

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Anny Sulaswatty, dkk. 2019. *Quo Vadis Minyak Sereh wangi dan Produk Turunannya*. Jakarta: LIPI Press.
- [2] Wardhani, Deti Kusuma. 2016. “Pengaruh Lama Pengeringan dan Lama Distilasi Terhadap Sifat Fisio-Kimia Minyak Atsiri Kapulaga Lokal”. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada: Fakultas Kehutanan.
- [3] Yustiana, Wuri W. 2020. “Optimasi Steam Explosion Sebagai Perlakuan Pendahuluan untuk Perbaikan Kualitas Minyak Atsiri Daun Jeruk Purut”. Disertasi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada: Fakultas Pertanian.
- [4] Kartika, Novita. 2012. “Pengaruh Variasi Umur Tanaman dan Peranjangkan Daun Terhadap Rendeman dan Kualitas Minyak Ekaliptus”. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada: Fakultas Kehutanan.
- [5] Julianto, T.S. 2016. *Minyak Atsiri Bunga Indonesia*. Yogyakarta: Deepublish.
- [6] Ketaren. 1985. *Pengantar Teknologi Minyak Atsiri*. Jakarta: Balai Pustaka.
- [7] Slamet. 2012. “Studi Perbandingan Perlakuan Bahan Baku dan Metode Distilasi Terhadap Rendeman dan Kualitas Minyak Atsiri Sereh Dapur”. Tesis. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada: Fakultas Teknik.
- [8] Anshory, J. A., dan Hidayat A. T. 2019. *Konsep Dasar Distilasi dan Analisa Sederhana Minyak Nilam*. Bandung: Lembaga Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Padjadjaran.
- [9] Guenther, E. 1947. *The Essential Oils. Volume One: History, Origin in Plants Production, Analysis*. USA: D. Van Nostrand Company.
- [10] Silva et.al. 1995. “Komposisi Kimia dan Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri PiperGibblum C”. Jurnal of Biological Researches.
- [11] Nuryanti. 2015. *Sejarah dan Manfaat cengkih*. Surabaya: BBPPTP.
- [12] Prianto, dkk. 2013 “Isolasi dan Karakteristik dari Minyak Bunga cengkih kering Hasil Distilasi Uap”. Jurnal. Malang: Universitas Brawijaya: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam.
- [13] Nuryoto, Jayanudin & Hartono. 2011. “Karakteristik Minyak Atsiri dari Limbah Daun Cengkih”. Yogyakarta: Prosiding Seminar Teknik Kimia.



- [14] Sanjaya Y, dan Safaria T. 2012. “Toksisitas dan Kemampuan Anestik Minyak cengkih Terhadap Benih Ikan Pelangi Merah”. *Aquasains Jurnal*.
- [15] Chen, X., dkk. 2017. “Effects of clove essential oil and eugenol on quality and browning control of fresh-cut lettuce”. *Food Chemistry Vol. 214* :432–439.
- [16] Huang, Y. 2002. “Insecticidal Properties of Eugenol, Isoeugenol and Methyleugenol and Their Effects on Nutrition of *Sitophilus zeamais* Motsch. (Coleoptera: Curculionidae) and *Tribolium castaneum* (Herbst) (Coleoptera: Tenebrionidae)” dalam *Journal of Stored Product Research Vol. 38 No. 5* (hlm 403-412).
- [17] Karwur, F. F., dan Semangun, H. 2014. *Cengkih: Sejarah, Budidaya dan Industri*. Jakarta: Gramedia.
- [18] Julinato, T. S. 2016. *Minyak Atsiri Bunga Indonesia*. Yogyakarta: Deepublish..
- [19] Sastrohamidjojo, H. 2017 *Kimia Minyak Atsiri*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- [20] Fachrudin, F., dkk. 2016. “Ekstraksi Minyak Bunga Cempaka dengan Metode Hidrodistilasi dan Hidrodistilasi Dengan Aliran Udara” dalam *Jurnal Teknik ITS Vol. 5, No. 2* (hlm 232 – 235). Surabaya.
- [21] Thomas, A. N. S., 2007. *Tanaman Obat Tradisional*. Yogyakarta: Kanisius.
- [22] Suwanto, dkk. 2014. *Top 15 Tanaman Perkebunan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- [23] Ahmad, A., dkk. 2018. “Essensial Oils: Extraction Techniques, Pharmaceutical And Therapeutic Potensial-A Review” dalam *Artikel Drug Metabolism, Juli*.

