

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Wira Kusuma, G. P., Ayu Nocianitri, K. dan Kartika Pratiwi, I. D. P. (2020) “Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fermented Rice Drink Sebagai Minuman Probiotik Dengan Isolat *Lactobacillus* sp. F213,” *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), hal. 181. doi: 10.24843/itepa.2020.v09.i02.p08.
- Akar, Z., Küçük, M. dan Doğan, H. (2017) “A new colorimetric DPPH• scavenging activity method with no need for a spectrophotometer applied on synthetic and natural antioxidants and medicinal herbs,” *Journal of Enzyme Inhibition and Medicinal Chemistry*, 32(1), hal. 640–647. doi: 10.1080/14756366.2017.1284068.
- Andarina, R. dan Djauhari, T. (2017) “Antioksidan dalam dermatologi,” 4(1), hal. 39–48.
- Aprilia, G., Pratiwi, R. D. dan Dirgantara, S. (2019) “ANTIOXIDANT ACTIVITIES OF SOY YOGHURT PRODUCT IN COMBINATION WITH RED FRUIT (*Pandanus conoideus* Lam .),” 3(2), hal. 65–73.
- Armadany, F. I., Musnina, W. O. S. dan Wilda, U. (2019) “Formulasi dan Uji Stabilitas Lotion Antioksidan dari Ekstrak Etanol Rambut Jagung (*Zea mays* L.) sebagai Antioksidan dan Tabir Surya,” *Pharmauho: Jurnal Farmasi, Sains, dan Kesehatan*, 5(1), hal. 1–5. doi: 10.33772/pharmauho.v5i1.8996.
- Astuti, S. *et al.* (2008) “Isoflavon Kedelai Dan Potensinya Sebagai Penangkap Radikal Bebas,” 13(2), hal. 126–136.
- Atun, S. (2009) “Potensi Senyawa Isoflavon Dan Derivatnya Dari,” *Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA*, hal. 33–41.
- Auliasari, N., Hindun, S. dan Nugraha, H. (2018) “Formulasi Lotion Ekstrak Etanol Kulit Jeruk Manis (*Citrus X Aurantium* L) Sebagai Antioksidan,” *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*, 9(1), hal. 21. doi: 10.52434/jfb.v9i1.640.
- Ba, L. C., Hu, J. Y. dan Wang, S. Q. (2012) “review,” *Journal of American Dermatology*. Elsevier Inc, hal. 1–12. doi: 10.1016/j.jaad.2012.02.009.
- Cao, C. *et al.* (2020) “Diet and skin aging—from the perspective of food nutrition,” *Nutrients*, 12(3), hal. 1–25. doi: 10.3390/nu12030870.
- Dayan, N. (2016) *Handbook of Formulating Dermal Applications, Handbook of Formulating Dermal Applications*. scrivener publishing. doi: 10.1002/9781119364221.
- Dewi, Belinda arbitya & Wardani, T. S. (2021) *BIOTEKNOLOGI FARMASI*. yogyakarta: PUSTAKABARUPRESS.
- Dewi, R., Anwar, E. dan Yunita, K. S. (2014) “Uji Stabilitas Fisik Formula Krim yang Mengandung Ekstrak Kacang Kedelai (*Glycine max*) Abstrak,” 1(3), hal. 194–208.
- Dominica, D. dan Handayani, D. (2019) “Formulasi dan Evaluasi Sediaan Lotion dari Ekstrak Daun Lengken (*Dimocarpus Longan*) sebagai Antioksidan,” *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 6(1), hal. 1. doi: 10.20473/jfiki.v6i12019.1-7.
- Flieger, J. dan Flieger, M. (2020) “and Goutweed (*Aegopodium podagraria* L .),” *Molecules*, 25, hal. 2–17.
- Formulasi, P. *et al.* (2021) “Laporan Tugas Akhir Widya Shopihatul Ghaida Universitas Bhakti Kencana Fakultas Farmasi Program Strata I Farmasi Bandung,” (09).

- Frias, J., Martinez-villaluenga, C. dan Peñas, E. (2017) *Fermented Foods in Health and Disease Prevention Edited by*.
- Ghaida, W. S. (2021) “Laporan Tugas Akhir Widya Shopihatul Ghaida Universitas Bhakti Kencana Fakultas Farmasi Program Strata I Farmasi Bandung,” (09).
- Kedare, S. B. dan Singh, R. P. (2011) “Genesis and development of DPPH method of antioxidant assay,” *Journal of Food Science and Technology*, 48(4), hal. 412–422. doi: 10.1007/s13197-011-0251-1.
- Kemenkes (2014) *Farmakope Indonesia Edisi V*. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Khaira, K. (2010) “129475-ID-menangkal-radikal-bebas-dengan-anti-oksi.pdf.”
- Kurniawan, J. (2018) “Uji Organoleptik Yoghurt Berbahan Baku Susu Kacang Kedelai Berdasarkan Lama Waktu Fermentasi,” *National Conference of Creative Industry*, (September), hal. 5–6. doi: 10.30813/ncci.v0i0.1255.
- Labiba, N. M., Marjan, A. Q. dan Nasrullah, N. (2020) “Pengembangan Soyghurt (Yoghurt Susu Kacang Kedelai) Sebagai Minuman Probiotik Tinggi Isoflavon Soyghurt (Soymilk Yoghurt) Probiotic Drink And High Isoflavone Development,” hal. 8–13. doi: 10.2473/amnt.v4i3.2020.
- Lawrence, A. (2011) *Fundamentals of Anatomy, Journal of the American Medical Association*. doi: 10.1001/jama.1938.02790220065044.
- Lumentut, N., Edi, H. J. dan Rumondor, E. M. (2020) “Formulasi dan Uji Stabilitas Fisik Sediaan Krim Ekstrak Etanol Kulit Buah Pisang Goroho (*Musa acuminata* L.) Konsentrasi 12.5% Sebagai Tabir Surya,” *Jurnal MIPA*, 9(2), hal. 42. doi: 10.35799/jmuo.9.2.2020.28248.
- Mardikasari, S. A. *et al.* (2017) “Uji Stabilitas Lotion dari Ekstrak Etanol Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* L.),” *Jurnal Farmasi, Sains, dan Kesehatan*, 3(2), hal. 28–32.
- Mayaranti Wilsya, Sigit Cahyo Hardiansyah dan Desy Pratama Sari (2020) “FORMULASI DAN Uji AKTIVITAS ANTIOKSIDAN LOTION EKSTRAK DAUN GANDARUSA (*Justicia gendarussa* Burm f.),” *Jurnal Kesehatan : Jurnal Ilmiah Multi Sciences*, 10(02), hal. 105–115. doi: 10.52395/jkjims.v10i02.292.
- Mayba, J. N. dan Gooderham, M. J. (2017) “A Guide to Topical Vehicle Formulations.” doi: 10.1177/1203475417743234.
- Megantara, I. N. A. P. *et al.* (2017) “FORMULASI LOTION EKSTRAK BUAH RASPBERRY(*Rubus rosifolius*) DENGAN VARIASI KONSENTRASI TRIETANOLAMIN SEBAGAI EMULGATOR SERTA Uji HEDONIK TERHADAP LOTION,” *Jurnal Farmasi Udayana*, hal. 1. doi: 10.24843/jfu.2017.v06.i01.p01.
- Molyneux, P. (2004) “The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity,” *Songklanakarinn Journal of Science and Technology*, 26(December 2003), hal. 211–219. doi: 10.1287/isre.6.2.144.
- Nadiyatan, K. *et al.* (2017) “Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Produk Fermentasi Susu Kedelai dan Whey Tahu menggunakan Bakteri Asam Laktat,” 20(1), hal. 9–12.
- Naibaho, B., Hutagalung, H. dan Pandiangan, S. (2020) “the Effect of Comparison Between Soybean Extract and Jicama Extract and Duration of Fermentation on Soyghurt

- Quality,” *Jurnal Visi Eksakta*, 1(1), hal. 142–163. doi: 10.51622/eksakta.v1i1.63.
- Nirmagustina, D. E. *et al.* (2013) “Pengaruh Jenis Kedelai dan Jumlah Air terhadap Sifat Fisik, Organoleptik dan Kimia Susu Kedelai,” *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 18(2), hal. 168–174.
- Nirmagustina, D. E. dan Wirawati, C. U. (2017) “Potensi Susu Kedelai Asam (Soyghurt) Kaya Bioaktif Peptida Sebagai Antimikroba,” *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 14(3), hal. 158–166. doi: 10.25181/jppt.v14i3.155.
- Nur Reta Diasari, N. dan Yusu, M. (2021) “Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan (Jedb),” 10(1).
- Oktaviana, *et al* (2015) “ISSN 1978-300022| Pengaruh Ragi Tape terhadap pH, Bakteri Asam Laktat (Oktaviana *et al.*) Pengaruh Ragi Tape terhadap pH, Bakteri Asam Laktat dan Laktosa Yogurt,” *ISSN 1978-3000 Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 10(1), hal. 22–31.
- Oktaviasari, L., Zulkarnain, A. K. dan Mada, U. G. (2017) “Formulasi dan Uji Stabilitas Fisik Sediaan Lotion O / W Pati Kentang (*Solanum Tuberosum* L .) Serta Aktivitasnya Sebagai Tabir Surya,” 13(1), hal. 9–27.
- Panjaitan, E. N. dan Saragih, A. (2012) “Formulasi Gel Dari Ekstrak Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe) Gel Formulation of Red Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) Extract,” 1(1), hal. 9–20.
- Parwati, N., Napitupulu, M. dan Diah, A. (2014) “Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Binahong (*Anredera Cordifolia* (Tenore) Steenis) dengan 1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil (DPPH) Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis,” *Jurnal Akademika Kimia*, 3(4), hal. 206–213.
- Pazos, C. S. (2014) *Analysis of Micro-Earthquakes in the San Gabriel Mountains Foothills Region and the Greater Pomona Area As Recorded By a Temporary Seismic Deployment*, 1(hal 140), hal. 43. Tersedia pada: <http://www.springer.com/series/15440%0Apapers://ae99785b-2213-416d-aa7e-3a12880cc9b9/Paper/p18311>.
- Purwati, H. *et al.* (2008) “Pengaruh waktu simpan terhadap kualitas,” *Widya Teknik*, 7(2), hal. 134–143.
- Rakhmawati, R., Artanti, A. N. dan Afifah, N. (2019) “Pengaruh Variasi Konsentrasi Tamanu Oil terhadap Uji Stabilitas Fisik Sediaan Body Lotion,” *Annual Pharmacy Conference*, 4(1), hal. 53–65.
- Rasbawati, Irmayani, I. D. N. & N. (2019) “Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L),” 07(1), hal. 41–46.
- Richard B. Weller MD, F. (Edin) *et al.* (2015) *Clinical Dermatology*.
- Rustanti, N. dan Prasetyo, A. D. (2019) “Total Lactic Acid Bacteria, Antioxidant Activity, and Acceptance of Herbal Soyghurt with Addition of Red Ginger (*Zingiber officinale* var *Rubrum*),” *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, 3(1), hal. 18. doi: 10.21580/ns.2019.3.1.3371.
- Tristantini, D. *et al.* (2016) “Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L),” *Universitas Indonesia*, hal. 2.
- Triwidyastuti, Y. *et al.* (2019) “Pengendali Suhu pada Proses Pasteurisasi Susu dengan Menggunakan Metode PID dan Metode Fuzzy Sugeno,” *Jurnal Teknologi Informasi*

dan Ilmu Komputer, 6(4), hal. 355. doi: 10.25126/jtiik.2019641068.

- Waqas, M. K. *et al.* (2013) "Screening of various botanical extracts for antioxidant activity using DPPH free radical method.," *African journal of traditional, complementary, and alternative medicines : AJTCAM / African Networks on Ethnomedicines*, 10(6), hal. 452–455. doi: 10.4314/ajtcam.v10i6.9.
- Waqas, M. K. *et al.* (2014) "In vivo evaluation of a cosmetic emulsion containing soybean extract for anti-aging," *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*, 13(9), hal. 1401–1406. doi: 10.4314/tjpr.v13i9.4.
- Yamamoto, N. *et al.* (2019) "Antioxidant capacity of soymilk yogurt and exopolysaccharides produced by lactic acid bacteria," *Bioscience of Microbiota, Food and Health*, 38(3), hal. 97–104. doi: 10.12938/bmfh.18-017.
- Yulifianti, R., Muzaiyanah, S. dan Utomo, J. S. (2018) "Kedelai sebagai Bahan Pangan Kaya Isoflavon," *Buletin Palawija*, 16(2), hal. 84. doi: 10.21082/bulpa.v16n2.2018.p84-93.
- Yurliasni, Y. (2007) "Kajian Kualitas Yogurt Menggunakan Starter Komersil (*Lactobacillus Bulgaricus*)," *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, hal. 227. doi: 10.25077/jpi.12.3.227-231.2007.