# DAFTAR PUSTAKA

Achmad Sulaiman, 2015. Manfaat kayu secang sebagai anti oksidan. dalam [http://www.wikiherbals.com/2015/12/manfaat-kayu-secang-sebagai antioksidan.html](http://www.wikiherbals.com/2015/12/manfaat-kayu-secang-sebagai%20antioksidan.html)

Adawiyah, D., Indriati. 2003. Color Stability of Natural Pigment from Secang Woods (Caesalpinia sappan L.). Proceeding of the 8th Asean Food Conference

Alfonsius, Sinung Pranata, Ekawati Purwijantiningsih, 2015,Kualitas minuman serbuk kayu secang (caesalpinia sappan L) dengan variasi maltodekstrin. http://e-journal.uajy.ac.id/8614/1/JURNAL%20BL01203.pdf

Anonimus. 2006. Rhodamine B ditemukan pada makanan dan minuman diMakasar. Republika Kamis 5 Januari 2006. http://www.republika.co.id/online\_detail.

Anonim, 1995. *Farmakope Indonesia*. Ed IV. Jakarta :Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

Andriastuti, Zubaedah, E. Dan J. Kusnadi, 2003. Pembuatan Yogurt dengan *foaming drying* kajian tentang pembuatan busa putih telur terhadap sifat fisik dan kimia. Jurnal Teknologi Pangan Vol XIV no. 3. 258-261.

AOAC. 2005***. Official Methode of Analysis of The Association Analitical*** ***Chemist. Inc***., Washington DC.

Apandi, M, 1984. Teknologi Buah dan Sayur. Penerbit Alumni Bandung.

Atik Ernawati, 2013. Stabilitas Antioksidan Ekstrak kayu secang *(Caesalpinia sappan* L*)* selama penyimpanan . Tesis UGM

Arifin, Z. 2006. Kajian Proses Pembuatan Serbuk Kulit Jeruk Lemon (Citrus medica var Lemon) Sebagai Flavor Teh Celup. Skripsi. Tidak dipublikasi. Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Baniel, A., A. Fains dan Y. Poineau. 1997. *Foaming Properties of Egg Albumen with a Bubbling Apparatus Compared with Whipping*. *Journal of Food Sciences*. 62:377-378.

Bertha, J. 2010. Warna Dalam Bahan Pangan. http://btagallery. blogspot.com/2010/03/warna-dalam-bahan-pangan-warna.html. Diakses: 05 Oktober 2016.

Cahyadi .W, 2012 . Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan ed.2. Bumi Aksara

Cherry, J. P. and K. H. Mc. Watters. 1981. *Whippability and Aeration*.Dalam**:** J. P. Cherry. *Protein Fuctionality in Foods*. American Chemical Society, Washington, D. C.

Conner, D. E. 1993. Naturally Occuring Compounds. Di dalam : Davidson PM and Brannen, A. L., Antimicrobial in Foods. Marcel Dekker Inc. New Yorks. Cowan, M. M., 1999, Plant Products as Antimocrobial Agents, Clinical Microbioligy Reviews, 565, 568, 570, Departement of Microbiology, Miami University, Oxford, Ohio.

Dianasari, Novi., 2009. Uji Aktivitas Antibakteri EkstrakEtanol Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.) terhadap Staphylococcus aureus dan Shigella dysentriae Beserta Bioautografinya, Skripsi, Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.

Dede Robiatul, Adawiyah, 2003. Karakterisasi dan Produksi Zat Warna Alami Kayu Secang (*Caesalpina Sappan L*) serta Aplikasinya pada Minuman Fungsional Rempah dlm <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/5624>

Endang ,S.,S dan Prasetyastuti. 2010. Pengaruh Pemberian Juice Lidah Buaya (Aloevera L.) terhadap Kadar Lipid Peroksida (MDA) pada Tikus Putih Jantan Hiperlipidemia. Jurnal Farmasi Kedokteran 3(1):353-362.

Estiasih, T. dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.

Fardiaz,S. 1992. Mikrobiologi pangan 1 ,PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Fajariah, I. N., 2009, Uji Aktivitas Antibakteri Fraksi Etil Asetat Ekstrak Etanol Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.) terhadap Staphylococcus aureus dan Shigella dysentriae serta Bioautografinya, Makalah, 1, Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.

Febiani Dwi Utari\*, Sumirat, Muhammad Djaeni, 2017. Produksi Antioksidan dari Ekstrak Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.) Menggunakan Pengering Berkelembaban Rendah, Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 6 (3) 2017.

Gardjito, M., Murdiati, A., Aini, N. 2006. Mikroenkapsulasi β- Karoten Buah Labu Kuning dengan Enkapsulan Whey dan Karbohidrat. Jurnal Teknologi Pertanian, 2(1), 13–18.

Gibson,G.R., Probert, Η.Μ.,van Loo, J.A.E., Rast-

all, R.A. & Roberfroid, Μ.Β., 2004. Dietary

modulation of the human colonic microbiota

updating the concept of prebiotics. Nutrition

Research Reviews, 17 : 259-275

Gibson,G.R., Probert, Η.Μ.,van Loo, J.A.E., Rast-

all, R.A. & Roberfroid, Μ.Β., 2004. Dietary

modulation of the human colonic microbiota

updating the concept of prebiotics. Nutrition

Research Reviews, 17 : 259-275

Gibson,G.R., Probert, Η.Μ.,van Loo, J.A.E., Rast-

all, R.A. & Roberfroid, Μ.Β., 2004. Dietary

modulation of the human colonic microbiota

updating the concept of prebiotics. Nutrition

Research Reviews, 17 : 259-275

Gibson,G.R., Probert, Η.Μ.,van Loo, J.A.E., Rastall, R.A. & Roberfroid, Μ.Β., 2004. Dietary modulation of the human colonic microbiota updating the concept of prebiotics. Nutrition Research Reviews, 17 : 259-275

Gibson, G.R. & Roberfroid, M.B. 1995. Dietary

modulation of the human colonic microbiota-

Introducing the concept of prebiotics. Journal

of Nutrition, 125: 1401-1412

Gibson, G.R. & Roberfroid, M.B. 1995. Dietary

modulation of the human colonic microbiota-

Introducing the concept of prebiotics. Journal

of Nutrition, 125: 1401-1412

Gibson, J. M., 1996, Mikrobiologi dan Patologi Modern Untuk Perawat, 7, Cetakan Pertama, Buku Kedokteran EGC, Jakarta.

Handayani, L., Suharmiati dan Suharti,S. 1998. Pemeriksaan Kadar Air, Waktu Hancur dan Mikrobiologi Jamu Madura. Artikel Media Litbangkes Edisi Khusus “Obat Asli Indonesia” Volume VIII Nomor 3&4 1998/1999.

Harborne JB ,1987. Metode Fitokimia : Penuntun cara modern menganalisis tumbuhan, Ed ke 2. Padmawinata K & Soediro I, penerjemah. Terjemahan dari : Phytochemical Methodes. Penerbit ITB. Bandung

Herbert RB, 1988. Biosynthesis of Secondary Metabolites, Chapman & Hall. London.

Hidayat, B. 2002. Optimasi Proses Produksi dan Karakterisasi Maltodekstrin (DP39) dari Pati Gandum. *Tesis*. Program Pascasarjana. IPB, Bogor

Holinesti, 2009. Studi pemanfaatan pigmen brazilein kayu secang (Caesalpinia sappan, L.) sebagai pewarna alami serta stabilitasnya pada model pangan. J. Pendidikan dan Keluarga UNP, 1(2): 11-21.

Hui, Y.H.. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Jhon Wiley and Sons Inc, New York.

Indri Paramita, Sri Mulyani., Amna Hartiati, 2015. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan suhu pengeringan terhadap karakteristik bubuk minuman sinom”dalam

<file:///C:/Users/Windows/Downloads/18690-1-40543-2-10-20160521.pdf>

Jackson, L.S, dan Lee, K. 1991. Microencapsulation and The Food Industry. Lebensm-Wiss-Technol. 24 : 289-297. Jawetz, E., Melnick, J., dan Adelberg, E., 2005, Mikrobiologi Kedokteran, 362, Salemba Medika, Jakarta.

Jurnal Teknologi Pertanian Andalas Vol. 20, No.2 September 2016. ISSN 1410-1920 Risa Meutia Fiana, Wenny Surya Murtius, Alfi Asben

Karim, A.A. And C.C. Wai. 1999. *Foam-Mat Drying Of Starfruit (Averrhoa Carambola L.) Puree. Stability and Air Drying Characteristics*. Food Chemistry, 64: 337–343.

Kartika, B., H, Pudji., dan S, Wahyu. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Penerbit UGM, Jogjakarta

Koswara, Sutrisno. 2009. “Pewarna Alami”. Jurnal. eBookPangan.com.

Kristianto, 2013. Faktor Determinan Pemilihan Makanan Jajanan, Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional Vol. 7, No. 11.

Kudra, T. and C. Ratti. 2006. *Foam-mat drying: Energy and cost analyses*. J. Canadian Biosystem Engineerin*g*, 48: 327–332

Kumalaningsih, 2005. dalam Nurul Asiah, 2012. Aplikasi metoda *Foam Mat Drying* pada pengeringan Spirulina . Jurnal teknologi kimia dan Industri Vol.1, No 1.

Kuntz, L. A. 1998. Bulking Agent: Bulking up While Scalling Down. Weeks Publishing Company.

Kurnianto, B., 1990, Uji Aktivitas Antibakteri Fraksi tidak Larut Air dari Ekstrak Etanol Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.) terhadap Staphylococcus aureus dan Shigella dysentriae serta Bioautografinya, Makalah, 3, Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.

Kuswandi, M., Iravati, S., Nurlaila, 2002, Uji Aktivitas Fraksi Metanol Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.) terhadap Mycrobacterium tubercolosis H37Rv, Pharmacon, Vol. 3, No. 1, Juni 2002, 22-26. Lim et al., (1997)

Mc.Wiliams, 1997. dalam Rossi Indiarto, Bambang Nurhadi, Edy, Subroto kajian karakteristik tekstur (Texture Profile Analysis) Dan Organoleptik Daging Ayam Asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa

Muchtadi, D, 2013, Antioksidan & kiat sehat di usia produktif, Penerbit alfabeta Bandung

Muchtadi, D, 2012, Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif, Penerbit Alfabeta Bandung

Muharni, Elfita, Emil P, 2016. Aktivitas antibakteri santon dari ekstrak etil asetat kulit batang Garcinia picrorrhiza Miq. [Skripsi]. Kab. Ogan Ilir: Universitas Sriwijaya;

Mustaufik, T. Susanto, H. Purnomo, 2000. Pengaruh penambahan emulsifying Agent Tween 80 terhadap stabilitas emulsi susu kacang Gude. Jurnal Teknologi Pertanian. Malang Unibraw

Oktaviana, 2012. Efektifitas Ekstrak Kayu Secang (Caesalpinia Sappan L.) Sebagai Bahan Pengawet Daging dalam Jurnal Penelitian Pertanian Terapan Vol. 12 (3)

Pelczar, M. J., Chan, E. C. S., 1988, Dasar - Dasar Mikrobiologi 2, UI Press, Jakarta

Priyatno, 2009. Farmakoterapi Dan Terminologi Medis, 41, Lembaga Studi dan Konsultasi Farmakologi, Depok.

Radji M.,2010. Buku Ajar Mikrobiologi :Panduan Mahasiswa Farmasi & Kedokteran, 16, 18, 68, 107, 125, 138-139, 180, 295-296, 298-299, EGC, Jakarta

Rahmawati, T.R. 2011. Aktivitas Antioksidan Minuman Serbuk Buah Buni (Antidesma Bunius (L.) Spreng) Pada Tingkat Kematangan Yang Berbeda. Jurnal Ilmu Gizi, Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.

Rostinawati, T., 2009, Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Bunga Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.) Terhadap Escherichia Coli, Salmonella Typhi Dan Staphylococcus Aureus Dengan Metode Difusi Agar, Penelitian Mandiri : Fakultas Farmasi, Universitas Padjajaran.

Rosyidah, K., Nurmuhaimina, S. A., Komari, N., Astuti, M. D., (2010), Aktivitas Antibakteri Fraksi Saponin Dari Kulit Batng Tumbuhan Kasturi (Mangifera casturi), Bioscientiae, 7(2), 29, Program Studi Kimia FMIPA Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru.

Regina tutik (2012) Karakter ekstrak zat warna kayu secang (*Caesalpinia sappan.L*) sebagai indikator titrasi asam basa, Universitas Negeri Jogjakarta

Riguera, R. 1997. Isolating bioactive compounds frtom marine organism. J. Mar. Biotechnol., 5:187-193.

Safitri, R. 2002. Karakterisasi Sifat Antioksidan InVitro Beberapa Senyawa Yang Terkandung Dalam Tumbuhan Secang (*Caesalpinia sappan* L.). Disertasi. Program Pasca Sarjana Universitas Padjadjaran. Bandung.

Salle, A. J., 1961, Fundamental Principle of Bacteriology, 5th Edition, New York, Mc Graw Hill Company Inc.

Seniman. 2012. Kecepatan Disolusi. http://seniman-senimansejati.blogspot.co.id /2012/02/kecepatan-dalam-bidangfarmasi.html. Diakses 17 Februari 2017.

Sentilkumar, N., S. Murugesan, N. Bhanu, S. Supriya, C. Rajeshkannan, (2011), Biochemical Estimation and Antimicrobial Activities of the Extracts of Caesalpinia sappan Linn., Bangladesh Journal of Scientific and Industrial Research, 46(4), 429, Division of Bioprospecting, Institute of Forest Genetics and Breeding, Coimbatore.

Septinawati, A. 2001. Pembuatan Sari Wortel Instan Menggunakan Metode Foam Mat Drying Kajian Blanching dan Konsentrasi Dektrin serta Analisis Break Event Point (BEP) dan Payback Period (PP). (Skripsi). TIP. FTP. Universitas Brawijaya Malang. Setiabudy dan Gan, 1995 KHM anti mikrobial

Sudarsono, p. n., Gunawan, D., Wahyuono, S., Donatus, I. A., Purnomo, 2002, Tumbuhan Obat II Hasil Penelitian, Sifat-sifat, dan Penggunaan, 33, UGM, Yogyakarta.

Siska, Y T,., Wahono, H, S, 2014. Pengaruh Lama Pengeringan Dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu *(Morinda citrifolia L*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.3 (No 1) : hal.41-52. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP, Universitas Brawijaya Malang.

### S. Prasetyo ,2005. Pembuatan Serbuk Buah Jeruk Dengan Metode Pengeringan Busa <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/reaktor/article/view/15017>

Sundari, D., L. Widowati, dan M.W. Winarno.1998. Informasi khasiat, keamanan dan fitokimia tanaman secang (Caesalpinia sappan L.). Warta Tumbuhan Obat Indonesia 4(3): 1?3

Suryanto, R. (2000). Pembuatan Bubuk Sari Buah Sirsak (Annona muricata L.) dari Bahan Baku Pasta Dengan Metode Foam-mat Drying. Tesis Master. Universitas Brawijaya. Malang.

Satriyanto, dkk . 2012, Stabilitas Warna Ekstrak Buah Merah , Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 13 No. 3 [Desember 2012] 157-168

R. setiabudy dan Vincent H.S. Gan. 1995. Antimikroba. Dalam: Farmakologi Dan Terapi, edisi 4. Jakarta: Gaya Baru. Halaman 571-3

Sudarmadji,S, B.Haryono, Suhardi, 1996. Analisa bahan makanan dan pertanian, penerbit Liberty Yogyakarta.

Sundari, 1998 dalam Hally Farhana,2015 Perbandingan pengaruh suhu dan waktu perebusan terhadap kandungan Brazillin pada kayu secang.

Sutrisno koswara, 2009. Pewarna alami, produksi dan penggunaannya*.e-book pangan.com*

Syah 2005. Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan. Bogor: Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian IPB

Wattimena, J. R., 1981. *Farmakodinamik dan Terapi Antibiotik*. UGM. Yogyakarta: 1-2, 19-30, 60-62, 308-313

Wika Suka Pradana, Sri Kumalaningsih, Ika Astari Dewi. 2014. Pembuatan Bubuk Susu Kacang Hijau Instan Menggunakan Metode *Foam Mat Drying.* Universitas Brawijaya, Malang.

Winarno F.G., (1997), Kimia Pangan dan Gizi,Cetakan ke-8**.** Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Wijayakusuma, H., Dalimartha, S., dan Wirian, A., 1996, Tanaman Berkhasiat Obat di Indonesia. Jilid ke-4. Jakarta : Pustaka Kartini.

Winarno, 1973, cara ekstraksi bdsrkn jenis pelarut

Winarti C dan Nurjanah N. 2005. Peluangtanaman rempah dan obat sebagaisumber pangan fungsional.Jurnal Litbang Pertanian 24(2)

Yasmin G, Madanijah S. (2010). Perilaku penjaja pangan jajanan anak sekolah terkait gizi dan keamanan pangan di Jakarta dan Sukabumi. Jurnal Gizi dan Pangan, 2010, 5(3): 148–157

Zumiati dan Pitojo. 2009. Pewarna nabati Makanan. Kanisius. Jakarta.