

DAFTAR PUSTAKA

- Agnessya, R. 2008. Kajian Pengaruh Penggunaan Natrium Alginat Dalam Formulasi Skin Lotion. [Skripsi]. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. 99 hal.
- Anggadireja J.T., A. Zatnika, H. Purwoto, S. Istini. 2006. *Rumput Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Anita, S.B. 2008. Aplikasi karaginan dalam pembuatan *Skin lotion*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas perikanan dan Ilmu kelautan. Institut Pertanian Bogor. 114 hal.
- Ansel, H.C. 1989. Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi. Penerjemah: Farida Ibrahim. Edisi keempat. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia. hal. 388
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 1992. Cara Uji Cemarkan Mikroba.. SNI 19-2897-1992. Jakarta.
- Badan Stadarisasi Nasional [BSN]. 1996. Sediaan Tabir Surya. SNI 16-4399-1996. Jakarta.
- Badan Stadarisasi Nasional [BSN]. 2008. Standar Mutu Minyak Kelapa Murni. SNI 7381:2008. Jakarta.
- Chapman V.J, D.J. Chapman. 1980. *Seaweeds and Their Uses*. 3rd ed. London: Chapman and Hall
- Darmoyuwono, W. 2006. Gaya hidup Sehat Dengan *Virgin Coconut Oil*. Jakarta: PT. Indeks.
- Gaman PM dan KB Sherrington. 1990. *The science of Food*, 3rd. Oxford
- Gandasmita, H.D.P. 2009. Pemanfaatan Kitosan dan Karagenan pada Produk Sabun Cair. [Skripsi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Hidayat, F. 2006. Pengaruh Kombinasi Karagenan dan Sodium Lauryl Sulfat Serta Penambahan Ekstrak *Pemphis Acidula* Terhadap Karakteristik Sabun Mandi Cair [skripsi]. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Idson B. dan J. Lazarus. 1994. Semi padat. Di dalam: Siti Suyatmi, penerjemah; Lachman L, Lieberman HA, Kanig JL, editor. *Teori dan Praktek Farmasi Industri II*. Ed ketiga. Jakarta: UI Press.
- Ketaren, S. 1986. Minyak dan Lemak Pangan. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.

- King A.H. 1982. Brown Seaweed Extract (Alginat). Di dalam: Glicksman M, editor. *Food Hydrocolloids*, Vol II. Florida: CRC Press Inc.
- Klose R.E dan M. Glicksman. 1972. Gums. Di dalam Furia TE, editor. *Hand Book of Food Additive*. 2nd Ed. Ohio: CRC Press Inc.
- Levin J, Maibach H. 2007. *Human Skin Buffering Capacity*. *Journal of Skin Research and Technology* 14: 121-126.
- Lide, D.R.. 2005. *CRC Handbook of Chemistry and Physics*. Boca Raton: CRC Press
- Mitsui. 1997. *New Cosmetic Science*. New York: Elsevier.
- McHugh D.J. 2003. *A Guide To The Seaweed Industry*. Roma: *Food and Agriculture Organization of The United Nations*.
- McNeely W.H, D.J. Pettitt. 1973. Algin. *Industrial Gums: Polysaccharides and Their Derivatives*. 2nd Ed. New York: Academic Press.
- Nilamsari. 2006. Optimasi terhadap Kestabilan emulsi Krim pelembab Dari Minyak Kelapa Murni. <http://adln.lib.unair.ac.id/go.php?id=gdlhub-gdl-s1-2006-nilamsarip-2126> diakses pada tanggal 16 Oktober 2014
- Nussinovitch A. 1997. *Hydrocolloid Applications*. London: Blackie Academic & Professional.
- Pramono S., 2010, Khasanah dan Kekayaan Ramuan Tradisional Indonesia untuk Kecantikan, *Makalah dalam Seminar Nasional Kosmetika Alami dan Presentasi Hasil Penelitian*, Yogyakarta, 12 Juni 2010
- Rahmanto, A. 2011. Pemanfaatan Minyak Jarak Pagar (*Jatropha curcas*, Linn) Sebagai Komponen Sediaan Dalam Formulasi Produk Hand and Body Cream. [Tesis]. Bogor: Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Sekolah Pascasarjana IPB. 111 hal
- Rieger M. 1994. Emulsi. Di dalam : Lachman *et al.* 1994. Teori dan Praktek Farmasi Industri. Ed ke-2. Suyatmi S, penerjemah. Jakarta: UI Press. Terjemahan dari *Theory and Pharmacy Practical Industry*. Ed ke-2.
- Rieger, M. 2000. *Harry's Cosmeticology*. Ed ke-8. New York: *Chemical Publishing Co Inc*.
- Schmitt W.H. 1996. Skin Care Products. Di dalam Williams DF and Schmitt WH, editor. *Chemistry and Technology of The Cosmetics and Toiletries Industry*. 2nd Ed. London: Blackie Academe and Profesional.
- Sepnianti, 2002. Pemanfaatan Kitosan Pada Pembuatan *Skin Cream*. IPB. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Bogor.

- Setiaji B. dan S. Prayugo. 2006. Membuat VCO Berkualitas Tinggi. Penebar Swadaya. Jakarta
- Setyaningsih D., A. Apriyantono, P.M. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB. Bogor.
- Shobaah. 2006. Formulasi Pelembut Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) Tipe M/A [abstrak]. Di dalam; FFUP; Jakarta, 2006. Jakarta. Universitas Pancasila.
- Sibuea P. 2004. Virgin Coconut Oil. Kompas, 22 Desember 2004. Hlm 32 kolom 1-5.
- Silva, C.M., Riberio, A.J., Figueiredo, M., Ferreira, D., Veiga, F. 2006. *Microencapsulation of hemoglobin in chitosan-coated alginate microspheres prepared by emulsification internal gelation*. *AAPS Journal* 7:E903-E912
- Soekardi, Y. 2012. Pemanfaatan dan Pengolahan Kelapa Menjadi Berbagai Bahan Makanan dan Obat Berbagai Penyakit. Yrama Widya. Bandung.
- Sondari, D. 2007. Sintesis dan aplikasi polimer kationik alami pada sistem emulsi *skin lotion*. [tesis]. Bogor: Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Sukardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta
- Suryani A, Sailah, H. Eliza. 2000. *Teknologi Emulsi*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Sutarmi dan H. Rozaline. 2006. Taklukkan Penyakit Dengan VCO. Jakarta: Penebar Swadaya. 59 hal
- Suwarno, Sitingjak, Suhariadi, dan L. Imsak. 2003. *Study On the Characteristics of Palm Oil and it's Derivatives as Liquid Insulating Material, Proceedings of the 7th International Conference On Properties and Applications of Dielectric Materials, Nagoya*. 495-498
- Wardani, I.E. 2007. Uji Kualitas VCO Berdasarkan Cara Pembuatan dari Proses pengadukan Tanpa Pemancangan dan Proses Pengadukan dengan Pemancangan. [Skripsi]. Fakultas MIPA UNS.
- Wasitaatmadja S.M. 1997. *Penuntun Ilmu Kosmetika Medik*. Jakarta: UI Press.
- Widiyanti, Y. 2009. Kajian Pengaruh Jenis Minyak terhadap Mutu Sabun Transparan. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. 67 hal.
- Wilkinson, J.B. dan R.J Moore. 1982. *Harry's Cosmeticology*. London.
- Yunizal. 2004. *Teknologi Pengolahan Alginat*. Jakarta: Pusat Riset pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan.