

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiah, Sukandar, D. & Muawanah, A. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Komponen Bioaktif Sari Buah Namnam. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kimia*. Vol. 1 (2): 130-136.
- Adju, Tiara Ayu Wandani. 2016. Formulasi dan Uji Stabilitas Eksudat Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) dalam Bentuk Sediaan *Lip Balm*. [Skripsi]. Gorontalo. Universitas Negeri Gorontalo.
- Agustina, N., & Mardiana, R. 2021. Formulasi Sediaan *Lip Gloss* dari Ekstrak Etanol Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Journal of Pharmaceutical and Health Research*. Vol. 2(3) : 82-86.
- Ali, S.M., & Yosipovitch, G. Skin pH: From Basic Science to Basic Skincare. *Acta Dermato Venereologica*. Vol.19 (1) : 26-34.
- Alimuddin, A. 2017. Kandungan Mineral (Ca dan Mg) pada Dedak Padi yang Difermentasi Menggunakan Cairan Rumen Sapi Bali. [Skripsi]. Makassar. Universitas Negeri Alauddin.
- Anjari, Wiwin. 2018. Pengaruh Cera Alba terhadap Sifat Fisik *Lip Gloss* Ekstrak Etanol Biji Kesumba Keling (*Bixa orellana* L.). [Skripsi]. Pontianak. Universitas Tanjungpura.
- Balai Standardisasi Nasional. 2008. SNI 7381 Minyak Kelapa Virgin VCO. Jakarta. Balai Standardisasi Nasional.
- Baskara. I. B.B., Suhendra, L., & Wrsiati, L.P. 2020. Pengaruh Suhu Pencampuran dan Lama Pengadukan Terhadap Karakteristik Sediaan Krim. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. Vol. 8 (2) : 200-209.
- Bosset, S. 2003. *Photoaging Shows Histological Features of Chronic Skin Inflammation without Clinical and Molecular Abnormalitis*. *Brit J. Derm.* Vol. 149: 633-643.
- Budiarti, Rizky. 2020. Stabilisasi Dedak Padi Menggunakan Metode Pemanasan dengan Autoclave. [Skripsi]. Purwokerto. Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Cheong, L, Z., & Xu, X. 2019. *Rice Bran and Rice Bran Oil*. Academic Press and AOCs Press.
- Damayanthi, E., Tjing, & Arbianto, L. 2007. *Rice Bran*. Jakarta. Penebar Plus.
- Darmowuyono, W. 2006. *Gaya Hidup Sehat dengan Virgin Coconut Oil*. Jakarta. Gramedia.

- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2014. *Farmakope Indonesia Edisi V*. Jakarta. Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Dewi, Ni Made A.P., Suter, I Ketut, Widarta, & I Wayan Rai. 2012. *Stabilisasi Bekatul dalam Upaya Pemanfaatannya Sebagai Pangan Fungsional*. Bali. Universitas Udayana.
- Dwiastuti, R. 2009. *Optimasi Proses Pembuatan Krim Sunscreen Ekstrak Kering Polifenol Teh Hijau (Camelia sinensis L.) dengan Metode Desain Faktorial*. [Skripsi]. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Erickson, D.R. 1990. *Edible Fats and Oils Processing: Basic Principles and Modern Practice*. Illinois: American Oil Chemists Society Champaign.
- Ermawati, D, K., & Putri A, A. 2022. Pengaruh Kecepatan Pencampuran Terhadap Fisikokimia Lotion Nanoemulsi Kombinasi Ekstrak Etanol Kulit Buah Pisang (*Musa balbisiana colla*) dan Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis L. Kuntze*). *Jurnal Majalah Farmaceutik*. Vol. 18 (2): 122-132.
- Ewing, G.W. 2013. *Intrumental Methods of Chemical Analysis (5<sup>th</sup> Ed.)*. McGraw Hill. New York.
- Fatimah, Jariah, & Nuryati. 2018. Pembuatan Lipstik Alami Berbasis Ekstrak Kunyit (*Curcuma longa L.*) dan Kesumba Keling (*Bixa orellana*) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Agroindustri*. Vol. 5 (1) : 42-51.
- Fransiska, L. 2017. *Formulasi Bubur Rumput Laut Turbinaria sp. dan Eucheuma cottonii Sebagai Sediaan Kosmetik Alami Lip Balm*. [Skripsi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Fessenden, R.J, & Fessenden, J.S. 1986. *Kimia Organik Dasar Edisi Ketiga Jilid Dua*. Jakarta. Erlangga.
- Gagola, C., Suryanto, E., & Wewengkang, D. 2014. Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas dari Ekstrak Fenolik Cortex Umbi Kayu (*Manihot esculenta*) Daging Putih dan Daging Kuning yang diambil dari Kota Melonguane Kabupaten Kepulauan Talaud. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. Vol.3 (2) : 127-133.
- Gani, A. 2005. *Mengenal Lebih Dekat Minyak Kelapa Murni*. Jakarta. Raja Grafindo.
- Ginanjari, G, R., Maulana, I, T., & Kodir, R, A. 2015. *Ekstraksi Minyak dari Kijing (Pilsbryoconcha Exilis Lea) serta Analisis Kandungan Asam Lemak Menggunakan K<sub>g</sub>-Sm*. *Prosiding Penelitian Sivitas Akademika Kesehatan dan Farmasi*. Bandung. Universitas Islam Bandung.
- Goldberg, & David, E. 2004. *Kimia Dasar Konsep Inti*. Jakarta. Erlangga.

- Hadiperмата, M., Supartono, W., & Falah, MAF. 2012. Proses Stabilisasi Dedak Padi (*Oryza sativa* L.) Menggunakan Radiasi Far Infra Red (FIR) sebagai Bahan Baku Minyak Pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol.1 (4) : 103-107.
- Hadiperмата, Mulyana. 2007. Mengolah Dedak Padi Menjadi Minyak (*Rice Bran Oil*). *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Vol.29 (4) : 8-10.
- Handayani, S., Abrar, M., Bellanimalona, O., & Enjarlis. 2021. Pemanfaatan Limbah Dedak Padi Menjadi Minyak sebagai Bahan Baku Obat. *Jurnal IPTEK*. Vol.5 (2) : 69-79.
- Hanmoungjai, P., Pyle, & Niranjana. 2002. Enzyme-assisted Water Extraction of Oil and Protein from Rice Bran. *Journal of Chemical Technology and Biotechnology*. Vol. 77 (7) :771-776.
- Hapsari, N., & Welasih, T. 2007. Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) dengan Metode Sentrifugasi. *Jurnal Teknik Kimia UPN Veteran Surabaya*. Vol.4 : 341-349
- Hapsari, R.P., Fikri, Anugerah, Y., Zullaikah, S., & Rachimoellah, H.M. 2013. Isolasi dan Karakterisasi Oryzanol dari Minyak Dedak Padi. *Jurnal Teknik POM ITS*. Vol.1 (1) :1-7.
- Harris, D. 2007. *Quantitative Chemical Analysis (7<sup>th</sup> Ed.)*. New York. Freeman.
- Hartono, H, S, O., Soetjipto, H., & Kristijanto, A, Ign. 2017. Extraction and Chemical Compounds Identification of Red Rice Bran Oil Using Gas Chromatography- Mass Spectrometry (GC-MS) Method. *EKSATA: Journal of Sciences and Data Analysis*. Vol.17 (2): 98-110.
- Haryono, Noviyanti, A, R., & Ernawati, E, E. 2021. Perbandingan Metode Stabilisasi Dedak Padi dengan Pemanasan Basah Berdasarkan Rendemen dan Karakteristik Fisikokimia Minyak Dedak Padi. *Jurnal TEKNOTAN*. Vol 15 (2): 85-89.
- Herawati, S, A. 2006. Kinerja BHT sebagai Antioksidan Minyak Sawit pada Perlindungan terhadap Oksidasi Oksigen Singlet. *Jurnal Akta Kimindo*. Vol. 2 (1) : 1-8.
- Hernanto, Suswardana, Saraswati, & Radiono, S. 2008. Virgin Coconut Oil Protection Against UV BInduced Erythema and Pigmentation. *Jurnal Berkala Ilmu Kesehatan Kulit dan Kelamin*. Vol.3 (2): 208-211.
- Herwanda, A, E. 2011. Kajian Proses Pemurnian Minyak Biji Bintaro (*Cerbera manghas* L.) Sebagai Bahan Bakar Alternatif. [Skripsi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.

- Ilyas, Niekha Zoelienna. 2015. Uji Stabilitas Fisik dan Penentuan Nilai *Sun Protection Factor* (SPF) Krim Rice Bran Oil. [Skripsi]. Jakarta. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Islami, Imroatul. 2021. Ekstraksi Minyak Bekatul dengan Fraksinasi Pelarut Menggunakan Metode Sonikasi dan Uji Aktifitas Antioksidannya. [Skripsi]. Malang. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Istiqomah, N., Akuba, J., & Taupik, M. 2021. Formulasi Emulgel dari Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) serta Evaluasi Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH. *Journal Syifa Science and Clinical Research*. Vol. 3 (1): 9-18.
- Jacobsen, P. L. 2011. *The Little Lip Book*. USA. Carma Laboratories Incorporated. Hal.14-16.
- Kadu, Mayuri. 2014. Review on Natural Lip Balm. *International Journal of Research in Cosmetic Science*. India. Departement of Pharmaceutics, Alard College of Pharmacy. Vol. 5(1): 1-7.
- Khopkar, S.M. 1990. *Konsep Dasar Kimia Analitik*. Jakarta. UI Press.
- Kurniawan, A., Kurniawan, C., Indraswati, N., & Mudjitati. 2008. Ekstraksi Minyak Kulit Jeruk dengan Metode Distilasi, Pengepresan, dan Leaching. *Jurnal Widya Teknik*. Vol. 7(1): 15-24.
- Luh, B.S. 1991. *Rice Production and Utilition*. Westport Connecticut. The AVI Publishing. Hal : 86-92.
- Mamuaja, Christine F. 2017. LIPIDA. Manado. Unsrat Press.
- Molyneux, P. 2004. The Use of The Stable Free Radical DPPH for Estimating Antioxidant Activity. *Journal Science and Technology*. Vol. 26 (2): 211-219.
- Mousthapa. 1994. Separation of Vitamin E and 7-Oryzanol From Rice Bran by Normal Phase Chromatography. *Journal of the American Oil Chemists Society*. Vol.71 (11) : 1211-1217.
- Muawanah, I., A., U., Setiaji, B., & Syoufian, A. 2014. Pengaruh Konsentrasi *Virgin Coconut Oil* (VCO) terhadap Stabilitas Emulsi Kosmetik dan Nilai *Sun Protection Factor* (SPF). *Jurnal MIPA UGM*. Vol. 24 (1): 1-11.
- Nazliniwaty, Laila, L., & Wahyuni, M. 2019. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Delima (*Punica granatun* L.) dalam Formulasi Sediaan *Lip Balm*. *Jurnal Jamu Indonesia*. Vol.4 (3) : 87-92.

- Nugroho, M.D, Liman, Sutrisna, R., & Muhtarudin. 2022. Uji Kualitas Dedak Padi di Kabupaten Lampung Tengah. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. Vol.6 (3) : 286-292.
- Nursalim, Zalni. 2007. *Bekatul Makanan Yang Menyehatkan*. Jakarta. PT.Agro Media Pustaka.
- O. O. Fasina, Z. Colley. 2008. Viscosity and Specific Heat of Vegetable Oil as Function of Temperature:35°C to 180°C. *International Journal of Food Properties*. Vol. 11 (4) : 738-746.
- Pasaribu, A., M. 2012. *Perencanaan dan Evaluasi Proyek Agribisnis*. Yogyakarta. Lily Publisher. Hal : 53-59.
- Pangkahila, Wimpie. 2007. *Anti Aging Medicine Memperlambat Penuaan Meningkatkan Kualitas Hidup*. Jakarta. Kompas.
- Parrado, Miramontes, E., Gutierrez, M.JF., Teran, L.C.d, & Bautista, J. 2005. Preparation of Rice Bran Enzymatic Extract With Potential Use as Functional Food. *Journal Food Chemistry*. Vol. 98 : 742-748.
- Patel, M., & Naik, S.N. 2004. Gamma-Oryzanol From Rice Bran Oil- A Review. *Journal of Scientific and Industrial Research*. Vol.63 : 569-578.
- Pearce, E.C. 2008. *Anatomi dan Fisiologi Untuk Paramedis*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Prakash, A. 2001. Antioxidant Activity. *Medallion Laboratories Analytical Progress*. Vol. 19 (2) : 1-4.
- Putri, Aiyuni & Kasli, Elisa. 2017. *Pengaruh Suhu Terhadap Viskositas Minyak Goreng. Prosiding Seminar Nasional MIPA III*. Banda Aceh. Universitas Syiah Kuala.
- Putri, Kalya. 2019. Dampak dan Bahaya Petroleum Oil Untuk Kulit dan Bumi.
- Rachmat, R., Nugraha, Sudaryono, S., Lubis, & Hadiperмата. 2004. Agroindustri Padi Terpadu. Laporan Penelitian Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Rawlins, E.A. 2003. *Bentleys Textbook of Pharmaceutics*. London.
- Reynertson, K.A. 2007. Phytochemical Analysis of Bioactive Constituents From Edible Myrtaceae Fruit. [Disertasi]. New York. The City University Of New York.
- Rigano, L. 2015. Formulating Lip Gloss A Review. *Journal Cosmetics and Toiletries Science*.

- Risnawati, Naziniwaty, Danpurba, & Djendakita. 2012. Formulasi *Lipstick* Menggunakan Ekstrak Biji Coklat (*Theobroma cacao* L.) sebagai Pewarna. *Journal of Pharmaceutics and Pharmacology*. Vol.1 : 78-86.
- Rowe, R.C., Sheskey, P.J., & Quinn, M.E. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipient*. London .Pharmaceutical Press.
- Sabila, Khusna Sal. 2018. Uji Aktivasi Penangkap Radikal Bebas Sediaan *Lip Gloss* dengan Pewarna Alami Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). [Skripsi]. Purwokerto. Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Sampebarra, A, L. 2016. Mempelajari Kestabilan dan Efek Iritasi Sediaan Lipstik yang Diformulasikan dengan Lemak Kakao. *Journal of Industrial System*. Vol.11 (2) : 97-103.
- Setiawan, A., Maulani A.D.E., & Safitri, E. 2022. Formulasi Sediaan *Lip Balm* Minyak Bekatul (*Rice Bran Oil*) dan Uji Efektifitasnya sebagai Pelembab Bibir. *Jurnal Medika dan Sains*. Vol.2 (1) : 20-35.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., & Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press. Hal : 180.
- Setyawati, E., & Suharyani, I. 2018. Formulasi Sediaan *Lip Gloss* dari Bawang Dayak (*Eleutherina palmifolia* L. Merr) sebagai Bahan Pewarna Alami Kosmetik. *Jurnal Farmasi Muhammdiyah Kuningan*. Vol.3 (2): 30-38.
- Sharma, T. 2016. History of Lip Gloss. *Journal Beauty and Fashion*.
- Sharon Nela, Aman Syariful, & Yuliet. 2013. Formulasi Krim Antioksidan Ekstrak Etanol Bawang Hutan (*Eleutherine pulmifoha* L. Merr). *Journal of Natural Science*. Vol. 2 (3) : 111-122.
- Singanusong, R., Noitup, P., & Thanakulrungsarit, P. 2010. *Preparation of Cold Press Rice Bran Oil For Production of Powdered Non-dairy Creamer. Proceeding The International Conference On Suistainable Community Deveploment*. Nong khai, Thailand. Hal: 8-11.
- Soedjanaatmadja, Suprijana, O., & Hidayat, A, C. 2002. Bekatul Padi sebagai Sumber Produksi Minyak dan Isolat Protein. *Jurnal Bionatura*. Vol.4(2): 61-68.
- SNI 01-0610. 1989. Syarat Mutu Minyak Katul. Badan Standardisasi Nasional
- Sukma, L.N., Zackiyah, & Gumilar,G.G. 2010. Pengkayaan Asam Lemak Tak Jenuh Pada Bekatul dengan Cara Fermentasi Padat Menggunakan *Aspergillus terreus*. *Jurnal Universitas Pendidikan Indonesia*. Vol.1(1): 66-72.

- Suryaningrum, D., Wikanta, T. & Kristiana, H. 2006. Uji Senyawa Antioksidan dari Rumpun Laut *Halymenia harveyana* dan *Euchema cottonii*. *Jurnal Pasacapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. Vol. 1 (1) : 51-63.
- Suzuki, D., Sato, Y., Kamasaka, H., Kuriki, T., & Tamura, H. 2020. Oiling Out of Effect Improves The Efficiency of Extracting Aroma Compounds From Edible Oil. *Journal Science of Food*. Vol. 18 (1): 1-11.
- Tranggono, R.I., & Latifah, F. 2007. *Buku Pegangan Ilmu Pengetahuan Kosmetik*. Jakarta. PT.Gramedia Pustaka Utama. Hal: 78.
- Voigt, R. 1994. *Buku Pelajaran Teknologi Farmasi Edisi Kelima*. Yogyakarta. Penerbit Gadjah Mada University.
- Vuai, F, R, D., Desnita, R., & Anastasia, D, S. 2019. Pengaruh Konsentrasi Vaselin Album Terhadap Sifat Fisik Sediaan *Lip Gloss* Minyak Almond. *Jurnal Mahasiswa Farmasi UNTAN*. Vo. 4 (1): 1-6.
- Wardiyah, Safrina, U., & Amadha, S. 2022. Formulasi dan Uji Aktivitas Antioksidan Sediaan Krim dengan Bahan Aktif Papain dan VCO. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*. Vol. 5(1): 91-100.
- Wibowo, D.S. 2008. *Anatomi Tubuh Manusia*. Jakarta. Grasindo.
- Widayanti, A., Sarteka, F., & Sutyasningsih. 2014. Pengaruh Peningkatan Cera Alba sebagai Wax terhadap Nilai Viskositas *Lip Gloss* Sari Buah Bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Farmasains*. Vol.2 (4): 159-164.
- Widyanati, Pulan. 2011. Pembuatan Minyak Essensial dengan Cara Enfleurage dan Tekanan Dingin. Jakarta. Universitas Indonesia.
- Wijaya, li Ro'ika, Safitri, & Hamidah, C.I.N. 2022. Uji Aktivitas Formulasi Lip Balm dari Ekstrak Bekatul Padi (*Oryza sativa*) Sebagai Tabir surya. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek*.
- Wilkinson, H., & Champagne, E. 2004. Value-added Rice Products. *Rice Chemistry and Technology*. Minnesota.
- Williams, D., & Schmitt, W. 2012. *Chemistry and Technology of the Cosmetics and Toiletries Industry*. Springer Science and Business Media.
- Xu, Z., Hua, N., & Godber, J.S. 2001. Antioxidant Activity of Tocopherols, Tocotrienols, and Gamma Oryzanol Component from Rice Bran Against Cholesterol Accelerated by 2,2-Azobis (2-methylpropionamide) dihydrochloride. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. Vol.49: 2077-2081.

Yovita, Visensia Septima Ria. 2016. Optimasi Parafin Cair sebagai Emolien dan Gliserol sebagai Humektan dalam Sediaan Krim Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Serta Uji Aktivitas Antioksidan. [Skripsi]. Yogyakarta. Universitas Sanata Dharma.

Yuliana, Ana. 2015. Pengaruh Penambahan Antioksidan terhadap Stabilitas Fisik Sediaan Krim Minyak Dedak Padi.[Skripsi]. Jakarta. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.

Yusibani, Elin., Nursabila, A. H., & Evi, Y. 2017. Pengukuran Viskositas Beberapa Produk Minyak Goreng Kelapa Sawit Setelah Pemanasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol 9 (1): 28-32.

Zhimin, X., & Godber, J.S. 1999. Purification and Identification of Component of Gamma Oryzanol in Rice. *Journal Agricultural and Food Chemistry*. Vol. 47: 2724-2728.

