

DAFTAR PUSTAKA

- Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemists*. Washington DC, (USA): Association of Official Analytical Chemist, Inc
- Badan Standardisasi Nasional. SNI 01-3746: 2008 *Syarat Mutu Selai Buah*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. SNI 01-3544: 2013 *Syarat Mutu Sirup*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Adawiyah, D.R., Lioe, H.N., Anggraeni, R. 2012. *Isolation and Characterization of the Major Natural Dye Component of Brazilwood (Caesalpinia sappan L.)*. International Food Research Journal, 19(2): 537-542
- Agbogidi, O.M. and Azagbaekwe, O.P. 2013. *Health and Nutritional Benefits of Nutmeg (Myristica Fragrans houtt.)*. Departement of Botany. Faculty of Science. Delta State University. Nigeria
- Andarwulan, N. dan R.H. Fitri Faradilla. 2012. *Pewarna Alami untuk Pangan*. South East Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Aprialdi, H.. 2018. *Karakteristik Sirup Daging Buah Pala (Myristica fragrans) dengan Penambahan Berbagai Pewarna Alami*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Astina, I.G.A. 2010. *Optimasi Pembuatan Ekstrak Etanolik Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.) Secara Digesti*. Skripsi. Program Studi Ilmu Farmasi. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Atoui, A.K., Mansouri, A., Boskou, G., and Kefalas, P. 2005. *J. Food Chem.* 8:27-36.
- Azmi, D.D., dan Nurandriea, E. 2017. *Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kayu Secang (Caesalpinia sappan Linn) dengan Metode Ultrasound Assisted Extraction untuk Aplikasi Produk Pangan*. Skripsi. Departemen Teknik Kimia. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya
- Cahyadi, W. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara

- Chang, C., Yanag, M., dan Wen Han Chern, J. 2002. *Estimation of Total Flavonoid Content in Propolis by Two Complementary Colorymetric Method*. Jurnal Food Drug Anal. 178-181
- Dalimartha, M.S., dan Soediby. 1999. *Awet Muda dengan Tumbuhan Obat dan Diet Suplemen*. Jakarta: Trubus Agriwidya.
- Departemen Pertanian, Direktorat Jenderal Perkebunan. 2020. *Produksi Pala Menurut Provinsi di Indonesia tahun 2016-2020*. Sekretariat Direktorat Jenderal Perkebunan. Jakarta.
- Dharmawan, I.P.G.A. 2009. *Pengaruh Kopigmentasi Pewarna Alami Antosianin dari Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dengan Brazilein dari Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Terhadap Stabilitas Warna pada Model Minuman Ringan*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Ernawati, A. 2013. *Stabilitas Antioksidan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Selama Penyimpanan*. Tesis. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Fadilah, 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. 2015. *Perbandingan Pengaruh Suhu dan Waktu Perebusan Terhadap Kandungan Brazilin pada Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.)*. Skripsi. Program Studi Farmasi. Fakultas MIPA. Universitas Islam Bandung. Bandung
- Hapsoh, dan Hasanah Y. 2011. *Budidaya Tanaman Obat dan Rempah*. Universitas Sumatera Utara Press. Medan
- Hariana, A. 2006. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya* Seri 3, Penebar Swadaya, Depok
- Hasriani. 2012. *Optimasi Proses Pengeringan Simplisia Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L) dan aplikasinya pada produk minuman*. Tesis. Sekolah Pascasarjana IPB. Bogor
- Hutching JB. 1999. *Food Color and Appearance*. Marylan: Aspen Publisher Inc.

- Kurniawati, P.T., Soetjipto, H., dan Limantara, L. 2007. Antioxidant and Antibacterial Activities of Bixin Pigment from Annatto (*Bixa Orellana L.*) Seeds. *Indo. J. Chem.* 7(1):88-92.
- Maharani, K. 2003. *Stabilitas Pigmen Brazilin pada Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Mekala, K and Radha, R. 2015. *A Review on Sappanwood – A Therapeutic Dye Yielding Tree*. *Research Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry* 7(4): 227 – 231
- Mohan, G., Anand S.P., Doss, A. 2011. *Efficacy of Aqueous and Methanol Extracts of Caesalpinia sappan L. and Mimosa pudica L. for Their Potential Antimicrobial Activity*. *South Asia Journal of Biological Sciences*.
- Muchtadi. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Pangan. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Mufidah, S, dan Yusnita, R. 2012. *Karakterisasi dan Uji Antiosteoporosis Ekstrak Kayu Secang (Caesalpinia sappan)*. *Prosiding InSINas*, 29 – 30 November 2012
- Muharni. 2018. *Pengaruh Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Terhadap Karakteristik Mutu Sirup Daging Buah Pala (Myristica fragrans Houtt.)*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Mulyastri. 2002. *Pembuatan Sirup Dari Terung*. Tugas akhir. Universitas Negeri Padang. Padang.
- Musa, S, Sanger, G., dan Dien, H.A. 2017. *Komposisi Kimia, Senyawa Bioaktif dan Angka Lempeng Total Pada Rumput Laut Gracilaria edulis*. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 5(3):184-189.
- Neswati dan Sahadi D,I. 2018. *Ekstraksi Komponen Bioaktif Serbuk Kayu Secang (Caesalpinia sappan L) dengan Metode Ultrasonikasi*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* Vol. 22, No.2, September 2018, ISSN 1410-1920, EISSN 2579-4019. Universitas Andalas. Padang.
- Nirmal, Nilesh P, Mithun S.Rajput, Rangabhatla G.S.V. Prasad, Mehraj Ahmad. 2015. *Brazilin from Caesalpinia sappan heartwood and its pharmacological activities*. *Asian Pacific Journal of Tropical Medicine* 2015; 8(6): 421-430. Hainan Medical University. China

- Nurdjannah, N. 2007. *Teknologi Pengolahan Pala*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. IPB. Bogor.
- Nurhidayah, Y. F. 2018. *Karakteristik Sari Buah Pala dengan Variasi Lama Perendaman Dalam Larutan Garam dan Konsentrasi Putih Telur*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember
- Puspandari, N. dan Isnawati, A. 2015. *Deskripsi Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) pada Beberapa Susu Formula Bayi*. Jurnal Kefarmasian Indonesia 5(2): 106-112
- Puspaningrum, R. 2003. *Pengaruh Ekstrak Kayu Secang (Caesalpinia sappan Linn) terhadap Proliferasi Sel Limfosit Limpa Tikus dan Sel Kanker K-562 (Chronic Myelogenous Leukemia) secara In Vitro*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian. Bogor.
- Ramadhani, R.W. 2020. *Pengaruh Sari Buah Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia S.) Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Rifkowaty, E.E., Adha P.W. dan Ningrum D.H. 2018. *Aktivitas Antioksidan Sirup Buah Karamunting (Rhodomyrtus tomentosa) Dengan Variasi Penambahan Asam Sitrat*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol. 10. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Syiah Kuala.
- Rina, O. 2013. *Identifikasi Senyawa Aktif dalam Ekstrak Etanol Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.)*. Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung 215.218. Lampung
- Rina, O., Chandra U.W., N. Ansori. 2012. *Efektivitas Ekstrak Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.) Sebagai Bahan Pengawet Daging*. Jurnal Penelitian Terapan. ISSN 1410-5020. 12 (3): 181-186
- Rismunandar. 1990. *Budidaya dan Tataniaga Pala*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Rosanti, D. 2013. *Morfologi Tumbuhan*. Penerbit Erlangga. Jakarta
- Sadikin, M. 2001. *Pelacakan Dampak Radikal Bebas terhadap Makromolekul*. Jakarta: Kumpulan Makalah Pelatihan Radikal Bebas dan Antioksidan dalam Kesehatan. Fakultas Kedokteran UI. Jakarta

- Sari, F.P dan S.M Sari. 2011. *Ekstraksi Zat Aktif Antimikroba Dari Tanaman Yodium (Jatropha multifida Linn) Sebagai Bahan Baku Alternatif Antibiotik Alami*. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang
- Setyaningsih D, Anton A, dan Maya P.S. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press.
- Siregar, Tagor M. dan Vinsentia Verena. 2019. *Aktivitas Inhibisi –Glukosidase Minuman Fungsional Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.) dan Ekstrak Serai (Cymbopogon citratus*. Progam Studi Teknologi Pangan, Universitas Pelita Harapan. Banten
- Sitompul, J.P., Situmorang, M.F., dan Soerawidjaja, T.H. 2016. *Studi Metode-metode Ekstraksi Pewarna Makanan Alami Annatto dari Biji Kesumba (Bixa orellana)*. *Reaktor*. 14(1):73-78.
- Sugiyatno, R.N. Shofy R.P., Ferina S.D., dan Gusti M.A.S. 2013. *Aplikasi Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.) dalam Upaya Prevensi Kerusakan DNA Akibat Paparan Zat Potensial Karsinogenik melalui MNPCE ASSAY*. Program Studi Farmasi Fakultas Farmasi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suhartati. 2016. *Secang (Caesalpinia sappan L.) : Tumbuhan Herbal Kaya Antioksidan*. Info Teknis EBONI. 13 (1)
- Sutomo, B. 2006. *Buah Pala, Mengobati Gangguan Insomnia, Mual dan Masuk Angin*. PT. Gramedia Pustaka Pusat. Jakarta
- Spence, C. 2015. *On the Phsycological Impact of Food Colour*. BioMed Central, Spence Flavour, 4 : 21.
- Torio, M.A.O., Joydee, S and Florinia E.M. 2006. Physicochemical Characterization of Galactomanan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera Labill.*) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science*. 135 (1) : 19-30.
- Tuasikal, M. 2016. *Daya Hambat Infusa Daging Buah Pala (Myristica fragrans) Terhadap Pertumbuhan Candida albicans Penyebab Sariawan*. Skripsi. Program Studi Div. Analisis Kesehatan. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B.T., Jonathan, J.G. 2016. *Pengujian Aktivitas Antioksidan menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung*

(*Mimusops elengi L.*). Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia. Yogyakarta: 1-7.

Uzlifah, U. 2014. *Aktivitas Antioksidan Sirup Kombinasi Daun Sirsak (Annona muricata) dan Kulit Buah Naga (Hylocereus costaricensis) dengan Variasi Perebusan*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.

Widowati, W. 2011. *Uji Fitokimia dan Potensi Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.)*. Pusat Penelitian Ilmu Kedokteran Universitas Kristen Maranatha. Bandung

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. M-Brio Press. Bogor.s

Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.

Zerrudo, J.V. 1999. *Caesalpinia sappan L.* Dalam Lemmens, R., Wulijani, N. PROSEA : *Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 3, Tumbuh-tumbuhan Penghasil Warna dan Tanin*. Balai Pustaka. Jakarta.

