

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Mulyono, E dan Yulianingsi, 2007. *Prospek Oleoresin dan penggunaannya di Indonesia*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Anonim, 2012. SNI. 06 – 2388 – 2006. *Minyak Pala*. Badan Standar Nasional. BSN
- Anonim, 2015. *Pala, Pereda Stress dan Insomnia*. Kompas. com <http://health.kompas.com/read/2011/04/09/22303458/pala.pereda.stres.dan.insomnia>
- Anonim, 2015. *Kota Ternate dalam Angka*. Badan pusat statistik http://www.bps.go.id/hasil_publicasi/intan2013-2014/index3.php?pub=Indikator%20Pertanian%202013-2014.
- Anonim. 2012. *Pedoman Tehnik Budidaya Pala*. Direktorat Jenderal Perkebunan. Jakarta: 56
- Assagaf M, 2013. *Stabilitas Mikrokapsul Oleoresin Pala (Myristica Fragrans Houtt) Terhadap Suhu dan Kelembaban Ruang Penyimpanan*. Desrtasi. UGM Yogyakarta.
- Azadmard-Damirchi, S., Alirezalu, K., dan Achachlouei, B.F. 2011. *Microwave Pretreatment of Seeds to Extract High Quality Vegetable Oil*. *Journal World Academy of Science. Engineering and Technology* 57 : 72-75.
- Badan Standarisasi Nasional. 1993. *Mutu Biji Pala*. SNI 01-0006-1993-B. ICS 67.220.10. http://sisni.bsn.go.id/?/sni_main/sni/sni_ics/894. [15 juli 2015]
- Bustaman, 2008. *Prospek Pengembangan Minyak Pala Banda sebagai Komoditi Eksport Maluku*. *Jurnal Litbang Pertanian, paketiklan.com – 24 april 2014*
- Chandrayani, E. 2002. *Mikroenkapsulasi Oleoresin Biji Pala dengan Menggunakan Sukrosa sebagai penyalut*. IPB. Bogor
- Chaves-Reyes, Y., Lidia, D.A., Daniel, A.B., Obed, O.E., dan Alicia, O.M. , 2013. *Polyphenol Oxidase Inactivation by Microwave Oven and Its Effect on Phenolic Profile of Loquat (Eriobotrya japonica) Fruit*. *Journal Food and Nutrition Science* 4 : 87-94.

- Erowid, H.T.M., 2001. *General information about Nutmeg*. Encyclopedia Britanica, Part VII Micropedia. (<http://www.erowid.org/plants/nutmeg-fag-shtml>) [30 Juni 2015].
- Farhat, A., Anne-Sylvie, F.T., Maataoui, M.E., Jean-Francois, M., Mehrez, R., dan Farid, C. (2011). *Microwave Steam Diffusion for Extraction of Essential Oil from Orange Peel : Kinetic Data, Extract's Global Yield and Mechanism*. Elsevier. *Journal Food Chemistry* 125 : 255-261
- Farel, K.T., 1985. *Spice. Condiment and Seasoning*. The AVI Publishing Co. Inc. Connecticut.
- Gilbertson, 1971. *Oleoresin as Flavor Ingredients*. The Flavor Industry. 43: 403-405
- Gespersz, 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. CV. Armoco, Bandung.
- Gunther, E. 1990. (terjemahan: S. Ketaren) *Minyak Atsiri (Jilid. III A)*. UI- Press, Jakarta.
- Gunther, E. 1984. *Essential oil vol.1. Dalam Rodianawati, 2010. Oleoresin Biji Pala (Myristica Fragrans Hout) Pengaruh Pemanasan Terhadap Sifat kimia dan Antijamur*. Tesis. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Hasbullah, 2001. *Minyak Atsiri fuli dan Buah Pala*. Balai Pengkajian Teknologi Tepat Guna Agro Teknologi Sumatra barat.
- Indisso Aroma , 2007. *Keunggulan Oleoresin Terhadap Rempah-Rempah Kering*. *Jurnal Food Indonesia*. Vol.II/9:22-23
- Jin, R., Fan L and Xiaoning ,A. 2011. *Microwave Assisted Ionic Liquid Pretreatment of Medical Plants for Fast Solvent Extraction of Active Ingredients*. *Separation and Purification Technology*. 83: 45-49
- Joni, H. 2009. *Penjagaan Kadar dan Mutu Minyak Atsiri Sereh (Cymbopogon nardus L.) Menggunakan Pengeringan Mikrowave*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Juki M., O.Politeo and M. Milos, 2006. *Chemical Composition and Antioxidant of Free Volatile Aglycones From Nutmeg (Myristica Fragrans Hout) Compared to its Essential oil*. *CROATICA CHEMIKAL ACTA CCACAA* 79 (2) 209 – 214.

- Ketaren, S. and Jatmiko. B. 1978. *Minyak Atsiri Bersumber dari Bunga dan Buah*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fatemeta-IPB. Bogor.
- Krishnamoorthy, B and Rema, J. In Peter, K.V, 2004. *Handbook of Herbs and Spices*. CRS. Press Baca Raton, Florida Vol.2.
- Kuryu Isii, T., 1989 *Microwave Engineering Secon Edition*. Harcourt Israce Jovanovich Publisher Technology Publication.USA.
- Lewis, Y.S. (1984). *Spices and Herb for Food Technology*. Dalam Assagaf M. (2013). *Stabilitas Mikrokapsul Oleoresin Pala (Myristica fragrans Houtt) terhadap Suhu dan Kelembaban Ruang Penyimpanan*, hal 13 . Disertasi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Mackiney and Little (1982) *Color According to The method Tintometer*. Dalam Syarbaini dan Tianawi (2011) *Stabilitas Warna Hasil Interaksi Pewarna Alami Biru Bunga Telang (Clitorie Ternatea L) dan Tambahan Beragam Tepung*. Jurnal Pertanian. 2 (2): 125 – 129.
- Ma, mun, 2013. *Karakteristik Minyak dan Isolasi Trimiristin Biji Pala Papua (Myristica argentea)*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Bogor
- Marcelle, G.B. 1975. *Production, handling and processing of nutmeg and mace and their utility uses*. Corporate Document Repository. FAO of UN. <http://www.fao.org/docrep/x5047E/x5047E03.htm>[3 maret 2015]
- Moyler, D., 1991. *Natural Ingradient for Flovours and Fragrance*. Chem. Ind 1:11-14
- Mulyadi, 2007. *Mengenal Pasar Minyak Atsiri Indonesia* .[www.atsiri – Indonesia.com.Produk%20Atsiri_Ariyanto%20%20Mulyadi.p..25](http://www.atsiri-Indonesia.com/Produk%20Atsiri_Ariyanto%20%20Mulyadi.p..25) maret 2014.
- Mussa, Y.V. (2014). *Pengaruh Preparasi Bunga Cengkeh (Eugenia aromaticum) Menggunakan Mikrowave dan Sonikasi Terhadap Karakteristik Minyak Hasil Destilasi Bunga Cengkeh*. Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Mutgett, R.E. 1989. *Microwave Food processing*. Scientific Status Summary. Food Tehnology. 43:117-126.
- Nurdjannah.N., 2007. *Teknologi Pengolahan Pala*. Badan Penelitian dan pengembangan Penelitian. Bogor

- Nurlaili F.A, 2011. *Karakteristik Mikrocapsul Minyak Atsiri Jahe dan Oleoresin Ampas Jahe (Zingiber officinale var. Rubrum) Dengan Penyalut Maltodekstrin*. Tesis. UGM Yogyakarta.
- Purseglove, J.W., E.G. Brown., C.L. Green and S.R.J. 1987. *Spices: Nutmeg and Mace*. Vol. I. Longman Inc. New York. P. 174-228.
- Puryani. (2007). *Aplikasi Gelombang Mikro (Microwave Oven) dan Gelombang Ultrasonik Sebelum Proses Maserasi Buah Vanili(Vanilla planifolia A.) Hasil Modifikasi Proses Kuring*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahman, G. and Gaikar, V.G. 2002. *Microwave-Assisted Ekstraktion of Piperine from Piper Nigrum*. Department of Chemical Technology, University of Mumbai. Mumbai India
- Rahmi .W, Adel.Z, Yuharmen, 2014. *Perbandingan Isolasi Minyak Atsiri Biji Pala (Myristica Fragrans Hout) dengan cara Hidrodestilasi Microwave dan Konvensional serta Uji Aktifitas Antibakteri dan Antioksidasi*, JOM.FMIPA. Universitas Bina Widya Pekanbaru Riau.
- Raghavan, U.S. (2007). *Handbook of Spices, Seasonings, and Flavorings*. Editor.CRC Press. Boca Raton Florida.
- Rasooli, I., 2007. *Food Preservation-A Biopreservative Approach*. Global Science Books. Food 1 (2), p 111-136.
- Rismunandar, 1990. *Budidaya dan Tataniaga pala*. PT.PenebarSwadaya. Jakarta. Cetakan kedua.
- Rodianawati, 2010. *Oleoresin Biji Pala (Myristica Fragrans Hout) Pengaruh Pemanasan Terhadap Sifat kimia dan Antijamur*. Tesis. Universitas Gadjah Mada yogyakarta
- Sami Spices, 2004. *Nutmeg Oleoresin and Essential oils*. Sami's Produc
- Sastrohamidjojo, H. 2004 . *Kimia Minyak Atsiri*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press
- Schiffmarin, 1986. *Food Produc determination for Microwive Procesing*. *Food Technology*.40.94.98

- Sefidkon, 2006. *Influence of drying and extraction methods and stage of plant growth on the essential oil content and composition of Satureja rechingeris*. *Food Chemistry Vol. 99:19 – 23*
- Sharma, S.K, Mulvany,S.J and Rizvi, S.S.H., 2000. *Food Process Engineering Theory and Laboratory Experiments*. Wiley Interscience Jhon Wiley & Sons, Inc Publication, New York,USA.
- Sipahelu S.G, 2012. *Karakteristik Kimia Daging Buah pala (Myristica fragrans Houtt) Melalui Beberapa Pengeringan dan Destilasi*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian ISSN: 1907-7556 Vol. VII No. 1 Maret 2012*.
- Sinta Shuherman dan Balitro, 2013. *Deversifikasi Produk Biji Pala. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, Vol. 19 No. 13*.
- Somaatmadja, 1984. *Penelitian Pengolahan Pengembangan Pala dan Fuli*. Komonikasi no. 215. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Bogor.
- Supriyanto, Haryadi, Budi, R., dan Djagal, W.M., 2006. *Pengaruh Penyangraian dengan Energi Gelombang Mikro terhadap Polifenol dalam Hancuran Keping Biji Kakao*. *Jurnal Agritech 26/3 : 125-132*.
- Susanto, E. 1989. *Perkembangan Ekstraksi Oleoresin Jahe*. *Warta Industri Hasil Pertanian. Vol 6: 28-32*.
- Sutikno, 2006. *Petunjuk Praktikum Mikroteknik Tumbuhan*. Fakultas Biologi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Taylor, M. (2005). *Developments in Microwave Chemistry*. Evalueserve. United Kingdom.
- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Treyball, 1981. *Mass-Transfer Oprations*. International Student Edition, McGrew-Hill Internasional Book Company Sinapore.
- Uquiche, E., Jerez, M., dan Ortiz, J. 2008. *Effect of Pretreatment with Microwaves on Mechanical Extraction Yield and Quality of Vegetable Oil from Chilean Hazelnuts (Gevuina avellana Mol)*. *Journal Innovative Food Science and Emerging Technologies 9 : 495-500*.

- Umbach, S.L, Devis, E.A,Gordon, J and Chalaghan, P.T.,1999. *Water Self diffusion Coefficien and Dielectric Properties Determined for Scart Gluten-Water Mixtures Heated by Microwive and by Convensional Methods. Cereal Chemistry, 69 (6) 637 – 642.*
- Utomo, J dan Cisilia, M.2003. Pengaruh ukuran biji pala dan Rasio Pelarut terhadap rendemen dan mutuOleoresin pala (*Myristica fragrans* houtt). Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia 2003. <http://digilib.Che.itb.ac.id,/download.php?id=1637>.
- William, 1987. *Microwave Specstroscopy, dalam Parker, SP (eds) Specstroscopy Sourse Book. McGraw-Hill Book Company. USA.*
- Widardo, S.H., F.G.H. Kaseke, Y. Mandei, T.R. Tumbuwn, D. Hartanto, F. Wewengkang, L. Tora dan F. Wagka. 1995. Penelitian Ekstraksi Biji Pala Dengan Beberapa Pelarut. Majalah Ilmiah. Balai Penelitian dan Pengembangan Industri Manado. Edisi 8. P. 18-23.
- Zhang,X., Gao,H., Zhang,L., Liu, D and Ye, X., 2012. *Extraction of Essential Oil from Discarded Tobacco Leaves by Solven Ekstraction and Steam destilation and Indentification of its Chemical Compostion Industrial Crops and products volume 39, page 162-169.*