

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1986. *Pala dan Pengolahannya*. Departemen Pertanian, Bagian Proyek Informasi Pertanian. Irian Jaya.
- Anonim. 2006a. *SNI 06-2388-2006, Minyak Pala*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2006b. *Encyclopedia of Spices : Nutmeg (Myristica fragrans)*. Diunduh dari : <http://www.theepicentre.com/index.html>. Pada tanggal 14 September 2017.
- Ansory H., Sastrohamidjojo H., dan Purwono B. 2015. *Perbandingan Kualitas Minyak Pala Hasil Isolasi dari Bagian-Bagian Buah Pala berdasarkan Kadar Miristin*. Jurnal Farmasi Indonesia. Vol 12 (2) : 127-136.
- Bustaman S. 2008. *Prospek Pengembangan Minyak Pala Banda sebagai Komoditas Ekspor Maluku*. Jurnal Litbang Pertanian. Vol 27 (3). Bogor.
- Cairns D. 2004. *Intisari Kimia Farmasi*. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Dalimartha S. dan Soedibyo M. 1999. *Awet Muda dengan Tumbuhan Obat dan Diet Suplemen*. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Dorman H.J., Damien D., dan Stanley G. 2004. *Chemical composition, antimicrobial and in vitro antioxidant properties of Monarda citriodora var. Citriodora, Myristica fragrans, Oreganum vulgare ssp. Hirtum, Pelargonium sp. and Thymus Zygis Oils*. Journal of Essential Oil Research : Mar/Apr.
- Elyana. 2014. *Pengaruh Waktu Destilasi terhadap Kadar Minyak Atsiri pada Biji Pala*. Fakultas MIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Erawati. 2012. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Garciniadaedalanthera Pierre dengan Metode DPPH (1,1-Difenil Pikrilhidrazil) dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia dari Fraksi Paling Aktif*. Universitas Indonesia. Jakarta.

- Friyadi A. 2002. *Isolasi Miristisin dari Minyak Pala (Myristicin fragrans) dengan Metode Penyulingan Uap*. Thesis, Agroindustrial Technology. IPB.
- Guenther. 1987. *Minyak Atsiri Jilid I*. Penerjemah Ketaren S., Cetakan I. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Guenther. 1990. *Minyak Atsiri Jilid IVB*. Diterjemahkan oleh Ketaren S., Universitas Indonesia. Jakarta.
- Gupta A.D., Kumar V., Babu V., dan Maithil N. 2013. *Chemistry, Antioxidant and Antimicrobial Potential of Nutmeg (Myristica fragrans Houtt)*. Academy of Scientific Research & Technology and National Research Center. Egypt. Vol 11 : 25-31.
- Hadad E.A. dan Hamid A. 1990. *Mengenal Berbagai Plasma Nutfah Pala di Daerah Maluku Utara*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Bogor.
- Harris R. 1987. *Tanaman Minyak Atsiri*. Swadaya. Jakarta.
- Hidayati N., Ilmawati H., dan Sara E. 2015. *Penyulingan Minyak Biji Pala : Pengaruh Ukuran Bahan, Waktu, dan tekanan Penyulingan terhadap Kualitas dan Rendemen Minyak*. Simposium Nasional RAPI XIV. FT UMS. Surakarta.
- Jukic M., Politeo O., dan Milos M. 2006. *Chemical Composition and Antioxidant Effect of Free Volatile Aglycones from Nutmeg (Myristica fragrans Houtt.) Compared to Essential Oil*. Croatia Chemica Acta. Vol 79 (2) : 209-214.
- Kasmudjo. 2007. *Karakteristik Hasil Hutan Non Kayu*. Fakultas Kehutanan UGM. Yogyakarta.
- Ketaren. 1985. *Pengantar Teknologi Minyak Atsiri*. Balai Pustaka. Jakarta.
- Kochhar S.P. dan Rossell J.B. 1990. *Detection, Estimation, and Evaluation of Antioxidants in Food System*. Dalam: Food Antioxidants. Hudson, B.J.F.(eds). Elsevier Applied Science. London and New York.
- Lancashire R. J. 2002. *Natural Products in Carribean Folk medicine. Essential Oil*. Research. Vol 14 : 6-9. C.E. UWI Press. Seafort.
- Librianto B.Y. 2004 . *Ekstraksi Oleoresin Pala dari Ampas Penyulingan Minyak Pala Menggunakan Pelarut Organik*. IPB. Bogor.

- Mirasih. 2006. *Khasiat Ketumbar dalam Serat Centhini*. Diunduh dari : <http://blog.unsri.ac.id/kennysung/sehat/khasiat-ketumbar-dalam-serat-centhini/pdf/25606/>. Pada tanggal 16 September 2017.
- Muchtadi D. 2009. *Gizi Anti Penuaan Dini*. Alfabeta. Bandung.
- Nurdjannah N. 2007. *Teknologi Pengolahan Pala*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Nurhasanah S. 2010. *Pemisahan Eugenol dari Minyak Cengkeh dengan Cara Distilasi Fraksinasi*. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Pujiarti R., Widowati T., Kasmudjo, dan Sunarta S. 2015. *Kualitas, Komposisi Kimia, dan Aktivitas Antioksidan Minyak Kenanga (*Cananga odorata*)*. Jurnal Ilmu Kehutanan. Vol 9(1):3-11.
- Rahadian D.D. 2009. *Pengaruh Ekstrak Biji Pala (*Myristica fragrans* Houtt) Dosis 7,5 mg/25grBB terhadap Waktu Induksi Tidur dan Lama Waktu Tidur Mencit yang Diinduksi Thiopental*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Randriani E. dan Supriandi H. 2011. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Kementrian Perkebunan*. Vol 17(3):25-26.
- Rismunandar. 1990. *Budidaya dan Tataniaga Pala*. Swadaya. Jakarta.
- Rismunandar. 1992. *Budidaya dan Tata Niaga Pala*. Swadaya. Jakarta.
- Rosyali D.R. 2016. *Identifikasi Sifat Fisik, Mekanik, dan Morfologi Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt) dari Desa Batu Kramat Kecamatan Kota Agung Kabupaten Tanggamus Selama Penyimpanan*. Universitas Lampung. Lampung.
- Ruslan H. 1993. *Tanaman Minyak Atsiri*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rusli M.S. 2010. *Sukses Memproduksi Minyak Atsiri*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Samiran. 2006. *Cara Alami Mengundang Kantuk. Majalah Intisari*. Edisi No.517 ; XLIII. <http://www.intisari-online.com>.

- Sari D.R., Ely A., Lina I., dan Daniar W.N. 2008. *Karakteristisasi Minyak Atsiri Jahe Gajah (*Zingiber officinale* var. *officinale*) yang Diproses dengan Variasi Ukuran dan Metode Destilasi*. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Jember. Jember.
- Sastrohamidjojo H. 2004. *Kimia Minyak Atsiri*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Setiaji G. 2014. *Karakterisasi dan Uji Aktivitas Antioksidan Minyak Hasil Ekstraksi Biji Honje*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Sipahelut S. 2012. *Karakteristik Kimia Minyak Daging Buah Pala melalui beberapa cara pengeringan dan Distilasi*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Pattimura, Ambon. Jurnal Agroforestri. Volume VII (1).
- Sipahelut S.G., Gilian T., dan John P. 2017. *Kajian Penambahan Minyak Atsiri dari Daging Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt.) pada Cake terhadap Daya Terima Konsumen*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Vol 2(2):486-495.
- Sumitra O. 2003. *Memproduksi Minyak Atsiri Biji Pala*. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Sunanto H. 1993. *Budidaya Pala Komoditas Ekspor*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suprihatin, Ketaren S., Ngudiwaluyo S., dan Friyadi A. 2007. *Isolasi Miristisin dari Minyak Pala (*Myristica fragrans*) dengan Metode Penyulingan Uap*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol 17(1):23-28.
- Vimala S., Adenan M. I., Ahmad A.R., dan Shahdan R. 2003. *Nature's Choice to Wellness: Antioxidant Vegetables/Ulam*. Forest Research Institute Malaysia. Kuala Lumpur.
- Wahyudi. 2013. *Buku Pegangan Hasil Hutan Bukan Kayu*. Pohon Cahaya. Yogyakarta.
- Yuliani S. 2012. *Panduan Lengkap Minyak Atsiri*. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta.