

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiah., Dede. S., dan Anna, M. 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., Ririn, P., Athina, M., Dismayana, A., Meidy, H., Alfa, O., dan Yosinta, P. 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.
- Adisti, R., Duta, S., Zakiatulyaqin., dan Marjoko, P. 2018. Penambahan air jeruk sambal (*Citrus microcarpa*) pada air minum terhadap kadar lemak daging broiler. *Jurnal Agripet*, 18(1): 18-23.
- Alinejhad, D., Asayesh, M. A., dan Maryam, A. 2016. Determination of the anti-inflammatory property of tannins from the rind of calamansi (*Citrus microcarpa*, Rutaceae). *Journal of International Oral Health*, 8(5): 546-553.
- Amanda, I. P., Tamrin., dan Hermanto. Pengaruh suhu dan lama pemanasan terhadap karakteristik fisik, kimia, dan penilaian organoleptik air kelapa kemasan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(2): 2030-2040.
- Amperawati, S., Pudji, H., Yudi, P., dan Umar. S. 2019. 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. Doi: <https://doi.org/10.17728/jatp.3527>.
- Ayu, J., Mae, S. H. W., dan Susetyowati. 2019. Effect of secang drink (*Caesalpinia Sappan* L.) on plasma nitric oxide level and blood pressure in prehypertension peoples. *The 3rd International Meeting of Public Health and the 1st Young Scholar Symposium on Public Health, KnE Life Science*, 193-202. doi: 10.18502/cls.v4i10.3720.
- Azmi, D. D., dan Eric, N. F. R. 2017. Ekstraksi Zar Warna Alami Dari Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* Linn) dengan Metode *Ultrasound Assisted Extraction* untuk Aplikasi Produk Pangan. S.T., Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Bayani, F., dan Mujaddid, J. 2018. Analisis fenol total teh hijau komersial (*Camellia sinensis* L.). *Jurnal Ilmiah Pendidikan Kimia "Hydrogen"*, 3(2): 318-323.

- Bora, D. J., Anil, K. G., dan Fayaz, A. K. 2015. Comparing the performance of L*A*B* and HSV color spaces with respect to color image segmentation. *International Journal of Emerging Technology and Advanced Engineering*, 5(2): 192-203.
- Boukhatem, M. N., Asma, B., Hanady, G. N., Mehdi, R., dan Shaker, A. M. 2020. *Eucalyptus globulus* essential oil as a natural food preservative: antioxidant, antibacterial and antifungal properties in vitro and in a real food matrix (orangina fruit juice). *Applied Sciences*, 10: 1-17.
- Budiyanto., Bosman, S., dan Rut, S. D. S. 2019. Pengaruh penambahan ekstrak jeruk kalamansi (*Citrus microcarpa*) dan CMC terhadap preferensi emulsi minyak sawit merah (*red palm oil*). *Jurnal Agroindustri*, 9(1): 49-55.
- Chen, H. C., Li, W. P., Ming, J. S., Li, Y. L., Hsiu, M. C., Chun, T. W., Chin, S. W., dan Yu, C. C. 2013. Effects of hot water treatment on the essential oils of calamondin. *Journal of Food and Drug Analysis*, 21(4): 363-368. doi: <https://doi.org/10.1016/j.jfda.2013.08.003>
- Dewata, I. P., Putu, A. S. W., dan I, W. R. W. 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., Alexandru, S. B., Cristina, B., Cristian, V., Radu, S. D., Ana, M. G., Andrei, M., dan Laurian, V. 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. *Jurnal Molecules*, 20: 4270-4734.
- Dwigustine, R. P. 2017. Pengaruh Perbandingan Teh Herbal Daun Binahong (*Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis) dengan Daun Teh (*Camellia sinensis*) dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal. S.T.P., Universitas Pasundan.
- 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 Akademia Unisba (Kesehatan dan Farmasi) 2015*: 19-25.
- Fitriani., dan Nurdianti, A. 2015. Pengaruh suhu ekstraksi dan lama pemanasan terhadap stabilitas pigmen antosianin dan karatenoid. *Jurnal Ilmiah Al Ribaath*, 12(1): 35-43.

- Fitriyanti, F., Susetyowati., dan Mae, S. H. W. 2020. Pemberian minuman secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap kadar malondialdehid plasma dan kebugaran jasmani pada pegawai penderita prehipertensi. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 16(3): 94-105.
- Halim, Y., Diana, E., dan Nurwitri, C.C. 2018. Pemanfaatan buah leunca (*Solanum nigrum* L.) dalam pembuatan minuman sari buah. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 2(1): 58-70.
- Haras, M. S., Jan, R. A., dan Tineke, L. 2017. Tingkat penerimaan konsumen terhadap teh daun binahong (*Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis) pada variasi suhu dan waktu penyeduhan. *Jurnal Ilmiah Fakultas Pertanian*, 1(6): 1-7.
- Hassmy, N. P., Jemmy, A., dan Adithya, Y. 2017. Analisis aktivitas antioksidan pada teh hijau kombucha berdasarkan waktu fermentasi yang optimal. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(4): 67-74.
- Hayat, U., Muhammad, I. J., Rafia, R., dan Farwa, N. A review on *Eucalyptus globulus*: a new perspective in therapeutics. *International Journal of Chemical and Biochemical Sciences*, 8: 85-91.
- Hidayat, M. A., Netty, H., dan Vonny, S. J. 2017. Penambahan sari jeruk nipis terhadap karakteristik sirup labu siam. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 4(2): 1-15.
- Ibrahim, Y. A., Musa, A., dan Yakasai, I. A. 2017. Spectrophotometric method for determination of green tea and herbal formulations. *Nigerian Journal of Pharmaceutical Sciences*, 16(1): 25-30.
- Jaya, I. G. N. I. P., Leliqia, N. P. E., dan Widjaja, I. N. K. 2012. Uji aktivitas penangkapan radikal DPPH ekstrak produk teh hitam (*Camellia sinensis* (L.) O.K) dan gambir (*Uncaria gambir* (Hunter) Roxb) serta profil KLT-densitometrernya. *Jurnal Farmasi Udayana*, 86-101.
- Koswandy, L. F., dan Ramadhania, Z. M. 2016. Review: Kandungan senyawa kimia dan bioaktivitas dari *Eucalyptus globulus* Labill. *Jurnal Farmaka*, 14(2): 63-78.

- Kusumawardhani, N., Hermin, S., dan Atikah. 2015. Penentuan panjang gelombang maksimum dan pH optimum dalam pembuatan tes kit sianida berdasarkan pembentukan hidrindantin. *Kimia Student Journal*, 1(1): 711-717.
- Madouri, L. H., Boudria, A., Khodir, M., Zakia, B. O. S. S., Peggy, R., Daniel, G., Hanane, A., Hocine, R., Abdenour, A., dan Lila. B. M. 2015. Chemical composition, antibacterial and antioxidant activities of essential oil of *Eucalyptus globulus* from Algeria. *Journal of Industrial Crops and Products*, 78: 148-153.
- Mahbub, A. S. A., dan Swasono, M. A. S. 2017. Pengaruh proporsi kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) dan kayu manis (*Cinnamomum burmanii* BI) terhadap aktivitas antioksidan "Wedang Semanis". *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2): 107-114.
- Mustarichie, R., dan Priambodo, D. 2019. Formulation of orally disintegrating secang (*Caesalpinia sappan* L.) tablets as an antioxidant with hydroxypropyl cellulose as a masking agent. *International Journal of Applied Pharmaceutics*, 11(4): 236-241.
- Mustofa, A., dan Nanik, S. 2018. Stabilitas minuman isotonik antosianin beras ketan hitam dengan senyawa kopigmentasi ekstrak bunga belimbing (*Averrhoa carambola*) *Jurnal Agritech*, 38(1): 1-6.
- Neswati, dan Sahadi, D. I. 2018. Ekstraksi komponen bioaktif serbuk kayu secang (*Caesalpinia sappan*, L) dengan metode ultrasonikasi. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(2): 187-194.
- Ningrum, A. M., dan Wahyu, W. 2018. Aktivitas antibakteri perasan, rebusan, dan seduhan daun sirsak gunung (*Annona montana* L) terhadap bakteri *Staphylococcus aureus*. *Akademi Farmasi Putra Indonesia Malang*: 1-11.
- Noviyanty, Y., Hepiyansori, dan Yuni, P. N. 2019. Identifikasi senyawa tanin dari ekstrak etanol kulit buah jeruk kalamansi (*Citrus x microcarpa* Bunge). *Jurnal Ilmiah Farmacy*, 6(1): 44-52.
- Pangerapan, R., Thema, D. J. T., Jenny, E. A. K. 2016. Sensory quality of candy calamansi (*Citrofortunella microcarpa*). *Jurnal Ilmiah Fakultas Pertanian*, 7(6): 1-8.
- Ramadhani, N., Agung, G. S., dan Lea, W. I. P. 2019. Analisis penetapan kadar flavonoid sari jeruk kalamansi (*Citrofortunella microcarpa*) dengan

metode spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 6(1): 53-58.

Rina, O. 2013. Identifikasi senyawa aktif dalam ekstrak etanol kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*

Rohadi., dan Sri, B. W. 2019. Pengaruh suhu pemanasan pada ekstrak teh (*C. sinensis* Linn.) jenis teh putih terhadap stabilitas sifat antioksidatifnya. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 14(1): 41-49.

Rosmalina, R. T., Een, S. E., dan Yohanes, S. R. 2020. Validasi metode pengujian senyawa 1,8-Sineol dalam minyak atsiri melalui studi kolaborasi antar laboratorium. *Jurnal Standarisasi*, 22(1): 25-34.

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.

Safithri, M., Susi, I., dan Dinie, s. 2020. Aktivitas antioksidan dan total fenolik minuman fungsional nanoenkapsulasi berbasis ekstrak sirih merah. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(1): 69-83.

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.

Saraswati, S. A. B. J., Luh, P. W. dan Ni, M. W. 2018. Karakteristik pewarna alami dari ekstrak kulit jeruk mandarin (*Citrus reticulata*) pada perbandingan pelarut etanol dan kloroform. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 6(4): 278-287.

Sari, R., dan Suharti. 2016. Secang (*Caesalpinia sappan* L.): tumbuhan herbal kaya antioksidan. *Jurnal Info Teknis EBONI*, 13(1): 57-67.

Setiawan, D., dan Adisti, R. 2018. Efek penambahan minuman air jeruk sambal (*Citrus microcarpa*) terhadap performa broiler. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 13(2): 223-228.

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.

Shofiati, A., Andriani, M. A. M., dan Choirul, A. 2014. Kajian kapasitas antioksidan dan penerimaan sensoris teh celup kulit buah naga (*Pitaya fruit*) dengan penambahan kulit jeruk lemon dan stevia. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2): 5-13.

Sipahelut, S. G., Gilian, T. dan John, P. 2017. Kajian penambahan minyak atsiri dari daging buah pala (*Myristica fragrans* Houtt.) pada *cake* terhadap daya terima konsumen. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(2): 486-495.

Soehendro, A. W., Godras, J. M., dan Edhi, N. 2015. Pengaruh suhu terhadap aktivitas antioksidan dan antimikroba ekstrakbiji melinjo (*Gnetum gnemon* L.) dengan pelarut etanol dan air. *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(4): 15-24.

Sudjatini. 2016. Sifat pro-oksidan sari jeruk nipis (*Citrus aurentidolia*) terhadap aktivitas antioksidan teh hijau (*Camellia sinensis*). *Jurnal AGROTECH*, 1(1): 19-26.

Sudrajat, S. E. 2020. Minyak kayu putih, obat alami dengan banyak khasiat: tinjauan sistematis. *Jurnal Kedokteran Meditek*, 26(2): 51-59.

Supirman., Hartati, K., dan Kartini, Z. 2013. Pengaruh perbedaan pH perendaman asam jeruk nipis (*Citrus auratifolia*) dengan pengeringan sinar matahari terhadap kualitas kimia teh alga coklat (*Sargasum fillipendula*). *THPi Student Journal*, 1(1): 46-52.

Tristantini, D., Alifah, I., Bhayangkara, T. P., dan Jason, G. J. 2016. Pengujian aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH pada daun tanjung (*Mimusops elengi* L). *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*: 1-7. Yogyakarta, 17 Maret 2016. Program Studi Teknik Kimia, FTI, UPN "Veteran" Yogyakarta.

Utari, F. D., Sumirat., dan Muhammad, D. 2017. Produksi antioksidan dari ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) menggunakan pengering berkelembaban rendah. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3): 1-4.

Vecchio, M. G., Claudia, L., dan Clara, M. 2016. Beneficial and healthy properties of eucalyptus plants: a great potential use. *The Open Agrculture Journal*, 10: 52-57.

- 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.
- Widyantari, A. A. A. S. S. 2020. Formulasi minuman fungsional terhadap aktivitas antioksidan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, 2(1): 22-29.
- Winahyu, D. A., Agustina, R., dan Marisa, A. 2019. Penetapan kadar flavonoid pada kulit batang kayu raru (*Cotylelobiummelanoxylo*nP) dengan metode spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Analis Farmasi*, 4(1): 29-36.
- Yemirta. 2010. Identifikasi kandungan senyawa antioksidan dalam kayu secang (*Caesalpinia sappan*). *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 32(2): 41-46.

