

## DAFTAR PUSTAKA

- Ansory, H.M., Putri, P.K.K., Hidayah, N., Nilawati, A. 2019. The Analysis of Nutmeg Mace Essential Oil Compound Using GC-MS and Antibacterial Activity Test Toward *Ecschericia coli* and *Staphylococcus aureus*. *Majalah Farmaseutik Vol. 16 No. 1: 1-8*.
- Arief, D.Z. dan Anjarsari, B. 2016. *Pemanfaatan Buah Pala (Myristica fragrans Houtt) dalam Menghambat Pertumbuhan Mikroorganisme Pembusuk Daging*. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pasundan. Tugas Akhir.
- Arief, R.W., Firdausil, A.B., dan Asnawi, R. 2015. Potensi Pengolahan Daging Buah Pala Menjadi Aneka Produk Olahan Bernilai Ekonomi Tinggi. *Bul. Littro, Vol. 26 No. 2*.
- Aryani, F., Noorcahyati dan Arbainsyah. 2020. Pengenalan Atsiri (*Melaleuca cajuputi*) Prospek Pengembangan, Budidaya dan Penyulingan, Cara Produksi dan Pengujian Kualitas Minyak Atsiri. *Buku Panduan Pelatihan Minyak Atsiri. Politeknik Pertanian Negeri Samarinda*.
- Assagaf, M., Hastuti, P., Hidayat, C., dan Supriyadi. 2012. Optimasi Ekstraksi Oleoresin Pala (*Myristica fragrans Houtt*) Asal Maluku Utara Menggunakan *Response Surface Methodology* (RSM). *Agritech, Vol. 32 No. 4*.
- Aulia, M. 2017. *Penentuan Bilangan Asam Dan Kelarutan Minyak Akar Wangi (Vetiveria zizanioides) dalam Etanol*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara. Karya Ilmiah.
- Budiman, A., Faulina, M., Yuliana, A., dan Khoirunisa, A. 2015. Uji Aktivitas Sediaan Gel Shampo Minyak Atsiri Buah Lemon (*Citrus limon Burm.*). *IJPST Vol. 2 No. 2*.
- Damayanti, R., Fahmi, C.N., dan Efendi, R. 2015. Sifat Fisik Minyak Atsiri Daun Pala (*Myristica fragrans Houtt*) Aceh Selatan. *BioLink Vol.1 No.2*.
- Dareda, C.T. 2020. Karakterisasi dan Aktivitas Antioksidan Serat Pangan dari Daging Buah Pala (*Myristica fragrans Houtt*). *Chem. Prog. Vol. 13 No 1*.
- Elyana. 2014. *Pengaruh Waktu Destilasi Terhadap Kadar Minyak Atsiri pada Biji Pala*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara. Tugas Akhir.
- Fawwaz, M., Siti N.A., dan Baits, M. 2017. Potensi Daun Pala (*Myristica fragrans Houtt*) Sebagai Sumber Fenolik. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia, Vol. 4 No.1*.
- Fransiska, E.R. 2017. *Studi Kualitas Minyak Pala (Myristica fragrans H.) Berdasarkan SNI 06-2388-2006 di UPT. Pengujian dan Sertifikasi Mutu*

- Barang (PSMB) Medan*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara. Tugas Akhir.
- Hafif, B., Mawardi, R., dan Utomo, J.S. 2017. Analisis Karakteristik Lahan dan Mutu Biji Pala (*Myristica fragrans Houtt*) Daerah Lampung. *Jurnal Littri*.
- Hasyim, A., Setiawati, W., Jayanti, H., dan Krestini, E.H. 2014. Repelensi Minyak Atsiri Terhadap Hama Gudang Bawang *Ephestia cautella* (Walker) (Lepidoptera: Pyralidae) di Laboratorium [Repellency of Essential Oils Against of Shallot Stored Insect *Ephestia cautella* (Walker) (Lepidoptera : Pyralidae) Under Laboratory Condition]. *J. Hort. Vol. 24 No. 4*.
- Hidayat, I. R., Zuhrotun, A., Sopyan, I. 2021. *Design-expert Software* sebagai Alat Optimasi Formulasi Sediaan Farmasi. *Majalah Farmasetika, Vol. 6 No.1: 99-120*.
- 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-2015 FT UMS*.
- Indrayani, S.A. 2018. *Optimasi Ekstraksi Minyak Biji Pala Menggunakan Metode Respon Surface Methodology (RSM)*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Skripsi.
- Indriyanti, C.P. 2013. *Identifikasi Komponen Minyak Atsiri pada Tanaman Dari Indonesia yang Memiliki Bau Tak Sedap*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Pendidikan Indonesia. Skripsi.
- ISO 3215. 1998. Oil of Nutmeg, Indonesian Type (*Myristica fragrans Houtt.*). *International Standar Organization Second Edition 1998-12-15*.
- Kamelia, L.P.L. dan Silalahi, P.Y. 2018. Buah Pala Sebagai Salah Satu Fitofarmaka yang Menjanjikan di Masa Depan. *Jurnal Program Pendidikan Dokter Universitas Pattimura Ambon Vol. 11 No. 1*.
- Kaseke, H.F.G. dan Silaban, D.P. 2014. Identifikasi Sifat Fisiko Kimia Minyak Pala Daratan dan Kepulauan di Sulawesi Utara. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri Vol. 6 No. 2: 55-62*.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2019. Pengolahan Minyak Atsiri Pala. (Diakses pada <http://pustaka.setjen.pertanian.go.id/index-berita/pengolahan-minyak-asiri-pala> )
- Koloay, F.G., Lengkey, L., dan Wenur, F. 2017. Karakteristik dan Model Pengerangan Lapisan Tipis Daging Buah Pala (*Myristica fragrans Houtt*) Menggunakan Experimental Dryer. *Jurnal Mahasiswa Program Studi Teknik Pertanian Fakultas Pertanian UNSRAT*.
- Lestari, A.M. dan Marini. 2021. Formulasi Sediaan Permen dari Daging Buah Pala Sebagai Karminativa (*Myristica fragrans*). *Farmasi 2021;3(1): 9-13*.

- Ma'mun. 2013. Karakteristik Minyak dan Isolasi Trimiristin Biji Pala Papua (*Myristica argentea*). *Jurnal Littri* 19(2). Halaman 72 – 77.
- Nidha, A.A., Hadi, P., dan Farida, H. 2017. Efektivitas Minyak Atsiri Daun Kemangi (*Ocimum basilicum*) Sebagai Antiseptik Untuk Higiene Tangan. *Jurnal Kedokteran Diponegoro* Vol. 6 No. 2.
- Nurdjannah, N. 2007. *Teknologi Pengolahan Pala*. Buku. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Polii, F.F. 2016. Penelitian Penyulingan Minyak Pala "Siauw" Metode Uap Bertekanan dan Karakteristik Mutu Minyak Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* Vol. 8 No. 1: 23-34.
- Rachmi, W., Zamri, A., dan Yuharmen. 2014. Perbandingan Isolasi Minyak Atsiri Biji Pala (*Myristica fragrans Houtt*) Cara Hidrodistilasi Microwave dan Konvensional Serta Uji Aktivitas Antibakteri dan Antioksidan. *JOM FMIPA* Vol. 1 No.2.
- Rangkuti, F.R., Agustina, R., Mustaqimah dan Mustafiril. 2019. Pengaruh Lama Penyulingan Terhadap Rendemen dan Mutu Minyak Atsiri Pada Biji Pala (*Myristica fragrans Houtt*). *Jurnal Rona Teknik Pertanian*, Vol. 11.
- Rodianawati, I. 2010. Komposisi Kimia Oleoresin Biji Pala (*Myristica fragrans Houtt*) yang Diperoleh Dengan Ekstraksi Langsung dan Ekstraksi Bertahap. *Prosiding SN-KPK II 2010*, ISBN: 979-498-547-3.
- Runtunuwu, S., Rogi, J.E.X., Pamandungan, Y., dan Robert. 2015. Keragaman Buah Pala (*Myristica fragrans Houtt*) di Kabupaten Kepulauan Sangihe dan Kabupaten Sitaro. *Eugenia* Vol. 21 No. 3.
- Sari, L., Lesmana, D., dan Taharuddin. 2018. Ekstraksi Minyak Atsiri dari Daging Buah Pala (Tinjauan Pengaruh Metode Destilasi dan Kadar Air Bahan). *Seminar Nasional Sains dan Teknologi 2018*.
- Shinta. 2012. Potensi Minyak Atsiri Daun Nilam (*Pogostemon cablin B.*), Daun Babadotan (*Ageratum conyzoides L*), Bunga Kenanga (*Cananga odorata hook F & Thoms*) dan Daun Rosemarry (*Rosmarinus officinalis L.*) Sebagai Repelan Terhadap Nyamuk *Aedes aegypti L.* *Media Litbang Kesehatan* Vol. 22 No. 2.
- Sipahelut, S.G. 2012. Karakteristik Kimia Minyak Daging Buah Pala (*Myristica fragrans Houtt*) Melalui Beberapa Cara Pengeringan dan Destilasi. *Jurnal Agroforestri* VII No. 1.
- Sipahelut, S.G. 2019. Perbandingan Komponen Aktif Minyak Atsiri dari Daging Buah Pala Kering Cabinet Dryer Melalui Metode Distilasi Air dan Air-Uap. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. 8 No. 1: 8-13.
- Sipahelut, S.G. dan Telussa, I. 2011. Karakteristik Minyak Atsiri dari Daging Buah Pala Melalui Beberapa Teknologi Proses. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. IV No. 2.

- Sirait, N. dan Balitro. 2016. Pala (*Myristica fragrans*) Tanaman Rempah Banyak Manfaat. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, Vol. 22 No. 2.
- Siska, M.H. 2018. *Minyak Pala dan Dinamika Kehidupan Masyarakat (Studi di Kecamatan Meukek Kabupaten Aceh Selatan)*. Fakultas Dakwah dan Komunikasi, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry. Skripsi.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. *SNI 06-2388-2006 Minyak Pala*. Badan Standarisasi Nasional.
- Taarae, M.D., Wenur, F., dan Longdong, I.A. 2020. Karakteristik Pengeringan Daging Buah Pala (*Myristica fragrans houtt*) Menggunakan Alat Pengering Tenaga Surya Tipe Tenda. *Jurnal Mahasiswa Program Studi Teknik Pertanian Fakultas Pertanian UNSRAT*.
- Tampubolon, B.W.F. 2020. *Penentuan Karakteristik Minyak Pala (Myristica Fragrans) yang Dijual di Jalan Bandung Kota Medan*. Fakultas Farmasi, Universitas Sumatera Utara. Tugas Akhir.
- Trihaditia, R., Syamsiah, M., dan Awaliyah, A. 2018. Penentuan Formulasi Optimum Pembuatan Cookies dari Bekatul Padi Pandanwangi dengan Penambahan Tepung Terigu Menggunakan Metode RSM (*Response Surface Method*). *Agroscience Vol 8 No. 2*.
- Tuasikal, M. 2016. *Daya Hambat Infusa Daging Buah Pala (Myristica fragrans Houtt.) Terhadap Pertumbuhan Candida albicans Penyebab Sariawan*. Fakultas Keperawatan dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Semarang. Skripsi.
- Wibowo, D.P., Febriani, Y., Riasari, H., dan Aulifa, D.L. 2018. Essential Oil Composition, Antioxidant and Antibacterial Activities of Nutmeg (*Myristica fragrans Houtt.*) from Garut West Java. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*.
- Wulandari, R., Harliyanto, C., Andiani, C.N., dan Harianingsih. 2017. Identifikasi GC-MS Ekstrak Minyak Atsiri dari Sereh Wangi (*Cymbopogon winterianus*) Menggunakan Pelarut Metanol. *Techno Vol. 18 No. 1:23-27*.
- Yusuf, M., Dewi, K.F., dan Taharuddin. 2020. Pengaruh Penggunaan Microwave Sebagai Pretreatment Daging Buah Pala pada Penyulingan Minyak Atsiri dengan Metode Distilasi Uap Air. *Journal of Chemical Process Engineering Vol. 5 No. 1*.