

DAFTAR PUSTAKA

- Aftiliatin, Rina. 2013. *Peningkatan Kreativitas dan Prestasi Belajar Matematika Siswa Kelas III B SDN Sukowaten Baru Dengan Menguunakan Pendekatan PMRI*. Jogjakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Agrawal, S. 2008. *Spitting Up and Vomiting: What The Symptom Say About The Cause*. www.complexchild.com.
- Anonim, NO 4320-BPOM RI. 2005. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK 00.05.41.1384 tentang Kriteria dan Tata Laksana Pendaftaran Obat Tradisional, Obat Herbal Terstandar dan Fitofarmaka. Jakarta : Kepala BPOM. 1996
- Anonim. 2012. Penuntun Praktikum Mikrobiologi. Laboratorium Biologi UMS : Surakarta.
- Anonim1. 2013. Ranti, <http://id.wikipedia.org/wiki/Ranti>, diakses tanggal 24/03/2013.
- 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.
- Cevallos-Casals, B.A. dan Cisneros-Zevallos, L. (2004). Stability of anthocyanin based aqueous extracts of Andean purple corn and red-fleshed sweet potato compared to synthetic and natural colorants. *Food Chemistry* 86: 69-77
- Dyvta E. et al., 2013, Extraction of Natural Dyes from Forest Trees and Their Application in Textiles, *International Journal for Scientific Research and Development*, 1(3), pp.561-65.
- Fachruddin, L. 1998. *Membuat Aneka Manisan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Fatah, M.A. dan Y. Bachtar. (2004). *Membuat Aneka Manisan Buah*. Agro Media Pusataka. Jakarta.
- Ferrel, P. 1995. *Pemasaran : Teori dan Praktek Sehari-Hari*, diterjemahkan oleh Drs. Daniel Wirajaya, Edisi VII, Jilid 1, Binapura Aksara, Jakarta.
- Fessenden, Ralph J. and Fessenden, Joan. S., 1992, *Kimia Organik*, Erlangga. Jakarta.
- Guenther. 1952. *The Essensial Oils*. D. Van Norstrad Co.Inc. New York. 2nd ed. Vol. III. 552 -574.
- Hadi, H.M., Udi, T., Rully, R. 2009. *Biologi Insekta Entomologi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Hastuti, P., Kartika, B. dan Supartono, W. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : Tidak diterbitkan.
- Herlina, R. 2004. *Khasiat dan Manfaat Jahe Merah si Rimpang Ajaib*. Editor Mulyono. Peerbit PT Agro Media Pustaka, Tangerang
- Heyne, K.,1987,*Tumbuhan Berguna Indonesia, Volume II*, Yayasan Sarana Wana Jaya : Diedarkan oleh Koperasi Karyawan, Badan Litbang Kehutanan, Jakarta.
- Heyne, K.,1987,*Tumbuhan Berguna Indonesia, Volume II*, Yayasan Sarana Wana Jaya : Diedarkan oleh Koperasi Karyawan, Badan Litbang Kehutanan, Jakarta.
- Hidayat dan Saati, (2006), *Membuat Pewarna Alami: Cara Sehat dan Aman Membuat Pewarna Makanan dari Bahan Alami*, Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Iorio, E.L. 2007. *The Measurement of Oxidative Stress. International Observatory of Oxidative Stress, Free Radicals and Antioxidant Systems*. Special supplement to Bulletin.
- Juliantina, F., Citra, D.A., Nirwani, B., Nurmasitoh, T., Bowo, E.T. 2009. *Manfaat Sirih Merah (Piper crocatum) sebagai Agen Antibakterial terhadap Bakteri Gram Positif dan Gram Negatif*. Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Indonesia 1(1): 12-20.
- Karadag, A., Ozcelik B., dan Saner S. 2009. *Review of Methods to Determine Antioxidant Capacitie. Food Analysis Methods 2*.
- Kartika B, Guritno AD, Purwadi D, dan Ismoyoti D. 1992. *Petunjuk Evaluasi Produk Industri Pertanian*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada.
- Ketaren, S., 1985, *Pengantar Teknologi Minyak Atsiri*, Balai Pustaka, Jakarta, 21, 45-47, 142-143.
- Kikuzaki, H., and Nakatani, N., 1993, *Antioxidant Effects of Some Ginger Constituents, J.Food Sci.*, 58(6), 1407.
- Koswara, S. (1995). *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan bermutu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Kumalaningsih, S . 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber manfaat ,Cara penyediaan, dan Pengolahan*. Surabaya : Trubus. Agrisarana.
- Kusuma, Dharma. 2011, *Pendidikan Karakter Kajian Teori dan Praktik di Sekolah*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.

- Laren, Mc. 1986. *The Colour Science of Dyes and Pigments 2nd ed.* Adam Higler Ltd, Bristol, : 186.
- Manimaran, M. 2013. *Effect of Farm Nutrient Resources Along with Inorganic Phosphorus (P) Supplying Fertilizers on High Quality Maize Production.* Journal of Cereals and Oilseeds Volume 5 Nomor 1 (6-8).
- Mayasari, R. 2015. *Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*).* Skripsi. Universitas Pasundan Bandung.
- Merck Index. 2006. *An Encyclopedia of Chemicals, Drugs, and Biologicals.* Merck Co.Inc. USA
- Muchtadi, (1979), *Pengolahan Hasil Pertanian II Nabati*, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, FATETA, IPB, Bogor.
- Muchtadi, Tien R. 1997. *Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pengolahan Pangan.* PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor. Hal: 3-14.
- Mutaroh, A. 2010. *Ensiklopedi Kesehatan untuk Umum.*, Jogjakarta: Ar-Ruzz Media.
- Padmaningrum, R. T., Siti, M., dan Antuni, W. 2012. Karakter ekstrak zat warna kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*) sebagai indikator titrasi asam basa. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA*, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Yogyakarta, 2 Juni 2012.
- Panovska T K., S. Kulevanova., and Stefova. 2005. *In Vitro Antioxidant Activity of Some Teucrium Spesies (Lamiaceae).* Acta Pharm.
- Permana. 2008. *Bagaimana Membuat Minuman Serbuk Instan*, (Online), (awpermana.dagdigdug.com., diakses 2 Maret 2016).
- Praja, D. I. 2015. *Zat Aditif Makanan Manfaat Dan Bahayanya.* Yogyakarta: Garudhawaca.
- Praptiningsih, Yulia. 1999. *Buku Ajar Teknologi Pengolahan.* FTP UNEJ: Jember.
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y. dan Santoso, U. 2010. *Blanching Effects on Antioxidant Activity, Phenol, Flavonoid and Condensed Tannin Contents of White Saffron (*Curcuma mangga Val.*).* Agritech 30 :3.
- Purnomo, H., Jaya, F. dan Widjanarko, S.B. 2010. *The Effects of Type and Time of Thermal Processing on Ginger (*Zingiber officinale Roscoe*) Rhizome Antioxidant Coumpounds and Its Quality.* *International Food Research Journal.* Brawijaya University, Malang.

- Ravindran, P.N., and Babu, K.N., (2005), -Ginger The Genus Zingiber, CRC Press, New York, hal. 87-90.
- Retnowati, Y., Bialangi, N. dan Posangi, N. W., 2011, Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* Pada Media yang Diekspos Dengan Infus Daun Sambiloto (*Andrographis paniculata*), Saintek, Vol 6, No 2: 1-9.
- Rina O., C.U. Wirawati dan Ansori, 2012, Efektivitas Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) sebagai Bahan pengawet Daging. Jurnal Pertanian Terapan, 12(3), pp.181-86.
- Santoso, 1999. Kesehatan dan Gizi. Jakarta: PT.Rineka Cipta
- Sarumathy K. et al., 2011, Antioxidant and Hepatoprotective Effects of *Caesalpinia sappan* against Acetaminophen-Induced Hepatotoxicity in Rats, International Journal of Pharmacology and Therapeutics, pp.19-31.
- Suciningtyas, Marita. 2015. Pengembangan Produk Rehydrated Nata de Coco. Dalam Skripsi Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suraya S. et al., 2009, Sappan Wood Extract Used as Preservative in Chili Paste, Mahidol University Journal of Pharmaceutical Science, 36(1-4), pp.13-21.
- Suryaningrum, D., T. Wikanta dan H. Kristiana. 2006. Uji Aktivitas Antioksidan dari Rumput Laut *Halymenia harveyana* dan *Eucheuma cottonii*. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan 1(1):51-63.
- Sutrisno, A.D. 1987. *Pembuatan dan Peningkatan Kualitas Pewarna Merah Alami yang dihasilkan oleh Monascus purpureus. Didalam Pemanfaatan Ampas Tahu, Onggok dan Dedak untuk Produksi Pigmen Angkak oleh M. purpureus BC 88202 Dengan Sistem Fermentasi Padat*. Helianti. Skripsi. Fateta-IPB, Bogor.
- Syamsir, E. 2011. *Mengenal Blancir*. <http://ilmupangan.blogspot.com/2011/01/mengenal-blansir.html>. Diakses tanggal 14 November 2019.
- Tamaroh, S., 2018. Identifikasi Jenis Antosianin Dan Perubahan Aktivitas Antioksidan Selama Penyimpanan Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea Alata* L). Disertasi. Progam Studi Ilmu Pangan. Universitas Gajah Mada.
- Tarwendah, I. P. 2017. *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 5 (2): 66-73.
- Widyasitoresmi, H. S. 2010. *Formulasi dan Karakteristik Flake Berbaris Sorgum (*Sorgum bicolor* L). dan Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

Winarno, (1992), Kimia Pangan dan Gizi, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Windono T., Soedirman S., Yudawati U., Ermawari E., Srielita, dan Erowati T. I.
2001. *Uji Peredam Radikal Bebas terhadap 2,2-Diphenyl-1-picrylhidrazil (DPPH) dari Ekstrak Kulit Buah dan Biji Anggur (Vitis vinifera L.)*.
Artikel Hasil Penelitian Artoarpus 1 (1).

Zakaria R, Hari S dan Arif H, 2000. Pengaruh Konsumsi Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) terhadap kadar Malondialdehidida Dan Vitamin E Plasma Pada Mahasiswa Pesantren Ulil Albab kedung Badak, Bogor. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, XI(1): 36-40.