

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC (Association of Official Analytical Chemist). 2005. *Official Methods of Analytical of The Association of Official Analytical Chemist*. Washington.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist) (1990). *Official Methods of Analysis Food Compositon; Additives; Natural . Contaminants*. Vol 2. 15th edition. Virginia. USA.
- Amanda, Karina T., Raharjo, S.J. 2022 . *Potensi Antioksidan Ekstrak Kombinasi Air-Ethanol Pada Simplisia Selada Air (Nasturtium officinale R. Br) Simplisia*. Malang . PHARMADEMICA : Jurnal Kefarmasian dan Gizi Vol 1 No 2.
- Andarwulan, N. Dan Faradilla, R.H.F. (2012). *Pewarna Alami Untuk Pangan*. Seafast Center. Bogor. . <http://seafast.ipb.ac.id>. Diakses pada 17 juli pukul 09.02 wib
- Babalola, R.O., dan O.E. Giwa. 2012. *Effect of Fermentation on Nutritional and Anti-Nutritional Properties of Fermenting Soybeans and the Antagonist Effect of the Fermenting Organism on Selected Pathogens*. International Research Journal of Microbiology (ISSN: 2141-5463) Vol.3(10) pp.333-338.
- Daud, Ahmad., Suriati., Nuzulyanti. 2019. *Kajian Penerapan Faktor yang mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri*. Makassar . Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan. *Lutjanus Vol 24 No 2*.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhartara Karya Aksara. Jakarta . <https://adoc.pub/direktorat-gizi-departemen-kesehatan-ri-daftar-komposisi-bah.html> . Diakses pada 16 Juli pukul 21.00 wib.
- Eliyawati, S.Pd, M.Pd. 2021. *Modul Belajar Mandiri Calon Guru Bidang Studi IPA-Kimia*. Direktorat GTK Pendidikan Dasar. <https://cdngbelajar.simpkb.id/s3/p3k/IPA/Kimia/Pembelajaran/IPA-KIMIA%20-%20PB3.pdf> . Diakses pada 25 juli 2021 pukul 22.34.

- Failisnur.F., Sofyan.S., dan Silfia.S. 2019). *Ekstraksi Kayu Secang (Caesalpinia Sappan Linn) dan Aplikasinya Pada Pewarnaan Kain Katun dan Sutera. Jurnal Litbang Industri - Vol. 9 No. 1, Juni 2019 : 33 – 40.*
- Ghosal,M. dan Mandal,P. 2012 . *Phytochemical Screening and Antioxidant Activities of Two Selected ' BIHI' Fruits Used as Vegetables in Darjeeling Himalaya.* int J Pharm Sci. Vol 4.P.567- 574
- Hidayat, Fadly Rohyan., Eidelweis J. D . 2021. *Analisis Proses Penguapan Nira Pada Evaporator Stasiun Penguapan Pabrik Gula. Majalengka. Jurnal Teknik Mesin Universitas Majalengka.*
- Hernani, Risfaheri dan Tatang Hidayat . 2017. *Ekstraksi Dan Aplikasi Pewarna Kayu Secang dan Jambal Dengan Beberapa Jenis Pelarut.* Bogor. *Dinamika Kerajinan dan Batik Vol 34, No.2*
- Koirewoa, Y.A., Fatimawali, dan W. I. Wiyono. 2012. *Isolasi dan Identifikasi Senyawa Flavonoid dalm Daun Beluntas (Pluchea Indica L.)* Jurnal FMIPA Unsrat Vol 1 No 1.
- Kusumaningrum, R., Supriadi, A. & Hanggita, S.R.J. 2013. *Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (Nelumbo nucifera).* Jurnal Fishtech, 2(1): 9-21
- Lamusu,Darni. 2015 . *Uji Organoleptik Jalakote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan .* Jurnal Pengolahan Pangan Vol 3 No 1
- Lidiasari, E., Syafutri,M.I., Syaiful,F.2006 . *Pengaruh Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu Terhadap Mutu Fisik dan Kimia Yang Dihasilkan.* Universitas Sriwijaya, Sumatera Selatan. . Jurnal Teknologi Pertanian Vol 8 No 2
- Malangngi.L.P.,Sangi.M.SD. dan Paedong.J.J.E. 2012. *Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (Persea Americana Mill) .* Manado. JURNAL MIPA UNSRAT ONLINE 1 (1) 5-10.
- Menkes RI. 2012. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan.* Jakarta . Kemenkes.

<https://pergizi.org/permenkes-no-33-tahun-2012-tentang-bahan-tambahan-pangan/> . Diakses pada 16 juli 2022 pukul 22.00 wib

- Mufidah,S. dan Yusnita , R. 2012. Karakterisasi dan Uji Antiosteoporosis Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L.*). *Prosiding In SiNas*.
- Mukhriani . 2014. *Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, Dan Identifikasi Senyawa Aktif* . Makassar. *Jurnal Kesehatab Vol VII no 2*.
- Moein ,S. and R.M. Mahmood. 2010. *Relationship between antioxidant properties and phenolics in Zhumeria majdae*. *Journal of Medicinal Plants*.
- Moulana,R.,Juanda,Rohaya.S. dan Rosika,R. 2012. *Efektivitas Penggunaan Jenis Pelarut dan Asam Dalam Proses Ekstraksi Pigmen Antosianin Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus Sabdariffa L)* . Banda Aceh . *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol 4 No 3*
- Natalia L.S., Haryono S. dan Budhi P. 2013. *Karakteristik Antosianin sebagai Pewarna Alami*. *Prosiding Seminar Nasional X Pendidikan Biologi, Program Studi Magister Biologi, Universitas Kristen Satya Wacana*.
- Nomer, Ni Made Gress Rakasari,. Duniaji,Agus Selamat., Nocianitri,Komang Ayu . 2019. *Kandungan Senyawa Flavonoid dan Antosianin Ekstrak Kayu Secang (Caesalpinia Sappan L.) Serta Aktivitas Antibakteri Terhadap Vibrio Cholerae*. Bali. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*
- Novitasari, A.E. dan D.Z. Putri. 2016. *Isolasi dan identifikasi saponin pada ekstrak daun mahkota dewa dengan ekstraksi maserasi*. Gresik. *Jurnal Sains*. 6(12):10-14.
- Paliling, Sarianti Ratu. 2018. *Karakteristik Fisikokimia dan Kadar Antosianin Minuman Serbuk Kombinasi Susu Sapi dan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.)* . Makassar . *Jurnal Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin*.
- Padmaningrum,R.T., Siti, M. dan Antuni,W. 2012. *Karakter Ekstrak Warna Kayu Secang (Caesalpinia Sappan L.) Sebagai Indikator Titrasi Asam Basa* . *Jurnal Universitas Negeri Yogyakarta*.

- Putri, Umisari S., Muhharomah, Ana H., Sulistyningtyas, Ayu R., (2018). *Pengaruh Konsentrasi Pelarut Etanol Terhadap Absorbansi Brazilin Pada Simplisia Kayu Secang (Caesalpinia Sappan L.) Metode Maserasi*. Jurnal Program Studi D-III Analis Kesehatan. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Panovska, T.K., Kulevanova, S., Stefova., 2005, *In Vitro Antioxidant Activity of Some Teucrium Spesies (Lamiaceae)*. Macedonia. Acta Pharm Journal
- Prabowo,I.D.P.,Widjarnako,S.B. dan Yuwono,S.S. 2018. *Pengaruh Metode Perendaman Kedelai (Glycine max) Terhadap Karakteristik Pektin*. Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Vol 19 No 2.
- Rahmi, Hayatul. 2017. *Review Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah – Buah di Indonesia* . Teluk Jame Timur. Jurnal Agrotek Indonesia 2 (1) : 34-38 .
- Samber,Loretha Natalia, Semangun, Haryono,.Prasetyo,Budi. 2013. *Karakteristik Antosianin sebagai Pewarna Alami*. Bali. Prosiding Seminar Nasional X Pendidikan Biologi,Program Studi Magister Biologi, Universitas Kristen Satya Wacana.
- Sani, R.N., Fithri C.N., Ria D.A., dan Jaya M.M. 2014. *Analisis Rendemen dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Mikroalga Laut Tetraselmis chuii*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(2):121-126.
- Sari, R., dan Suhartati. 2016. *Secang (Caesalpinia Sappan Linn) : Tumbuhan Herbal Kaya Antioksidan* . Sulawesi Selatan . Info Teknik EBONI . Vol 13 No 1.
- Suhendra,C.P.,Widarta,I.W.R.,Wiadnyani,A.A.I.S. 2019. *Pengaruh Konsentrasi Ethanol Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rimpang Ilalang (imperata cylindrica) pada Ekstraksi Menggunakan Gelombang Ultrasonik* . Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Vol 8 No 1
- Suryani, Nyoman Citra.,Permana Dewa Gede Mayun dan Jame, A.A.G.N. Anom., 2015. *Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Kandungan Total Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Matoa (Pometia Pinnata)*. Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana.

Suknia, Septi Laila dan Tara putri 2020. *Proses pembuatan tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (Glycine max (L.) Merr) Dan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) di Candiwesi, Salatiga* . Semarang . South Asian Journal[Of Islamic Education Volume 03.

SNI 3144:2015 .2015. *Tempe: Makanan Sehat Indonesia untuk Dunia* <https://www.bsn.go.id/main/bsn/detail/11> Diakses pada 16 juli 2022 pukul 11.00 wib.

SNI 3144 : 2009 . 2012. *Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional. https://www.bsn.go.id/uploads/download/Booklet_tempe-printed21.pdf Diakses pada 16 Juli 2022 pukul 13.00 wib

SNI 1971:2011 .*Cara uji kadar air total agregat dengan pengeringan*. Jakarta. <http://www.bkipm.kkp.go.id/bkipmnew/en/sni/METODE%20UJI> . Diakses pada 16 Juli 2022 pukul 13.25 wib.

SNI 01-2346-2006 . 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik atau sensori*. Jakarta .BadanStandarisasiNasional. <http://www.bkipm.kkp.go.id/bkipmnew/en/sni/METODE%20UJI> Diakses pada 16 Juli 2022 pukul 15.05 wib.

Storia, Eza Anansa dan Prabowo. 2016 . *Pengaruh °brix Terhadap Karakteristik Perpindahan Panas Pada Evaporator Robert Sistem Quintuple-Effect Di Pg. Gempolkrep*. Surabaya Jurnal Teknik Institut Teknologi Sepuluh November Vol 5 No1.

Utami, Novi Fajar ., Sely Meidi Nurdayanty dan Usep Suhendar. 2020. *Pengaruh Berbagai Metode Ekstraksi Pada Penentuan Kadar Flavonoid Ekstrak Ethanol Daun Iler (Plectranthus scutellarioides)* .Bogor . Artikel Riset Fitofarmaka Jurnal Ilmiah Farmasi Vol 10 No 1.

Wahyuni, Dyah Tri dan S.B. Widjanarko. 2015. *Pengaruh jenis pelarut dan lama ekstraksi terhadap ekstrak karotenoid labu kuning dengan metode gelombang ultrasonik*. Malang . Jurnal Pangan dan Agroindustri 3(2):390-401.