

DAFTAR PUSTAKA

- Adiandasari J., Wusnah, dan Azhari, 2021. Pengaruh Suhu dan Waktu Terhadap Proses Penyulingan Minyak Sereh Wangi. *Chem. Eng. J. Storage*, 1(1), 22-28.
- Alighiri D., Eden W.T and Supardi K.I, 2018. Quality Improvement by Batch Vacuum Distillation and Physicochemical Characterization of Clove Leaf Oil in Central Java, Indonesia. *J. Phys. Conf. Ser.*, 983(1).
- Aprilia, S.A., Wonorahardjo, S. and Utomo, Y., 2023. Analysis of Flavor in Roasted Coffee Using Temperature Programmable Injection (TPI) at GC / MS Method', *EJDA*, 4(1), 46–53.
- Asfiah, S. dan Supaya, 2020. Modifikasi Deanstark Upaya Efisiensi Proses Distilasi Uap Minyak Biji Pala dalam Praktikum Kimia Organik, *IJL*, 2(2), 10–15.
- Ayu, M., Margareta, H. dan Wonorahardjo, S., 2023. Optimasi Metode Penetapan Senyawa Eugenol dalam Minyak Cengkeh Menggunakan Gas Chromatography – Mass Spectrum dengan Variasi Suhu Injeksi. *JuSES*, 6(2), 95–103.
- Aziz, N.S., Seng N.S.S., Razali N.S.M., Lim S.J., and Mustapha W.A.W, 2019. A Review on Conventional and Biotechnological Approaches in White Pepper Production. *J. Sci. Food Agric*, 99(6), 2665–2676.
- Bagheri, H., Abdul Manap, M.Y. Bin and Solati, Z., 2014. Antioxidant Activity of *Piper nigrum L.* Essential Oil Extracted by Supercritical CO₂ Extraction and Hydro-distillation. *Talanta*, 121, 220–228.
- Bisht, S., Negi A.S., Lohani H., and Bhandaei U, 2020. A Comparative Study on Distillation Methods for Oil Content , Chemical Composition , Yield and Economics in Eupatorium Adenophorum. *Int. J. Chem. Stud.* 8(3), 528–531.
- Chatterjee, S., Niaz Z., Gautam S., Adhikari S., Variyar P.S., Sharma A., 2007. Antioxidant Activity of Some Phenolic Constituents From Green Pepper (*Piper nigrum L.*) and Fresh Nutmeg Mace (*Myristica fragrans*). *Food Chem.*, 101(2), 515–523.
- Dosoky, N.S., Satyal P., Barata L.M., da Silva J.K.R., and Setzer W.N., 2019. Volatiles of Black Pepper Fruits (*Piper nigrum L.*). *Molecules*, 24(23), 1–13.
- Faizah, S.N. dan Hariono, B., 2025. Pengaruh Waktu Penyulingan Terhadap Rendemen Minyak Atsiri Kulit Jeruk The Effect Of Leaf Condition And Distillation Time On The Yield Of Orange Peel Essential Oil', *NACIA*, 20–21.
- Feriyanto, Y.E., Sipahutar P.J., Mahfud, dan Prihatini P., 2013. Pengambilan Minyak Atsiri Dari Daun dan Barang Serai Wangi Mnegggunakan Desilasi Uap dan Air dengan Pemanasan Microwave', *J. Tek. ITS*, 2(1), 93–97.
- Fitri M.K., Sriwidyasari N.L.A., Setyowati K.A., Salam M., Yustitia N.T., dan Pratiwi E.T., 2024. Analisis Kandungan Senyawa Minyak Atsiri Dari Limbah Kulit Jeruk Peras (*Citrus Sinensis L.*) Menggunakan Metode GC-MS. *J. Kesehat. Tambusai*, 5(1), 1440-1446.
- Jayanudin, 2011. Komposisi Kimia Minyak Atsiri Daun Cengkeh, *J. Tek. Kim. Ind.*,

- 10(1), 37–42.
- Kapoor, I.P., Singh B., Singh G., De Heluani C.S., De Lampasona M.P., and Catalan C.A.N., 2009. Chemistry and in Vitro Antioxidant Activity of Volatile Oil and Oleoresins of Black Pepper (*Piper nigrum L.*) †, *J. Agric. Food Chem.*, 57(12), 5358–5364.
- Khasanah, L.U., Utami K.R. dan Aji Y.M., 2015. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Terhadap Karakteristik Mutu Minyak Atsiri Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix DC*). *JATP*, 4(2), 48–55.
- Kurniawan, A., Kurniawan C., Indraswati N., dan Mudjijati., 2008. Ekstraksi Minyak Kulit jeruk dengan Metode Distilasi, Pengepresan dan Leaching', *Widya Tek.*, 7(1), 15–24.
- Meghwal, M. and Goswami, T.K., 2013. *Piper Nigrum* and Piperine: An Update. *PTR*, 27(8), 1121–1130.
- Menon, A.N., Padmakumari, K.P. and Jayalekshmy, A., 2003 .Essential Oil Composition of Four Major Cultivars Essential Oil Composition of Four Major Cultivars of Black Pepper (*Piper nigrum L.*) III. *J. Essent. Oil Res.*, 15, 155-157.
- Muhtadin, A.F., Wijaya R., Prihatini P., dan Mahfud, 2013. Pengambilan Minyak Atsiri dari Kulit Jeruk Segar dan kering dengan Menggunakan Metode *Steam Distillation*. *J. Tek. ITS*, 2(1), 98–101.
- Mulyati S., Jayuska A., dan Ardiningsih P., 2015. Aktivitas Minyak Atsiri Daun Lada (*Piper Nigrum L.*) Terhadap Rayap *Coptoternes sp.* *JKK*, 4(3), 100-106
- Musyassaroh, 2016. Distilasi Daun Kayu Putih dengan Variasi Tekanan Operasi dan Kekeringan Bahan Untuk Mengoptimalkan Kadar Sineol Dalam Minyak Kayu Putih. *J.Tek. Kim. Rekayasa Proses*, 10(2), 36–41.
- Nie, Y., Pan Y., Jiang Y., Xu D., Yuan R., Zhu Y., and Zhang Z., 2023. Stability and Bioactivity Evaluation of Black Pepper Essential Oil Nanoemulsion. *Heliyon*, 9(4), e14730.
- Rafi, A. Elviantri A., dan Wibawa I.P.A.H, 2023. Penyulingan Minyak Atsiri Dari Tumbuhan Kalistemon Kebun Raya “ EKA KARYA ” Bali Dengan Menggunakan Metode Uap Air. *J. Life Sci.*, 1(1), 36–41.
- Sari, L., Lesmana, D. dan Taharuddin, 2018. *Estraksi Minyak Atsiri Dari Daging Buah Pala (Tinjauan Pengaruh Metode Destilasi dan Kadar Air Bahan)*. dalam prosiding SEMNASTEK FT UMJ, 1–6.
- Sarjani, T.M. Mawardi, Pandia E.S. dan Wulandari D., 2017, Identifikasi Morfologi dan Anatomi Tipe Stomata Famili *Piperaceae* di Kota Langsa. *JIPI*, 1(2), 182–191.
- Schaduw, J., Pojoh, J.A. dan Djabar, T.O., 2012. Isolasi dan Identifikasi Minyak Atsiri Pada Daun Nilam (*Pogostemon cablin Benth*). *JIF*, 3(2), 61-63.
- Wesolowska A., Grzeszczuk M., and Jadczyk D., 2015. Journal of Essential Oil Bearing Plants Influence of Distillation Method on the Content and Composition of Essential Oil Isolated from Summer Savory (*Satureja hortensis L.*). *J. Essent. Oil-Bear. Plants*, 18(1), 215–221.
- Yulia, Y., Bahtera, N.I. dan Saputra, H.M., 2019. Karakteristik dan Keragaman Input Produksi Usaha Tani Lada Putih (Muntok White Pepper) di Provinsi

Kepulauan Bangka Belitung. *Agromix*, 10(2), 67–84.

Zulnely, 2008. Pengaruh Cara Penyulingan Terhadap Sifat Minyak Pohon Wangi.
J. Penelit. Has. Hutan, 26(1), 95- 104.