

## DAFTAR PUSTAKA

1. Pujilestari, T. (2014). Pengaruh Ekstraksi Zat Warna Alam Dan Fiksasi Terhadap Ketahanan Luntur Warna Pada Kain Batik Katun. Balai Besar Kerajinan dan Batik.
2. Pujilestari, T. (2015). Review: Sumber Dan Pemanfaatan Zat Warna Alam
3. Andayani. 2006. Citarasa Tinggi Batik Alami.
4. Lestari, D. W., & Satria, Y. (2017). Pemanfaatan Kulit Kayu Angsana (*Pterocarpus Indicus*) Sebagai Sumber Zat Warna Alam pada Pewarnaan Kain Batik Sutera. Balai Besar Kerajinan Batik.
5. Sanusi, M. (1993). Isolasi dan Identifikasi Zat Warna Dari *Caesalpinia lignum*. Ujung Pandang: Majalah Kimia Balai Industri Ujung Pandang.
6. Astina, I. G. A. A. (2010). Optimasi pembuatan ekstrak etanolik kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*) secara digesti: Aplikasi desain faktorial. [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
7. Padmaningrum, R.T.,S. Marwati dan A.Wiyarsi. (2012). Karakter Ekstrak Zat Warna Kayu Secang Sebagai Indikator Titrasi Asam Basa.Departemen FMIPA. Universitas Negeri Yogyakarta.
8. Dewi Selvia Fardhyanti, dan Ria Dwita Riski, 2015. Pemungutan Brazilin Dari Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L*) Dengan Metode Maserasi dan Aplikasinya Untuk Pewarnaan Kain. Prodi Teknik Kimia D3, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Indonesia.
9. Zerrudo, J.V. (1999). *Caesalpinia sappan L.* dalam Lemmens, R.,Wulijani, N. PROSES : Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 3, Tumbuhan-tumbuhan Penghasil Warna dan Tanin. Balai Pustaka. Jakarta.
10. Y. Min, W., D. X. Fan, L. Zheng, M. Yu, N. Z., Hui, S., and Li, J. D. 2 (2006) '*Brazilin an Important Immunosuppressive Componen from Caesalpinia sappan L.*', Jurnal Teknologi Terpadu.
11. Luiz F.C. de Oliveiraa, H. G. M. E., Eudes S. Velozoc, M. Nesbittd (2002). "*Vibrational spectroscopic study of brazilin and brazilin, the main constituents of brazilwood from Brazil.*" *Vibrational Spectroscopy* 28(2).

12. Ghobadian, G. R. C. a. B. (2007). "Spray Dryer Parameters for Fruit Juice Drying." *World Journal of Agricultural Sciences* 3.
13. Mc. Cabe, W. L., Smith, J. C. and Hariott, P.,(1993), "*Unit Operation of Chemical Engineering*", MC Graw Hill Book Co, Singapore
14. Darwis, D. (2000). Teknik Dasar Laboratorium dalam Penelitian Senyawa Bahan Alam. [Workshop] Pengembangan Sumber Daya Manusia dalam Bidang Kimia Organik Bahan Alam Hayati. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Andalas. Padang.
15. Voight, R., (1995), Buku Pelajaran Teknologi Farmasi, diterjemahkan oleh Soendari Noerono, Gajah Mada University Press, Yogyakarta, 566567.
16. Hargono, D. dkk, (1986), Sediaan Galenik, Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM), Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
17. Arief Hariana. (2006). Tumbuhan obat dan khasiatnya. Penebar Swadaya : Jakarta Hlm 49.
18. Fu, L., Huang, X., Lai, Z., Hu, Y., Lin, H., dan Cai, X., (2008). *A New 3-Benzylchroman Derivative from Sappan Lignum (Caesalpinia Sappan)*, *Molecules*. 2008, 13, 1923-1930: DOI: 10.3390/molecules13081923, <http://www.mdpi.org/molecules>.
19. Wongsookin, K., Saowanee, R., Malee, T., Vichitr, R., and John, B. B. (2008). "*Study of an Al(III) complex with the plant dye brazilein from Caesalpiniasappan Linn.*" *Journal Science Technology* 15.
20. Lioe, H.N., Adawiyah, D.R. and Anggraeni, R., (2012), *Isolation and Characterization of The Major Natural Dyestuff Component of Brazilwood (Caesalpinia sappan L)*, *Intl. Food Research J.*, 19 (2), 537-532
21. Sekali, E., Wartini, N., & Suhendra, L. (2020). Karakteristik Ekstrak Aseton Pewarna Alami Daun Singkong (Manihot Esculenta C.) pada Perlakuan Ukuran Partikel Bahan dan Lama Maserasi. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 5(2), 49-58. doi:10.24843/JITPA.2020.v05.i02.p02.
22. Wahyuni, D.T dan Widjanarko, S.B. (2015). Pengaruh Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi Terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning dengan Metode Gelombang Ultrasonik. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. FTP Universitas

- Brawijaya. Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2 p.390-401.
23. Aning , Yulianingtyas and Bambang , Kusmartono (2016) OPTIMASI VOLUME PELARUT DAN WAKTU MASERASI PENGAMBILAN FLAVONOID DAUN BELIMBING WULUH. Jurnal Teknik Kimia, 10 (2). 58 p.-64 p.. ISSN 1978-0419.
  24. Novitasari, A. E., & Putri, D. Z. (2016). Isolasi dan Identifikasi Saponin pada Ekstrak Daun Mahkota Dewa dengan Ekstraksi Maserasi. Jurnal Sains,6(12),10–14 <http://journal.unigres.ac.id/index.php/Sains/issue/view/88>
  25. Indah Sri Ayu dkk, (2020). Pemanfaatan Pewarna Brazilin dari Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan Linn*) Untuk Pembuatan Hand Body. Universitas PGRI Banyuwangi, Indonesia.
  26. Ningrum, M.P. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Maserasi terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Rumput Laut Merah (*Euchema cottonii*). Tesis. Tidak dipublikasikan. Fakultas Teknologi Pertanian.
  27. Margaretta, S., Handayani, N. Indraswati dan H. Hindraso. (2011). Estraksi senyawa *phenolics Pandanus amaryllifolius Roxb.* sebagai antioksidan alami. Widya Teknik. 10(1):21-30.
  28. Fellow, P. J. (2002). *Food Processing Technology. Principles and Practice. Second Edition. Woodhead Publishing Limited.* England.
  29. Maharani, K. (2003). Stabilitas Pigmen Brazilin pada Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*). skripsi. IPB : Bogor
  30. Endang Mastuti dkk, (2012). Ekstraksi Senyawa Brazilin Dari Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan Linn*) Sebagai Bahan Baku Alternatif Untuk Zat Warna Alami. Universitas Sebelas Maret, Surakarta Indonesia.
  31. Manurung, S. L. (2015). Pengaruh Variasi Tawas Terhadap Pengaplikasian Zat Warna Daun Jati Sebagai Pewarna Tekstil . Politeknik Negeri Sriwijaya.
  32. Abu, A., Kurniati, & Hading, A. (2016). Pewarnaan Tumbuhan Alami Kain Sutra Dengan Menggunakan Fiksator Tawas, Tunjung dan Kapur Tohor. Jurnal Scientific Pinisi, Volume 2, Nomor 2, 86-91.
  33. Suarsa, I.W.,Suarya, P., dan Kurniawati, I. 2011. Optimasi Jenis Pelarut dalam Ekstraksi Zat Warna Alam Dari Batang Pisang Kepok (*Musa paradisiaca L. cv kepok* ) dan Batang Pisang Susu ( *Musa paradisiaca L.*

cv susu). *Journal of Chemistry*, 5(1): 72-80.

34. Robinson, T. (1995). *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*, Edisi VI, terjemahan Kosasih Pandmawinata, Penerbit ITB, Bandung.
35. Subur Mulyanto, (2019). Pengaruh Temperatur Ekstraksi dan Heating time terhadap spectrum absorbansi pada zat warna alam dari kayu secang. Politeknik Negeri Balikpapan, Balikpapan Indonesia.
36. Hally Farhana, Indra Topik Maulana, Reza Abdul Kodir, (2015). Perbandingan Pengaruh Temperatur dan Waktu Perebusan terhadap Kandungan Brazilin pada Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* Linn). Prodi Farmasi, Fakultas MIPA, Unisba. Bandung, Indonesia.
37. Rohdiana, D. (1999). Evaluasi Kandungan *Theflavin* dan *Thearubigin* pada Teh Kering Dalam Kemasan. *JKTI*, Vol. 9, No. 1-2.
38. Harianto, D. (2014). Pengaruh Suhu Penyeduhan Terhadap Kadar Tanin pada Seduhan Teh . UMSurabaya Repository .

