

DAFTAR PUSTAKA

- Abdassah, M. (2009). *Nanopartikel Dengan Gelasi Ionik*. Farmaka,15(1), pp:45–52
- Ahluwalia, Ms., Approach, Iag., Anand N, Arora Ru, Articles S, Basu K, Et Al. (2016). *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Costaricensis) Dan Pengehyal Terhadap Karakteristik Soft Candy*. Iosr J Econ Financ; 3(1):56.
- Andersen, M.O., & Markham, K.P. (2006). *Flavonoids: Chemistry, biochemistry, and applications*. Boca Raton: Taylor & Francis Goup.
- Asra Revis., Lestari Uce., Yusnelti. (2020). *Antibacterial Activity Test of the Jernang Resin Toothpaste (Daemonorops draco (Willd.) Blume) Against Streptococcus mutans*. Journal of Pharmacy & Bioallied Sciences. Supplement, 12, pp869-869. 1/3p.
- Asyifaa DA, Gadri A, Sadiyah ER. (2017). *Formulasi Lip Cream dengan Pewarna Alami dari Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa L.) serta Uji Stabilitasnya*. Pros Farm; 3(2): pp 518–25.
- Azwanida, NN, Normasarah, N., dan Afandi, A. (2014). *Pemanfaatan dan Evaluasi Pigmen Betalanin dari Pewarna Buah Naga Merah untuk Lipstik sebagai Pewarna Alami*.
- Badan POM RI. (2007). *Public Warning/Peringatan Tentang Kosmetik Mengandung Bahan Berbahaya dan Zat Warna yang Dilarang*. Jakarta
- Badan POM RI. (2013). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 37 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Bao, H., Li, L., Zhang, H. (2008). *Influence of Cetylmethyl ammonium Bromide on Physicochemical Properties and Microstructures of Chitosan-TPP Nanoparticles in Aqueous Solution*. J. of Coll. and Interface Sci. pp 328: 270-277.
- Berger, J., M, Reist., Mayer, J.M., Felt,O., Peppas, N,A., Gurny, R. (2004). *Structure and interactios in convalently and ionically crosslinked chitosan hydrogels for biomedical applications*. European Journal OF Pharmaceutics and Biopharmaceutics, 57, pp 19-34.
- Bernarda. (2012). *Efek Pemberian Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Terfermentasi Terhadap Kadar Ldl Dan Hdl Tikus Putih Galur Wistar Yang Diberi Diet Tinggi Lemak*. pp 1-50
- Briane, Flaviana S. (2018). *Formulasi Sediaan Lipstik Ekstrak Kental Umbi Bit Merah (Beta vulgaris L)*.

- Cairns D, (2009). *Essentials of Pharmaceutical Chemistry Second Edition*. Penerjemah: Puspita Rini. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Castellar, MR, Obon, JM, Alacid, M. dan Fernandez-Lopez, A. (2008). *Fermentasi buah Opuntia stricta untuk konsentrasi betalains*. Jurnal Kimia Pertanian dan Pangan 56: pp 4253-4257
- Cerrillo, I., Escudero-Lopez, B., Hernero-Mendez, D., Martin, F. dan Fernandez-Pachon, M. (2014). *Pengaruh fermentasi alkohol terhadap komposisi karotenoid dan kandungan provitamin A jus jeruk*. Jurnal Kimia Pertanian dan Pangan 62: pp 842-849
- Day, R.A., Underwood. (2002). *Analisa Kimia Kuantitatif, Edisi Keenam*, Erlangga, Jakarta.
- Ditjen POM Depkes RI., (2008). *Cara Pembuatan Simplisia*. Jakarta
- Ditjen POM. (1985). *Formularium Kosmetika Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI. pp 83 - 86, 195 - 197
- Ermadayanti Wa. (2018). *Seribu Manfaat Pada Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*. pp 1-4.
- Farima D. (2009). *Karakterisasi Dan Ekstraksi Simplisia Tumbuhan Bunga Mawar (Rosa hybrida L) Serta Formulasinya Dalam Sediaan Pewarna Bibir*. Universitas Sumatra Utara.
- Fati, Nelzi and Malvin, Toni and Syukriani, Debby and Irda, Irzal and Kurnia, Dihan. (2022). *Response of Broilers with The Addition of Herbs (Miana Leaf Flour and African Leaf Flour) in the Broiler Ration*. Jurnal Ternak, 13 (1). pp. 1-9.
- Fitrihana N. (1978). *Teknik Eksplorasi Alam Dari Tanaman di Sekitar Kita Untuk Pencelupan Bahan Tekstil*. pp 1-8
- Foong, JH, Hon, WM dan Ho, CW. (2012). *Penentuan senyawa bioaktif dalam buah naga cair fermentasi (Hylocereus Polyrhizus)*. Kalimantan; 31: pp 31-48.
- Geometry R, Analysis G. (2008). *Analisis Morfologi Dan Sitologi Tanaman Buah Naga Kulit Kuning (Selenicereus Megalanthus)*.
- Hasna, R. Veninda., 2020. *Simplicia Characterization and Phytochemical Screening of Secondary Metabolite Compounds of Bebuas Leaves (Premna serratifolia L.)*. Universitas Padjajaran; 3(2) pp 63-73
- Harborne, J.B. (1987). *Phytochemical methods. (2nd Edition)*. Bandung: ITB
- Hardjadinata S. (2010). *Budi daya buah naga super red secara organik*. Edisi 1. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Heru, Witoyo Putra. (2014). *Sintesis Mikropartikel Kitosan dengan Proses Gelasi Ionik sebagai Adsorben Logam Cd(II)*. Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi 17(3): pp 104)

- Hur, S.J., Lee, S.Y., Kim, Y.C., Choi, I. and Kim, G.B. (2014). *Effect of fermentation on the antioxidant activity in plant-based foods*. Food Chemistry 160, pp 346-356.
- I. B. Slimen, T. Najar, and M. Abderrabba. (2017). *Chemical and Antioxidant Properties of Betalains*.
- Jang, K.I., and Lee, H.G. (2008). *Stability of Chitosan Nanoparticles for Ascorbic Acid during Heat Treatment in Aqueous Solution*. J. Agric. Food Chem. 56(6): pp 1936-1941
- Jyothi, N., Harekrishna, R., Lakshami, P. N., & Sari, V. V. (2016). *A brief review of microparticle drug delivery system*. World journal of pharmacy and pharmaceutical sciences, 5 (7), pp 701-712
- Kafshgari, M.H., Khorram, M., Khodadoost, M., and Khavari, S. (2011). *Reinforcement of Chitosan Nanoparticles Obtained by An Ionic Cross-linking Process*. Iranian Polymer J. 20(5): pp 445-456.
- Khuluk A.D., Widjarmoko S.B., Murtini E.S. (2007). *Ekstraksi dan Stabilitas Betasianin Daun Darah (Althernathera dentate) Kajian Pelarut Etanol : Air dan Suhu Ekstraksi*, Jurnal Teknologi Pertanian. 8(3).
- Kumar, SS, Manoj, P. dan Giridhar, P. (2014). *Metode ekstraksi pigmen merah-ungu dari buah bayam Malabar (Basella rubra) dengan peningkatan potensi antioksidan dalam fermentasi*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan 52(5): pp 3037-3043
- Kuswana WW, Gadri A, Suparman A. (2017). *Optimasi Formula Sediaan Lipstik dengan Kombinasi Basis Beeswax dan Carnauba Wax Menggunakan Metode SLD (Simplex Lattice Design)*. 3(2): pp 142–9.
- Lam, T.D., Hoang, V.D., Lien, L.N. (2006). *Synthesis and Characterization of Chitosan Nanoparticles Used as Drug Carrier*. Journal of Chemistry. 4(1): pp 104-109.
- Lestari Uce; Asra Revis; Yusnelti. (2020). *Formulation and Characterisation of Jernang Resin (Daemonorops draco (Willd.) Blume) Sunscreen Creams*, Journal of Pharmacy & Bioallied Sciences. Supplement, Vol. 12, pp 868-868. 1/3p.
- M. George and T. E. Abraham. (2006). *Polyionic hydrocolloids for the intestinal delivery of protein drugs: Alginate and chitosan—a review*. Journal of Controlled Release, 114(1), pp. 1–14.
- Mario Piattelli, Luigi Minale. (1964). *Pigments of centrospermae—I, Phytochemistry*. 3-2, pp 307-311. [https://doi.org/10.1016/S0031-9422\(00\)88056-5](https://doi.org/10.1016/S0031-9422(00)88056-5)
- Melini, F., Melini, V., Luziatelli, F., Ficca, A.G. and Ruzzi, M. (2019). *Health-promoting components in fermented foods: an up-to-date systematic review*. Nutrients. 11(5): pp 1189

- Menkes. (2010). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Tentang Kosmetika*.
- Miguel M. (2018). *Betalains in Some Species of the Amaranthaceae Family: A Review*. *Antioxidants*. 7:53. doi: 10.3390/antiox7040053
- Mizi Fan and Feng Fu. (2017). *Advanced High Strength Natural Fibre Composites in Construction*.
https://www.researchgate.net/publication/321039591_Advanced_High_Strength_Natural_Fibre_Composites_in_Construction
- Mousavi, Z.E., Mousavi, S.M., Razavi, S.H. and Hadinejad, M. (2013). *Effect of fermentation of pomegranate juice by Lactobacillus plantarum and Lactobacillus acidophilus on the antioxidant activity and metabolism of sugars, organic acids, and phenolic compounds*. *Food Biotechnology* 27:1, pp 1-13.
- Nanda, E.V., Darayani, A.E. (2019). *Analisis Rhodamin B pada lipstik yang beredar di psar Boyolali dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) dan Spektrofotometer Visible*. *Jurnal Ilmu Kesehatan STIKes Duta Gama*. 11: pp 39-47
- Nanotech. (2012). *Jasa Karakterisasi PSA (Partikel Size Analyzer) dan Zeta potensial*. Balai Inkubator Teknologi Serpong-Tangerang
- Nkhata, S.G., Ayua, E., Kamau, E.H., and Shingiro, J.B. (2018). *Fermentation and germination improve nutritional value of cereals and legumes through activation of endogenous enzymes*. *Food science & nutrition*. 6(8): pp 2446-2458
- Paryanto, Purwanto, A., Kwartiningsih, E., dan Mastuti, E. (2012). *Pembuatan Zat warna Alami dalam Bentuk Serbuk untuk Mendukung Industri Batik di Indonesia*. *Jurnal Rekayasa Proses*, 6(1): pp 26-29
- Perangin-Angin Y. (2016). *Ekstraksi Antosianin Dari Kulit Buah Manggis (Garcinia Mangostana L.) Sebagai Zat Warna Alam*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan KESOSI, Jakarta
- Perwitasari AD, Sulhadi, Darsono T, Purwaningtyas SA, Putri CA. (2017). *Ekstraksi Kulit Buah Naga Sebagai Alternatif Zat Pewarna Alami Pada Lipstik*. *Pros Semin Nas Fis.VI*: pp 131–6
- Polturak G., Aharoni A. (2018). *“La Vie en Rose”: Biosynthesis, Sources, and Applications of Betalain Pigments*. *Mol. Plant.* ;11: pp 7–22. doi: [10.1016/j.molp.2017.10.008](https://doi.org/10.1016/j.molp.2017.10.008)
- Prakoso Lo, Yusmaini H, Thadeus Ms, Wiyono S. (2017). *Perbedaan Efek Ekstrak Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Dan Ekstrak Buah Naga Putih (Hylocereus Undatus) Terhadap Kadar Kolesterol Total Tikus Putih (Rattus Norvegicus)*. *J 50 Gizi Dan Pangan.* ;12(3): pp 195–202
- Rahmawanty, D., N. Yulianti., dan M, Fitriana. (2015). *Formulasi dan Evaluasi Masker Wajah Peel Off Mengandung Kuersetin dengan Variasi Konsentrasi Gelatin dan Gliserin*. *Media Farmasi*. 12 (1): pp 17-32.

- Rengku PM, Ridhay A, Prismawiryanti. (2017). *Ekstraksi dan Uji stabilitas Betasianin dalam Ekstrak Buah Kaktus (Opuntia elatior Mill.)*. ;3(2): pp 142–9
- Resource L. (2015). *Formulasi Sediaan Lipstik Menggunakan Ekstrak Buah Naga Super Merah Hylocereus Costaricensis) Sebagai Zat Warna Alami*. 9860: pp 137–55.
- Rori Y. (2017). Uji Kombinasi Ekstrak Etanol Daun Putih (Chromolaena odorata) dengan Siprofloksasin Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus Aureus dan Pseudomonas Aeruginosa. <http://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/1332>
- Rowe, R.C., P.J. Sheskey, and M.E. Quinn. (2009). *Handbook of Pharmaceutical Excipients, 5th edition*. Pharmaceutical Press and American Pharmacists Association. United Kingdom.
- Safitri Y. (2010). *Formulasi Sediaan Lipstik Dengan Ekstrak Kelopak Bunga Rosela (Hibiscus sabdariffa L.) sebagai Pewarna*. Universitas Sumatra Utara.
- Sampebarra AL. (2016). *Mempelajari Kestabilan Dan Efek Iritasi Sediaan Lipstik Yang Diformulasi Dengan Lemak Kakao*. Jurnal Industri Hasil Perkebunan.. (11) pp 97.
- Sastrohamidjojo H. (2013). *Kimia Dasar*. Gajah Mada University pers. Yogyakarta.
- Setyawardhani DA, Wiyatno A, Triyono A. (2009). *Zat Pewarna Alami Tekstil Dari Kulit Buah Manggis*. 41–7. <https://jurnal.uns.ac.id/ekuilibrium/article/view/49518/30438>
- Silva, C.M., Ribeiro, A.J., Figueiredo, M., Ferreira, D., and Veiga, F. (2006). *Microencapsulation of hemoglobin in chitosan coated alginate microsphere prepared by emulsification/internal gelation*. The AAPS Journal. 7(4): pp 903-913.
- Song, H., Chu, Q., Yan, F., Yang, Y., Han, W., & Zheng, X. (2016). *Red pitaya betacyanins protects from diet-induced obesity, liver steatosis and insulin resistance in association with modulation of gut microbiota in mice*. Journal of Gastroenterology and Hepatology (Australia), 31(8), pp 1462– 1469. <https://doi.org/10.1111/jgh.13278>
- Stawiski M.A. (1994). *Patofisiologi Struktur dan Fungsi Kulit edisi IV*. EG, Jakarta.
- Stintzing, F. C., Schieber, A., & Carle, R. (2003). *Evaluation of colour properties and chemical quality parameters of cactus juices*. European Food Research and Technology, 216(4), pp 303–311. <https://doi.org/10.1007/s00217-002-0657-0>
- Strack, D., Vogt, T., and Schliemann, W. (2003). *Recent advances in betalain research*. Phytochemistry, 62, pp 247–269.
- Svensson, L., Sekwati-Monang, B., Lutz, DL, SchieberA. dan Ganzle, MG. (2012). *Asam fenolik dan flavonoid dalam sorgum merah nonfermentasi dan*

fermentasi (Sorghum bicolor (L.) Moench). Jurnal Kimia Pertanian dan Pangan 58: pp 9214-9220

Swastika S, Yuliani N, Saputro S. (2012). *Hama & Penyakit Buah Naga*. (1): pp 1–2. BPTP Puslitbangtan, Riau.

Syakdiah K. (2018). *Formulasi Sediaan Lip Balm yang Mengandung Minyak Buah Merah (Red Fruit Oil) Sebagai Pelembab Bibir*. Universitas Sumatra Utara.

Syukur, Muda W. (2015). *Mengenal Buah Naga*. Balai Pelatihan Pertanian, Jambi. pp 1–16.

Tatas Hardo P.B, Limantara L, Heriyanto. (2019). *Kimia analitik instrumentasi*. Salemba Empat.

Tetti, M. (2014). *Ekstraksi, Pemisahan Senyawa , dan Identifikasi Senyawa Aktif*. Jurnal Kesehatan, 7 (2): pp 361-367

Varshosaz, J. & S, Karimzadeh. (2007). *Development of Crosslink Chitosan films for oral mucosal delivery of lidocaine*. Research in Pharmaceutical Science, 2, pp 43-52

W. Tiyaboonchai. (2003). “*Chitosan Nanoparticles: A Promising System for Drug Delivery*,” Naresuan University Journal, 11(3), pp. 51–66

Wasitaatmadja SM. (1997). *Penuntun Ilmu Kosmetik Medik*. Sriwibawa S, editor. Jakarta: Universitas Indonesia. pp 122-139 .

Winarno, F.G. (1997). *Kimia pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Umum.

Wybraniec S., Jerz G., Gebers N., Winterhalter P. (2010). *Ion-pair high-speed countercurrent chromatography in fractionation of a high-molecular weight variation of acyl-oligosaccharide linked betacyanins from purple bracts of Bougainvillea glabra*. Journal of Chromatography B 878(5-6): pp 538-50 878(5-6): pp 538-50

Yang, EJ, Kim, SI, Park, SY, Bang, HY, Jeong, JH, So, JH, Rhee, IK dan Song, KS. (2012). *Fermentasi meningkatkan efek antioksidan in vitro bawang merah (Allium cepa) melalui peningkatan kandungan quercetin*. Toksikologi Makanan dan Kimia 50.

Yuniarto, F. P., Rosalina, M.N., (2019). *Analisis Kandungan Rhodamin B Pada Lipstik yang beredar di daerah Kediri*. J. Inov Farm Indonesia. 1(1): pp 47-59