

## DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, M. (2008). *14022-28060-1-SM.pdf* (p. 8).
- Chatham, L. A., Howard, J. E., & Juvik, J. A. (2020). A natural colorant system from corn: Flavone-anthocyanin copigmentation for altered hues and improved shelf life. *Food Chemistry*, *310*, 125734. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125734>
- Handayani, R. (2013). *Formulasi Sediaan Bubuk Kompak Menggunakan Ekstrak Angkak Sebagai Pewarna*.
- Herfayati, P., Kimia, D. T., Teknik, F., & Utara, U. S. (2021). *karakteristik antosianin dari kulit buah nipah ( nypa fructican ) sebagai pewarna alami dengan metode soxhletasi karakteristik antosianin dari kulit buah nipah ( nypa fructican ) sebagai pewarna alami*.
- Ibrahim, W., Mutia, R., Nurhayati, N., Nelwida, N., & Berliana, B. (2016). Penggunaan Kulit Nanas Fermentasi dalam Ransum yang Mengandung Gulma Berkhasiat Obat Terhadap Konsumsi Nutrient Ayam Broiler. *Jurnal Agripet*, *16*(2), 76. <https://doi.org/10.17969/agripet.v16i2.4142>
- Ira, S., & Auliyah, A. (2019). kajian ph dan kadar air dalam sni sabun mandi padat di jabedebog Study of pH and Moisture Content in SNI of Bar Bath Soap in Jabedebog. *Prosiding PPIS 2020*, 293–300.
- Jannah, M., & Widowati, T. (2012). *Pengembangan Zat Warna Alami Dari Biji Kesumba (Bixa orellana Linn) Untuk Pewarna Batik*. 3–8.
- Jenie, B. S. L., & Helianti & Fardiaz, S. (1994). Pemanfaatan Ampas Tahu, Onggok dan Dedak untuk Produksi Pigmen Merah oleh *Monascus purpureus*. *Buletin Teknologi Dan Industri Pangan*, *5*(2), 22–29.
- Kalangi, S. J. R. (2014). Histofisiologi Kulit. *Jurnal Biomedik (Jbm)*, *5*(3), 12–20. <https://doi.org/10.35790/jbm.5.3.2013.4344>
- Lestario, L. N., & Andini, S. (2016). Kopigmentasi Kuersetin Apel (*Pyrus malus*) terhadap Stabilitas Warna Ekstrak Buah Duwet (*Syzygium cumini*). *Prosiding Konser Karya Ilmiah*, *2*(5), 37–42.
- Lisi, A. K. F., Runtuwene, M. R. J., & Wewengkang, D. S. (2017). Uji Fitokimia Dan Aktivitas Antioksidan Dari Ekstrak Metanol Bunga Soyogik (*Saurauia Bracteosa* Dc.). *Pharmacon*, *6*(1), 53–61.
- Maharani, A. B., Destiarti, L., Nurlina, Syahbanu, I., & Rahmalia, W. (2020). Indonesian Journal of Pure and Applied Chemistry ( the effect of the type oil on the physical and chemical. *Indonesia Journal of Pure and Applied Chemistry*, *3*(1), 22–30.

- Marliza, H., & Oktaviani, D. (2021). uji sitotoksik ekstrak etanol daun kemumu ( *Colocasia gigantea hook . f* ) dengan metode brine shrimp lethality test ( bslt ). *1*(1), 38–45.
- Meilia, N. (2019). Penetapan Kadar Asam Mefenamat Dalam Tablet Dengan Metode Spektroskopi Ftir (Fourier Transform Infrared) Kombinasi Kemometrik. *Fakultas Farmasi UMP*. <http://repository.ump.ac.id/id/eprint/9347>
- Mierza, V. (2020). Aktivitas Antibakteri dan Mekanisme Kerja Komponen Kimia Umbi Rarugadong (*Dioscorea pyrifolia* Kunth.) Terhadap Kebocoran Sel *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Disertasi Sumatera Utara : Universitas Sumatera Utara*, *1*(20), 1–206.
- Munawaroh, H., Fadillah, G., Saputri, L. N. M. Z., Hanif, Q. A., Hidayat, R., & Wahyuningsih, S. (2015). Kopigmentasi dan Uji Stabilitas Warna Antosianin dari Isolasi Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L .). *Seminar Nasional Matematika, Sains, Dan Informatika 2015, April*, 321–329.
- Ninla Elmawati Falabiba, Anggaran, W., Mayssara A. Abo Hassanin Supervised, A., Wiyono, B. ., Ninla Elmawati Falabiba, Zhang, Y. J., Li, Y., & Chen, X. (2014). *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, *5*(2), 40–51.
- Nurbaety, N., Aprillia, A. Y., & Wardani, G. A. (2021). *Kajian Penggunaan Kopigmen Mengandung Antosianin Asam Galat Terhadap Ekstrak yang*. *September*, 209–217.
- Onainor, E. R. (2019). *formulasi dan evaluasi kosmetik dekoratif perona pipi dari ekstrak angkak (monascus purpureus) sebagai pewarna dengan menggunakan lesitin sebagai pelembab kulit*. *1*(1), 105–112.
- Panjaitan, E. N., Saragih, A., & Purba, D. (2012). Formulasi Gel Dari Ekstrak Rimpang Jahe Merah ( *Zingiber officinale* Roscoe ) Gel Formulation of Red Ginger ( *Zingiber officinale* Roscoe ) Extract. *Journal of Pharmaceutics and Pharmacology*, *1*(1), 9–20.
- Paryanto, P., & Mastuti, E. (2011). Pembuatan Konsentrat Zat Warna Alami Untuk Bahan Makanan Dari Daun Pandan Dan Biji Kesumba Beserta Penerapannya. *Ekuilibrium*, *10*(1), 31–35. <https://doi.org/10.20961/ekuilibrium.v10i1.2230>
- Patel, S. G., & Siddaiah, M. (2018). Journal of Drug Delivery and Therapeutics Formulation and evaluation of effervescent tablets : a review. *Journal of Drug Delivery and Therapeutics*, *8*(6), 296–303.

- Product, J., Yeast, R., & Binder, C. (2019). *Penambahan Bekatul dan Angkak pada Produk Agar-agar sebagai Alternatif Cemilan Pengikat Kolesterol*. 6(2), 85–90. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2019.6.85>
- Purwanto, A. (2011). Produksi Angkak oleh *Monascus Purpureus* dengan Menggunakan Beberapa Varietas Padi yang Berbeda Tingkat Kepulenannya. *Widya Warta No. 01 Tahun XXXV, 01*, 40–56.
- Putri, M. C., Maflahah, I., Supriyanto, S., & Asfan, D. F. (2022). Pendugaan Umur Simpan Garam Mandi (Bath Salt) Aroma Serreh Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT). *Rekayasa, 15*(1), 92–99. <https://doi.org/10.21107/rekayasa.v15i1.13855>
- Putri, R. D., Destryana, R. A., & Santosa, R. (2020). Pemanfaatan Garam Krosok Sebagai Kreatif Bisnis Masyarakat Pesisir. *Journal of Food Technology and Agroindustry, 2*(1), 15–19. <https://doi.org/10.24929/jfta.v2i1.956>
- R Kalyani, S. (2021). Impact of COVID 19 on Personal Care Products in India: A study with special reference to beauty and cosmetic products and personal hygiene products. *JournalNX, 7*(02), 39–44.
- Rahimah, S., Ba, F. M., Limbong, B. A., Tinggi, S., Farmasi, I., Perintis, J., Km, K., & Selatan, S. (2019). The Toxicity Test of Ethanol Extract of Leaves *Averrhoa bilimbi L* . Using Brine Shrimp Lethality Test ( BSLT ). 4(1), 10–14.
- Randa, Y. (2016). *uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol akar pepaya ( carica papaya) terhadap bakteri Streptococcus pneumoniae DAN Vibrio cholerae*. 31–48.
- Recipe, N. S. (n.d.). *The Soapy Science of Natural Soap Bath Salts*. 3–5.
- Rezki, R. S., Anggoro, D., & MZ, S. (2015). Ekstraksi Multi Tahap Kurkumin dari Kunyit (*Curcumadomestica Valet*) Menggunakan Pelarut Etanol. *Jurnal Teknik Kimia USU, 29*, 29–34.
- Samosir, A. S., Bialangi, N., & Iyabu, H. (2018). Analisis Kandungan Rhodamin B pada Saos Tomat yang Beredar di Pasar Sentral Kota Gorontalo dengan Menggunakan Metode Kromatografi Lapis Tipis ( KLT ). *Jurnal Entropi, 13*(1), 4.
- Sciences, E., & Lumpur, K. (2017). *Review on Extraction and Isolation of Plant Secondary Metabolites*. <https://doi.org/10.15242/iie.c0517024>
- Sciences, J. S., Toksisitas, U., Etanol, E., & Ekor, D. (2021). Uji Toksisitas Ekstrak Etanol Daun Ekor Kucing ( *Acalypha hispida Burm . f .* ) Dengan Metode Brine Shrimp Lethality Test ( BSLT ). 3(September), 52–62.

- Shafira, A., & Mayangsari, L. (2020). A Study Towards Barriers of Organic Personal Care Consumption Among Indonesian Young Woman. *Malaysian Journal of Social Sciences and Humanities (MJSSH)*, 5(8), 48–59. <https://doi.org/10.47405/mjssh.v5i8.463>
- Souhoka, F. A., Hattu, N., & Huliselan, M. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Biji Kesumba Keling (*Bixa orellana* L). 7(1), 25–31. <https://doi.org/10.30598/ijcr.2019.7-fas>
- Suparmi, Prasetyo, B., & Limantara, L. (2008). *Kandungan dan Isolasi Pigmen Pada Selaput Biji Kesumba ( Bixa orellana L .): Potensinya sebagai Pewarna Alami Makanan* (Issue August 2008).
- Tranggono, R. I., & Latifah, F. (2007). Buku Pegangan Ilmu Kosmetik. In *PT Gramedia Pustaka Utama* (pp. 3–7).
- Utami, M. R., & Ardiyanti, Y. (2019). *Journal of Holistic and Health Sciences V o l . 3 , N o . 1 , J a n u a r i - J u n i 2 0 1 9 | 14 analisis aktivitas toksisitas beberapa minyak atsiri dengan metode journal of holistic and health sciences.* 14–20.
- Wahyuni, T. (2017). Diversifikasi Garam Laut Menjadi Garam Mandi Bath Bombs. *Prosiding Seminar Nasional Kelautan Dan Perikanan, April*, 35–37.
- Wulandari, D., Hanum, T., & Rangga, A. (2018). Copigmentation Effect of Catechol and Tannin on Stability of Glutinous Black Rice Bran (*Oryza sativa glutinosa*). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 23(1), 31.