

DAFTAR PUSTAKA

- Anggreini, R. A., Winarti, S., & Heryanto, T. (2018). Pengaruh Suhu, Lama Waktu Pemanasan, PH, Garam Dan Gula Terhadap Kestabilan Karotenoid Licuala. *Jurnal Teknologi Pangan*. Hal. 12, 82-86.
- Apriani, I. (2016). Pengembangan Media Belajar: Angkak Beras Merah Dan Teh (*Camelia sinensis*) Sebagai Pewarna Alternatif Preparat Basah Jaringan Tumbuhan. *Bioilmi: Jurnal Pendidikan*. Hal. 2, 59-65.
- Atma, Y. (2015). Studi Penggunaan Angkak Sebagai Pewarna Alami Dalam Pengolahan Sosis Daging Sapi. *Jurnal Teknologi*. Hal. 7, 1-10, 76-85.
- Ayele, A., Getachew, D., Kamaraj, M., & Suresh, A. (2021). Phycoremediation of Synthetic Dyes : An Effective and Eco-Friendly Algal Technology for the Dye Abatement. *Journal of Chemistry*. Hal. 1-14.
- Aziz, A. A., Taher, Z. M., Muda, R., & Aziz, R. (2017). Cosmeceuticals and Natural Cosmetics. *Recent Trends in Malaysia Medicinal Plants Research*. Hal. 126-175.
- Bakri, M. K., Rahman, M. R., Khui, P. L., Jayamani, E., & Khan, A. (2021). Use Of Sustainable Polymers To Make Green Composites. *Advances in Sustainable Polymer Composites*. Hal. 109-129.
- Balsam, M. S., & Sagarin, E. (1972). *Cosmetics Science and Technology*. London: John Wiley and Sons. Hal. 63-80
- Beos, N., Kemps, E., & Prichard, I. (2021). Photo manipulation as a predictor of facial dissatisfaction and cosmetic procedure attitudes. *Body Image*. Hal. 39, 194-201.
- Black, H. S., Boehm, F., Edge, R., & Truscott, T. G. (2020). The Benefits And Risks Of Certain Dietary Carotenoids That Exhibit Both Anti-And Pro-Oxidative Mechanisms—A Comprehensive Review. *Antioxidants*. Hal. 9, 1-31.
- 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*. Hal. 9, 1-32.
- Chauhan, A. K., & Choudhury, B. (2021). Chemosphere Synthetic Dyes Degradation Using Lignolytic Enzymes Produced From Halopiger Aswanensis Strain ABC _ IITR By Solid State Fermentation. *Chemosphere*. Hal. 273, 1-12.

- Chiu, C.-H., Ni, K.-H., Guu, Y.-K., & Pan, T.-M. (2006). Production of brown molded rice using a modified Nagata-type koji maker. *Biotechnology And Process Engineering Products*. Hal. 73, 297-304.
- Choia, E., Maenga, S. J., Yunb, S., Yua, H., Shinc, J.-S., & Yun, J.-Y. (2021). The Degeneration Of Skin Cosmetics And The Structural Changes Of The Chemical Components As An Indicator Of Product Shelf Life. *Journal of Industrial and Engineering Chemistry*. Hal. 100, 317-323.
- Cooperstone, J., & Schwartz, S. (2016). Recent Insights Into Health Benefits of Carotenoids. *Handbook on Natural Pigments in Food and Beverages*. Hal. 474-497.
- Darmawati, E., Yuhana, S., & Sutopo. (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*, Hal. 683, 1-8.
- Departemen Kesehatan. (2000). Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta: Departemen Kesehatan. Hal. 80-85.
- Dharmayanti, L., Aji, N. P., & Angelina, F. (2020). Pemanfaatan Ekstrak Biji Kesumba Keling (*Bixa orellana* L.) Sebagai Pewarna Alami Pada Sediaan Lipstik. *Jurnal Ilmiah Pharmacy*. Hal. 7, 222-231.
- Ditjen POM. (1979). *Farmakope Indonesia* (3 ed.). Jakarta: Departemen Kesehatan RI. Hal. 33, 459.
- Dutta, A. (2017). Fourier Transform Infrared Spectroscopy. *Spectroscopic Methods for Nanomaterials Characterization*. Hal. 2, 73-93.
- Endarini, L. H. (2016). *Farmakognisi dan Fitokimia*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Hal. 56-58.
- Fadlelmoula, A., Pinho, D., Carvalho, V. H., Catarino, u. O., & Minas, G. (2022). Fourier Transform Infrared (FTIR) Spectroscopy to Analyse Human Blood over the Last 20 Years : A Review towards Lab-on-a-Chip Devices. *Micromachines*. Hal. 13, 1-20.
- Fatimah, & Jamailah. (2018). Pembuatan Sabun Padat Madu dengan Penambahan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. Hal. 5, 90-100.

- Fatimah, S. (2012). Fermentasi *Monascus purpureus* Pada Nata De Coco Dalam Pembentukan Zat Warna Antosianin Dan Lovastatin Dengan Variasi Substrat Dan Lama Inskubasi. *Thesis*, Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sebelas Maret Surakarta. Hal. 78-81.
- Fitria, S. R. (2016). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Akar Pepaya (*Carica papaya*) Terhadap Bakteri *Streptococcus pneumoniae* Dan *Vibrio cholerae*. *Naskah Publikasi*, Fakultas Kedokteran Universitas Tanjungpura . Hal. 30-33.
- Forgacs, E., Cserhati, T., & Oros, G. (2004). Removal of Synthetic Dyes from Wastewaters : A Review. *Environment International*. Hal. 30, 953-971.
- Franyoto, Y. D., Kusmita, L., Mutmainah, Puspitaningrum, I., & Retno, N. A. (2020). Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Rendemen Ekstrak Kesumba (*Bixa Orellana L.*). *Karya Ilmiah*. Hal. 1-10.
- Ghodke, S. A., Maheshwari, U., Gupta, S., Sonawane, S. H., & Bhanvase, B. A. (2021). Nanomaterials for adsorption of pollutants and heavy metals: Introduction, mechanism, and challenges. *Handbook of Nanomaterials for Wastewater Treatment*. Hal. 343-366.
- Gradinarua, G., Biliaderisb, C., Kallithrakac, S., Kefalasa, 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*. Hal. 83, 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*. Hal. 9, 55-58.
- Handayani, R. (2013). Formulasi Sediaan Bubuk Kompak Menggunakan Ekstrak Angkak Sebagai Pewarna. *Skripsi*, Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara. Hal. 28-31.
- Hanifa, L. N., Gama, S. I., & Rijai, L. (2019). Kandungan Metabolit Sekunder Tempe Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*. Hal. 10, 122-125.
- Hasim, Faridah, D. N., & Mithania, D. (2019). Penambahan Bekatul dan Angkak pada Produk Agar-agar sebagai Alternatif Cemilan Pengikat Kolesterol. *Jurnal Mutu Pangan*. Hal. 6, 85-90.
- Heidarizadi, E., & Tabaraki, R. (2016). Simultaneous Spectrophotometric Determination Of Synthetic Dyes In Food Samples After Cloud Poin

- Textraction Using Multiple Response Optimizations. *Talenta*, 2016. Hal. 237-246.
- Herfayati, P. (2021). Karakteristik Antosianin Dari Kluit Buah Nipah (*Nypa Fructican*) Sebagai Pewarna Alami Dengan Metode Soxhletasi. *Skripsi*, Fakultas Teknik Universitas Sumatera Utara. Hal. 40-45.
- Hidayat, R. P., Dr. Ir. Bambang Hidayat, D., & drg. Yuti Malinda, M. M. (2018). Identifikasi Pola Sidik Bibir Pada Identitas Manusia Menggunakan Metode Histogram Of Oriented Gradients Dan Klasifikasi Support Vector Machine Sebagai Aplikasi Bidang Forensik Biometrik. *e-Proceeding of Engineering*. Hal. 4884-4892.
- Husna, N. E., Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar. *AGRITEC*. Hal. 33, 296-302.
- Hussaana, A., & Suparmi. (2012). Potensi Ekstrak Selaput Biji Kesumba (*Bixa orellana* L.) sebagai Obat Antiinflamasi. *Sains Medika*. Hal. 4, 134-141.
- Huy, N. D., Ha, D. T., Khoo, K. S., Lan, P. T., Quang, H. T., Loc, N. H., et al. (2020). Synthetic Dyes Removal By Fusarium Oxysporum HUIB02 And Stimulation Effect On Laccase Accumulation. *Environmental Technology and Innovation*. Hal. 19, 1-11.
- Jannah, M., & Widowati, T. (2012). Pengembangan Zat Warna Alami Dari Biji Kesumba (*Bixa orellana* L.) Untuk Pewarna Batik. *Laporan Tugas Akhir*, Fakultas Teknik Universitas Sebelas Maret. Hal. 53-59.
- Jin, P., Chergaoui, S., Zheng, J., Volodine, A., Zhang, X., Liu, Z., et al. (2022). Low-Pressure Highly Permeable Polyester Loose Nanofiltration Membranes Tailored By Natural Carbohydrates For Effective Dye/Salt Fractionation. *Journal of Hazardous Materials*. Hal. 421, 1-10.
- Kandasamy, N., Kaliappan, K., & Palanisamy, T. (2021). Upcycling Sawdust Into Colorant: Ecofriendly Natural Dyeing Of Fabrics With Ultrasound Assisted Dye Extract Of Pterocarpus Indicus Willd. *Nadiya Kandasamy a, Kalaiarasi Kaliappan a,*; Thanikaivelan Palanisamy*. Hal. 171, 1-13.
- Kawuri, R. (2014). Red Mold Rice (Angkak) Sebagai Makanan Terfermentasi Dari China Suatu Kajian Pustaka. *Biologi*. Hal. 18, 24-28.
- Kayvan Fathimani, D., Jon Perenack, M. D., & Brian J. Christensen, M. D. (2021). The Use of Tranexamic Acid in Facial Cosmetic Surgery Procedures: A Technical Note. *Journal of Oral and Maxillofacial Surgery*. Hal. 79, 2334-2338.

- Klimek-Szczykutowicz, M., Szopa, A., & Ekiert, H. (2018). Chemical Composition Traditional And Professional Use In Medicine Application In Environmental Protection Position In Food And Cosmeticsindustries And Biotechnological Studies Of Nasturtium Officinale (Watercress). *Fitoterapia*. Hal. 299, 283-292.
- Kopec, R. E., Cooperstone, J. L., Cichon, M. J., & Schwartz, S. J. (2012). Analysis Methods of Carotenoid. *Analysis of antioxidant-rich phytochemicals*. Hal. 105-148.
- Kurniawan, M., Izzati, M., & Nurchayati, Y. (2010). Kandungan Klorofil, Karotenoid, dan Vitamin C pada Beberapa Spesies Tumbuhan Akuatik. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. Hal. 18, 28-40.
- Kusumaningrum, H. P., & Zainuri, M. (2013). Aplikasi Pakan Alami Kaya Karotenoid untuk Post Larvae. *Journal Ilmu Kelautan*. Hal. 18, 143-149.
- Li, Y., Liu, Z., Zhang, Y., Jiang, L., Cai, Y., Chen, X., et al. (2021). Investigation and probabilistic health risk assessment of trace elements in good sale lip cosmetics crawled by Python from Chinese e-commerce market. *Journal of Hazardous Materials*. Hal. 405, 1-49.
- Maleta, H. S., Indrawati, R., Limantara, L., & Brotosudarmo, T. H. (2018). Ragam Metode Ekstraksi Karotenoid dari Sumber Tumbuhan dalam Dekade Terakhir (*Telaah Literatur*). *Jurnal Rekayasa Kimia & Lingkungan*. Hal. 13, 40-50.
- Mallakpour, S., & Azimi, F. (2020). Spectroscopic Characterization Techniques For Layered Double Hydroxide Polymer Nanocomposites. *Layered Double Hydroxide Polymer Nanocomposites*. Hal. 231-280.
- Mansour, R. (2018). Natural Dyes and Pigments: Extraction and Applications. *Handbook of Renewable Materials for Coloration and Finishing*. Hal.75-102.
- Marliau, R. J. (2013). Uji Efek Dekokta Angkak (Beras Fermentasi *Monascus purpureus*) Terhadap Kadar Trombosit Tikus Putih Jantan Galur Wistar Trombositopenia Yang Diinduksi Cisplatin. *Naskah Publikasi*. Hal. 1-18.
- Marpaung, A. M. (2018). The Potential of Local Natural Dyes for the Food Industry. *Food Technology Department*. Hal. 1-7.
- Meganingtyas, W., & Alauhdin, M. (2021). Ekstraksi Antosianin dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) dan Pemanfaatannya sebagai Indikator Alami Titrasi Asam-Basa. *agriTECH*. Hal. 41, 278-284.

- Meléndez-Martínez, A. J., Escudero-Gilete, M. L., Vicario, I. M., & Heredia, F. J. (2010). Study Of The Influence Of Carotenoid Structure And Individual Carotenoids Inthe Qualitative And Quantitative Attributes Of Orange Juice Colour. *Food Research International*. Hal. 43, 1289–1296.
- Merdekawati, W., Karwur, F. F., & Susanto, A. B. (2017). Karotenoid Pada Algae: Kajian Tentang Biosintesis, Distribusi Serta Fungsi Karotenoid. *Bioma*. Hal.13, 23-32.
- Mierza, V. (2020). Aktivitas Antibakteri dan Mekanisme Kerja Komponen Kimia Umbi Rarugadong (*Dioscorea pyrifolia Kunth.*) Terhadap Kebocoran Sel Escherichia coli dan Staphylococcus aureus. *Disertasi*, Fakultas Farmasi Universitas Sumatra Utara.
- Mishra, P., & Dwived, S. (2012). Formulation and evaluation of lipstick containing herbal ingredients. *Asian Journal of Medical and Pharmaceutical Researches*. Hal. 2, 58-60.
- Mitra, S., Raufb, A., Tareq, A. M., Jahan, S., Emran, T. B., Shahriar, T. G., et al. (2021). Potential health benefits of carotenoid lutein: An updated review. *Food and Chemical Toxicology journal*. Hal. 154, 1-13.
- Mohamed, M., Jaafar, J., Ismail, A., Othman, M., & Rahman, M. (2017). Fourier Transform Infrared (FTIR) Spectroscopy. *Membrane Characterization*. Hal. 3-29.
- Muliawan, D., & Suriana, N. (2013). *A-Z tentang Kosmetik*. Jakarta: PT. Alex Media Komputindo. Hal. 50-55.
- Naselia, U. A., Septiani, Silalahi, I. H., & Rahmalia, W. (2020). Isolasi Dan Karakterisasi Pigmen Bixin Dari Tanaman Kesumba (*Bixa orellana L.*). *Kimia Khatulistiwa*. Hal. 8, 53-61.
- Nasrian. (2018). Ekstraksi Pigmen Karotenoid Pada Cangkang Kepiting Sebagai Pewarna Alami Yang Sehat. *Akademika : Jurnal Ilmiah Media Publikasi Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*. Hal. 7, 27-33.
- Oktavillariantika, A.A.I.A.S.1, Dewi, N., Yanti, N., & Arisanti, C. (2018). Pengaruh Jenis dan Rasio Maltodekstrin DE 10 dan Gum Arab Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Stabilitas Mikroenkapsulasi Antosianin Ekstrak Etanol Umbi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Farmasi Udayana*. Hal. 7, 19-27.
- Omeje, K. O., Nnolim, N. E., a, B. O., a, J. N., & Eze, S. O. (2020). Synthetic Dyes Decolorization Potential Of Agroindustrial Waste-Derived Thermo-

- Active Laccase From *Aspergillus* Species. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*. Hal. 29, 1-7.
- Pacheco, T. G., Lopes, A. d., Viana, G. D., Silva, O. N., Silva, G. M., Vieira, L. d., et al. (2019). Genetic, Evolutionary And Phylogenetic Aspects Of The Plastome Of Annatto (*Bixa Orellana* L.), The Amazonian Commercial Species Of Natural Dyes. *Planta*. Hal. 249, 563-582.
- Palianskikh, A. I., Sychik, S. I., & Leschev, S. M. (2022). Development And Validation Of The HPLC-DAD Method For The Quantification Of 16 Synthetic Dyes In Various Foods And The Use Of Liquid Anion Exchange Extraction For Qualitative Expression Determination. *Food Chemistry*. Hal. 369, 1-14.
- Pamidighantam, P. R., Galla, N. R., Mallidu, M., Karakala, B., & Akula, S. (2014). Studies on Effect of Light Source on the Stability and In Vitro Antioxidant Activity of Dyes and Extracts from Annatto (*Bixa orellana* L.) Seed. *Journal of Food and Pharmaceutical Sciences*. Hal. 2, 68-74.
- Pataro, G., Carullo, D., Siddique, M. A., Falcone, M., Donsi, F., & Ferrari, G. (2018). Improved Extractability Of Carotenoids From Tomato Peels As Side Benefits Of PEF Treatment Of Tomato Fruit For More Energy-Efficient Steam-Assisted Peeling. *Journal of Food Engineering*. Hal. 233, 65-73.
- Pebrianti, C., Ainurrasyid, R., & Purnamaningsih, S. L. (2015). Uji Kadar Antosianin dan Hasil Enam Varietas Tanaman Bayam Merah (*Alternanthera amoena* Voss) pada Musim Hujan. *Jurnal Produksi Tanaman*. Hal. 3, 27-23.
- Phan, K., Raes, K., Speybroeck, V. V., Roosen, M., Clerck, K. D., & Meester, S. D. (2021). Non-Food Applications of Natural Dyes Extracted from Agro-Food Residues : A Critical Review. *Journal of Cleaner Production*. Hal. 301, 1-26.
- Pratimasari, D., & Lindawati, N. Y. (2018). Optimasi Zat Warna Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Pada Sirup Parasetamol. *Jurnal Ilmiah Manuntung*. Hal. 4, 89-97.
- Pratiwi, D., Nurmaliza, & Bakhtiar, T. (2020). Pemanfaatan Zat Warna Alami Dari Kunyit (*Curcuma domestica* Val) Dan Biji Coklat (*Theobroma Cacao* L) Pada Sediaan Lipstik. *Global Conferences Series:Sciences and Technology*. Hal. 5, 6-12.

- Priatni, S., Damayanti, S., Saraswati, V., Ratnaningrum, D., & Singgih, M. (2014). The Utilization of Solid Substrates on *Monascus* Fermentation for Anticholesterol Agent Production. *Procedia Chemistry*. Hal. 9, 34-39.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). Review: Antosianin Dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia*. Hal. 6, 79-97.
- Pujilestari, T. (2015). Sumber Dan Pemanfaatan Zat Warna Alam Untuk Keperluanindustri. Hal. 93-106.
- Purwaningsih, D. (2013). Pemanfaatan Biji Tanaman Kesumba Keling (*Bixa Orellana*) Sebagai Pewarna Alami Dan Antioksidan (Vitamin C) Untuk Pembuatan Kue Bolu Dari Berbagai Macam Tepung. Skripsi, Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Hal. 45-53.
- Putri, A. R., Tavita, G. E., & Muflihati. (2016). Ekstrak Biji Kesumba Keling (*Bixa Orellana* L.) Sebagai Pewarna Alami Kayu Sengon (*Paraserianthes Falcataria* L.). *Hutan Lestari*. Hal. 4, 306-313.
- Putri, U. M., Ningrum, R. S., & Lindasari, W. (2018). Analisis Beta Karoten Pada Nanas (*Ananas cumousus* L.) Varietas Queen Dan Cayenne Menggunakan Spektrofotometri. *Prosiding Seminar Nasional Sains*. Hal. 212-218.
- Qi, P., Zhou, Q.-Q., Lin, Z.-H., liu, J., Cai, W.-y., Mao, X.-W., et al. (2021). Qualitative Screening And Quantitative Determination Of Multiclass Water-Soluble Synthetic Dyes In Foodstuffs By Liquid Chromatography Coupled To Quadropole Orbitrap Mass Spectrometry. *Food Chemistry*. Hal. 360, 1-12.
- Rahmalia, W., Fabre, J.-F., & Mouloungui, Z. (2015). Effects of Cyclohexane/Acetone Ratio on Bixin Extraction Yield by Accelerated Solvent Extraction Method. *Procedia Chemistry*. Hal. 14, 455-464.
- Rahmawati, N., Zainuri, M., & Kusumaningrum, H. P. (2013). Aplikasi Pakan Kaya Karotenoid Hasil Fusi ProtoplasmIntergenera *Dunaliella salina* dan *Chlorella vulgaris* pada Udang Windu (*Penaeus monodon* F.) Stadia PL-20 Di Desa Asempapan, Pati, Jawa Tengah. *Bioma : Berkala Ilmiah Biologi*. Hal. 15, 46-52.
- Risnawati, N., & Purba, D. (2013). Formulasi Lipstik Menggunakan Ekstrak Biji Coklat (*Theobromacacao* L.) Sebagai Pewarna. *Journal of Pharmaceutics and Pharmacology*. Hal. 1, 78-86.

- Rosamah, E., Ramadan, R., & Kusuma, I. W. (2009). Stabilitas Warna Biji Tumbuhan Annatto (*Bixa orellana* L.) Sebagai Bahan Pewarna alami. *Bioenergi dan Kimia Hasil Hutan*. Hal. 16, 209-214.
- Rowe, R. C., Paul, J. S., & Marian, E. Q. (2009). *Handbook of Pharmaceutical Excipient* (6 ed.). London: Pharmaceutical Press and American Pharmacist Association. Hal. 75, 442, 742.
- Rusdi, S., Yogaswara, H., Prabowo, W. T., & Chafidz, A. (2020). Extraction of Natural Dyes from Kesumba Keling (*Bixa orellana*) Seed and Secang (*Caesalpinia sappan* Linn) Wood for Coloring Fabrics. *Industrial Science and Technology*. Hal. 981, 179-184.
- Samber, L. N., Semangun, H., & Prasetyo, B. (2011). Karakteristik Antosianin Sebagai Pewarna Alami. *Nutrition and food science*. Hal. 41, 403-410.
- Santi, R. N., M.Si, E. H., & Dr. Neneng Siti Silvi Ambarwati, M. (2020). Formulasi Dan Evaluasi Sediaan Kosmetik Pewarna Lipstik Dari Ekstrak Kulit Batang Secang (*Caesalpinia Sappan* L.). *JTR-Jurnal Tata Rias*. Hal. 10, 1-11.
- Santos, A. E., Santos, F. V., Freitas, K. M., Pimenta, L. P., Andrade, L. d., Marinho, T. A., et al. (2021). Cellulose Acetate Nanofibers Loaded With Crude Annatto Extract : Preparation , Characterization , And In Vivo Evaluation For Potential Wound Healing Applications. *Materials Science & Engineering C*. Hal. 118, 1-13.
- Santoso, W. E., & Estiasih, T. (2014). Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Var. Ayamurasaki) Dengan Kopigmen Na-Kaseinat Dan Protein Whey Serta Serta Stabilitasnya Terhadap Pemanasan. *Pangan dan Agroindustri*. Hal. 2, 121-127.
- Sefrina, L. R., Briawan, D., Sinaga, T., & Permaesih, D. (2017). Estimasi Asupan Karotenoid pada Usia Dewasa di Indonesia. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Hal. 12, 1-8.
- Senguttuvan, S., Janaki, V., Senthilkumar, P., & Kamala-Kannan, S. (2022). Chemosphere Polypyrrole / Zeolite Composite – A Nanoadsorbent For Reactive Dyes Removal From Synthetic Solution. *Chemosphere*. Hal. 287, 1-8.
- Shabaniyan, M., Hajibeygi, M., & Raeisi, A. (2020). FTIR Characterization Of Layered Double Hydroxides And Modified Layered Double Hydroxides. *Layered Double Hydroxide Polymer Nanocomposites*. Hal. 77-101.

- Sharma, G. K., Gadiya, J., & Dhanawat, M. (2018). Textbook of Cosmetic Formulations. *Food and Agriculture Organisation of the United Nations*. Hal. 1, 51-52.
- Shojaei, T. R., & Azhari, S. (2018). Fabrication, functionalization, and dispersion of carbon nanotubes. *Emerging Applications of Nanoparticles and Architecture Nanostructures*. Hal. 501-531.
- Silaa, A. E., Paransa, D. S., Rumengan, A. P., Kemer, K., Rumampuk, N. D., & Manoppo, H. (2019). Pemisahan Jenis Pigmen Karotenoid Dari Kepiting *Grapsus* sp Jantan Menggunakan Metode Kromatografi Kolom. *Jurnal Pesisir dan Laut Tropis*. Hal. 7, 122-128.
- Simatupang, L. P. (2018). Formulasi Sediaan Lipstik Menggunakan Kombinasi Minyak Jarak Dan Minyak Kacang Tanah Sebagai Pelarut Zat Warna Red 7. *Skripsi*, Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara. Hal. 30-43.
- Singh, M., Vajpayee, M., & Ledwani, L. (2021). Eco-Friendly Surface Modification of Natural Fibres to Improve Dye Uptake Using Natural Dyes and Application of Natural Dyes in Fabric Finishing: A Review. *Materials Today: Proceedings*. Hal. 43, 2868-2871, 243, 1-35.
- Sosa-Martínez, J. D., Balagurusamy, N., Montañeza, J., Peraltac, R. A., Moreirad, R. d., Brachte, A., et al. (2020). Synthetic Dyes Biodegradation By Fungal Ligninolytic Enzymes : Process Optimization , Metabolites Evaluation And Toxicity Assessment. *Journal of Hazardous Materials*. Hal. 400, 1-12.
- Souhoka, F. A., Hattu, N., & Huliselan, M. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Biji Kesumba Keling (*Bixa orellana* L). *Indonesian Journal of Chemical Research*. Hal. 7, 25-31.
- Stringheta, P. C., Silva, P. I., & Costa, A. G. (2018). Annatto/Urucum— *Bixa orellana*. *Exotic Fruits*. Hal. 23-30.
- 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*. Hal. 10, 1-9.
- Suparmi, S., Limantara, L., & Prasetyo, B. (2008). Kandungan dan Isolasi Pigmen Pada Selaput Biji Kesumba (*Bixa orellana* L.): Potensinya sebagai Pewarna Alami Makanan. *Prosiding Seminar Nasional*. Hal. 1-29.

- Suparmi, S., Limantara, L., & Prasetyo, B. (2009). Pengaruh Berbagai Faktor Eksternal Terhadap Stabilitas Pigmen Bixin Dari Selaput Biji Kesumba (*Bixa orellana* L.) Potensi Sebagai Pewarna Alami Makanan. *Sains Medika*. Hal. 1, 81-91.
- Tamburini, D., Shimada, C. M., & McCarthy, B. (2021). The Molecular Characterization Of Early Synthetic Dyes In E. Knecht Et Al'S Textile Sample Book "A Manual Of Dyeing" (1893) By High Performance Liquid Chromatography - Diode Array Detector - Mass Spectrometry (HPLC-DAD-MS). *Dyes and Pigments*. Hal. 190, 1-29.
- Tedjautama, E., & Zubaidah, E. (2014). Peningkatan Produksi Pigmen Merah Angkak Tinggi Lovastatin Menggunakan Ko-Kultur *Monascus purpureus* Dan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Hal. 2, 78-88.
- Tranggono, R. I., & Latifah, F. (2007). *Buku Pegangan Ilmu Pengetahuan Kosmetik*. Jakarta: Gramedia Pustaka Pertama. Hal. 90-93,100,167.
- Utami, D. P., Taurina, W., & Purwanti, N. U. (2017). Pembuatan Lipstik Ekstrak Etanol Biji Kesumba Keling (*Bixa orellana* L.) Dengan Penambahan Air Kapur 30 Persen. *Skripsi*, Fakultas Kedokteran Universitas Tanjungpura. Hal. 43-48.
- UttamKumar, B., Bhubaneswari, A., VTejasri, M. V., Radhakrishna, P., & K. D1, K. (2016). Comparative Antibacterial Activities of the Combined Crude Leaf Extract of *Bixa Orellana*, *Azadirachta Indica* and *Ocimum Scantum*. *International Research Journal of Pharmacy*. Hal. 4, 189-193.
- Yatimah, Y. D. (2014). Analisa Cemaran Logam Berat Kadmium Dan Timbal Pada Beberapa Merek Lipstik Yang Beredar Di Daerah Ciputat Denganmenggunakan Spektrofotometri Serapan Atom (SSA). *Skripsi*, Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. 13, 25.
- Yuliana, A., Fitriani, Nurdianti, L., & 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*. Hal. 10, 1-11.
- Yulyuswarni. (2018). Formulasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami Dalam Sediaan Lipstik. *Jurnal Analis Kesehatan*. Hal. 7, 673-679.

- Zahniar. (2011). Penggunaan Serbuk Zat Warna Biji Kesumba Keling (*Bixa orellana* L.) dalam Formulasi Sediaan Pewarna Rambut Bentuk Larutan. *Skripsi*, Fakultas Farmasi Universitas Sumatra Utara. Hal. 56-61.
- Zhang, Y., Zhou, Q., Rather, L. J., & Li, Q. (2021). Industrial Crops & Products Agricultural Waste of *Eriobotrya Japonica* L. (Loquat) Seeds and Flora Leaves as Source of Natural Dye and Bio-Mordant for Coloration and Bio-Functional Finishing of Wool Textile. *Industrial Crops & Products*. Hal. 169, 1-12.