an Important Immunosuppressive Component from Caesalpinia sappan L, *International Immunopharmacol*, 6, pp.426-32.

Widowati, W. (2011). Uji Fitokimia dan Potensi Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.) Phytochemical Assay and Antioxidant Potency of Sappan Wood Ethanolic Extract (Caesalpinia sappan L.). *JKM*. Juli, 11(1), 23–31. ISSN: 2442-5257. 54 Diakses dari [https://www.academia.edu/4212386/Uji\\_Fitokimia\\_dan\\_Potensi\\_Antioksidan\\_Ekstrak\\_Etanol\\_Kayu\\_Secang\\_Caesalpinia\\_sappan\\_L](https://www.academia.edu/4212386/Uji_Fitokimia_dan_Potensi_Antioksidan_Ekstrak_Etanol_Kayu_Secang_Caesalpinia_sappan_L).

Winarno, F. G. (2008). *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gedia Pustaka Utama. ((32))

