

DAFTAR PUSTAKA

- Adebowale, K.O., B.I. Olu-Owolabi, O.O. Olayinka dan O.S. Lawal. 2005, "Effect of Heat Moisture Treatment and Annealing on Psicochemical of Read Sorghum Starch". African Journal of Biotechnologi.
- Afif, Muhammad, 2007. "Pembuatan Jenang dengan Tepung Biji Durian". Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Amin AM, Ahmad AS, Yin YY, Yahya N, and Ibrahim N, 2007, "Extraction, purification and characterization of durian (*Durio zibethinus*) seed gum. Food Hydrocolloids". 21:273-279.
- Chaubey M and Kapoor VP. 2001. Structure of Galactomannan from the seeds of cassia angustifolia vahl. *Carbohydrate Research* 332: 439-444.
- Ansel, H.C. (1989), "Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi," Edisi Keempat. Jakarta: Universitas Indonesia. Hal 377, 389.
- Anwar, A.S dan L. Afrisanti. 2011, "Pemanfaatan Tepung Biji Durian Menjadi Glukosa Cair Melalui Proses Hidrolisa dengan Menggunakan Enzim α -Amilase", [cited 2016 Feb 20]; Available from:<http://eprints.undip.ac.id/36763/>
- B. Futrakul, M. Kanlayavattanakul and P. Krisdaphong, "Biophysic Evaluation of Polysaccharide Gel From Durian's Fruit Hulls For Skin Moisturizer" International Journal of Cosmetic Science, 2010.
- Badan Pusat Stastistik (BPS), 2015, "Produksi buah-buahan menurut provinsi (ton)", provinsi Lampung.
- Cazedey, et al.2009. *Corrositex,BCOP and HET-CAM asalternative methods to animal experimentation*, Brazil: Journal of Pharmacceutical Sciences. [Online].45(4). [13 february 2018]
- Chakraborty,et al. 2017. *Aloe-Vera the Atavistic HerbUsed in Dentistry*. World Journal of Pharmaceutical Research.10 novemrber 2017
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia .2006, *Pedoman Penyelenggaraan dan Prosedur Rekam Medis Rumah Sakit Di Indonesia*.Jakarta.
- Dewanti, Dwi Rukmi dkk ,2010. *Aneka Produk Olahan Tomatdan Cabe*, Universitas Brawijaya; Malang.
- Dirjen POM Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1979). *Farmakope Indonesia, Edisi III*. Jakarta; Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Hal 639.
- Dodic JD, Dodic A, Pupon S, Mastilovic J, Rajic JP and Zivanovic S, 2007, "Effect of Hydrophillic Hydrocolloids or Dough and Bread Performance of Samples Made From Rozen Dough", *J. Food Scie*.72: 235-244.
- Elaine,et al.2006. *Moisturizing effect of cosmetic formulations containing Aloe vera extract in different concentrations assessed by skin bioengineering techniques*. Brazil: journal of skin Research and Technology.12: 241-246
- Fitriani , V.2003. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Kulit Jeruk Lemon (citrus medika van lemon)*.Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- H. Setyowati, H. Zharfa Hanifah, Rr. Putri Nugraheni, dan W. Setyani," *KRIM KULIT BUAH DURIAN (Durio zibethinus L.) SEBAGAI OBAT HERBAL PENGobatan INFEKSI JAMUR Candida albicans*," *Media Farmasi Indonesia*, vol. 8, no.2, hlm. 48-58, 2013.
- Haryati, M. N. 2006. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Dari Limbah Proses Pengelolaan Jeruk Pontianak*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Herbstreith , K. Dan G. Fox. 2005.*Pectin*. <http://www.herbstreithfox.de.htm> , 18 april 2013.

- Herfiyanti . 2010. *Kulit Durian Pengental Cendol*. FMIPA–UNTAN, Pontianak, <http://www.borneotribune.com>, 19 april 2013.
- Herlina, Triana Lindriati, Dicki Hardi Wantoro, 2015, “*Karakteristik Ekstrak Kasar Polisakrida Larutan Air Dari Biji Buah Durian (Durio zibethinus Murr.)*”, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Herlina Eva Fitriani, Supriyono Eko W, Amry Syawaalz, 2014, *Pengaruh Konsentrasi Pektin Dalam Suhu dan Waktu Penyimpanan Berbeda Terhadap Karakteristik Pelembab Kulit*, program Studi Kimia FMIPA Universitas Nusa Bangsa Bogor.
- Lubis ,M. A. 2003. *Pengaruh Jumlah Pengendapan dan Alat Pengereng Pada Proses Pembuatan Pektin Berbahan Baku Kulit Jeruk Manis*. Skripsi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Medan Yumas, Balai Besar Industri Hasil Perkebunan, “*Formulasi Sediaan Krim Wajah Berbahan Aktif Ekstrak Metanol Biji Kakao Non Fermentasi (Theobroma cacao L) Kombinasi Madu Lebah*”, Vol.11 No.2 Desember 2016.
- Nugraha, D. E. 2011. *Kandungan Kimia Durian*. <http://www.dheunicorn.com>. 20 april 2013.
- Prasetyaningrum A. 2010, “*Mekanisasi Proses Olahan biji Durian Menjadi Produk Pangan Yang Kompetitif*”, Riptek. Vol.4 (16) : 47-52.
- Qadir, imran. 2009. *Medicinal and Cosmetological Importance of Aloe Vera*. International Journal of Nature Therapy. [Online].2,p21-26,[Accesed: 10 November 2017].
- Republika co.id, 2018, “*Kementan: Durian Lokal Indonesia Siap Bersaing di Dunia*”, <https://www.google.co.id/amp/pcimbh453?espv=1>, diunduh pada hari Sabtu tanggal 27 Oktober 2018 jam 21,28 WIB
- Rukmana, R., 2004. “*Durian. Budidaya dan Pasca Panen*”, Kanisius, Yogyakarta.
- Septiani, S., N. Wathoni, dan S. R. Mita. 2011, *Formulasi Sediaan Masker Gel Antioksidan dari Ekstrak Biji Melinjo (gnetum Gnemon Linn)*. Jurnal Unpad, I(I): 4-24.
- Socratri, W., N. Ifansyah dan D. Fitrianingrum. 2005. “*Penentuan Stabilitas Sediaan Krim Tabir Surya Dari Bahan Ekstrak Rimpang Kencur (Kaempferia Galanga L)*. Fakultas Farmasi Universitas Airlangga Surabaya.
- Sumarlin, Raswen Efendi, Rahmayuni, “*Karakterisasi Pati Biji Durian (Durio zibethinus Murr.) Dengan Heat Moisture Treatment (HMT)*”, Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau
- Sulistyowati, E., Santoso U. and I. Badarina, 2010 “*Milk Production and Modification of Milk Fatty Acid of Dairy Cows Fed PUFA-Concentrate*”, J. Indonesian Trop. Anim. Agric. 35(4) 262-267.
- Swastika, A., Mufrod dan Purwanto. 2013. *Aktifitas Anti Oksidan Krim Ekstrak Sari Tomat*. Trdisional medical Journal 18(3), 132-140.
- Voight, R., 1994, *Buku Pengantar Teknologi Farmasi*, 572-574, diterjemahkan oleh Soedani, N., Edisi V, Yogyakarta, Universitas Gadjah Mada Press.
- Wahyono, 2009, “*Karakteristik Edible Film Berbahan Dasar Kulit dan Pati Biji Durian (Durio sp) untuk Pengemasan Buah Strawberry*”, UMS
- Widarto, H, 2009. *Uji Aktivitas Minyak atsiri Kulit Durian Sebagai Obat Nyamuk Elektrik*. UMS, Yogyakarta.
- Wijayanti, M. 2011. *Uji Vitamin C dan Organoleptik Terhadap Jelli dari Buah Apel Hijau Dengan Penambahan Gula Pasir dan Pektin dari Albedo Kulit Durian*. UMS, Surakarta.
- Yupitawati Ani. 2017. *uji Aktivitas Anti Aging Tetrahidrokurkumin, Ekstrak Pegagan (centella asiatica) dan Kombinasi Tetrahidrokurkumin dan Ekstrak Pegagan*. Purwokerto: Universitas Muhammadiyah Purwokerto