

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] WHO Teams. *Estimating the Burden of Foodborne Diseases*. World Health Organization. Diakses dari <https://www.who.int/activities/estimating-the-burden-of-foodborne-diseases>, 2 Februari 2021.
- [2] Ricahrd Ansah Herman, Ellen Ayepa, Saidi Shittu, Sandra Senyo Fometu dan Jun Wang. “Advances in Nutrition & Food Science”. *Essential Oils and Their Applications –A Mini Review*, 4:1-13, 2019.
- [3] OEC. *Essential Oils*. The Observation of Economic Complexity. Diakses dari <https://oec.world/en/profile/hs92/essential-oils>, 2 Februari 2021.
- [4] Kementrian Perdagangan Republik Indonesia. *Indonesian Essential Oil : The Scents of Natural Life*. Trade Policy Analysis and Development Agency, Jakarta, 2011.
- [5] Slamet. *Studi Perbandingan Perlakuan Bahan Baku dan Metode Distilasi Terhadap Rendeman dan Kualitas Minyak Atsiri Sereh Dapur (Cymbopogon citratus)*. Tesis, Program Pascasarjana, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 2012.
- [6] Yustina Wuri W, Supriyadi dan Chairil Anwar. *Optimasi Proses Steam Explosion Sebagai Perlakuan Pendahuluan Untuk Perbaikan Kualitas Minyak Atsiri Daun Jeruk Purut (Citrus histyx D.C.)*. Disetasi, Program Doktor Ilmu Pangan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 2020.
- [7] Anna Sulaswatty. *Penerapan Teknologi Nonkonvensional Dalam Ekstraksi Komponen Utama Atsiri Dan Produk Turunannya Di Indonesia*. LIPI Press, Jakarta, 2019.
- [8] Yusuf Rifai. *Pengaruh Metode Distilasi dan Interval Waktu Ekstraksi Minyak Terhadap Rendeman dan Kualitas Minyak Atsiri Daun Cengkeh (Syzygium aromaticum L.)*. Skripsi, Program Studi Kehutanan, Fakultas Kehutanan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 2020.

- [9] Yuliana Azmi dan Rini Pujiarti. *Pengaruh Metode Penyulingan Terhadap Rendeman, Kualitas, dan Antioksidan Minyak Atsiri Biji dan Fuli Pala (Myristica Fragans Houtt) dari Sukabumi, Jawa Barat*. Skripsi, Program Studi Kehutanan, Fakultas Kehutanan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 2018.
- [10] Deti Kusuma Wardhani dan Rini Pujiarti. *Pengaruh Lama Pengeringan dan Lama Destilasi Terhadap Sifat Fisio-Kimia Minyak Atsiri Biji Kapulaga Lokal (Amomum Cardomomum)*. Skripsi, Program Studi Kehutanan, Fakultas Kehutanan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 2019.
- [11] Hassan Hadi dan Rini Endang Astuti. *Pengaruh Variasi Cara dan Waktu Pengeringan Terhadap Rendeman dan Komposisi Minyak Atsiri Curcuma Manga Val. Serta Uji Aktivitas Antioksidannya*. Skripsi, Fakultas MIPA Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 2018.
- [12] Novita Kartika, Sigit Sunarta dan Kasmudjo. *Pengaruh Variasi Umur Tanaman dan Perajangan Daun Terhadap Rendeman dan Kualitas Minyak Ekaliptus (Eucalyptus alba Reinw. Ex. Bl)*. Skripsi, Program Studi Kehutanan, Fakultas Kehutanan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 2016.
- [13] Diah Aprihati, Sri Anggrahini dan Supriyadi. *Rendeman dan Karakteristik Minyak Atsiri Bunga Cengkeh (Sizygium Aromaticum) yang Diberi Perlakuan Pemeraman*. Tesis, Program Pascasarjana, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 2018.
- [14] Aisyah Kusumadewi dan Rini Pujiarti. *Pengaruh Lama Pemasakan Terhadap Rendeman, Komposisi Kimia, Sifat Fisiko-Kimia, Dan Antioksidan Minyak Atsiri Daun dan Rimpang Kapulaga (Amomum cardomomum Willd)*. Skripsi, Program Studi Kehutanan, Fakultas Kehutanan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 2018.
- [15] Ismayani dan Agus Prasetyo. *Pengaruh Ukuran Rajangan Kunyit (Curcuma Domestica Val.) Dan Lama Pentulingan Terhadap Rendeman dan Karakteristik Minyak Atsiri Dengan Metode Water and Steam Destillation*. Tesis, Program Pascasarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 2013.
- [16] Christion Argo Pramani. *Pengaruh Perlakuan Awal Bahan Baku dan Waktu Distilasi Serai Dapur Terhadap Karakteristik Fisikokimia Minyak Serai Dapur*.

Skripsi, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta, 2010.

[17] J Rojas-Sandoval. *Cymbopogon Citratus (Lemongrass)*. Dokumen teknis, DOI:10.1079/ISC.17377.20203482791, Invasive Species Compendium, Wallingford, 2016.

[18] Mahouachi Wifek, Asma Saeed, Rafia Rehman dan Shafaq Nisar. "International Journal of Chemical and Biochemical Sciences". *Lemongrass: a review on its botany, properties, applications and active components*, 9:79-84, 2016.

[19] Mijaz Bazovic, Alberto Navarra, Stefania Garzoli, Federico Pepi dan Rino Ragno. "Natural Product Research". *Essential Oils Extraction : a 24-hour Steam Distillation Systematic Methodology*, 31:2387-2396, 2017.

[20] K Satish Kumar. *Extraction of Essential Oil Using Steam Distillation*. Skripsi, Departement of Chemical Engineering, National Institute Technology Rourkela, 2010.

[21] Sutadi. *Pengaruh Variasi Bentuk Dan Volume Separator Terhadap Perolehan Minyak Atsiri Pada Destilasi Uap Tanaman Kayu Putih Sistem Batch*. Tesis, Sekolah Pascasarjana, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 2007.

[22] Zarith Asyikin Abdul Aziz, Akil Ahmad, Siti Hamidah Mohd Setapar, Alptug Karakucuk, Muhammad Mohsin Azim, David Lokhat, Mohd. Rafatullah, Magdah Ganash, Mohammad A. Kamal dan Ghulam Md Ashraf. "Current Drug Metabolism". *Essential Oils: Extraction Techniques, Pharmaceutical and Therapeutic Potential - A Review*, 19:1389-2002, 2018.

[23] Ali Talati. *Extraction Method of Natural Essential Oils*. Shiraz University of Medical Science, Iran, 2017.

[24] Valentine Sofiani dan Rimadani Pratiwi. "Farmaka". *Review Artikel: Pemanfaatan Minyak Atsiri Pada Tanaman Sebagai Aromaterapi Dalam Sediaan-Sediaan Farmasi*, 15(2):119-131, 2017.

[25] Bansal Tanu dan Kaur Harpreet. "Journal of Chemical and Pharmaceutical Research". *Benefits of Essential Oil*, 8(6):143-149, 2016.

- [26] Sufyan, Afghani Jayuska dan Lia Destiarti. “Jurnal Kimia Khatulistiwa”.  
*Bioaktivitas Minyak Atsiri Serai Dapur (*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf)*  
*Terhadap Rayap (*Coptotermes curvignathus* sp)*
- [27] *Minyak Sereh*. Dokumen teknis, SNI 06-3953-1995, Badan Standar Nasional,  
Jakarta, 1995.
- [28] *Oil of Lemongrass (*Cymbopogon citratus*)*. Dokumen teknis, ISO 3217:1974,  
International Organization for Standarization, Switzerland, 1974.