

6. DAFTAR PUSTAKA

- Aisah, A., Harini, N., & Damat, D. (2021). Pengaruh Waktu Dan Suhu Pengerinan Menggunakan Pengering Kabinet Dalam Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Fermentasi Ragi Tape. *Food Technology And Halal Science Journal*, 4(2), 172–191. <https://doi.org/10.22219/Fths.V4i2.16595>
- Anindito, R. B. K., Siswanti, & Kusumo, D. T. (2016). Kajian Karakteristik Sensoris Dan Kimia Bubur Instan Berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum Miliceum L.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 1x. <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/viewfile/12848/10912>
- Arab, F., Alemzadeh, I., & Maghsoudi, V. (2011). Determination Of Antioxidant Component And Activity Of Rice Bran Extract. *Scientia Iranica*, 18(6), 1402–1406. <https://doi.org/10.1016/J.Scient.2011.09.014>
- Arsiningtyas, I. S. (2021). Antioxidant Profile Of Heartwood And Sapwood Of *Caesalpinia Sappan L.* Tree's Part Grown In Imogiri Nature Preserve, Yogyakarta. *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science*, 810(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/810/1/012040>
- Dapson, R. W., & Bain, C. L. (2015). Brazilwood, sappanwood, brazilin and the red dye brazilin: From textile dyeing and folk medicine to biological staining and musical instruments. *Biotechnic and Histochemistry*, 90(6), 401–423. <https://doi.org/10.3109/10520295.2015.1021381>
- Diza, Y. H., Wahyuningsih, T., & Silfia, S. (2014). Penentuan Waktu Dan Suhu Pengerinan Optimal Terhadap Sifat Fisik Bahan Pengisi Bubur Kampiun Instan Menggunakan Pengering Vakum. *Jurnal Litbang Industri*, 4(2), 105–114. <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1196587&val=8384&title=Penentuan%20waktu%20dan%20suhu%20pengerinan%20optimal%20terhadap%20sifat%20fisik%20bahan%20pengisi%20bubur%20kampiun%20instan%20menggunakan%20pengering%20vakum>
- Farhana, H., Maulana, I. T., & Kodir, R. A. (2015). Perbandingan Pengaruh Suhu Dan Waktu Perebusan Terhadap Kandungan Brazilin Pada Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan Linn.*). *Prosiding Penelitian Spesia Unisba*, 19–25. <http://karyailmiah.unisba.ac.id/index.php/farmasi/article/viewfile/1564/780>
- Florentina, F., Syamsir, E., Hunaefi, D., & Budijanto, S. (2016). Teknik Gelatinisasi Tepung Beras Untuk Menurunkan Penyerapan Minyak Selama Penggorengan Minyak Terendam (Gelatinization Technique Of Rice Flour To Reduce Oil Uptake During Deep Fat Frying). *Agritech*, 36(4), 387. <https://doi.org/10.22146/Agritech.16760>
- Hastuti, A. M., & Rustanti, N. (2014). Pengaruh Penambahan Kayu Manis Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang Dan Daun Stevia Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal Of Nutrition College*, 3(3), 362–369. http://eprints.undip.ac.id/45154/1/621_Andriana_Murdi_Hastuti.Pdf

- Herdiana, D. D., Utami, R., & Anindito, R. B. K. (2014). Kinetika Degradasi Termal Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Tradisional Wedang Uwuh Siap Minum. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/download/4662/4046>
- Herlian, O. (2021). Obesitas Anak Di Masa Pandemi Covid-19. *Huang Tuah Medical Journal*, 19. <https://journal-medical.hangtuah.ac.id/index.php/jurnal/article/download/13/87>
- Hidayat, B., Kalsum, N., & Surfiana. (2009). Karakterisasi Tepung Ubi Kayu Modifikasi Yang Diproses Menggunakan Metode Prigelatinisasi Parsial. *Journal Of Industrial Technology And Agricultural Products*, 14(2), 148–159. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/jthp/article/viewfile/63/71>
- Huang, Y. P., & Lai, H. M. (2016). Bioactive Compounds And Antioxidative Activity Of Colored Rice Bran. *Journal Of Food And Drug Analysis*, 24(3), 564–574. <https://doi.org/10.1016/j.jfda.2016.01.004>
- Husna, E. A., Rakhmawanti, D., Kawiji, K., & Anandito, R. B. K. (2012). Karakterisasi Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Millet (*Panicum Sp*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*) Dengan Flavor Alami Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca* Var. *Sapientum L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1). <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/viewfile/4190/3614>
- Juhaeti, T., Setyowati, N., & Gunawan, I. (2021). Pemanfaatan Dan Prospek Sereal Minor Jali (*Coix Lacryma-Jobi L.*) Dalam Pembuatan Kuliner Untuk Pengembangan Usaha Industri Rumah Tangga. *Vivabio: Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 3(2), 6. <https://doi.org/10.35799/vivabio.3.2.2021.34113>
- Khotimah, D. F., Faizah, U. N., & Sayekti, T. (2021). Protein Sebagai Zat Penyusun Dalam Tubuh Manusia: Tinjauan Sumber Protein Menuju Sel. *Proceeding Of Integrative Science Education Seminar (Pisces)*, 1. <https://prosiding.iainponorogo.ac.id/index.php/pisces/article/download/117/108>
- Marta, H., & Tensiska, T. (2016). Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Jagung Prigelatinisasi Serta Aplikasinya Pada Pembuatan Bubur Instan. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal Of Food Research)*, 1(1), 14–21. <https://doi.org/10.24198/jp2.2016.voll.1.03>
- Maryani. (2018). Penetapan Kadar Protein Dalam Tauco Dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*, Iii, 266–272. <http://www.ejurnal.malahayati.ac.id/index.php/analisfarmasi/article/view/2819>
- Mutia, A., Jumiyati, J., & Kusdalinah, K. (2022). Pola Makan Dan Aktivitas Fisik Terhadap Kejadian Obesitas Remaja Pada Masa Pandemi Covid-19. *Journal Of Nutrition College*, 11(1), 26–34. <https://doi.org/10.14710/jnc.v11i1.32070>
- Neswati, N., & Ismanto, S. D. (2018). Ekstraksi Komponen Bioaktif Serbuk Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan, L*) Dengan Metode Ultrasonikasi. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(2), 187. <https://doi.org/10.25077/jtpa.22.2.187-194.2018>
- Ngamwonglumlert, L., Devahastin, S., Chiewchan, N., & Raghavan, G. S. V. (2020). Color and molecular structure alterations of brazilein extracted from *Caesalpinia sappan L.*

under different pH and heating conditions. *Scientific Reports*, 10(1), 1–10.
<https://doi.org/10.1038/s41598-020-69189-3>

- Palijama, S., Breemer, R., & Topurmera, M. (2020). Karakteristik Kimia Dan Fisik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Jagung Pulut Dan Tepung Kacang Merah. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), 20–27.
<https://doi.org/10.30598/Jagritekno.2020.9.1.20>
- Probondani, R., Putri, R. M. S., & Pratama, G. (2014). *Pengembangan Formulasi Ikan Gabus (Channa Striata) Pada Bubur Instan Sebagai Pangan Fungsional*.
http://jurnal.umrah.ac.id/wp-content/uploads/gravity_forms/1-Ec61c9cb232a03a96d0947c6478e525e/2017/08/Repository.Pdf
- Purwanto, D., Bahri, S., & Ridhay, A. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa. *Kovalen Jurnal Riset Kimia*, 3(April), 24–32.
<https://bestjournal.untad.ac.id/index.php/kovalen/article/download/8230/6524>
- Putri, M. P., Dary, D., & Mangalik, G. (2022). Asupan Protein, Zat Besi Dan Status Gizi Pada Remaja Putri. *Journal Of Nutrition College*, 11(1), 6–17.
<https://doi.org/10.14710/jnc.v11i1.31645>
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. (2015). Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla Moltkiana Prime.*) Dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), 120–127.
<http://www.jurnalfarmasihigea.org/index.php/higea/article/viewfile/123/120>
- Santosa, H., Haryani, K., Handayani, N., Kurnia, S., & Azim, F. (2016). Physicochemical Properties Of Baby Instant Porridge Fortified With Iron. *International Journal Of Science And Engineering*, 10(2), 78–82. <http://ejournal.undip.ac.id/index.php/ijse>
- Sari Dan Suhartati, R., Sari, R., Suhartati Balai Litbang Lingkungan Hidup Dan Kehutanan Makassar Jl Perintis Kemerdekaan Km, Dan, Selatan, S., & Pos, K. (2010). *Secang (Caesalpinia Sappan L.): Tumbuhan Herbal Kaya Antioksidan*. 57–68.
<http://ejournal.forda-mof.org/ejournal-litbang/index.php/buleboni/article/download/5077/4495>
- Sni. (2005). Makanan Pendamping Air Susu Ibu (Mp-Asi) - Bagian 1 : Bubur Instan. *Badan Standardisasi Nasional*, 1–14.
https://pergizi.org/images/stories/downloads/sni/sni%20mpasi%20bubuk%20instan%201971_sni%2001-7111.1-2005.pdf
- Subagyo, H. A., Slamet, A., & Kanetro, B. (2021, May). Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Bubur Instan Dengan Variasi Campuran Beras Ir 64 (*Oryza Sativa L.*) Dan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Serta Suhu Pengeringan. In *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Uns* (Vol. 5, No. 1, Pp. 984-1003).
<http://jurnal.fp.uns.ac.id/index.php/semnas/article/download/1877/1185>
- Sucita, R. E., Hamid, I. S., Fikri, F., & Purnama, M. T. E. (2019). Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L.*) Secara Topikal Efektif Pada Kepadatan Kolagen Masa Penyembuhan Luka Insisi Tikus Putih. *Jurnal Medik Veteriner*, 2(2), 119.
<https://doi.org/10.20473/jmv.vol2.iss2.2019.119-126>

- Sugiyanto, R. N., Putri, S. R., Damanik, F. S., & Sasmita, G. M. A. (2013). *Aplikasi Kayu Secang (Caesalpinia Sappan L.) Dalam Upaya Prevensi Kerusakan Dna Akibat Paparan Zat Potensial Karsinogenik Melalui Mnpce Assay*. [Http://Download.Garuda.Kemdikbud.Go.Id/Article.Php?Article=312264&Val=7395&Title=Aplikasi%20kayu%20secang%20caesalpinia%20sappan%20%20dalam%20upaya%20prevensi%20kerusakan%20dna%20akibat%20paparan%20zat%20potensial%20karsinogenik%20melalui%20mnpce%20assay](http://Download.Garuda.Kemdikbud.Go.Id/Article.Php?Article=312264&Val=7395&Title=Aplikasi%20kayu%20secang%20caesalpinia%20sappan%20%20dalam%20upaya%20prevensi%20kerusakan%20dna%20akibat%20paparan%20zat%20potensial%20karsinogenik%20melalui%20mnpce%20assay)
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Protein. *Media Litbanges*, 25(4), 235–242. [Http://Ejournal.Litbang.Kemkes.Go.Id/Index.Php/Mpk/Article/View/4590/0](http://Ejournal.Litbang.Kemkes.Go.Id/Index.Php/Mpk/Article/View/4590/0)
- Suryandari, B. D., & Widyastuti, N. (2015). Hubungan Asupan Protein Dengan Obesitas Pada Remaja. *Journal Of Nutrition College*, 4(2), 492–498. [Http://Eprints.Undip.Ac.Id/47093/1/759_Beti_Dwi_Suryandari.Pdf](http://Eprints.Undip.Ac.Id/47093/1/759_Beti_Dwi_Suryandari.Pdf)
- Susilawati, B. S., Syam, H., & Fadhilah, R. (2018). Pengaruh Modifikasi Tepung Jagung Prigelatinisasi Terhadap Kualitas Cookies. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4(10), 27–48. [Http://Download.Garuda.Kemdikbud.Go.Id/Article.Php?Article=1034037&Val=15678&Title=Pengaruh%20modifikasi%20tepung%20jagung%20prigelatinisasi%20terhadap%20kualitas%20cookies](http://Download.Garuda.Kemdikbud.Go.Id/Article.Php?Article=1034037&Val=15678&Title=Pengaruh%20modifikasi%20tepung%20jagung%20prigelatinisasi%20terhadap%20kualitas%20cookies)
- Susilowati, S. M., Affandi, D. R., & Sari, A. M. (2016). Kajian Metode Ekstraksi Dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Secang (Caesalpinia Sappan L.) Terhadap Karakteristik Permen Jelly Herbal. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(4). [Https://Jurnal.Uns.Ac.Id/Teknosains-Pangan/Article/Viewfile/4898/4278](https://Jurnal.Uns.Ac.Id/Teknosains-Pangan/Article/Viewfile/4898/4278)
- Syarif, R. A., Muhajir, Ahmad, A. R., & Malik, A. (2015). Radikal Dpph Ekstrak Etanol. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(1), 83–89. [Http://Jurnal.Farmasi.Umi.Ac.Id/Index.Php/Fitofarmakaindo/Article/Viewfile/184/169](http://Jurnal.Farmasi.Umi.Ac.Id/Index.Php/Fitofarmakaindo/Article/Viewfile/184/169)
- Triyono, A. (2010). *Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus L.)*. 4–5. [Http://Eprints.Undip.Ac.Id/27996/1/C-10.Pdf](http://Eprints.Undip.Ac.Id/27996/1/C-10.Pdf)
- Umami, C., & Afifah, D. N. (2015). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Secang Dan Ekstrak Daun Stevia Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Gula Total Pada Yoghurt Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal Of Nutrition College*, 4(2), 645–651. [Http://Eprints.Undip.Ac.Id/47126/1/792_Chomsatun_Umami.Pdf](http://Eprints.Undip.Ac.Id/47126/1/792_Chomsatun_Umami.Pdf)
- Utari, F. D. (2017). Produksi Antioksidan Dari Ekstrak Kayu Secang (Caesalpinia Sappan L.) Menggunakan Pengering Berkelembaban Rendah. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3), 1–4. [Https://Doi.Org/10.17728/Jatp.241](https://Doi.Org/10.17728/Jatp.241)
- Werdhasari, A. (2014). Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*. Vol.3.2.2014: 59-68, 3(2), 59–68. [Https://Ejournal2.Litbang.Kemkes.Go.Id/Index.Php/Jbmi/Article/Download/1659/872](https://Ejournal2.Litbang.Kemkes.Go.Id/Index.Php/Jbmi/Article/Download/1659/872)

Yulianti, & Basri, B. S. (2019). Bubur Talas Instan Dengan Penambahan Tepung Ikan Cakalang Dan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 11(2). [Http://E-Repository.Unsyiah.Ac.Id/Tipi/Article/Download/14310/11789](http://E-Repository.Unsyiah.Ac.Id/Tipi/Article/Download/14310/11789)

