



DAFTAR PUSTAKA

- Anam, C., 2010, "Ekstraksi Oleoresin Jahe (*Zingiber Officinale*) Kajian dari Ukuran Bahan, Pelarut, Waktu, dan Suhu". Jurnal Pertanian MAPETA.12, 101.
- Armando, R., 2009, "Memproduksi Minyak Atsiri Berkualitas". Jakarta : Penebar Swadaya.
- Arpi, N., dkk., 2013, "Ekstraksi Oleoresin dari Limbah Penyulingan Pala Menggunakan Ultrasonik". Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan. 9. 180.
- Astawan, M., 2016, "Sehat dengan Rempah dan Bumbu Dapur". Jakarta:PT Kompas Media Nusantara.
- Aziz, T., Cindo, R., dan Aziz, T., 2009, "Pengaruh Pelarut Heksana dan Etanol, Volume Pelarut, dan Waktu Ekstraksi Terhadap Hasil Ekstraksi Minyak Kopi". Jurnal Teknik Kimia.16 , 2.
- Badan Pusat Statistik., 2017, "Statistik Tanaman Biofarmaka Indonesia", Jakarta:BPS.
- Badan Standarisasi Nasional., 1998. "SNI 06-1312-1998 *Spesifikasi Syarat Mutu Minyak Jahe*". Serpong:BSN.
- Barki, T., dkk, 2017, "Penetapan Kadar Fenol Total dan Pengujian Aktivitas Antioksidan Minyak Jahe Gajah (*Zingiber officinale* var. *officinale*) (Determination of Total Phenolic Content and Antioxidant Activity of Jahe Gajah (*Zingiber officinale* var. *officinale*) Oil)". Jurnal Pustaka Kesehatan.5, 435.
- Daryono, E.D., Pursitta, A.T., Isnaini, A, 2014 "Ekstraksi Minyak Atsiri Pada Tanaman Kemangi dengan Pelarut N-Heksana ". Jurnal Teknik Kimia. 9, 6.
- Depkes RI, 2000, "Parameter Standar Ketentuan Umum Ekstrak Tumbuhan Obat". Jakarta:Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan.



- Dewitasari, W.F., Leni R., dan Ismi R., 2017, “Randemen dan Skrining Fitokimia pada Ekstrak Daun *Sansevieria sp*”. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan.17, 197-202.
- Evania, M.K., 2019, “Studi Literatur Berbagai Metode Ekstraksi Oleoresin pada Biji Pala, Lada, dan Jahe”. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katholik Soegijapranata Semarang. 11.
- Fakhrudin, I.M., dkk, 2008, “Kajian Karakteristik Oleoresin Jahe Berdasarkan Ukuran dan Lama Perendaman Serbuk Jahe dalam Etanol”. Jurnal Caraka Tani. 24, 63.
- Geankoplis, J.C., 1983, “Transport Processes And Unit Operations”. New York: Prentice-Hall Inc.
- Guenther, E., 1948, “Minyak Atsiri”. Jakarta:UI Press.
- Guenther, E., 1952, “Minyak Atsiri”. Jakarta:UI Press.
- Guenther, E., 1987, “Minyak Atsiri”. Jakarta:UI-Press.
- Guenther, E., 1990, “Minyak Atsiri”. Jakarta:UI-Press.
- Handayani, D., Paramitha, V., Faizah, L., 2015, “Peningkatan Kadar Zingiberen dalam Minyak Jahe dengan Ekstraksi Cair-Cair”. Jurnal Teknik Kimia Universitas Wahid Hasyim Semarang, 1, 47.
- Jeena, K., Liju, V.B., Kuttan, R., 2013, “Natioxidant, Anti-Inflammatry and Antinciceptive Activities of Essential Oil from Ginger”. Internationa Journal of Indian J Physiol Pharmacol. 57, 51.
- Kawiji., Anam, C., Manuhara, G.J., dkk., 2009, “Kajian Karakteristik Oleoresin Jahe Berdasarkan Ukuran dan Lama Perendaman Serbu Jahe Dalam Etanol”. Jurnal Caraka Tani XXIV, 1.
- Ketaren, S., 1985, “Pengantar Teknologi Minyak Atsiri” Jakarta:Penerbit Balai Pustaka.
- Koensoemardiyah., 2010, “A t Z Minyak Atsiri Untuk Industri Makanan, Kosmetik Dan Aromaterapi “. Yogyakarta:CV Andi Offset.
- Kurniasari, L., Hartati, I., dan Ratnani, D.R., 2008, “Kajian Ekstraksi Minyak Jahe Menggunakan , Microwave Assisted Extraction (MAE)”. Jurnal Momentum. 4, 49-50.



- Kurniawan, A., dkk., 2008, “Ekstraksi Minyak Kulit Jeruk dengan Metode Distilasi Pengepresan dan Leaching”. *Jurnal Widya Teknik* . 7 , 16-17.
- Leba, MAC., 2017, “Ekstraksi dan Real Kromatografi”. Sleman:Penerbit Deepublish.
- Mc.Cabe., 1985, “Operasi Teknik Kimia”. Jakarta:Penerbit Erlangga.
- Nugraha, F.Y., dan Abdul, C., 2019, “Peningkatan Nilai *Yield* pada Proses *Leaching* Jahe dengan Pelarut Etanol”. *Jurnal Teknologi Separasi*. 5. 2.
- Nugraheni, K.S., Lia, U.K., Utami, R., dkk., 2016, “Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Variasi Metode Destilasi Terhadap Karakteristik Mutu Minyak Atsiri Daun Kayu Manis (*C. Burmanii*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 9, 51-64.
- Oktora, R.D., 2007, “Ekstraksi Oleoresin dari Jahe”. *Jurnal Widya Teknik*. 6, 133.
- Pramudyo, A., 2018, “Budi Daya dan Bisnis Jahe, Lengkuas, Kunyit, dan Kencur”. Jakarta:PT Agro Media Pustaka.
- Prasetyo, S., dkk, 2010, “Pengaruh Temperatur, Rasio Bubuk Jahe Kering dengan Etanol dan Ukuran Bubuk Jahe Kering Terhadap Ekstraksi Oleoresin Jahe”. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Proses*. 2. 6.
- Pudjilestari, T., Lestari, N., 2009, “Analisis Senyawa Kimia Pada Tiga Jenis Jahe dan Penggunaannya Untuk Keperluan Industri”. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 3, 35.
- Purwanto, H., dkk., 2010, “Pengembangan *Microwave Assisted Extractor* (MAE) pada Produksi Minyak Jahe Dengan Kadar *Zingiberene* Tinggi”. *Jurnal Momentum*. 6. 10.
- Puspitasari, D.A., Proyogo, S.L., 2017, “Perbandingan Metode Ekstraksi Maserasi dan Sokletasi Terhadap Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol Daun Kersen (*Muntingia calabura*)”. *Jurnal Ilmiah Cendekia Eksakta*. 1, 2.
- Putri, A.R., 2016, “Pengaruh Suhu Terhadap Karakteristik Oleoresin pada Ekstrak Jahe”. *Journal of Chemical Process Engineering*. 1, 1.
- Rachmawati, S ., F.Rudi., dan K.Priyono., 2018, “Pengambilan Minyak Atsiri dari Rimpang Jahe Merah menggunakan Metode Distilasi Uap dan Ekstraksi Air dengan Pemanas Microwave”. *Jurnal Teknik Kimia*. 1, G5-1.



- Rahayu, S., Kurniasih, N., dan Amalia, V., 2015, "Ekstraksi dan Identifikasi Senyawa Flavoid dari Limbah Kulit Bawang Merah Sebagai Antioksidan Alami". *Jurnal al Kimiya*. 2, 2-4.
- Rahmadani, N., 2018, "Penerapan Metode Ekstraksi Pelarut dalam Pemisahan Minyak Atsiri Jahe Merah (*Zingiber officinale* *Var.rubrum*)". *Jurnal Riset Kimia*, 4, 77-80.
- Rohmah, N., 2019, "Pemanfaatan Air Limbah Tahu Menurunkan Kadar Kalium Pada Tandon Kosong Kelapa Sawit (TKKS) dengan Proses Pencucian (Leaching)". *Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Lampung*, 25.
- Santoso, H.B., 1989, "Jahe". Yogyakarta : Kanisius
- Sastrohamidjojo, H., 2014, "Kimia Minyak Atsiri". Yogyakarta:Gadjah Mada University Press.
- Sediawan, A.B dan Prasetya, A., 1997, "Pemodelan Matematis dan Penyelesaian Numeris Dalam Teknik Kimia". Yogyakarta : Penerbit Andi.
- Setyawan, A.D., 2002, "Keragaman Varietas Jahe (*Zingiber officinale* *Rosc.*) berdasarkan Kandungan Minyak Atsiri". *Jurnal Biosmart*. 4. 53.
- Sihite, D.T., 2009, "Karakteristik Minyak Atsiri Jerangau". *Skripsi Universitas Sumatera Utara*, 40.
- Somaatmadja, D., 1981, "Prospek Pengembangan Industri Oleoresin di Indonesia". Bogor : Balai Besar Industri Hasil Pertanian.
- Stahl, 1969, "*Thin Layer Chromatography a Laboratory Handbook*". Berlin : Springer-Verlag.
- Sudarmadji, S., 1997, "Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian". Yogyakarta : Liberty.
- Sumangat, D., Ma'mum, 2003, "Pengaruh Ukuran dan Susunan Bahan Baku Serta Lama Penyulingan Terhadap Rendemen dan Mutu Minyak Kayu Manis Srilangka (*Cinnamomun zeylanicum*)". *Jurnal Penelitian Tanaman Rempah dan Obat* .1, 33.
- Sutan., Malin, S., Hendrawan, Y., dkk., 2018, "Kajian Pemanasan pada Proses Ekstraksi Minyak Jarak Pagar (*Jatropha curcas* L.) Menggunakan Hydraulic Press". *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 6, 1



- Syamsi, I., 2004, "Efisiensi, Sistem dan Prosedur Kerja". Jakarta : Bumi Aksara
- Taufiq, T., 2009, "Menyuling Minyak Atsiri". Yogyakarta:PT.Citra Aji Parama.
- Treyball, R.E., 1979, "Mass Transfer peratins Ed.3rd". New York:Mc Graw Hill.
- Walangare, K.B.A., Lumenta, A.S.M.,Wuwung, J.O., dkk., 2013,"Rancangan Bangun Alat Konversi Air Laut Menjadi Air Minum dengan Proses Destilasi Sederhana Menggunakan Pemanas Elektrik", e-Jurnal Teknik Elektro dan Komputer, 1,11.
- Wijaya, C., Jayuska, A. dan Alimuddin, A.H., 2015, "Peningkatan Rendemen Minyak Atsiri Daun Cengkeh (*Syzygium Aromaticum*) dengan Metode Delignifikasi dan Fermentasi", Jurnal JKK, 4. 15-20
- Wuryantoro, H., Susanto, W.H., 2013, "Penyusunan Standard Operating Procedures Industri Rumah Tangga Pangan Pemanis Alami Instan Sari Stevia (*Stevia Rebaudia*)". Jurnal Pangan dan Agro Industri. 2. 3
- Yuniwati, M., dkk., 2019, "Pengaruh Waktu, Suhu dan Kecepatan Pengadukan Terhadap Proses Pengambilan Tannin dari Pinang". Jurnal Teknologi. 12. 112-113.
- Yunus, W.M.M., dkk., 2009, "*Refractive Index and Fourier Transform Infrared Spectra of Virgin Coconut Oil and Virgin Olive Oil*". *American Journal of Applied Sciences*. 6. 328-329.