

DAFTAR PUSTAKA

- Adhi, Irawan Sapto. 2020. Tujuh Manfaat Secang untuk Kesehatan. <https://health.kompas.com/read/2020/08/04/120000668/7-manfaat-secang-untuk-kesehatan?page=all>. Diakses 12 Oktober 2020.
- Agustin, F. dan Widya Dwi R.P. 2014. Pembuatan *Jelly Drink Averrhoa blimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (3): 1–9.
- Alistair, S.M. 1995. *Food Polysacharides and Their Application*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Andriani, Dian. 2008. Formulasi Sari Buah Jeruk Pontianak (*Citrus nobilis ver. microcarpa*) dengan Aplikasi Metode *Lye Feeling* sebagai Upaya Penghilangan Rasa Pahit Pada Sari Buah Jeruk. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Angka, Sri L. dan Maggy T. Suhartono. 2000. *Bioteknologi Hasil Laut*. Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan IPB. Bogor.
- Anonim. 2013. WHO Traditional Medicine Strategy: 2014–2023. https://www.who.int/medicines/publications/traditional/trm_strategy14_23/en/. Diakses 12 Oktober 2020.
- Anonim. 2020. Secang, Si Kayu Cantik Penuh Manfaat. <https://www.baktikunegeriku.com/article/id/5e0ea1ae1535402a788271e0>. Diakses 28 Oktober 2020.
- Anonim. 2020. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 8897:2020 Minuman Jeli*. Badan Standardisasi Nasional.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International 18th Edition*. AOAC Inc. Maryland.
- Arifin, Nirma Rizqia Rohimah. 2019. Kajian Karakteristik Minuman *Jelly* Menggunakan Perbandingan Sari Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) dengan Sari Kayu Manis (*Cinnamomum burmani*) yang Berbeda. *Tugas Akhir*. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Azmi, M. Ulul, Rahmanpiu dan La Harimu. 2019. Pengaruh Variasi Massa Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) pada Air Minum terhadap Sifat Fisikokimia. *Jurnal Pendidikan Kimia Universitas Halu Oleo*, 4 (2): 121–126.

- Belitzh, H.S. and W. Gocsh. 1987. *Food Chemistry*. Spanyol Verley. Berlin
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Flet, dan M. Wotton. 2009. *Ilmu Pangan Edisi Ke Dua Belas (Terjemahan H. Purnomo dan Adiono)*. UI Press. Jakarta.
- De Garmo, E.P., Sullivan W.G. and Canada J.R. 1984. *Engineering Economy*. Mc Millan Publishing Company. New York.
- Dianasari, N. 2009. Uji Efektivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Shigella dysenteriae* serta Bioautografinya. *Skripsi*. Fakultas Farmasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Ernawati, A. 2013. Stabilitas Antioksidan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Selama Penyimpanan. *Tesis*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Evelin, S. Djohan dan W. Cindy. 2010. Pengaruh Konsentrasi Serbuk dan Konsentrasi Kappa Karagenan terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Jeli Belimbing Manis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8 (1): 31–44.
- Farhana, H., Indra, T.M. dan Reza, A.K. 2015. Perbandingan Pengaruh Suhu dan Waktu Perebusan terhadap Kandungan Brazilin pada Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* Linn). *Prosiding Penelitian Sivitas Akademika UNISBA*, Farmasi Gelombang 2, Tahun Akademik 2014–2015.
- Febriyanti, Siska dan Yunianta. 2015. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Rasio Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. Rubrum) terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Jahe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (2): 542–550.
- Ferizal, S. 2005. Formulasi *Jelly Drink* dari Campuran Sari Buah dan Sari Sayuran. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Firdaus, A.N., Bambang K. dan Elly Y.S. 2018. Karakteristik Fisik dan Organoleptik *Jelly Drink* Berbasis Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale* Rosc.) dan Karagenan. *Jurnal Mahasiswa*. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
- Gani, Y.F., Thomas I.P.S. dan Sutarjo S. 2014. Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Rosela-Sirsak. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13 (2): 87–93.
- Glicksman, M. 1983. *Food Hydrocolloid*. C.R.C. Press. Florida (US).

- Hardoko, Khoirul J.T. dan Yuniwati H. 2019. Substitusi Agar-agar dalam Pembuatan *Jelly Drink* Cincau Hijau (*Cyclea barbata*) untuk Menurunkan Sineresis. *FaST - Jurnal Sains dan Teknologi*, 3 (2): 45–56.
- Hariana, A. 2006. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Niaga Swadaya. Depok.
- Hartati, Fadjar K. dan Arlin B. Djauhari. 2017. Pengembangan Produk *Jelly Drink* Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*, 14 (2): 107–122.
- Hidayah, Tri. 2013. Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus undatus*). *Skripsi*. Jurusan Kimia. Fakultas MIPA. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Holinesti, R. 2009. Studi Pemanfaatan Pigmen Brazilein Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) sebagai Pewarna Alami serta Stabilitasnya pada Model Pangan. *Jurnal Pendidikan dan Keluarga UNP*, 1 (2): 11–21.
- Indriani, H. 2003. Stabilitas Pigmen Alami Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) dalam Model Minuman Ringan. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kholiq, A. 2011. Pengaruh Penggunaan Rosella dan Penambahan Gula Pasir dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap Mutu 54 Organoleptik dan Kadar Vitamin C Minuman Jeli Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Pewarna Alami: Produksi dan Penggunaannya. *eBookPangan.com*. Diakses 28 Oktober 2020.
- Langendorff, V., G. Cuvelier, Camille Michon, B. Launay, Alan Parker, C.G. De Kruif. 2000. Effects of Carrageenan Type on The Behavior of Carrageenan or Milk Mixtures. *Food Hydrocolloids*, 14 (1): 273–280.
- Lukas, A., Purwanto W. dan Yudi Ridwan A. 2011. *Soft Candy* dari Bahan Aktif Oleoresin Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*, 13 (3): 151–158.
- Mardiana, H.I. 2007. Pembuatan *Jelly Drink* Wortel (*Daucus carota* L.) Kajian Kombinasi Jenis dan Konsentrasi *Gelling Agent* (Agar dan Karaginan). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

- Martiyanti, M. Anastasia Ari. 2019. Karakteristik Fisik dan Tingkat Kesukaan Minuman *Jelly* Jagung Manis Variasi Pengenceran dan Konsentrasi Karagenan. *Jurnal Pertanian dan Pangan*, 1 (1): 15–22.
- Masuda, Y., H. Kikuzaki, M. Hisamoto dan N. Nakatani. 2004. Antioxidant Properties of Ginger Related Compounds from Ginger. *Biofactors*. 21: 293–296.
- McGlynn, W.G. 2003. The Importance of Food pH in Commercial Canning Operations. *pod.s.dasnr.okstate.edu*. Diakses 25 Desember 2020.
- Meilgaard, M., Civille G.V. and Carr B.T. 2008. *Sensory Technique Evaluation 4th*. CRC Press LLC. Florida (US).
- Meyer, L.H. 1978. *Food Chemistry*. Reinhold Publishing Cooperation. New York.
- Miller, A.L. 2002. Antioxidant Flavonoid Structure Function and Clinical Usage. *Alternative Medicine Review*, 1 (2): 103.
- Morris, E.R., K. Nishinari and M. Rinaudo. 2012. *Gelation of Gellan*. *Journal Food Hydrocolloids*, 28: 373–411.
- Muchtadi, Tien R. 2011. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nirmal, N.P., Rajput, M.S., Prasad, R.G.S.V., dan Ahmad, M. 2015. Brazilin from *Caesalpinia sappan* Heartwood and Its Pharmacological Activities: A Review. *As. Pacific J. Trop. Med.*, (6): 421–430.
- Noer, H. 2007. Hidrokoloid dalam Pembuatan *Jelly Drink*. http://www.foodreview.biz/fri/index.php?option=com_content&ask=view&id=13Itemid=16. Diakses 23 Desember 2019.
- Novianti. 2017. Formulasi *Jelly Drink* Ekstrak Daun Pohpohan (*Pilea trinervia* W.) sebagai Alternatif Pangan Fungsional. *Skripsi*. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nugroho, S.A., E.N. Dewi dan Romadhon. 2014. Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Mutu Bakso Udang (*Litopenaeus vannamei*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3 (4): 59–64.
- Pamungkas, A., Ahmad S. dan Katrin Roosita. 2014. Pengembangan Produk Minuman Jeli Ekstrak Daun Hantap (*Sterculia oblongata* R. Brown) sebagai Alternatif Pangan Fungsional. *Jurnal Gizi Pangan*, 9 (3): 195–202.

- Parlina, Iin. 2009. Karagenan, Produk Olahan Rumput Laut Merah Indonesia yang Sangat Bermanfaat. <https://iinparlina.wordpress.com/>. Diakses 28 Oktober 2020.
- Prayitno, Sukim. 2002. *Aneka Olahan Terung*. Kanisius. Yogyakarta
- Purnama, Ray Chandra. 2003. Optimasi Proses Pembuatan Karagenan dari Rumput Laut *Eucheuma cottonii*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Hasil Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rachman, A. 2005. Pengaruh Penambahan Karagenan dan Agar-agar pada Berbagai Konsentrasi terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Tomat (*Lycopersium esculentum* Mill). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rachmayati, H., Wahono H.S. dan Jaya M.M. 2017. Pengaruh Tingkat Kematangan Buah Belimbing (*Averrhoa carambola* L.) dan Proporsi Penambahan Gula terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Mengandung Karagenan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5 (1): 49–60.
- Restiana, Nunik Irma. 2014. Pembuatan *Jelly Drink* Filtrat Kulit Pisang Candi (*Musa acuminata*) (Kajian Penambahan Konsentrasi Karagenan dan Agar-agar). *Tesis*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rina, O., Chandra U.W. dan Ansori. 2012. Efektivitas Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) sebagai Bahan Pengawet Daging. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 12 (3): 181–186.
- Safitri, R. 2002. Karakterisasi Sifat Antioksidan In Vitro Beberapa Senyawa yang Terkandung dalam Tumbuhan Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Disertasi*. Program Pasca Sarjana. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Saputra, P.I. 2007. Sifat Kimia dan Viskositas Minuman Jelly Berbahan Baku Yogurt Probiotik Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Saraswati, Indah. 2016. Pengaruh Nilai pH terhadap Warna dari Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) sebagai Indikator Alami Baru. *Artikel Media Medika Muda*, 1 (3): 151–156.
- Sari, Mega Wulan dan Lilis Sulandari. 2014. Pengaruh Jumlah Asam Sitrat dan Agar-Agar terhadap Sifat Organoleptik Manisan Bergula *Puree* Labu Siam (*Sechium edule*). *E-journal Boga*, 3 (1): 100–110.

- Sudarmadji, S., Suhardi dan B. Haryono. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian Edisi I*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarsono, D. Gunawan, S. Wahyuono, I.A. Donatus, dan Purnomo. 2002. *Tumbuhan Obat II, Hasil Penelitian, Sifat-sifat dan Penggunaan*. Pusat Studi Obat Tradisional UGM. Yogyakarta.
- Sufiana dan Harlia. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan dan Sitotoksitas Campuran Ekstrak Metanol Kayu Sepang (*Caesalpinia sappan* L.) dan Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii* B.). *JKK*, 3 (2): 50–55.
- Sunanto, H. 1997. *Budi Daya Murbei dan Usaha Persuteraan Alam*. Kanisius. Yogyakarta
- Therkelsen. 1993. Effect of an Indonesian Medical Plant, *Curcuma xanthorrhiza* Roxb. On The Levels of Serum Glucose and Triglyceride, Fatty Acid Desaturation, and Bile Acid Excretion in Streptozotocinduced Diabetic Rats. *Agricultural Biological Chemistry*, 55 (12): 3005–3010.
- Tjitrosoepomo, G. 2005. *Morfologi Tumbuhan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Trigus. 2017. Khasiat Kayu Secang untuk Pengobatan Alami. <https://www.mastrigus.com/2016/08/khasiat-kayu-secang-untuk-pengobatan.html>. Diakses 28 Oktober 2020.
- Wang, H., G. Cao and R.L. Prior. 2007. Oxygen Radical Absorbing Capacity of Anthocyanins. *J Agric Food Chem*, 45: 304–309.
- Wardani, Nela A.K. 2011. Pembuatan *Jelly Drink* Tomat. <http://kreasiumbiku.blogspot.com/2011/08/pembuatan-jelly-drink-tomat.html>. Diakses 23 Desember 2019.
- Widawati, Lina dan Hendri Hardiyanto. 2016. Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Jeli Nanas (*Ananas comosus* L. Merr). *AGRITEPA*, 2 (2): 144–152.
- Widjanarko, Simon B. 2011. Bahan Pembentuk Gel. <http://simonbidjanarko.files.wordpress.com/2008/06/bahan-pembentuk-gel-2.pdf>. Diakses 12 Oktober 2020.
- Widowati, W. 2011. Uji Fitokimia dan Potensi Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Jurnal Kedokteran Maranatha*, 11 (1): 23–31.

- Winarno, F.G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Wiriadinata, Sari Isna. 2019. Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia, Organoleptik *Jelly Drink* Tomat (*Lycopersicum esculentum*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
- Yulandani, R.A., Martha I.K. dan M. Zen Rahfiludin. 2015. Pengaruh Pemberian Ekstrak Secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap Kualitas Sensoris dan Mikrobiologis Kue Bolu Kukus Tahun 2014. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 3 (1): 278–285.
- Yudhi. 2009. Khasiat dan Manfaat Rumput Laut. <http://www.kir-31.blogspot.com/>. Diakses 25 Desember 2019.
- Yuslianti, Euis R. 2018. *Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan*. Deepublish. Jakarta.
- Yuwono, S.S. dan T. Susanto. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Universitas Brawijaya. Malang
- Zega, Yohanes. 2010. Pengembangan Produk *Jelly Drink* Berbasis Teh (*Camelia sinensis*) dan Secang (*Caesalpinia sappan* L.) sebagai Pangan Fungsional. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Zhong, X., B. Wu, Y.J. Pan, and S. Zheng. 2009. Brazilein Inhibits Survivin Protein and mRNA Expression and Induces Apoptosis in Hepatocellular Carcinoma HepG2 Cells. *Neoplasma*, 56 (5): 87–92.