# DAFTAR PUSTAKA

[BPS] Badan Pusat Statistik. 2013. *Produksi Buah-buahan di Indonesia Tahun 2013.* Jakarta:Biro Pusat Statitik. [20 mei 2015].

[BSN] Badan Standar Nasional. 2004. SNI 06-6989.11-2004. *Air dan Air Limbah Bagian 11: Cara Uji Derajat Keasaman (pH) dengan Menggunakan Alat pH Meter.* Badan Standar Nasional. Jakarta.

Adhimantoro, S. 2014. *Mengetahui Tingkat Kematangan Buah Dengan Ultrasonik Menggunakan Logika Fuzzy.* JNTETI, 3, No 1, 63-68.

Aditama, F. Z. 2014. *Pengaruh Penggunaan KMnO4 Sebagai Bahan PenyerapEtilen Selama Penyimpanan Buah Alpukat* (*Persea americana,* Mill). Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

Adirahmanto,*et al.* 2013. *Perubahan Kimia dan Lama Simpan Buah Salah Pondoh (Salacca edulis REINW) dalam Penyimpanan Dinamis Udara – CO2.* *Jurnal Teknik Pertanian Lampung, Vol. 2, No. 3*, 123-132.

Aksun, E. T. 2016. *“Using Smart Packaging in Fish and Fish Based Product”*. In Turkish Journal of Maritime and Marine Sciences, 2. P. 8.

Andarwulan, N., dan Faradilla, R. H. F. 2012. *Pewarna Alami untuk Pangan*.Bogor. *Seafast Center,* IPB. 100.

Anova Inda T. K. 2013. *Effect of Different Kind of* *Avocado and Sugar on Quality of Fruit Jam*. *Jurnal Litbang Industri, Vo. 3 No. 2*, 91-99.

Ardiansyah, M., dan M. Apriliyanti. 2017. *Potensi Betacyanin dari Daging Buah Naga Sebagai Indikator Kolorimetri dalam Pembuatan Kemasan Pintar Untuk Monitoring Kesegaran Ikan Patin*. Seminar Nasional Hasil Penelitian. Politeknik Negeri Jember.

Arifah Churniati Nur, C. S. (2016). Uji Fitokimia dan Uji Stabilitas Zat Warna dari Ekstrak Biji Buah (Persea americana Mill) dengan Metode Spektroskop UV-VIS. *Jurnal Atomik, volume 01 (1)*, 18-22.

Azlian Nurul, I. N. 2018. *The Effect of Additional Extract Secang Wood (Caesalpinia sappan L.) as Natural Dyes toward of Mocaf Cake’s Organoleptic Quality. Jurnal Dunia Gizi,* Vol. 1 No. 1, 45-51.

Azmi, D. D., Eric N. F. R. 2017. *Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kayu Secang (Caesalpinia sappan Linn) dengan Metode Ultrasound Assisted Extraction Untuk Aplikasi Produk Pangan.* Departemen Teknik Kimia. Fakultas Teknik Industri. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.

Azrita, *et al.* 2019. *Rancangan Kemasan dengan Indikator Warna untuk Deteksi Tingkat Kematangan Buah Alpukat.* *Jurnal Keteknikan Pertanian, Vol. 7 No. 2*, 155-162.

Fatmala, L. A. 2018. *Perbandingan Indikator Kayu Secang dan Bromocesol Green Pada Kemasan Pintar sebagai Pendeteksi Kebusukan Ikan Gurami. Laporan Akhir.* Program Studi Teknologi Industri Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember. Jember.

Guillermo F, I. Soto, R. Carrasco, M. Vargas, J. Sabattin, and C. Lagos. 2016. *Intelligent Packaging Systems: Sensors and Nanosensors to Monitor Food Quality and Safety.* Hindawi Publishing Corporation Journal of Sensors Vol. 2016 : 8-16.

Halimah dkk, 2014. *“Pengolahan Limbah Biji Alpukat Untuk Pembuatan Dodol Pati sebagai Alternatif Pengobatan Ginjal”.* *Ilmiah Mahasiswa* 4, no. 1 (2014): h. 32-37.

Hidayat, R. S., & Napitupulu, R. M. 2015. Kitab Tumbuhan Obat. Jakarta: AgriFlo.

Indah, S. 2016. *Pengaruh Nilai pH Terhadap Watna dari Kayu Secang* *(Caesalpinia Sappan L.) Sebagai Indikator Alami Baru.* *Media Nedika Muda Medical Faculty of Diponegoro University, Volume 1, Nomor 3*, 151-156.

Kuswandi, B. & Nurfawaidi. 2017.. A. *On-package dual sensors label based on pH indicators for real-time monitoring of beef freshness.* *Food Control* 82, 91–100.

Mastuti, E, E.F. Kim dan M.E. Christanti. 2012*. Ekstraksi Senyawa Brazilin dari Kayu Secang Sebagai Bahan Baku Alternatif untuk Zat Pewarna Alami.* Universitas Sebelas Maret, Vol. 11. No.1. Hal 1-5.

Meutia, *et al.* 2019. *Uji Stabilitas Warna Hasil Kopigmentasi Asam Tanat dan Asam Sinapat pada Pigmen Brazilin Asal Kayu Secang* *(Caesalpinia sappan L.). Journal of Agro-based Industry, Vol.36 (No.1)*, 30-39.

Nasution Indera S, Y. K. (2012). *Pengaruh Penggunaan Lapisan Edibel (Edible Coating), Kalsium Klorida Dan Kemasan Plastik Terhadap Mutu Nanas* *(Ananas comosus Merr.)* *Terolah Minimal.* *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia,* Vol. (4) No.2, 21-26.

Nirmal, N.P., Rajput, M. S., Prasad, R. G. S. V., and Ahmad, M. 2015. *Brazilin from Caesalpinia sappan heartwood and its pharmacological activities: A review*. Asian Pacific Journal of Tropical Medicine. 8(6): 421–430.

Nisah Khairun, Y. M. 2019. *Efek Edible Coating Pada Kualitas Alpukat* *(Perseaamerica Mill)* *Selama Penyimpanan.* 11-17.

Nurfawaidi, *et al.* 2018. *Pengembangan Label Pintar untuk Indikator Kesegaran Daging Sapi pada Kemasan.* *e-Jurnal Pustaka Kesehatan, vol.6 (no.2)*, 199-204.

Okhtora, A. I. 2017*. pH Content, Total Acidified Acid, Dissolved Solids and Vitamin C in Some Horticultural Commodities. Journal of Agritech Science,* 1 No 2, 68-74.

Oktaf, R. 2013. *Identifikasi Senyawa Aktif dalam Ekstrak Etanol Kayu Secang (Caesalpinia sappan. L.)*. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*, 215-218.

Padminingrum, R.T.,S. Marwati dan A. Wiyarsi. 2012. *Karakter Ekstrak Zat Warna Kayu Secang Sebagai Indikator Titrasi Asam Basa*. Departemen FMIPA. Universitas Negeri Yogyakarta.

Pamela, *et al*, 2016. *Karakteristik Mekanik, Termal dan Morfologi Film Polivinil Alkohol dengan Penambahan Nanopartikel ZnO dan Asam Stearat untuk Kemasan Multilayer.* *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Indonesia. Volume 13 No.2*, 63-73.

Paramawati R, 2016. *Khasiat Ajaib Daun Avokad*. Peneba Swadaya. Jakarta.

Pavelkova, A. 2012. *“Time Temperature Indicators as Devices Intellegent Packaging”*. *In Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis,* 1. P. 245.

Rina, O., Chandra, U. W., dan Ansori. 2012. *Efektivitas ekstrak kayu secang (Caesalpinia sappan L.) sebagai bahan pengawet daging*. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan, 12 (3) : 181 – 186.

Sarifah, N. 2002. *Kajian Laju Respirasi Dan Produksi Etilen Sebagai Dasar Penentuan Waktu Simpan Sayuran Dan Buah-Buahan.* *Jurnal Bionatura, Vol. 4, No. 3*, 148-156.

Setiautami, A. 2013. *Pembuatan Kemasan Cerdas Indikator Warna dengan Pewarana Bit* (*B. Vulgaricas* L. Var *cicla* L.). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Sholhah, A. F., & Qomariyah, N. 2013. *Pengaruh Pemberian Kombinasi Rebusan Biji Alpukat (Persea americana) dan Biji Pepaya (Carica* papaya ) *terhadap Kadar Glukosa Darah Mencit.* Jurnal LenteraBio, 2(3), 191–195.

Soemarie Y. B, *et al*. 2016. *Formulasi Sediaan Salep Ekstrak Etanol Daun Alpukat (Persea americana Mill.) Sebagai Antiacne.* *Jurnal Ilmiah Manuntung, 2(2)*, 224-223.

Sutrisno, *et al*. 2011. *Rancanga Kemasan Berbasis Individu Buah Alpukat untuk Distribusi dan Penyimpanan Dingin*. *Seminar Nasional PERTETA*,

85-93.

Suyanto, *e.t al* 2015. *Evaluasi Sifat Fisik dan Kimia Glukomanan Modifikasi Tepung Iles-iles* *(Amorphophallus oncophillus) Physical and Chemical Chacteristic of Glucomannan Modified on Iles-Iles Flour.*

Viljanen, K., M. Lillie, R. Heiniö, dan J. Buchert, 2011. *Effect of high-pressure processing on volatile composition and odour of cherry tomato purée. Food chemistry.* 129(4):1759-1765.

Wibowo, S. W. 2018. *Perbaikan Kinerja Label Indikator Warna Amonium Molibat Sebagai Pendeteksi Kematangan Buah Klimaterik.* Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Widiastuti, 2016. *Kajian Kemasan Pangan Aktif dan Cerdas (Active and Intelligent Food Packaging).*

Widowati, W. (2011). *Uji Fitokimia dan Potensi Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Secang* *(Caesalpinia sappan L.)*. *JKM, Vol.11 No.1*, 23-31.

Yanuariski, A. D. 2019. *Aplikasi Label Pintar Edible dari Ekstrak Antosianin Ubi Jalar Ungu (Ipamoe batatas L.) untuk Monitoring Kesegaran Sayuran Cabai Hijau (Capsicum annuum L.).* Skripsi. Bagian Kimia dan Biosensor. Fakultas Farmasi. Universitas Jember. Jember.

Yuniarti, T. 2008. *Tanaman Obat Tradisional.* *Penerbit Medipress*.