

## DAFTAR PUSTAKA

- Adani, S. I., dan Pujiastuti, Y. A. 2018. Pengaruh Suhu dan Waktu Operasi pada Proses Destilasi untuk Pengolahan Aquades di Fakultas Teknik Universitas Mulawarman. *Jurnal Chemurgy*, 1(1): 31-35.
- Anwar, F. 2011. Analisis Komponen Tidak Tersabunkan Dalam Virgin Coconut Oil (VCO) Yang Dibuat Dengan Metode Mixing. FMIPA UNSRAT Skripsi.
- Aryani, F. 2020. Penyulingan minyak kayu putih (*Melaleuca cajuputi*) dengan Suhu yang berbeda. *Buletin Loupe*, 16(02): 51-57.
- Guenther, E. 1952. *The Essential Oils. 2nd Ed.* New York: D. Van Nostrand Co. Inc.
- Guenther, E. 1987. *Minyak Atsiri Jilid I.* Diterjemahkan oleh S. Ketaren. Jakarta: Universitas Indonesia Press
- Hernani dan T. Marwati. 2006. Peningkatan Mutu Minyak Atsiri Melalui Proses Pemurnian. Makalah disampaikan pada konferensi nasional minyak atsiri 2006, Solo 11 hal.
- Kurniawan, E., Sari, N., dan Sulhatun, S. 2020. Ekstraksi Sereh Wangi Menjadi Minyak Atsiri. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 9(2): 43-53.
- Ketaren, S. 1985. *Pengantar Teknologi Minyak Atsiri.* Balai Pustaka: Jakarta
- Mansyur, M., Mâruf, A., dan Ashadi, R. W. 2015. Studi Kelayakan Usaha Penyulingan Minyak Serai Wangi (*Citronella Oil*) di Lembang Bandung Veasibility Study on Establishment Lemongrass Oil Extraction in Lembang Bandung. *Jurnal Pertanian*, 6(1): 15-20.
- Maradesa, R. P., Fatimah, F., dan Sangi, M. S. 2014. Kualitas Virgin Coconut Oil (VCO) Sebagai Minyak Goreng yang Dibuat dengan Metode Pengadukan dengan Adanya Penambahan Kemangi (*Ocimum sanctum L.*). *Jurnal Mipa*, 3(1): 44-48.
- Mulyono, E., Sumangat, D., dan Hidayat, T. 2012. Peningkatan mutu dan efisiensi produksi minyak akar wangi melalui teknologi penyulingan dengan tekanan uap bertahap. *Buletin Teknologi Pascananen Pertanian*, 8(1): 35-47.
- Nurjanah, S., Zain, S., Rosalinda, S., dan Fajri, I. 2016. Kajian Pengaruh Dua Metode Pemurnian Terhadap Kerjernihan Dan Kadar Patchouli Alcohol Minyak Nilam (*Patchouly Oil*) Asal Sumedang. *Jurnal Teknotan*, 10(1): 24-29

- Rahmad, A. A., dan Irwan, Y. S. 2013. Bendi dalam Karya Seni Grafis. Serupa The *Journal of Art Education*, 1(3):
- Sefriyanti, A. J., dan Alimuddin, A. H. 2020. Uji Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Serai Wangi (*Cymbopogon bernardus* L.) Terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 8(4): 1-4
- Sumarni, S., Aji, N. B., dan Solekan, S. 2018. Pengaruh Volume Air Dan Berat Bahan Pada Penyulingan Minyak Atsiri. *Jurnal Teknologi*, 1(1): 83-87.
- Sopacua, B. N. H. 2016. Pengaruh pemupukan dan jarak tanam terhadap pertumbuhan tanaman serai wangi (*Cymbopogon citratus*). *Jurnal Triton*, 7(1): 51-60.
- Suryani, A. E. 2020. Perbandingan Kualitas Minyak Atsiri (Patchouli Iol) dari Tanaman Nilam menggunakan Metode Destilasi Air, Destilasi Uap Cair dan Destilasi Uap Langsung (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1995. Minyak Sereh SNI 06-3953-1995. Badan Standarisasi Nasional
- Sukandar, D., Sulaswatty, A., dan Hamidia, I. 2022. Profil Senyawa Kimia Minyak Atsiri Sereh Wangi (*Cymbopogon nardus* L.) Hasil Hidrodistilasi dengan Optimasi Perlakuan Awal Sonikasi. *Alchemy Jurnal Penelitian Kimia*, 18(2): 221-233
- Slamet, Ulyarti. Rahmi.S.L. 2019. Pengaruh Lama Fermentasi Daun Nilam Menggunakan Ragi Tempe Terhadap Rendemen Dan Mutu Fisik Minyak Nilam. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 11(1): 19-25
- Sastrohamidjojo, H. 2002. *Kimia Minyak Atsiri*. Yogyakarta: FMIPA, Universitas Gadjah Mada.
- Susetyo, R., & Reny, H. 2004. *Kiat Menghasilkan Minyak Sereh Wangi*. Jakarta, Penebar Swadaya.
- Yuliana, D. A., Aswan, A., dan Febriana, I. 2020. Proses Pengambilan Minyak Atsiri Dari Tanaman Nilam (*Pogostemon cablin Benth*) Menggunakan Metode Microwave Hydrodistillation. *Kinetika*, 11(3), 34-39.