

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhi, Djuanda. (2007). Ilmu Penyakit Kulit Dan Kelamin. Edisi Kelima. Jakarta: Balai Penerbit Fkui.
- Alami, P., Sengon, K., Falcataria, P., Paraserianthes, W., Putri, A. R., & Tavita, G. E. (2016). Ekstrak Biji Kesumba Keling (*Bixa Orellana* Linn) Sebagai Pewarna Alami Kayu Sengon (*Paraserianthes Falcataria* Linn).
- Alfajar, Said Haikal. (2022). Studi Kopigmentasi Campuran Ekstrak Biji Kesumba Keling (*Bixa Orellana* L.) Dengan Ekstrak Angkak Merah. Sumatera Utara. Universitas Tjut Nyak Dhien.
- Amantika, R. S., & Syamwil, R. (2021). Pemanfaatan Daun Lengkek (*Nephelium Logan*) Untuk Pewarna Batik. 10(1). 52–56.
- Anggreini, R. A., Winarti, S., & Heryanto, T. (2018). Pengaruh Suhu, Lama Waktu Pemanasan, pH, Garam dan Gula Terhadap Kestabilan Karotenoid Licuala. *Jurnal Teknologi Pangan*. 12(2). 82–86.
- Apriani, I. (2016). Pengembangan Media Belajar: Angkak Beras Merah Dan Teh (*Camellia Sinensis*) Sebagai Pewarna Alternatif Preparat Basah Jaringan Tumbuhan. *Bioilmi: Jurnal Pendidikan*. 2(1). 60.
- Atma, Y., Trilogi, U., & Trilogi, K. (2015). Masyarakat Yang Mengkonsumsi Sosis Karena Sosis Merupakan Makanan Siap Saji Dan Memiliki Kandungan Gizi Tinggi Terutama Protein (Purnomo 2007). 7(2).
- Ayele, A., Haile, S., Alemu, D., & Kamaraj, M. (2021). *Comparative Utilization of Dead and Live Fungal Biomass for the Removal of Heavy Metal: A Concise Review. Scientific World Journal*.
- Becker, F et al. (2015). Analisis Kualitas Pelayanan Dan Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada Toko Kosmetik Keyfha Di Kabupaten Tapin.
- Butarbutar, M. E. T., & Chaerunisaa, A.Y. (2020). Peran Pelembab dalam Mengatasi Kondisi Kulit Kering. *Majalah Farmasetika*. 6(1). 56–69.
- 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.
- Chiu, C. (2006). Produksi beras cetakan merah menggunakan pembuat koji tipe Nagata yang dimodifikasi. 297–304.
- Darmawati, E., Yuhana, S., & Sutopo, S. (2021). The utilization of kesumba seeds for coloring Biawak (*varanus salvator*) leather with dyeing and finishing methods based on environmentally friendly. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 683(1). 0–8.

- Elisa, A., Vieira, F., Michelle, K., Pinheiro, L., Pimenta, S., Oliveira, L. De, Amorim, T., Fernandes, G., Avelar, D., Bruna, A., & Viana, R. (2021). *Materials Science & Engineering C Cellulose acetate nanofibers loaded with crude annatto extract : Preparation , characterization , and in vivo evaluation for potential wound healing applications. Materials Science & Engineering C*. 118. 111322.
- Endah, S. R. N. (2017). Pembuatan Ekstrak Etanol Dan Penapisan Fitokimia Ekstrak Etanol Kulit Batang Sintok (*Cinnamomun sintoc* Bl.). *Jurnal Hexagro*. 1(2). 29–35.
- Fatimah, S. (2012). *Fermentasi Monascus purpureus Pada Nata De Coco Dalam Pembentukan Zat Warna Antosianin Dan Lovastatin Dengan Variasi Substrat Dan Lama Inkubasi*.
- Gomes Pacheco, T. et al (2019). *Genetic, evolutionary and phylogenetic aspects of the plastome of annatto (Bixa orellana L.), the Amazonian commercial species of natural dyes. Planta*. 249(2). 563–582.
- Gradinaru, G., Biliaderis, C. G., Kallithraka, S., Kefalas, P., & Garcia-Viguera, C. (2003). *Thermal stability of Hibiscus sabdariffa L. anthocyanins in solution and in solid state: Effects of copigmentation and glass transition. Food Chemistry*. 83(3). 423–436.
- Hanani, T., Widowati, I., & Susanto, A. (2020). Kandungan Senyawa Beta Karoten pada Spirulina platensis dengan Perlakuan Perbedaan Lama Waktu Pencahayaan. *Buletin Oseanografi Marina*. 9(1). 55–58.
- Handayani, R. (2013). Formulasi Sediaan Bubuk Kompak Menggunakan Ekstrak Angkak Sebagai Pewarna.
- Hanifa, N. I., Akbar, B., Abdullah, S., & Susilo. (2018). Analisis Kemampuan Memecahkan Masalah Siswa Kelas X IPA pada Materi Perubahan Lingkungan dan Faktor yang Mempengaruhinya. *Didaktika Biologi: Jurnal Penelitian Pendidikan Biologi*. 2(2). 121–128.
- Harmoni Br Tarigan, M., Asfianti, V., & Anastasia Br Ginting, G. (2021). *Formulation And Evaluation Of The Preparation Of Blush On Cream From Ethanol Extract Flower Kecombrang (Etlingera Elatior (Jack) R. M. Sm.)*. *Jurnal Biosains*. 7(2). 103–115.
- He, Y., Wen, L., Yu, H., Zheng, F., Wang, Z., Xu, X., Zhang, H., Cao, Y., Wang, B., Chu, B., & Hao, J. (2018). *Effects of high hydrostatic pressure-assisted organic acids on the copigmentation of Vitis amurensis Rupr anthocyanins. Food Chemistry*. 268. 15–26.

- 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.*
- Hinestroza, D. (2018). Perbandingan Konsentrasi Formulasi Blush On Menggunakan Ekstrak Buah Naga Daging Supermerah (*Hylocereus Lemairei* Hook. Britton & Rose) Sebagai Pewarna Alami.
- Hussaana, A., & Suparmi. (2012). Potensi Ekstrak Selaput Biji Kesumba ( *Bixa orellana* L .) sebagai Obat Antiinflamasi *The Potency of Bixa orellana Seedcouts Extract ' s as Antiinflammation Drug. Sains Medika*, 4(2), 134–141.
- Jannah, M., & Widowati, T. (2012). Pengembangan Zat Warna Alami Dari Biji Kesumba (*Bixa orellana* Linn) Untuk Pewarna Batik. 3–8.
- 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.
- Liu, S., Laaksonen, O., Yang, W., Zhang, B., & Yang, B. (2020). *Pyranocyanins in bilberry (Vaccinium myrtillus L.) wines fermented with Schizosaccharomyces pombe and their evolution during aging. Food Chemistry*. 305. 125438.
- Maleta, H. S., Indrawati, R., Limantara, L., & Brotosudarmo, T. H. P. (2018). Ragam Metode Ekstraksi Karotenoid dari Sumber Tumbuhan dalam Dekade Terakhir (Telaah Literatur). *Jurnal Rekayasa Kimia & Lingkungan*. 13(1). 40–50.
- 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.
- Mitra, S., Rauf, A., Tareq, A. M., Jahan, S., Emran, T. Bin, Shahriar, T. G., Dhama, K., Alhumaydhi, F. A., Aljohani, A. S. M., Rebezov, M., Uddin, M. S., Jeandet, P., Shah, Z. A., Shariati, M. A., & Rengasamy, K. R. (2021). *Potential health benefits of carotenoid lutein: An updated review. Food and Chemical Toxicology*. 154.112328.
- Mold, R. E. D., Angkak, R., Makanan, S., & Dari, T. (2014). Red Mold Rice (Angkak) Sebagai Makanan Terfermentasi Dari China: Suatu Kajian Pustaka.

- Moreira, P. A., Lins, J., Dequigiovanni, G., Veasey, E. A., & Clement, C. R. (2015). The domestication of annatto (*Bixa orellana*) from *bixa urucurana* in Amazonia. *Economic Botany*. 69(2). 127–135.
- Mustafida, R. (2019). Formulasi Pewarna Pipi Ekstrak Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) dalam Sediaan Gel. In *[Skripsi]* (Issue L).
- Noppe, H., Abuín Martínez, S., Verheyden, K., Van Loco, J., Companyó Beltran, R., & De Brabander, H. F. (2009). *Determination of bixin and norbixin in meat using liquid chromatography and photodiode array detection. Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment*. 26(1). 17–24.
- Nurhayati, I. (2016). Pembuatan blush on dari buah naga. In *Skripsi diterbitkan Semarang Fakultas Teknik Universitas Negri*.
- 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.
- P, D. R. S., Muin, A. A., & Amin, M. (2019). Pemilihan Facial Wash Untuk Kulit Wajah Berminyak Dengan Metode Promethee II. *CESS (Journal of Computer Engineering System and Science)*. 4(2). 222–229.
- Patras, A. (2019). Stability and colour evaluation of red cabbage waste hydroethanolic extract in presence of different food additives or ingredients. *Food Chemistr*. 275. 539–548.
- Perdanakusuma, D. S. (2007). “From Caring to Curing, Pause Before You Use Gauze” *JW Marriot Hotel Surabaya Anatomi Fisiologi Kulit Dan Penyembuhan Luka*. 1–8.
- Pewarna, V., Pamidighantam, P. R., Galla, N. R., Mallidu, M., & Karakala, B. (2014). *Studi Pengaruh Sumber Cahaya Terhadap Stabilitas dan Aktivitas Antioksidan In. 2*. 68–74.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*. 6(2). 79–97.
- Ramani, S., Cahaya Himawan, H., & Kurniawati, N. (2021). Formulasi Sediaan Blush on Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpiinia Sappan* L) Sebagai Pewarna Alami Dalam Bentuk Powder. *Jurnal Farmamedika (Pharmamedica Journal)*. 6(1). 1–9.
- Randa, Y. (2016). *UJI AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK ETANOL AKAR PEPAYA (Carica papaya) TERHADAP BAKTERI Streptococcus pneumoniae DAN Vibrio cholerae*. 31–48.

- Sari, N. R., & Setyowati, E. (2014). Pengaruh Masker Jagung dan Minyak Zaitun terhadap Perawatan Kulit Wajah. *Journal of Beauty and Beauty Health Education*. 3(1). 1–7.
- Sianipar, A. Y., Nurbaya, S., Sitanggang, E. P., Sari, U., Indonesia, M., Sari, U., Indonesia, M., & Stroberi, S. B. (2020). Formulasi Sediaan Blush On Dari Sari Buah Stroberi ( *Fragaria vesca* L ) Sebagai Perona Pipi. 7(1). 9–14.
- Siregar, A. A. (2018). Eksplorasi Tumbuhan Pewarna Alami pada Kawasan Hutan Lindung Simandar Kabupaten Dairi Provinsi Sumatera. *Skripsi*.
- Souhoka, F. A., Hattu, N., & Huliselan, M. (2019a). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Biji Kesumba Keling (*Bixa orellana* L). *Indo. J. Chem. Res.* 7(1). 25–31.
- Subamia, I. W., Meilisza, N., & Mara, K. L. (2010). Peningkatan Kualitas Warna Ikan Rainbow Merah ( *Glossolepis Incisus* , Weber 1907 ) Melalui Pengkayaan Sumber Karotenoid Tepung Kepala Udang Dalam Pakan [ Color Quality Improvement Of Red Rainbow Fish ( *Glossolepis Incisus* , Weber 1907 ) Through Carotenoid. *Jurnal Iktiologi Indonesia*. 10(1). 1–9.
- 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).
- Titiek Pujilestari. (1998). Review : Sumber Dan Pemanfaatan Zat Warna Alam Untuk Keperluanindustri (Review. *Dinamika Kerajinan Dan Batik: Majalah Ilmiah*. 32(2). 93–106.
- Utara, U. S. (2011). *Penggunaan Serbuk Zat Warna Biji Kesumba Keling (Bixa Orellana L.) Dalam Formula Sediaan Pewarna Rambut Bentuk Larutan*.
- 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.
- Yuliana, A., Nurdianti, L., Fitriani, F., & Amin, S. (2020). Formulasi Dan Evaluasi Kosmetik Dekoratif Perona Pipi Dari Ekstrak Angkak (*Monascus Purpureus*) Sebagai Pewarna Dengan Menggunakan Lesitin Sebagai Pelembab Kulit. *FITOFARMAKA: Jurnal Ilmiah Farmasi*. 10(1). 1–11.