

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditia, R.Y. 2018. *Implementasi Zat Warna Alami Terhadap Sediaan Lip balm dari Ekstraksi Daun Adam Hawa (Rheo discolor)*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjajaran.
- Ambari, Y., Hapsari, F. N. D., Ningsih, A. W., Nurrosyidah, I. H., dan Sinaga, B.2020. *Studi Formulasi Sediaan Lip balm Ekstrak Kayu Secang (Caesalpiniasappan L.) dengan Variasi Beeswax*. J. Islamic Pharm. [ISSN: 2526-6123].Volume 5(2). p 36-46.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist) .1990. *Official Methods of Analysis Food Compotition; Additives; Natural . Contaminants*. Vol 2. 15th edition. Virginia. USA.
- Aidina, S. 2020. *Formula Dan Aktivitas Antioksidan Sediaan Lip Balm yang Diperkaya Ekstrak Daun Bidara (ZiziphusspinachristiL.)*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Amalia, R. 2019. *Studi Pembuatan Lip Blam Menggunakan Minyak Dari Daun (Eucalyptus grandis)*. Universitas Sumatera Selatan. Medan.
- Ardini, D. dan Sumardilah, D.S. 2021. *Efek Lip Balm Ekstrak Lidah Buaya (Aloe Vera) Sebagai Pelembab Bibir*. Poltekkes Tanjung Karang. Jurnal Kesehatan Metro Sai Wawai Vol 14, No 1:10-18.
- Astawan M., TutikW., dan Nurayla A.N., 2015. *Fakta dan Manfaat Minyak Zaitun*. Jakarta:Penerbit Buku Kompas. Hal 5-10, 87-99.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 16-4769-1998. *Syarat Mutu Lipstick*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Sensori*. (SNI 01-2346-2006). Jakarta.
- Cahyani N.A.U., Mulyani S., dan Suwariani N.P. 2020. *Pengaruh Penambahan Lemak Kakao (Theobroma cacao L) dan Suhu Pemanasan terhadap Karakteristik Krim Ekstrak Kunyit (Curcuma domesticate Val.) J. Rekayasa Dan Manaj Agroindustri; 8: 39.*  
[https://doi.org/10.24843/jrma.2020.v08.i01.p05.](https://doi.org/10.24843/jrma.2020.v08.i01.p05)

- Dwiyuningtas, A. 2018. *Analisis Kandungan Pewarna Methanil Yellow dan Pemanis Sakarin pada Berbagai Produk Jamu di Kota Malang sebagai Sumber Belajar Biologi*. University of Muhammadiyah Malang.
- Deman, J.M. 1977. *Kimia Makanan* (Padmawinata K.terjemahan) Edisi kedua. Bandung: Penerbit ITB.
- Deska, S.A. 2019. *Formulasi Sediaan Krim Pewarna Pipi Dari Ekstrak Daun Jati (Tectona grandis L.f.) sebagai pewarna alami*. Diplomathesis. Poltekes Tanjung Karang.
- Dewi, J.R., Estiasih, T., dan Murtini, S.E. 2007. *Aktivitas Antioksidan Dedak Sorgum Lokal Varietas Coklat (Sorghum bicolor) Hasil Ekstraksi Berbagai Pelarut*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Vol.8, No.3,188-197.
- Direktorat Gizi Depkes RI, *Daftar komposisi bahan makanan*. Jakarta: Departemen Kesehatan; 2005
- Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan. 1995. *Farmakope Indonesia*. Edisi IV. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan. 1985. *Formularium Kosmetika Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI. Halaman 22, 235.
- Eloisa, L.P.R. 2016. *Mutu Sediaan Masker Gel Ekstrak Biji MarkisaUngu (Passiflora edulis sims)*. Karya Ilmiah. Malang: Akademi Farmasi Putra Indonesia Malang.
- Endah, R.D., Sperisa D., Adrian N., dan Paryanto. 2007. *Pengaruh Kondisi Fermentasi terhadap Yield Etanol Pada Pembuatan Bioetanol dari Pati Garut*. Gema Teknik.
- Fadli, A. 2004. *Adsorpsi  $Zn^{2+}$  dengan Kaolin Tinjauan Aspek Termodinamika*. Laporan Penelitian. Fakultas Teknik Universitas Riau. Pekanbaru.
- Ginting dan Erliana. 2011. *Potensi Ekstrak Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Pewarna Alami Sirup*. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi.

- Gustiari, M.L. 2017. *Uji Kadar Betasianin Pada Buah bit ( Beta Vulgaris L .) Dengan Pelarut Etanol Menggunakan Spektrofotometri Visibel*. Universitas Diponegoro.
- Handayani, A, P., dan Rahmawati, A. 2012. *Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon Fruit) Sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintetis*. Jurnal Bahan Alam Terbarukan, 1(2), 1– 20.
- Hayati, E. K. Budi, U.S. dan Hermawan, R. 2012. *Konsentrasi Total Senyawa Antosianin Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa L.) :Pengaruh Temperatur dan PH*. Jurnal Kimia, 6(12) : 138-147.
- Hernani, Risfaheri, dan Hidayat T. 2017. *Extraction and Application of atural Dyes from Secang and Jambal Wood With Several Types of Solvents*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Indonesia.
- Irawan, B., 2010. *Peningkatan Mutu Minyak Nilam Dengan Ekstraksi Dan Destilasi Pada Berbagai Komposisi Pelarut*. Universitas Diponegoro, Semarang, Indonesia.
- Jacobsen P.L., 2011. *The Little Lip Book*. USA: Carma Laboratories Incorporated.
- Kasparavicine, G., Savickas, A., Kalveniece, A., dan Velziene,S., 2016. *Evaluation of Beeswax Influence on Physical Propoerties of Lipstick Using Instrumental and Sensory Methods*. Journal Evidence Based Complementary and Alternative Medicine.
- Kadu, M., Suruchi, V., dan Sonia, S. 2014. *Review on Natural Lip Balm*. *Internasional Journal of Research in Cosmetic Science*. Hal.1-4. Kelly, H.W., Sorkness, C.A., 2005. *Pharmacotherapy A Pathophysiologic Approach Six Edition*. The McGraw-Hill Companies, USA.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan.com. 60 hal.
- Kristanti, A.N. 2008. *Buku Ajar Fitokimia*. Surabaya: Universitas Airlangga Press.
- Kwunsiriwong. 2016. *The Study on the Development and Processing Transfer of Lipbalm Productsfrom Virgin Coconut Oil: A Case Study*. Official Conference Preloceedings of The Asian Conferenceon Sustainability, Energy & the Environment 2016. Thailand: The International Academic Forum. Hal. 1-2.

- Lestari L. 2017. *Formulasi Sediaan Lipstik Menggunakan Ekstrak Buah Senggani (Malastomamalabathricum L.) sebagai Pewarna.*
- Linda. 2012. *Formulasi Sediaan Lipstik Menggunakan Ekstrak Angkak (Monascus purpureus) Sebagai Pewarna.* Skripsi. Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara. Medan. Halaman 40.
- Lutfia, F., dan Kurniawan, T. D. 2019. *Mutu Fisik Sediaan Lip balm dengan Pewarna Ekstrak Kayu Secang (Caesalpiniasappon L.).* Akademi Farmasi I Putra Indonesia Malang.
- Maulida, R. dan Guntarti, A. *The Influence Of Particle Size Of Black Rice (Oryza sativa L.) On Extract Yield And Total Anthocyanin Content.* Pharmacia. University Ahmad Dahlan. Vol.5, No.1. 2015:9-16.
- Matdoan dan Din, D. 2020. *Pemanfaatan Ekstrak Kasar Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) sebagai Pewarna dan Pengawet Alami Mie Basah.* Skripsi, Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan. Institut Agama IslamNegeri (IAIN) Ambon.
- Meilianti. 2018. *The Isolation of Natural Pigment (Anthocyanin) From Senduduk Akar Fruit (Melastoma Malabathricum L.) With Maceration Extraction Methode Used Ethanol Solvent.* Politeknik Negeri Sriwijaya. Distilasi, Vol.3 No.1, Hal 8.
- Melania P., Natalia P., Carvallo L., dan Dala Y. N. 2018. *Review: Antosianin dan pemanfaatannya.* Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry) Vol.6 No.2 (5-8).
- Menteri Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 376 Tahun 1990 *Tentang Bahan, Zat Warna, Zat Pengawet Dan Tabir Surya Pada Kosmetika.* Jakarta: Kemenkes RI; 1990.
- Mitsui T. 1997. *New Cosmetic Science.* 1st Edition. Elsevier Science B. V., Amsterdam, pp. 123-125, 128, 385-388.
- Molyneux, P. 2004. *The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-Hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity.* Songklanakarin Journal of Science and Technology. 26(2), 211-19.
- Mutiara, S., Kusumo, E., dan Supartono. 2014. *Identifikasi Betasianin dan Uji Antioksidan Ekstrak Buah Bit Merah.* Jurusan Kimia FMIPA, Universitas Negeri Semarang.

- Mutiara, N. 2014. *Pewarna Alami dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nanda, R. W. 2014. *Produksi Serbuk Pewarna Alami Bit Merah (Beta vulgaris L.) dengan Metode Oven Drying*. Semarang: Fakultas Teknologi Pangan.
- 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. 10 (1) April.
- Nazliniwaty, Laila, L. dan Mega, W. 2019. *Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Delima (Punica granatum L.) Dalam Formulasi Sediaan Lip Balm [Jurnal]*. Fakultas Farmasi, Universitas Sumatera Utara Medan.
- Ningrum, M.P. 2017. *Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Maserasi terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Rumput Laut Merah (Euchemacottonii)*. Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.
- Noermastuti, R. 2013. *Formulasi dan Evaluasi Sediaan Lipstik dengan Basis Lemak Cokelat dan Minyak Jarak*. UNS-Fak. MIPA Prog. DIII Farmasi-M3510064.
- Prasetyo, B. 2015. *Analisa Pengawet Pada Jajanan Yang Dijual Di SD Wilayah Srandol Semarang*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Rowe R. C., Sheskey P. J., dan Quinn M. E. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients 6<sup>th</sup> Edition*. London: Pharmaceutical Press.
- Sa'diyah, K. 2018. *Pengaruh Suhu dan Waktu Terhadap Pemekatan Sari Buah Jeruk Siam (Citrus nobilis) Menggunakan Teknologi Agitated Thin-Film Evaporator Bertekanan Vakum*. Laporan Tugas Akhir. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Saadatul, H.S. 2020. *Uji Aktivitas Antioksidan Serta Penentuan Nilai SPF (Sun Protection Factor) Pada Formula Lipbalm Bunga Rosella (Hibiscus subdariffa L.)*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Sahputri, D. dan Rizki. 2019. *Formulasi Sediaan Lip Balm Ekstrak Lidah Buaya (Aloe vera)*. Politeknik Kesehatan. Tanjungkarang. Santo, Budi. 2008.

- Sahraeni, Siti, Harjanto, Rahim, dan Hanisa. 2018. *Ekstraksi Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah sebagai Pewarna Alami*. Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Samarinda. Prosiding Seminar Hasil Penelitian (SNP2M) (pp.105-109).
- Saija, A., Scalese M., Lanza M., Marzullo D., Bonina F., dan Castelli F. 1995. *Flavonoids as Antioxidant Agents: Importance of Their Interaction with Biomembranes*. *Free Radic. Biol. & Med.* 19(4);p. 481-486.
- Santoso, W.E.A. dan T. Estiasih. 2012. *Jurnal Review : Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu (Ipomoeabatatas Var. Ayamurasaki) Dengan Likopigmen Na-Kaseinat Dan Protein Whey Serta Stabilitasnya Terhadap Pemanasan*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 121-127.
- Sibuea. 2015. *Ekstraksi Tanin Dari Kluwak (Pangiumedule R.) Menggunakan Pelarut Ethanol Dan Aquades Dan Aplikasinya Sebagai Pewarna Makanan*. Tugas Akhir, Program Teknik Kimia. Universitas Negeri Semarang.
- Simanjuntak, M.R, 2008, *Ekstraksi dan Fraksinasi Komponen Ekstrak Daun Tumbuhan Senduduk (Melastoma malabathricum L.) serta Pengujian Efek Sediaan Krim Terhadap Penyembuhan Luka Bakar*. Skripsi, Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Sipahli, S., Mohanlall, V., dan Mellem, J.J. 2017. *Stability and Degradation Kinetics of Crude Anthocyanin Extract from H. Sabdariffa*. *Food Science and Technology* 37 (2):209-215.
- Sitepu R., Heryanto, Brotosudarmo T.H.P., dan Limantara L. 2016. *Karakterisasi Antosianin Buah Murbei Spesies Morus alba dan Morus cathayana di Indonesia*. *Journal of Natural Science* 5 (2): 158-171.
- Solikhah, R. Purwantoyo, E. dan Rudyatmi, E. 2019. *Aktivitas Antioksidan dan Kadar Klorofil Kultivar Singkong di Daerah Wonosobo*. *Jurnal Universitas Negeri Semarang. Life Science* 8 (1).
- Susanti, Y.P. 2016. *Studi Kandungan Bahan Pengawet dan Pewarna Sintesis pada Berbagai Bumbu Giling di Pasar Kota Malang sebagai Sumber Belajar Biologi*. FKIP Universitas Muhammadiyah. Malang.
- Suzery M., Lestari S., dan Cahyono B. 2010. *Penentuan Total Antosianin dari Kelopak Bunga Rosela (Hibiscus Sabdariffa, L.) dengan Metode*

*Maserasi dan Sokshletasi*. Jurnal Sains dan Matematika, 18(1), 1-6.  
Retrieved from <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/sm/article/view/3116>

Tranggono dan Latifah. 2007. *Buku Pegangan Ilmu Pengetahuan Kosmetik*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Wahyuningtyas dan Fitria. 2010. “*Penggunaan Laba dan Arus Kas untuk Memprediksi Kondisi Financial Distress (studi kasus pada perusahaan bukan bank yang terdaftar di Bursa Efek Indonesia periode tahun 2005-2008)*”. Skripsi, Universitas Diponegoro. Semarang.

Wibawanto N. R., Victoria K. A., dan Rika P. 2014. *Produksi Serbuk Pewarna Alami Bit Merah (Beta vulgaris L.) dengan Metode Oven Drying*. Semarang: Universitas Katolik Soegija Pranata.

Widyawati, P.S. Wijaya, C.H. Harjosworo, P.S. dan Dondin S. 2010. *Pengaruh Ekstraksi dan Fraksinasi Terhadap Kemampuan Menangkap Radikal Bebas DPPH (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil) Ekstrak dan Fraksi Daun (Pluchea indica Less)*. Jurnal Agricultural Technology. 32(3): 249-257.

Wijayanti, C. 2011. *Pengaruh Komposisi Ozokerite dan Beeswax sebagai Basis terhadap Sifat Fisik dan Stabilitas Sediaan Lipstik dengan Pelembab Minyak Alpukat (Persea americana Mill.)*. Universitas Sanata Dharma  
<https://core.ac.uk/download/pdf/153436503.pdf>

Wirakusumah, E., S. 2007. *202 Jus Buah dan Sayuran*. Niaga Swadaya, Jakarta.

Wirakartakusumah. 2001. *Pangan dan Gizi*. Institut Pertanian Bogor.

Yu, L. 2008. *Wheat Antioxidants*. 1st Edition. Wiley. United States of America; p.120.