

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D.R. dan Waysima. 2009. Buku Ajar Evaluasi Sensori Produk Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Al Mahbub, A. S., & Swasono, M. A. H. (2017). *Pengaruh Proporsi Kayu Secang (Caesalpinia Sappan L.) dan Kayu Manis (Cinnamomum Burmanii Bl) Terhadap Aktivitas Antioksidan "Wedang Semanis"*. Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 8(2), 107-114.
- Anjarsari B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Atmojo, Yosia Dwi., Obin, Rachmawan., Roostita Balia. 2017. *Pengaruh Penggunaan Berbagai Konsentrasi Ekstrak Lengkuas Merah (Alpinia purpurata k.schum) terhadap Daya Awet Daging Ayam Broiler*. Jurnal Peternakan Universitas Padjajaran. 6(1): 1-8
- Badami S, Shudeer M. Sujay R.R. Elango K, Suresh B. 2003. Antioxidant Activity of Caesalpinia sappan Heartwood. J.S.S. College of Pharmacy, Rocklands, Ootacamund643 001, Tamilnadu, India
- BSN. 2008. Telur Ayam Konsumsi. SNI No. : 3926-2008. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Buckle K.A. 2009. Ilmu Pangan. UI-Press. Jakarta.
- Citra. 2014. *Pengaruh perebusan telur dengan daun jambu biji (Psidium guajava) terhadap komposisi kimia dan mikrobial telur pindang*. (Skripsi). Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Direktorat Obat Asli Indonesia. 2008. *Caesalpinia sappan L.* Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Fadliah, M. 2014. *Kualitas organoleptik dan pertumbuhan bakteri pada susu pasteurisasi dengan penambahan kayu secang (Caesalpinia sappan L.) selama penyimpanan*. Skripsi. Jurusan Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Fahriya, P. S. dan Muktiana S. S., 2011. Ekstraksi Zat Aktif Anti-mikroba Dari Tanaman Yodium (*Jatropha Multifida Linn*) Sebagai Bahan Baku Alternatif Antibiotik Alami. <http://eprints.undip.ac.id/36753/>
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjut*. Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor; Bogor

- Firmansyah Y dan Adawiyah DR.2003.Formulasi minuman instan fungsional antioksidan berbasis efek sinergisme kayu secang terhadap pala dan jahe.Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI). Peranan Industri dalam Pengembangan Produk Pangan Indonesia.Yogyakarta, 22-23 Juli 2003
- Ginting dan Nurzainah. 2007. Penuntun Praktikum Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Handayani, R. dan Nathan, M. 2018. Pembuatan Telur Pindang Dengan Penambahan Daun Jati (*Tectona grandis L. f.*) dan Daun Jambu Biji (*Psidium guajava L.*).Jurnal Sains dan Teknologi Vol. 2, No. 2
- Hidayat, S., Rodame & Napitupulu. 2015. Kitab Tumbuhan Obat. Penerbit Agriflo: Jakarta.
- Hidayati, N., Syarif, N. dan Kusumawati, H. Y. 2015.Pemanfaatan Limbah Kulit Bawang Merah Untuk Produksi Telur Pindang. Jurnal Pengabdian Sriwijaya
- Juliantina, F., Citra, D.A., Nirwani, B., Nurmasitoh, T., Bowo, E.T. 2009.Manfaat Sirih Merah (*Piper crocatum*) sebagai Agen Antibakterial terhadap Bakteri Gram Positif dan Gram Negatif. Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Indonesia 1(1): 12-20.
- Kadir, E. 2017. Kualitas Organoleptik Telur Pindang Dengan Penambahan Level Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava L.*) Dan Lama Perebusan Yang Berbeda. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), hal. 1689–1699.
- Karlina, Y. *et al.*, 2012.*Pengujian Potensi Antijamur Ektrak Air Kayu Secang Terhadap Aspergillus niger dan Candida albican.*, hal. 84–87.
- Kumala, S. 2009. Aktivitas Biologi Metabolit Sekunder Kapang Endofit Tanaman Buah Makasar (*Brucea javanica L. Merr.*). Buletin Anatomi dan Fisiologi Vol. XIV, No. 2.
- Margono, 2012.Pengolahan bahan pangan hasil ternak.Jurusan peternakan fakultas bengkulu Sunarlin. Balai penelitian ternak bogor
- Messens W, Grijspeerdt K, Herman L. 2005. Egg shell penetration by Salmonella. *J World Poult Sci* 61(1):71-85.
- Muchtadi T, dan Sugiyono. 2010. *Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta: Bogor
- Mulyadi, R. 2010 .Skripsi kualitas fisik telur ayam ras dan telur itik yang diawetkan dengan ekstrak daun jambu biji ,” hal. 1–41.

- Nastiti, D. 2007. Kadar tanin dan pencernaan invitro telur pindang dengan lama perebusan yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Nirmagustina, D.E., Zulfahmi, dan Oktafrina, 2011. Sifat Organoleptik Dan kandungan Total Fenol Minuman Rempah Tradisional (Minuman Secang). Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Volume 16, No. 1, Maret 2011. (22-33).
- Parnanto, N.H.R, Hakim. M.L dan Muhammad. D.R.A.2012. Pengaruh Konsentrasi Dan Lama Perendaman Pada Ekstrak Secang (*Caesalpinia Sappan L.*) Terhadap Karakteristik Sensori Dan Antioksidan Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commerson*) Cita Rasa Asap. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. V, No. 2, Agustus 2012
- Pawar ,CR, Landge , AD, Surana, SJ. 2008. Phytochemical and Pharmacological Aspects of *Caesalpinia sappan*. Journal of Pharmacy Research. Vol.1.Issue2. Oct-Dec 2008
- Praja, D. I. 2015. *Zat Aditif Makanan Manfaat Dan Bahayanya*. Yogyakarta: Garudhawaca.
- Purwanti, E. 2007. Senyawa Bioaktif Tanaman Sereh (*Cymbopogon nardus*) Ekstrak Kloroform dan Etanol serta Pengaruhnya terhadap Mikroorganisme Penyebab Diare. Skripsi. Jurusan Pendidikan Biologi. Fakultas Pendidikan Biologi dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Malang
- Pusat Pengembangan Pendidikan Universitas Gajah Mada. 2011. Jenis bahan penyamak kulit ikan. Laporan perkembangan hibah pembelajaran e-learning.
- Rahayu. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Rahmawati, F. 2011. Kajian potensi ‘wedang uwuh’ sebagai minuman fungsional. Seminar Nasional .Wonderfull Indonesia. Jurusan PTBB FT UNY.
- Rina, O. 2013. Identifikasi Senyawa Aktif dalam Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan. L.*). Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung, 215–218.
- Riyawan, F., Mustofa, A. dan Kurniawati, L. 2016. Aktivitas Antioksidan Permen Jelly Dengan Variasi Konsen - Trasi Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L .*) Dan Lama Ekstraksi (Antioxidant Activity of Jelly Candy with Variation of Secang Wood (*Caesalpinia sappan L .*) Extract Concentration and Extra,” Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 1(1), hal. 1–7.

- Safitri, R. 2002. Karakterisasi Sifat Antioksidan In Vitro Beberapa Senyawa Yang Terkandung Dalam Tumbuhan Secang (*Caesalpinia sappan L.*). Disertasi. Program Pasca Sarjana Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Salmanuddin, W. M. dan Kadirman. 2019. Daya Terima Telur Pindang Dengan Penambahan Bubuk Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava Linn*). 5, hal. 49–55.
- Sarastani, Dewi. 2002. Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Ekstrak Biji Atung. *J. Teknologi dan Industri Pangan*. 13:149-156.
- Sari, R. dan Suhartati. 2010. Secang (*Caesalpinia sappan L.*): Tumbuhan Herbal Kaya Antioksidan, hal. 57–68.
- Setiawan, C.P. 2002. Pengaruh Perlakuan Kimia dan Fisik Terhadap Aktivitas Antimikroba Daun Salam (*Syzygium polyanthum (Wight) Walp.*). Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Sirait, M. 2007. Penuntun Fitokimia Dalam Farmasi. Penerbit ITB. Bandung. Hal. 158-159.
- Srinivasan R, Selvam GG, Karthik S, Mathivanan K, Baskaran R, Karthikeyan M et al. In vitro antimicrobial activity of *Caesalpinia sappan L.* *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*. 2012; 136-139
- Sudaryani, T. 2003. Kualitas Telur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sugiyanto, R N., 2011. Aplikasi Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) dalam Upaya Prevensi Kerusakan DNA akibat paparan zat potensial karsinogenik melalui MNPCE Assay. Program studi Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sukmawati dan Hardianti, F. (2018) “Analisis Total Plate Count (TPC) Mikroba pada Ikan Asin Kakap di Kota Sorong Papua Barat,” *Jurnal Biodjati*, 3(1), hal. 72. doi: 10.15575/biodjati.v3i1.2368.
- Suliantari, B.S.L., Jenie, M. T., Suhartono dan Apriyantono, A., 2008. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Sirih Hijau (*Piper betle L.*) Terhadap Bakteri Patogen Pangan,. Tesis. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Sunarni, T., Pramono, S. & Asmah, R., 2007, Flavonoid antioksidan penangkap radikal dari daun kepel (*Stelechocarpus burahol (Bl.) Hook f. & Th.*), *Majalah Farmasi Indonesia*, 18(3), 111 - 116.
- Suprapti, M. Lies. 2002. *Pengawetan Telur*. Kanisius. Yogyakarta.

- Uno WD. 2007. Jumlah Bakteri Pada Telur Ayam Ras Yang Disimpan Pada Suhu Refrigerator. *Matsains* 1(4):1-9.
- Wardani YD. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap *Staphylococcus aureus* ATCC 25923, *Shigella sonnei* ATCC 9290, dan *Escherichia coli* ATCC 25922 [Skripsi]. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta; 2012.
- Werdhasari, A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *J. Biotek Medisiana Indonesia* . Vol 3 (2): 59-68
- Widowati, W.P.I.K., 2011. Uji Fitokimia dan Potensi Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Jurnal Kedokteran Maranatha*, 11(65), 23–31.
- Winarno FG. 2004. Kimia pangan dan gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. dan S. Koswara. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press. Bogor
- Wirakusumah, E. 2005. Menikmati Telur- Bergizi, Lezat dan Ekonomi. Gramedia. Jakarta.
- Wulansari, D dan Chairul. 2011. Penapisan Aktivitas Antioksidan dan beberapa tumbuhan Obat Indonesia Menggunakan radikal 2,2-Diphenyl-1 Picrylhydrazyl (DPPH). *Majalah Obat Tradisional* 16 (1): 22-25.
- Xu, B.J. dan S.K.S. Chang. 2007. *A Comparative Study On Phenolic Profils And Antioxidant Of Legums As Affected By Extraction Solvents*. *J. Food Sci*, 72 (2): 159-166.
- Yuwanta, T. 2010. Telur dan Kualitas Telur. Gadjah Mada Press. Yogyakarta.

