

DAFTAR PUSTAKA

1. Maysuhara.S. (2009). *Rahasia Cantik Sehat dan Awet Muda*. Yogyakarta (ID): Pustaka Panasea
2. Winarsi,H. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*.Yogyakarta : Kanisius
3. Listiyannisa,A. (2012). *Isolasi Senyawa Antioksidan Kulit Buah Coklat (Theobroma Cacao L)*. Jurnal Farmasi Unjani
4. Surtiningsih. (2005). *Cantik Dengan Bahan Alami: Cara Mudah, Murah Dan Aman UnTuk Mempercantik Kulit*. Jakarta : Elex Media Komputindo
5. Goufu,P. Trindade H. 2014. Rice Antioxidants : Phendic Acids, Flavonoids, Anthocyan, Proanthocyanidins,Tocopherols, Tocotrienols,y-Orizanol,AnPhytic acid food Science & Nutrition Vol.2 (2)75-104
6. Zakaria, 2000. Pengaruh Konsumsi Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) Terhadap Kadar Malonaldehida dan Vitamin E Plasma Pada Mahasiswa Pesantren Ulil Albaab Kedung Badak, Bogor. BuletinTeknologi dan Industri Pangan, Vol. XI, No. 1, Th. 2000. IPB. Bogor
7. Andriani,dkk, 2015.Pembuatan Sirup Glukosa Berantioksidan dari Pati Jahe Emprit. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 3 p.1128-1135, Juli 2015
8. Diniatik, Eddy Soemardi, Khainna Indri. 2007. Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Purwokerto.Perbandingan kadar Flavonoid total dan Tanin pada teh hijau dan eh hitam *Camellia Sinensis L*.OK
9. Indratmoko S, Widiarti M. Formulasi dan uji sifat fisik lulur serbuk kulit

- buah manggi (*Garcinia mangostana* Linn) dan serbuk kopi (*Coffea arabica* Linn) untuk perawatan tubuh. Jurnal Kesehatan Al-Irsyad [Internet]. 18Mar.2017 [cited 23Jun.2021];:18-3.
10. Hari, S. N., Rostamailis, dan M. Astuti. 2015. Pengaruh Penggunaan Lulur Zaitun terhadap Perawatan Kulit Tubuh, 8
 11. Ningsih, N. N., Rahmiati, dan L. Rosalina. 2015. Pengaruh Pemanfaatan Lulur Seruni terhadap Perawatan Kulit Tubuh, 1–23.
 12. Fauzi, A.R.; Nurmalina, R.: Merawat Kulit dan Wajah. Gramedia, Jakarta, 2012, 16-18.
 13. Pramuditha, N. 2016. ‘Uji Stabilitas Fisik Lulur Krim Dari Ampas Kelapa (*cococ nucifera* L.) dengan Menggunakan Emulgator dan Nonionik’.
 14. Tripathi, K, K, O. P Govila, Ranjini warrier., Vibha Ahuja, 2011. Biology of *Oriza sativa* L. (Rice). India: Department of biotechnology ministry of science & technology Government of India.
 15. Ratnaningsih, N. dan P. Ekawatiningsih. 2010. Potensi beras hitam sebagaisumber antosianin dan aplikasinya pada makanan tradisional Yogyakarta.Abstrak Hasil Penelitian Dosen Universitas Yogyakarta. Universitas Yogayakarta. Yogyakarta. Halaman: 173-174
 16. Park, Young Sam, Sun-Joong Kim, and Hyo-Ihl Chang. (2008). Isolation Of Anthocyanin From Black Rice (*Heugjinjubyeo*) and Screening Of its Antioxidant Activities. Journal microbial bioteknol, 36(1): 55-60
 17. Muhlisah, F., 2005, Tanaman Obat Keluarga, Penebar Swadaya, Jakarta
 18. Windono T, Parfati N. 2002. *Curcuma zedoaria* (Bergius) Roscoe: Kajian

Pustaka dan Aktivitas Farmakologik. *Artocarpus* 2(1):1-10

19. Simpson G.M. 2006. *Plant Systematics*. Penerbit Elsevier Academic Press, USA.
20. Rukmana, R. 2000. *Usaha Tani Jahe*. Kanisius. Yogyakarta. 63 hal
21. Spillane JJ. 1992. *Komoditi Teh dan Peranannya dalam Perekonomian Indonesia*. Yogyakarta: Kanisius.
22. Agusman, 2013. *Pengujian Organoleptik*. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang
23. Diana ZD dan Thaman A, *Produk Perawatan Kulit Formulasi Kosmetik*, Taylor dan Francis Group, 2006

