

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, Sukandar, D., dan Muawanah, A. 2015. Aktivitas antioksidan dan kandungan komponen bioaktif sari buah namnam. *Jurnal Kimia VALENSI: Jurnal Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kimia* 1(2): 130-136.
- Adirestuti, P., Puspawati, R., Mardatillah, A., Anggita, D., Helena, M., Octavia, A., and Putri, Y. 2018. Optimization of extraction from sappan wood and its influence on food bacterial contaminants. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology* 1(1): 21-24.
- Aisyah, Y., Rasdiansyah, dan Muhaimin. 2015. Pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan pada beberapa jenis sayuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 6(2): 28-32.
doi: [10.17969/jtipi.v6i2.2063](https://doi.org/10.17969/jtipi.v6i2.2063)
- Ali, B., Wabel, N. A. A., Shams, S., Ahamad, A., Khan, S. A., and Anwar, F. 2015. Essential oils used in aromatherapy: a systemic review. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine* 5(8): 601-611.
- Amin, S. dan Yuliana, A. 2016. Analisis dan uji kestabilan zat warna kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) menggunakan spektrofotometer uv-visible dan inframerah. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada* 15(1): 56-63.
- Amperawati, S., Hastuti, P., Pranoto, Y., dan Santoso, U. Efektifitas frekuensi ekstraksi serta pengaruh suhu dan cahaya terhadap antosianin dan daya antioksidan ekstrak kelopak rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 8(1): 38-45.
- Anggarani, M. A., Ayuningsih, A. D., Yudianto, E., and Prasodi, B. A. 2019. The composition of water and ash of secang wood's simplicial and secang wood herbal drink powder. *Journal of Physics: Conferences Series* 1417: 1- 5.
- A'yunin, N. A. Q., Santoso, U., dan Harmayani, E. 2019. Kajian kualitas dan aktivitas antioksidan berbagai formula minuman jamu kunyit asam. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 23(1): 37-48.
- Azliani, N. dan Nurhayati, I. 2018. Pengaruh penambahan level ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) sebagai pewarna alami terhadap mutu organoleptic kue cubit mocaf. *Jurnal Dunia Gizi* 1(1): 45-51.

- Azmi, M. U., Rahmanpiu, dan H., La. 2019. Pengaruh variasi massa kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) pada air minum terhadap sifat fisikokimia. *Jurnal Pendidikan Kimia* 4(2): 121-126.
- Boukhatem, M. N., Amine, F. M., Kameli, A., Saidi, F., Walid, Ferkadi, and Mohamed, S. B. 2014. Quality assessment of the essential oil from *Eucalyptus globulus* Labill of blida (algeria) origin. *International Letters of Chemistry, Physics, and Astronomy* 17(3): 303-315.
- Braun, L. and M. Cohen. 2015. *Herbs and Natural Supplements: An Evidence-Based Guide*. New South Wales: Elsevier.
- Cindaramaya, L. dan Handayani, M. N. 2019. Pengaruh penggunaan asam alami terhadap karakteristik sensori dan fisikokimia *fruit leather* labu kuning. *EDUFORTECH* 4(1): 41-50.
- Dewata, I. P. 2017. Pengaruh suhu dan lama penyeduhan terhadap aktivitas antioksidan dan sifat sensoris teh herbal daun alpukat (*Persea Americana* Mill.) *Jurnal ITEPA* 6(2): 30-39.
- Dezsi, S., Badarau, A. S., Bischin, C., Vodnar, D. C., Dumitrescu, R. S., Gheldiu, A. M., Mocan, A., and Vlase, L. 2015. Antimicrobial and antioxidant activities and phenolic profile of *Eucalyptus globulus* Labill. And *Corymbia ficifolia* (F.Muell.) K.D. Hill&L.A.S johnson leaves. *Molecules* 20(3): 4720-4734.
- Dianitik, Suparman, Anggraeni, D., dan Amar, I. 2016. Uji antioksidan ekstrak etanol daun dan kulit batang manggis *Garcinia mangostana* L. *Pharmaciana* 6(1): 21-30.
- Dwiyanti, R. D., Nailah, H., Muhlisin, A., dan Lutpiatina, L. 2018. Efektivitas air perasan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dalam menghambat pertumbuhan *Escherichia coli*. *Jurnal Skala Kesehatan* 9(2).
- Efruan, G. K., Martosupono, M., dan Rondonuwu, F. S. 2016. Review: bioaktivitas senyawa 1,8-sineol pada minyak asiri. *Seminar Nasional Pendidikan dan Saintek*: 171-181. Universitas Kristen Satya Wacana.
- Elon, Y., dan Polancos, J. 2015. Manfaat jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dan olahraga untuk menurunkan kolesterol total klien dewasa. *Jurnal Skolastik Keperawatan* 1(2): 148-155.
- Fajarsari, M. 2017. Pembentukan sel sekretori pada daun dan buah jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*). *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Biologi* 2017: 59-68. Universitas Negeri Yogyakarta.

- Farhana, H., Maulana, I. T., dan Kodir, R. A. 2015. Perbandingan pengaruh suhu dan waktu perebusan terhadap kandungan brazilin pada kayu secang (*Caesalpinia sappan* Linn.). *Prosiding Penelitian Sivitas Akademika Unisba (Kesehatan dan Farmasi)*.
- Febriyenti, Suharti, N., Lucida, H., Husni, E., dan Sedona, O. 2018. Karakterisasi dan studi aktivitas antioksidan dari ekstrak etanol secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Jurnal Sains Farmasi & Klinis* 5(1): 23-27.
- Geri, J. D., Ayu, D. F., dan Harun, N. 2019. Kombinasi minuman lidah buaya berkarbonasi dengan sari lemon. *Jurnal Agroindustri Halal* 5(2): 132-140.
- Gupita, C. N. dan Rahayuni, A. 2012. Pengaruh berbagai pH sari buah dan suhu pasteurisasi terhadap aktivitas antioksidan dan tingkat penerimaan sari kulit buah manggis. *Journal of Nutrition College* 1(1): 209-215.
- Hamidi, F., Efendi, R., dan Hamzrah, F. 2016. Penambahan sari jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap mutu sirup buah kundur (*Benincasahispida*). *Journal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau* 3(2): 1-15.
- Handayani, V., Ahmad, A. R., dan Sudir, M. 2014. Uji aktivitas antioksidan ekstrak methanol bunga dan daun patikala (*Etilingera elatior* (Jack) R.M.Sm) menggunakan metode DPPH. *Pharmaceutical Sciences & Research* 1(2): 86-93.
- Hani, R. C. dan Milanda, T. 2016. Review: manfaat antioksidan pada tanaman buah di Indonesia. *Farmaka Suplemen* 14(1): 184-190.
- Hayat, U., Jilani, M. I., Rehman, R., and Nadeem, F. 2015. A review on *Eucalyptus globulus*: a new perspective in therapeutics. *International Journal of Chemical and Biochemical Sciences* 8: 85-91.
- Inggrid, H. M. dan Iskandar, A. R. 2016. Pengaruh pH dan temperature pada ekstraksi antioksidan dan zat warna buah stroberi. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" 2016*: 1-7. UPN Veteran Yogyakarta.
- Irianti, T., Murti, Y. B., Kanistri, D. N., Pratiwi, D. R., Kuswandi, dan Kusumaningtyas, R. A. 2016. Pengaruh hidrolisis asam-basa terhadap aktivitas penangkapan radikal 2-2' difenil-1-pikril hidrazil (DPPH) fraksi air dari ekstrak etanolik buah talok (*Muntingia calabura* L.). *Traditional Medicine Journal* 21(1): 38-47.
- Jumara, W. 2018. Pengaruh kondisi pH dan perbandingan rempah terhadap

karakteristik minuman serbuk secang (*Caesalpinia sappan* L.). Skripsi. Universitas Pasundan.

- Junaidi, E. dan Anwar, Y. A. S. 2018. Aktivitas antibakteri dan antioksidan asam galat dari kulit buah lokal yang diproduksi dengan Tanase. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia* 14(1): 131-142.
- Jonauskaite, D., Mohr, C., Antonietti, J., Spiers, P. M., Althaus, B., Anil, S., and Dael, N. 2016. Most and least preferred colours differ according to object context: new insights from an unrestricted colour range. *PLOS ONE*, 11(3): e0152194.
doi: [10.1371/ journal.pone.0152194](https://doi.org/10.1371/journal.pone.0152194)
- Karlina, Y., Adirestuti, P., Agustini, D. W., Fadhillah, N. L., Fauziyyah, N., dan Malita, D. 2016. Pengujian potensi antijamur ekstrak air kayu secang terhadap *Aspergillus niger* dan *Candida albicans*. *Chimica et Natura Acta* 4(2): 84-86.
- Khadijah, Jayali, A. M., Umar, S., dan Sasmita, I. 2017. Penentuan total fenolik dan aktivitas antioksidan ekstrak etanolik daun samama (*Anthocephalus macrophyllus*) asal ternate, maluku utara. *Jurnal Kimia Mulawarman* 15(1): 11-18.
- Khairi, A. N., Falah, M. A. F., Suyantohadi, A., Takahashi, N., and Nishina, H. 2015. Effect of storage temperature on color of tomato fruit (*Solanum lycopersicum* Mill.) cultivated under moderate water stress treatment. *Agriculture and Agriculture Science Procedia* 3: 178-183.
- Koswandy, L. F. dan Ramadhania, Z. M. 2016. Kandungan senyawa kimia dan bioaktivitas dari *Eucalyptus globulus* Labill. *FARMAKA Suplemen* 14(2): 63-78.
- Makasenda, E. F. L., Wicaksono, D. A., dan Khoman, J. A. 2018. Perubahan warna resin komposit pada perendaman larutan cuka (asam asetat) dan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*). *Jurnal e-Gigi (eG)* 6(2): 61-65.
- Mardhiyyah, Y. S., Nurtama, B., dan Wijaya, C. H. 2019. Optimasi proses ekstraksi bahan-bahan minuman tradisional indonesia. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 18(1): 10-24.
- Meutia, Y. R., Susanti, I., dan Siregar, N. C. 2019. Uji stabilitas warna hasil kopigmentasi asam tanat dan asam sinapat pada pigmen brazilin asal kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Journal of Agro-based Industry* 36(1): 30- 39.

- Miksusanti, Elfita, dan S., H. 2012. Aktivitas antioksidan dan sifat kestabilan warna campuran ekstrak etil asetat kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L.) dan kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Jurnal Penelitian Sains* 15(2C): 60-69.
- Momuat, L., Fatimah, F., Wehantouw, F., dan Mamondol, O. 2010. Efek pemanasan terhadap total antioksidan dari beberapa jenis sayuran tinutuan. *Chemistry Progress* 3(2): 85-90.
- Narang, N., and Jiraungkoorskul, W. 2016. Anticancer activity of key lime, *Citrus aurantifolia*. *Pharmacognosy Review* 10(20): 118-122.
doi: [10.4103/0973-7847.194043](https://doi.org/10.4103/0973-7847.194043)
- Neswati dan Ismato, S. D. 2018. Ekstraksi komponen bioaktif serbuk kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) dengan metode ultrasonifikasi. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 22(2): 187-194.
- Nirmagustina, D. E., Zulfahmi, dan Oktafrina. 2011. Sifat organoleptik dan kandungan total fenol minuman rempah tradisional (minuman secang). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 16(1): 22-33.
- Nomer, N. M. G. R., Duniaji, A. S., dan Nocianitri, K. A. 2019. Kandungan senyawa flavonoid dan antosianin ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) serta aktivitas antibakteri terhadap *vibrio cholerae*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 8(2): 216-225.
- Park, J. Y., Han, S., Piao, M. J., Oh, M. C., Fernando, P. M. D. J., Kang, K. A., Ryu, Y. S., Jung, U., Kim, I. G., and Hyun, J. W. 2016. Hyperoside induces endogenous antioxidant system to alleviate oxidative stress. *Journal of Cancer Prevention* 21(1): 41-47.
- Pavun, L., Uskoković-Marković, S., Jelikić-Stankov, M., Dikanović, D., and Durdević, P. 2018. Determination of flavonoids and total polyphenol contents in commercial apple juices. *Czech Journal of Food Sciences* 36(3): 233-238.
- Prastiwi, S. S. dan Ferdiansyah, F. 2018. Review artikel: kandungan dan aktivitas farmakologi jeruk nipis (*Citrus aurantifolia* s.). *Farmaka Suplemen* 15(2): 1-8.
- Prayoga, P. R. 2015. The effect of tomato (*Lycopersicum esculentum* Mill) to amount, motility, and morphology of spermatozoa in cigarettes-induced infertility patients. *Majority* 4(5): 60-66.
- Preedy, V. R. and Watson, R. R. 2020. Nuts and seeds in health and disease prevention. London: Academic Press.

- Priska, M., Peni, N., Carvalho, L., dan Ngapa, Y. D. 2018. Review: antosianin dan pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)* 6(2): 79-97.
- Purwaniati, Arif, A. R., dan Yulianti, A. 2020. Analisis kadar antosianin total pada sediaan bunga telang (*Clitoria ternatea*) dengan metode pH diferensial menggunakan spektrofotometri *visible*. *FARMAGAZINE* 7(1): 18-23.
- Putri, U. S., Mukharomah, A. H., dan Sulistyningtyas, A. R. 2018. Pengaruh konsentrasi pelarut etanol terhadap absorbansi brazilin pada simplisia kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Prosiding Seminar Nasional Mahasiswa Unimus 1* 2018: 283-288. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Rahayuningsih, E., Budhijanto, W., Prasasti, H. F., and Wahyuningrum, M. T. 2018. Chemical modification for intensity variation and spectrum extension of brazielein extract from sappanwood (*Caesalpinia sappan* L.). *MATEC Web of Conferences* 156: 1-5
doi: <https://doi.org/10.1051/mateconf/201815601020>
- Rina, O. 2013. Identifikasi senyawa aktif dalam ekstrak etanol kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Prosiding Semirata FMIPA* 2013: 215-218. Universitas Lampung.
- Rina, O. 2017. Eksplorasi bahan pewarna alami sebagai bahan tambahan pangan yang aman dan memiliki bioaktivitas bagi kesehatan. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian* 2017. 7 September 2017. Politeknik Negeri Lampung.
- Rohadi dan Wahjuningsih, S. B. 2019. Pengaruh suhu pemanasan pada ekstrak teh (*C. sinensis* Linn.) jenis teh putih terhadap stabilitas sifat oksidatifnya. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* 14(1): 41-49.
- Sakir, N. A. I. and Kim, J. G. 2019. The effect of sappan wood extracts in treating diabetes induced in mice. *Makara Journal of Health Research* 23(2): 116-120.
- Saraswati, I. 2016. Pengaruh nilai ph terhadap warna dari kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) sebagai indikator alami baru. *Media Medika Muda* 1(3): 151-156.

- Sa'ati, E. A., Khoridah, I. A., Wachid, M., dan Winarsih, S. 2016. Kopigmentasi tiga ekstrak antosianin dengan secang (*Caesalpinia sappan* L.) dan aplikasinya pada permen jelly sirsak. *Seminar Nasional dan Gelar Produk 2016*: 178-186. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Satriari, P. R., Vedawati, P. P. K., Primantara, M., Warditiani, N. K., Wirasuta, I. M. A. G., dan Susanti, N. M. P. 2017. Potensi penangkapan radikal bebas DPPH dari ekstrak mengkudu (*Morinda citrifolia* L), kelor (*Moringa oleifera*), dan kendondong hutan (*Spondias pinnata* (L.f) kurz). *Jurnal Farmasi Udayana* 6(1): 43-46.
- Setiawan, F., Yunita, O., dan Kurniawan, A. 2018. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol kayu secang (*Caesalpinia sappan*) menggunakan metode DPPH, ABTS, dan FRAP. *Media Pharmaceutica* 2(2): 82-89.
- Settharaksa, S., Monton, C., and Charoenchai, L. 2019. Optimization of *Caesalpinia sappan* L. heartwood extraction procedure to obtain the highest content of brazilin and greatest antibacterial activity. *Journal of Integrative Medicine* 17: 351-358.
- Silalahi, M. 2020. Pemanfaatan *Citrus aurantifolia* (Christm. et Panz.) sebagai bahan pangan dan obat serta bioaktivitas. *Jurnal Ilmiah Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam* 17(1): 80-88.
doi: [10.31851/sainmatika.v17il.3637](https://doi.org/10.31851/sainmatika.v17il.3637)
- Sipahelut, S. G., Tetelepta, G., dan Patty, J. 2017. Kajian penambahan minyak asiri dari daging buah pala (*Myristica fragrans* Houtt.) pada *cake* terhadap daya terima konsumen. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 2(2): 486-495.
- Sudarsi, Y., dan Nst, M. R. 2018. Uji aktivitas antioksidan dan sifat organoleptic teh herbal campuran daging buah pare (*Momordica charantia* L.) dan kulit buah naga merah (*Hylocereus lemairei* (Hook.) Britton & Rose). *Jurnal Photon* 8(2): 59-66.
- Sudjatini. 2016. Sifat pro-oksidan sari jeruk nipis (*Citrus aurentifolia*) terhadap aktifitas antioksidan teh hijau (*Camellia sinensis*). *AGROTECH* 1(1): 19-26.
- Sulaksono, F. B. dan AB, S. 2012. Koreksi kadar flavonoid dan toksisitas dalam ekstrak tempuyung (*Sonchus arvensis*) dan pegagan (*Centella asiatica*). *KONVERSI* 1(2): 33-42.
- Suraini dan Enlita. 2015. Uji potensi ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) dalam menghambat pertumbuhan jamur *Candida Albicans*. *Jurnal Kesehatan Perintis* 2(4): 47-56.

- Surianti, N. S. 2012. Pengaruh konsentrasi asam sitrat terhadap karakteristik ekstrak pigmen limbah selaput lender biji terung belanda (*Cyphomandra beatacea* S.) dan aktivitas antioksidannya. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (Itepa)* 1(1): 1-10.
- Susilowati, S. M., Affandi, D. R., dan Sari, A. M. 2016. Kajian metode ekstraksi dengan variasi konsentrasi ekstrak secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap karakteristik permen *jelly* herbal. *Jurnal Teknosains Pangan* 5(2): 28-35.
- Sutharut, J., and Sudarat, J. 2012. Total antocyanin content and antioxidant activity of germinated colored rice. *International Food Research Journal* 19(1): 215-221.
- Tahir, M. M., Langkong, J., Tawali, A. B., Abdullah, N., dan Surahman. 2019. Kajian pengaruh jenis pengering dan konsentrasi maltodekstrin terhadap produk minuman the-secang *effervescent*. *Canrea Journal* 2(1): 51-61.
- Trisnawati, I., Hersoelistyorini, W., dan Nurhidajah. 2019. Tingkat kekeruhan, kadar vitamin c dan aktivitas antioksidan *infused water* lemon dengan variasi suhu dan lama perendaman. *Jurnal Pangan dan Gizi* 9(1): 27-38.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., dan Jonathan, J. G. 2016. Pengujian aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH pada daun tanjung (*Mimusops elengi* L). *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan 2016*: 1-7. Yogyakarta, 17 Maret 2016. Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional Veteran Yogyakarta.
- Utari, F. D., Sumirat, dan Djaeni, M. 2017. Produksi antioksidan dari ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) menggunakan pengering berkelembaban rendah. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6(3): 1-4.
- Vardhani, A. K. 2019. *Caesalpinia sappan* L: review article. *Proceedings of Internatioal Conference on Applied Science and Health* 4 2019: 300-305. Universitas Indonesia.
- Widarta, I. W. R. dan Arnata, I. W. 2014. Stabilitas aktivitas antioksidan ekstrak bekatul beras merah terhadap oksidator dan pemanasan pada berbagai ph. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 25(2): 193-199.
- Wilapangga, A., dan Sari, L. P. 2018. Analisis fitokimia dan antioksidan metode DPPH ekstrak metanol daun salam (*Eugenia polyantha*). *IJOB*, 2(1):19-24.

- Yulandani, R. A., Irene, M., dan Rahfiludin, M. Z. 2014. Pengaruh pemberian ekstrak secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap kualitas sensori dan mikrobiologis kue bolu kukus tahun 2014. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 3(1): 278-285.
- Yuliani, N. Y. dan Dienina, D. P. 2015. Uji aktivitas antioksidan infusa daun kelor (*Moringa oleifera*, Lamk) dengan metode 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazil (DPPH). *Jurnal Info Kesehatan* 14(2): 1060-1082.
- Yulianty, R., Murdifin, M., dan Asma, N. 2016. Aktivitas antioksidan kombinasi ekstrak etanol kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) dan kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Prosiding Seminar Nasional Tumbuhan Obat Indonesia ke-50*. Samarinda, 20-21 April 2016. Fakultas Farmasi, Universitas Hasanuddin.
- Yusuf, M. dan Wati, A. 2019. Efek infus kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap penurunan gula darah mencit (*Mus musculus*). *Media Farmasi* 15(1).
- Zhang, Y., Yin, Z., Gu, X., and Kang, W. 2012. Antioxidant and a-glucosidase inhibitory activity of *Adina rubella* Hance *in vitro*. *Journal of Pharmacy and Pharmacology* 6(41): 2888-2894.
doi: [10.5897/AJPP12.37](https://doi.org/10.5897/AJPP12.37)
- Zulfahmi, dan Nirmagustina, D. E. 2012. Pengaruh sukrosa terhadap kandungan total fenol minuman rempah tradisional (minuman secang). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* 12(2): 125-130.