

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M., 2018. *Teknik Budidaya Tanaman Cengkeh*. [Online]  
Available at: <https://osf.io/ux6gg>  
[Accessed 14 November 2022].
- Badan Pusat Statistik (BPS), 2022. *Produksi Perkebunan Rakyat Menurut Jenis Tanaman (Ribuan Ton), 2019-2021*, s.l.: s.n.
- Balasubramani, S., Moola, A. K., Vivek, K. & Kumari, B., 2018. Formulation of nanoemulsion from leaves essential oil of *Ocimum basilicum* L. and its antibacterial, antioxidant and larvicidal activities (*Culex quinquefasciatus*). *Microbial Pathogenesis*, Volume 125, pp. 475-485.
- Barros, N. A. d., Rocha, R. R., Assis, A. v. R. d. & Mendes, M. F., 2013. *EXTRACTION OF BASIL OIL (Ocimum basilicum L.) USING SUPERCRITICAL FLUID*. Colombia, Cortagena de Indias.
- Bousbia, N. et al., 2009. A new process for extraction of essential oil from Citrus peels: Microwave hydrodiffusion and gravity. *Jurnal of Food Engineering*, 90(3), pp. 409-413.
- Božović, M. et al., 2017. Essential oils extraction: a 24-hour steam distillation systematic methodology. *Natural Product Research*, 31(20), pp. 2387-2396.
- Brennand, C. P., 1994. *Home Drying of Food*. Utah: Utah State University.
- Bustaman, S., 2011. Potensi Pengembangan Minyak Daun Cengkeh sebagai Komoditas Ekspor Maluku. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(4), pp. 132-139.
- Cahyadi, Yuliani, N. & Srikandi, 2013. Penetapan Ambang Batas Kadar Fe Total dalam Pupuk Organik yang Berpotensi Menyebabkan Keracunan Fe Tanaman Padi Sawah. *Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Biologi dan Kimia*, 3(2), pp. 137-145.
- Dewi, S. & Purwono, 2019. Mutu Petik Teh (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) di Kebun Bedakah, Wonosobo, Jawa Tengah. *Buletin Agrohorti*, 7(1), pp. 337-342.
- FAO, F. a. A. O., 2020. *FAOSTAT*. [Online]  
Available at: <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>  
[Accessed 03 Oktober 2022].
- Feng, Y. et al., 2021. Role of drying techniques on physical, rehydration, flavor, bioactive compounds and antioxidant characteristics of garlic. *Food Chemistry*, Volume 343, pp. 1-9.

- Guanther, 1987. *Minyak Atsiri diterjemahkan oleh R. S. Ketaren dan R. Mulyono*. Jakarta: UI Press.
- Hadaruga, N. G., Hadaruga, D. I. & Isengard, H.-D., 2012. Water content of natural cyclodextrins and their essential oil complexes: A comparative study between Karl Fischer titration and thermal methods. *Food Chemistry*, Volume 132, pp. 1741-1748.
- Hastuti, L. et al., 2017. The Influence of Sun Drying Process and Prolonged Storage on Composition of Essential Oil from Clove Buds (*Syzygium aromaticum*). *AIPN Conference Proceedings 1862*, pp. 1-6.
- Hohakay, J. J., Pontoh, J. & Adithya, Y., 2019. Pengaruh metode pengeringan terhadap kadar flavonoid daun sesewanua (*Cledendron squamatum* Vahl.). *Pharmacon*, 8(3), pp. 748-757.
- Indraswati, D., 2016. *Kontaminasi Makanan (Food Contamination) oleh Jamur*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan.
- Irawan, D. W. P., 2016. *Prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman di Rumah Sakit*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan.
- Jayanudin, 2011. Komposisi Kimia Minyak Atsiri Daun Cengkeh dari Proses Penyulingan Uap. *Jurnal Teknik Kimia Indonesia*, 10(1), pp. 37-42.
- Julianto, T. S., 2016. *Minyak Atsiri Bunga Indonesia*. Yogyakarta: Deepublish.
- KBBI, 2022. *KBBI Daring*. [Online] Available at: <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/kontaminasi> [Accessed 29 10 2022].
- Kementrian Pertanian, 2022. *Produksi Cengkeh Menurut Provinsi di Indonesia, 2017-2021*. [Online] Available at: <https://www.pertanian.go.id/home/index.php?show=repo&fileNum=210> [Accessed 30 Agustus 2022].
- Ketaren, S., 1985. *Pengantar Teknologi Minyak Atsiri*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Loppies, J. E. et al., 2021. KUALITAS MINYAK ATSIRI DAUN CENGKEH YANG DIHASILKAN DARI BERBAGAI WAKTU PENYULINGAN. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16(2), pp. 89-96.
- Misar, K. S., Kulkarni, S. B. & Gurnule, W. B., 2020. Formulation and evaluation of antiacne cream by using clove oil. *Materials Today: Proceedings*, 29(4), pp. 1251-1258.
- Mulyadi, M., Wuryanti & Sarjono, P. R., 2017. Konsentrasi Hambat Minimum (KHM) Kadar Sampel Alang-Alang (*Imperata cylindrica*) dalam Etanol

- Melalui Metode Difusi Cakram. *Jurna Kimia dan Sains Aplikasi*, 20(3), pp. 130-135.
- Mu'nisa, A., Wresdiyati, T., Kusumorini, N. & Manalu, W., 2012. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Cengkeh. *Jurnal Veteriner*, 13(3), pp. 272-277.
- Murni, V. W. et al., 2017. Effect of Oven Drying and Storage on Essential Oil Composition of Clove (*Syzygium aromaticum*) from Toli-Toli. *AIP Conference Proceedings* 1862.
- Nirwana, C. H. & Zamrudy, W., 2021. Studi Literatur Karakteristik Minyak Cengkeh (Clove Oil) dari Beberapa Metode Distilasi. *Distilat*, 7(2), pp. 561-569.
- Nugraheni, K. S., Khasanah, L. U., Utami, R. & Ananditho, B. K., 2016. PENGARUH PERLAKUAN PENDAHULUAN DAN VARIASI METODE DESTILASI TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU MINYAK ATSIRI DAUN KAYU MANIS (*C. Burmanii*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2), pp. 51-64.
- Nurdjannah, N., 2004. Diversifikasi Penggunaan Cengkeh. *Perspektif*, 3(2), pp. 61-70.
- Ogata, M., Hoshi, M., Urano, S. & Endo, T., 2000. Antioxidant Activity Of Eugenol and Related Monomeric and Dimeric Compounds. *Chem Pharm Bull*, 48(10), pp. 1467-1469.
- Pratiwi, L., Rachman, M. S. & Hidayati, N., 2016. EKSTRAKSI MINYAK ATSIRI DARI BUNGA CENGKEH DENGAN PELARUT ETANOL DAN HEKSANA. *The 3rd university Research Coloquium*, pp. 131-137.
- Prianto, H., Retnowati, R. & Juswono, U. P., 2013. Isolasi dan Karakterisasi dari Minyak Bunga Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) Kering Hasil Distilasi Uap. *Kimia Student Journal*, 1(2), pp. 269-275.
- Rukmana, H. R. & Yudirachman, H. H., 2016. *Untung Selangit dari Agribisnis Cengkeh*. 1 ed. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Santoso, A. B., 2018. Upaya Mempertahankan Eksistensi Cengkeh di Provinsi Maluku melalui Rehabilitasi dan Peningkatan Produktivitas. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1), pp. 26-32.
- Santoso, J., Utama, F. M., Lystyoarti, F. A. & Nilatari, L. L., 2014. Ekstraksi Minyak Atsiri dari Daun dan Batang Cengkeh dengan Metode Hydro-distillation dan Steam-Hydro Distillation untuk Meningkatkan Nilai Tanaman Cengkeh dan Menentukan Proses Ekstraksi Terbaik. *Program Krrativitas Mahasiswa-Penelitian*.

- Sari, N. M., Elsanía, F. & Muyassaroh, 2020. EUGENOL DARI DAUN CENGKEH MENGGUNAKAN METODE STEAM-HYDRO DISTILLATION MICROWAVE DENGAN VARIASI PERLAKUAN BAHAN DAN DAYA OPERASI. *Jurnal Teknik Kimia*, 14(2), pp. 51-57.
- Sastrohamidjojo, H., 2004. *Kimia Minyak Atsiri*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sastrohamidjojo, H., 2017. *Kimia Minyak Atsiri*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sembiring, D. M., 2011. *Isolasi dan Analisa Komponen Minyak Atsiri dari Daun Tumbuhan Binara di Daerah Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang dengan GC-MS dan FT-IR*. Medan: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatra Utara.
- Shafira, M. et al., 2021. *Fisika Optik Umum dan Mata*. Bandung: Penerbit Media Sains Indonesia.
- Soenardi, 1981. *Petunjuk Bercocok Tanam Cengkeh*. 1 ed. Yogyakarta: Kanisius.
- Sujatmiko, B., 2019. *Teknologi Beton dan Bahan Bangunan*. Surabaya: Media Sahabat Cendekia.
- Sumarni, Aji, N. B. & Solekan, 2008. Pengaruh Volume Air dan Berat Bahan pada Penyulingan Minyak Atsiri. *Jurnal Teknologi*, 1(1), pp. 83-88.
- Supranto, J., 2000. *Statistik: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Erlangga.
- Widayat, Cahyono, B. & Ngadiwiyono, 2012. RANCANG BANGUN DAN UJI ALAT PROSES PENINGKATAN MINYAK CENGKEH PADA KLASER MINYAK ATSIRI KABUPATEN BATANG. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 10(2), pp. 64-69.
- Yuliani, S. & Satuhu, S., 2012. *Panduan Lengkap Minyak Asiri*. Jakarta: Penebar Swadaya.