



## DAFTAR PUSTAKA

- Aak, 1991, “Petunjuk Bercocok Tanam Cengkeh”, Kanisius, Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik., 2019cri, “Statistik Tanaman Biofarmaka Indonesia”, Jakarta:BPS.
- Badan Standarisasi Nasional, 2006, “Standar Nasional Indonesia Minyak Daun Cengkeh”, SNI 06-2387-2006.
- Cahyani, C., Vivi N., Miftahol A., Dkk, 2017 “Degradasi Selulotik Daun Cengkeh Menggunakan Aspergillus Niger Untuk Meningkatkan Yield Minyak Pada Penyulingan”, Jurnal Rekayasa Bahan Alam dan Energi Berkelanjutan, 1, 32.
- Christina, M., Hidayat R.N., dan Setiawan D., 2016, “Pemisahan Renium-188 dari Sasaran Wolfram-188 dengan Metode Ekstraksi Menggunakan Pelarut Metil Etil Keton”, 10, 1-11.
- Endrawati, D., dan Kusumaningtyas. 2017. “Beberapa Fungsi Rhizopus sp dalam meningkatkan nilai nutrisi bahan pakan”. Jurnal Wartazoa. 27, 081-088.
- Guenther E., 1987, “Minyak atsiri Jilid I”, Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Gustina.,L, 2014, “Minyak Atsiri”, Berlin, Germany.
- Hakim, L., 2015, “Rempah dan Herba Kebun Pekarangan Rumah Masyarakat”, Diandra Creative, Yogyakarta.
- Halimah, D.P., Yulfi Z, 2010, “Minyak Atsiri Dari Tanaman Nilam Melalui Metode Fermentasi dan Hidrodistilasi Serta Uji Bioaktivitasnya”, Jurnal Kimia, 1, 2.
- Hamzah, B., Priyanto, dan G., Nasruddin, 2006, “Mempelajari proses penyulingan minyak nilam melalui Delignifikasi daun”, Jurnal Teknol dan Industri Pangan, 3, 247-252.
- Hidayat, N., Padaga M.C., Suhartini S., 2006, “Mikrobiologi Industri”, CV Andi Offset, Yogyakarta.
- Hutajulu T.F., Hanafiah K., dan Supriatna D., 2007, “Isolasi Eugnol dan B-Kariofilenadari Daun Cengkeh”, Jurnal Agro-Industri, 24, 32-39.
- Jabbar, A., Afghani J., Burhanuddin, 2015, “Pengaruh Fermentasi *Rhizopus Sp* Terhadap Senyawa Seskuiterpena Pada Kayu Gaharu”, 4, 91.



- Jayanudin,2011, “Komposisi Kimia Minyak Atsiri Daun Cengkeh dari Proses Penyulingan Uap”, Jurnal Teknik Kimia Indonesia, 10, 37-42.
- Kridati, E.M., Erma P., Sri H, 2012, “Rendemen Minyak Atsiri dan Diameter organ Serta Ukuran sel Minyak Tanaman Adas yang Dibudidayakan Di Kabupaten Semarang dan Kota Salatiga”, Jurnal Buletin Anatomi dan Fisiologi, 20, 2.
- Laurita, L., Herawati M.M., 2016, “Pengaruh Waktu Fermentasi Padat Terhadap Karakteristik Mutu Fisik dan Hasil Rendemen Minyak Atsiri Limbah Kulit”, Jurnal Prosiding Konser Karya Ilmiah, 2, 43-50.
- Nasir, S., Fitriyanti dan Kamila H., 2009, “Ekstraksi Dedak Padi Minyak Mentah Dedak Padi (Crude arice Bran Oil) dengan Pelarut normal-heksan dan Ethanol”,Jurnal Teknik Kimia,16, 1-10.
- Nurdjannah, N, 2004, ”Diversifikasi penggunaan cengkeh”.Perspektif, ReviewPenelitian Tanaman Industri, 3, 61-70.
- Nurhadiany, V., Cahyani C., Nirwana W.O.C., dkk, 2017, “Peningkatan Yield Minyak Daun Cengkeh (*Syzygium Aromaticum*) dengan Fermentasi Selulotik Menggunakan *Trichoderma Harzianum*”, Jurnal Rekayasa Bahan Alam dan Energi Berkelanjutan, 1, 36-41.
- Pamungkas, W., 2011, “Teknologi Fermentasi, Alternatif Solusi dalam Upaya Pemanfaatan Bahan Pakan Loyal, Jurnal Media Akuakultur, 1, 43-48.
- Panggara, H., 2009,”Laju Pertumbuhan Jamur Rhizopus sp pada Tempe Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*)”, Jurnal Bionature, 10, 69-74.
- Perry,R.H, and Hilton C.H., 1973, “ Chemical Engineer’s Handbook”, McGraw-Hill Book Company, New York.
- Rusli, M.S., 2000, “Sukses Memproduksi Minyak Atsiri”, PT. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Santoso, I.,dan Sulistiawati E., 2014, “Ekstraksi Abu Kayu dengan Pelarut Air Menggunakan Sistem Bertahap Banyak Beraliran Silang”, Jurnal Chemica, 1, 33-39.
- Schenk,H.P. Lamparsky D., 1981, “Analysis of Nutmeg Oil Using Chromatographic Methods”, Journal of Chromatography,204, 391-395.
- Slamet, Ulyarti, dan Rahmi S.L., 2019,“ Pengaruh lama fermentasi daun nilam menggunakan ragi tempe terhadap mutu dan nilai fisik rendemen minyak nilam”, Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, 11, 19-25.



- Sudarmadji, S., Kasmidjo R., Sardjono, dkk, 1989, "Mikrobiologi Pangan", Proyek Pengembangan Pusat Fasilitas Bersama Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sulaiman, I., 2014, "Perbandingan Beberapa Metode Ekstraksi Minyak Atsiri pada Minyak Nilam (Pogostemon cablin)", Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, 6, 7-12.
- Suwarto, 2014, "Top 15 Tanaman Perkebunan", Swadaya, Jakarta.
- Utomo, S., 2016, "Pengaruh Konsentrasi Pelarut (normal-heksan) Terhadap Rendemen Hasil Ekstraksi Minyak Biji Alpukat Untuk Pembuatan Krim Pelembab Kulit", Jurnal Teknik Kimia, 5, 39-47.
- 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.
- Wahyudi, N.T., Ilham F.F., Kurniawan I., dkk, 2017, "Rancangan Alat Destilasi Untuk Menghasilkan Kondensat Dengan Metode destilasi Satu Tingkat", Jurnal Chemurgy, 1, 30-33.
- 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.