DAFTAR PUSTAKA

Adawiyah, D. R. And Indriati. 2003. Color stability of natural pigment from secang woods (*Caesalpinia sappan, L*). Prceeding of the 8th Asean Food Conference; Hanoi 8-11 October 2003. 22-30

Alfonius, A., Pranata, S., Purwajatiningsih, E. 2015.Kualitas Minuman Serbuk Instan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan, L*.) dengan Variasi Maltodektrin. [jurnal]. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. 19 hal

Andarwulan, N., Feri, K., dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta. Dian Rakyat. 328 hal

Anonim. 2015. Kayu Secang (*Caesalpinia sappan*, L). http://wikipedia.org [18 Oktober 2016]

_____ . 2011. Kolang-kaling. http://id.wikipedia.org/wiki/kolang-kaling. [18 Oktober 2016]

_____. 2009. Tanaman Obat Indonesia. www.iptek.net.id [8 Oktober 2016.]

Aprilia, R. 2010. Proses Pengolahan Selai Nenas Organik dan Pendugaan Umur Simpannya.[Skripsi] Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. 57 hal

Batubara, I., Mitsunaga, T., dan Ohasi, H. 2009. Screening antiacne potency of Indonesian medicinal plants: antibacterial, lipase inhibition, and antioxidant activities. Journal of Wood Science 55(3): 230-235.

[BSN] Badan Standar Nasional. 2008. SNI 01-3746-2008. Syarat Mutu Selai Buah.

Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1985. *Food Science.* Purnomo, H. dan Adiono. (penerjemah). 2009. Ilmu Pangan. Cetakan Pertama. Jakarta. UI-Press. 365 hal.

Brouillard, R. 1982. Chemical structure of anthocyanins. In ; Markakis P(ed). Anthocyanin as Food Colorants. New York : Academic Press.

Candra, A. 2010. Pembuatan dan Karakteristik serta pengujian sifat antimikroba dari edible film kitosan-tepung biji aren sebagai kemasan fillet ikan salmon [Tesis]. Sumatra Utara. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam.58 hal.

deMan, J. M. 1989. *Principles of Food Chemistry*. Padmawinata, K. (penerjemah). 1997. Kimia Makanan. Bandung. Penerbit ITB. 550 hal.

Depkes. RI. (1989) Materia Medika Indonesia. Jilid V. Jakarta: Direktoral Jendral Pengawasan Obat dan Makanan. Halaman 92-94, 195-199.

Desrosier, N. W. 1988. *The Technology of Food Preservation.* Miljohardjo, M. (penerjemah). 2008. Teknologi Pengawet Pangan. Edisi Ketiga. Jakarta. UI-Press. 637 hal.

Elleuch, M., Dorothea, B., Olivier, R., Souhail, B., Christophe, B., Hamadi, A. 2011. *Dietary Fibre and Fibre-Rich by-Products of Food Processing: Characterisation, Technological Functionality and Commercial Applications. Review Article. Food Chemistry.*Vol 124. Page 411-421.

Facruddin, L. 1997. Membuat Aneka Selai. Yogyakarta : Kanisius. 56 hal

Farhana,H., Malana, I.T., Kodir, R.A. 2015. Perbandingan Pengaruh Suhu dan Waktu Perebsan terhadap Kandungan Brazilin pada Kayu Secang (Caesalpania appan, L.) [jurnal] FMIPA. Unisba. (ISSN: 2460- 6472)

Gandhi, F., Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana*, L.) terhadap Karakteristik Selai Kolang-Kaling.[skripsi].Padang.Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 64 hal.

Guichard, E., S. Issanchou, A. Descourvieres dan P. Etievant. 1991. Pectin Concentration, Molecular Weight and Degree of Esterification: *Influence on Volatile Composition and Sensory Characteristics of Strawberry Jam*. Journal Of Food Science-Vol 56(6) :135-144

Godwin, 1976. Chemistry anf Biochemistry of plant pigmens. London : Academic Press. 322 hal

Gregory, D.J.H. 1982. *The Versality of Pectin.* Dalam *Food Product Industry*. [Online], Vol._ halaman. 32-36. Tersedia: http://jn.nutrition.org/abstrak/.pdf [3 Februari 2008]

Hasanah, H. 2007. Nori Imitasi dari Tepung Agar Hasil Ekstraksi Rumput Laut Merah *Gelidium sp.* [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. 61 hal.

Herianto, A., F. Hamzah and Yusmarini. 2015. Studi Pemanfaatan Buah Pisang Mas (*Musa acuminata)* dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus)* dalam Pembuatan Selai.[jurnal]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau. 12 hal

INFOPOM-RI. 2008. Pengujian Mikrobiologi Pangan. Badan POM-RI. Vol 9. No. 2

Jun, M.H.Y., X.Fong, C.S. Wan, C.T. Yang dan Ho. 2003. *Comparison of Antioxidant Activities of Isoflavones From Kudzu Root (Pueraria labata Ohwl).* J Food Sci. Institute of Technology. 68 : Page 2117-2122

Karlina, Y., Adirestuti P., Meliati, D., Agustini D.M, Fadhillah, N.L, Fauziyah, N, Malita D. 2016. *Pengujian Potensi Anti Jamur Ekstrak Air Kayu Secang terhadap Aspergillus niger dan Candida albicans* : Chemical et Natural Acta Vol 4 (no. 2): 84-87.

Kim, D.S, Baek, N., Oh, S.R., Jung, K, Y., Lee, I. S., and Leer, H., 1997, *NMR Assigment of Brazilein*, Phytochemystry, 46, (no. I): 177-178.

Kok, M.S, Hill, S.E, dan Mitchell, J.R. 1999. *Viscosity of Galactomannan During Higth Temperature Processing : Influence of Degradation and Solubilition*. Food Hydrocolloids 13: 535-542

Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan : Komponen Makro. PT Dian Rakyat. Jakarta. 264 hal

Lutony, T.I. 1993. Tanaman Sumber Pemanis. Penebar Swadaya. Jakarta.154 hal.

Maharani K.2003. Stabilitas pigmen brazilein pada kayu secang (*Caesalpinia sappan*, L). [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian, Intitut Pertanian Bogor.

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

Miryanti, Y.I.P A., Sapei, L., Budiono, K. dan Indra, S. 2011. Ekstraksi Antioksidan Dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana L*.) Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan Bandung. 58 hal

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

Muchtadi, T.R. 1997. Petunjuk Laboratorium : Teknologi Proses Pengolahan Pangan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi- Institut Pertanian Bogor. Bogor.53 hal

Muctadi, T. R. dan Sugiono. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Bandung. Penerbit Alfabeta. 320 hal.

Naeem, M.N., M.N. Fairulnizal, M.K. Norhayati, A. Zaiton, A.H. Norliza, W.Z. Syuriahti, J. M. Azerulazree, A.R. Aswir dan S. Rusidah. 2015. *The nutritional composition of fruit jams in the Malaysian market.* Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences.3(4): 18-26

Nur I., Thamrin., Zakir, M.M.,2016. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Sirup dengan Pewarna Alami Kayu Secang (*Caesalpania sappan*, Linn) terhadap Karakteristik Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan.[jurnal]. : Fakultas

Teknologi Industri Pertanian dan FMIPA. Universitas Halu Oleo.Kendari 7 hal.

Oliveira, L.F. C., Edwards H.G. M., Veloso, E. S., and Nesbittt, M., 2002. Vibrational Spectroscopic Study of Brazilin and Brazilein, the main constituents of Brazilwood From Brazil, Vibrational Spectroscopy 28: 243-249.

Paul, and Falkowski.2008. *The Microbial Engines That Drive Eart Biogeochemical Cycles*.

Padmaningrm, R.T., Siti, M., .Wiyarsi, A. 2012 Karakteristik Ekstrak Zat Warna Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan*, L) sebagai indikator Titrasi Asam Basa [Jurnal]. Yogyakarta: Fakultas MIPA.UGM. hal 2.

Ratima, S/BPTP. 2014. Khasiat Tersembunyi Kolang-kaling. Tabloid Sinar Tani. JawaBarat.http:www.Tabloidsinartani.com/content/read/kasiattersembunyikolang-kaling/ [3 Oktober 2016].

Rusmarilin, H. 1985. Dasar Pengolahan Pangan. [Skripsi]. Medan. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan. 65 hal

Sindumathi, G., S. Amutha. 2014. *Proccesing and Quality Evaluation of Coconut Based Jam*. Journal Of Environmental Science, Toxicology And Food Technology. 8(1) 10-14

Setiawan, E., Raswen, E., dan N. Herawati. 2016. Pemanfaatan Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) dalam Pembuatan Selai.[jurnal]. FATETA, UNRI. 14 hal.

Setyaningsih, D. Apriyantono, A.Sari, P. M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro.IPB: Bogor. 180 hal

Soekarto, S.T. 1981. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. IPB Press. Bogor. 143 hal

Suryani, A., Hambali E, dan Rival, M. 2004. Membuat Aneka Selai. Penebar Swadaya Jakarta. 76 hal

Shimada, K., K. Fujikawa, K. Yahara dan T. Nakamura. 1992. *Antioxidative Properties ofXanthan on the Autoxidation of Soybean in Cyclodextrin Emulsion*. Journal of Agricultural and Food Chemistry 40: 945-948

Tarigan, J. BR. 2012. Karakterisasi *Edible Film* yang Bersifat Antioksidan dan Antimikroba dari Galaktomanan Biji Aren (*Arenga pinnata*) yang Diinkorporasi dengan Minyak Atsiri Daun kemangi (*Ocimum basilicum L.*).

[Disertasi]. Medan: Falkutas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam.Universitas Sumatera Utara. 129 hal.

Torio, M. A. O., Joydee S. dan Florinia E. M. 2006.*Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (Arenga saccharifera* Labill.*) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity*. Philippine Journal of Science 135(1): 19-30.

Ulfa, P. 2016. Pemanfaatan Kolang-kaling (*Arenga pinnata,*Merr.) sebagai Bahan Substitusi Rumput Laut (*Euchema cottonii*) dalam Pembuatan Serbuk Agar-agar. [Skripsi]. Falkutas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 42 hal.

Wibowo, L dan Evi, F. 2012. Pengolahan Rumput Laut (*Eucheumacottonii)* Menjadi Serbuk Minuman Instan.Volume 8 No 2 Hal 101– 09. Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan Politeknik Negeri Pontianak.

Widyawati, N. 2011. Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren. Yogyakarta. Lily Publisher. 106 hal.

Wijaya, Rima Aprilila.2010.Proses Pengolahan Selai Nenas Organik dan Pendugaan Umur Simpannya.[Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian.IPB. Bgor. 73 hal.

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama. 251 hal.

Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta. Penerbit Kanisius. 281 hal.

Yenrina, R., Yuliana dan D. Rasymida. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Padang. Universitas Andalas-Press.120 hal.

Yulandani, R.A., .Kertaurya, M.I., Rafiludin, M.Z. 2015. Pengaruh Pemberian Ekstrak Secang (*Caesalpania sappan*, L.) terhadap Kualitas Sensoris dan Mikrobiologis Kue Bolu Kukus. FKM Universitas Diponegoro. 8 hal