

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F dan Wahini, M, 2015. Pengaruh perbandingan perona mata sisa dan zinc stearat terhadap sifat fisik kosmetik perona mata electronic journal, 4 (3) : 57-62
- Andarwulan, N. & Faradilla, F., 2012. Pewarna Alam Untuk Pangan, 24, SEAFASST Center, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Ann, C. K., Suseno, T. I. P., Utomo, A. R. 2012. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Bit Merah dan Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Marshmallow Beet. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 11(2) : 28-36
- Anonim, 1986. Kodeks Kosmetika Indonesia, Volume II, 12,14,34,41,92,103, 108, 114-115, 128, 145, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta
- Ansel, 1989. Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi, Terjemahan: Farida Ibrahim, Edisi 4, UI Press: Jakarta, 212-217
- Anwar, E, 2012. Eksperimen dalam Sediaan Farmasi (Karakterisasi dan Aplikasi). Jakarta: Dian Rakyat
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2013, Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna. Jakarta: Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia
- Butler H. 2000, Poucher's perfumes, cosmetics, and soaps.(10 Ed.). London: Kluwer Academic Publise.
- Chiang, T., Dkk. 2011. Trace Determination Of Rhodamine B And Rhodamine 6g Dyes In Aqueous Samples By Solid Phase
- Fatmawati, A, Khairi, Nisa, M, Riski R, 2012. Sains dan Teknologi Kosmetik. Makassar: STIFA
- Jones, David. (2008). FASTTrack: Pharmaceuticals – Dosage Form and Design. Pharmaceutical Press : London
- Joshi, L.S and Pawar H.A, 2015. Herbal cosmetics and cosmeceuticals: an overview Naturalproduct chemistry & Research, 3 (2) : 2-8
- Kanner, J., S. Harel dan R. Granit. 2001. Betalains- A New Class of Dietary Cationized Antioxydant. Journal Agriculture Food Chemistry. 49(1) : 5178-5185
- Keithler, W. R., 1956, Formulation of Cosmetic dan Cosmetic Specialist, New York: Drug dan Cosmetic Industry, 153-155

- Lingga, L. 2010. Cerdas Memilih Sayuran. PT Agro Media Pustaka, Jakarta
- Mortensen, Alan. 2006. Carotenoids and other pigments as natural Colorants Pure Appl. Chem., Vol. 78, No. 8 : 1477-1491
- Nifali, P.; Angelino, D. 2013. Nutritional and functional potential of Beta vulgaris cicla and rubra. Fitoterapia. 89: 188-199.
- OECD, 2015. Guidance Document on Integrated Approach to Testing and Assessment for Acute Dermal Irritation / corrosion. Paris: Environmental Health and Safety Publications, Series on Guideline for Testing of Chemical (No.404) Organisation for Economic Cooperation and Development.
- Putri Purwanto Novatama S. M. 2016. Identifikasi dan Uji Antioksidan Senyawa Betasianin dari Ekstrak Buah Bit Merah (Beta vulgaris L.). Skripsi Universitas Semarang. Semarang.
- Rostamailis, 2005. Perawatan Badan, Kulit dan Rambut, 120-121, PT Rinek Cipta, Jakarta.
- Rowe, R.C. et Al. 2006. Handbook of pharmaceutical Excipients. 5 Ed, The Pharmaceutical Press, London.
- Rowe, Raymond C., Paul J. Sheskey, dan Marian E. Quinn, 2009. Handbook of Pharmaceutical Press, Washington DC, USA.
- Steenis. 2005. Buah Bit (Beta vulgaris L.). Jakarta : Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Strack, D., T. Vogt, dan W. Schliemann. 2003. Recent advances in betalain research. Phytochemistry. (62) 247-269.
- Sunarjono, H. Hendro. 2004. Bertanam 30 Jenis Sayur. Depok : Penebar Swadaya.
- Tranggono, R.I., dan Latifah, F. 2007, Buku Pegangan Ilmu Pengetahuan Kosmetik. Jakarta : Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winanti, E.R. dkk. 2013. "Pengaruh Penambahan Bit (Beta vulgaris L.) Sebagai Pewarna Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Sosis Daging Sapi". Jurnal Taksonomi Pangan: Vol. 2 No.4.

