

DAFTAR PUSTAKA

- Agnihotri, S. A., Wakode, S. R., & Ali, M. (2012). Chemical composition, antimicrobial and topical anti-inflammatory activity of essential oil of *Amomum subulatum* fruits. *Acta Poloniae Pharmaceutica - Drug Research*, 69(6), 1177–1181.
- Agoes, A. (2010). *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Salemba Medika.
- Anugrah, L. P., Rijai, L., & Prabowo, W. C. (2018). Formulasi krim berbahan aktif minyak kapulaga (*Amomum Compactum Soland.*) sebagai antibakteri *Staphylococcus aureus*. *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 8 (November), 57–62.
- Aryani, F., Noorcahyati, & Arbainsyah. (2020). *Pengenalan atsiri (Melaleuca cajuputi) prospek pengembangan, budidaya dan penyulingan*. Samarinda: Politeknik Pertanian Negeri Samarinda.
- Brennan, J. G. (2006). *Food Processing Handbook*. Weinheim: Wiley-Vch Verlag GmbH & Co. Kga.
- Cai, X., Jiang, Z., Zhang, X., & Zhang, X. (2018). Effects of tip sonication parameters on liquid phase exfoliation of graphite into graphene nanoplatelets. *Nanoscale Research Letters*, 13(241), 1-10.
- Cameron, D. K., & Wang, Y. J. (2006). Application of protease and high-intensity ultrasound in corn starch isolation from degermed corn flour. *Cereal Chemistry*, 83(5), 505–509.
- Candani, D., Ulfah, M., Noviana, W., & Zainul, R. (2018). *Pemanfaatan Teknologi Sonikasi*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Chatel, G., Novikova, L., & Petit, S. (2016). How efficiently combine sonochemistry and clay science?. *Applied Clay Science*, 119, 193–201.
- Djafar, F., Supardan, M. D., & Gani, A. (2010). Pengaruh ukuran partikel, SF rasio dan waktu proses terhadap rendemen pada hidrodistilasi minyak jahe. *Jurnal Hasil Penelitian Industri*, 23(2), 47–54.
- Dolatowski, Z. J., Stadnik, J., & Stasiak, D. (2007). Applications of ultrasound in food technology. *ACTA Scientiarum Polonorum*, 63(6), 89–99.
- Fachriyah, E. (2007). Identifikasi minyak atsiri biji kapulaga (*Amomum Cardamomum*). *Jurnal Sains Dan Matematika*, 15(2), 83-87.
- Fadil, M., Farah, A., Ihssane, B., Lebrazi, S., Chraibi, M., Haloui, T., & Rachiq, S. (2016). The screening of parameters influencing the hydrodistillation of

- Moroccan *Mentha piperita* L. leaves by experimental design methodology. *Journal of Materials and Environmental Science*, 7(4), 1445–1453.
- Fauzah, W., Rahayu, N. P., Indiraloka, T., Rozaq, F., & Rakainsa, S. K. (2020). Pemeliharaan kapulaga, tanaman rempah kaya manfaat penyelamat perekonomian. *Laporan KKN Unnes*.
- Fitriady, M. A., Sulaswatty, A., Agustian, E., Salahuddin, & Aditama, D. P. F. (2016). Steam distillation extraction of ginger essential oil: study of the effect of steam flow rate and time. In Si. Tursiloadi (Ed.), *AIP Conference Proceedings* (Vol. 1803, pp. 020032-1-020032–10).
- Guenther, E. (1987). *Minyak atsiri* (S. Ketaren (ed.)). Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Gunawan, D. M. (2004). *Ilmu obat alam (Farmakognosi)* Jilid I. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hanifuddin, M. N., Rusli, M. S., & Agustian, E. (2016). Teknik ultrasonik dalam proses hidrodilatasi rimpang jahe emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*). *Thesis*. IPB.
- Haris, R. (1987). *Tanaman minyak atsiri*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Herina, M., Fazadini, & Yulita, S. (2020). Analisis mutu minyak atsiri biji buah kapulaga lokal (*Amomum cardamomum*) berasal dari pulau Jawa dan Bali. *INOVASI* Vol. XXII (2), 74–80.
- Hobir dan Nuryani, Y. (2003). Plasma nutfah tanaman atsiri. *Perkembangan Teknologi TRO*, XVI (1), Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat.
- Indriyati, C. P. (2013). Identifikasi komponen minyak atsiri pada beberapa tanaman dari Indonesia yang memiliki bau tidak sedap. *Skripsi*. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Jos, B., Pramudono, B., & Aprianto. (2012). Ekstraksi oleoresin dari kayu manis berbantu ultrasonik dengan menggunakan pelarut alkohol. *Reaktor*, 13(4), 231–236.
- Julianto, T. S. (2016). *Minyak atsiri bunga Indonesia*. Yogyakarta: Deppublish.
- Junedi, I. (2018). Identifikasi allisin pada bawang putih (*Allium sativum* L.) secara kromatografi gas spektrometri massa (GC-MS). *Skripsi*. Universitas Wahid Hasyim.
- Kapadiya, S. K., & Desai, M. A. (2017). Isolation of essential oil from buds of *zygium aromaticum* using hydrodistillation: multi-response optimization and predictive modelling. *International Journal of Advance Research in*

Science and Engineering, 6(01), 405–418.

- Karasek, F. W., & Clement, R. E. (2012). *Basic gas chromatography-mass spectrometry: principles and techniques*. Canada: Elsevier.
- Ketaren, S. (1985). *Pengantar teknologi minyak atsiri*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Kristanti, R. (2015). Pemanfaatan minyak atsiri kapulaga (*Amomum cardamomum Willd*), kayu manis (*Cinnamomum burmannii Ness*), dan jeruk purut (*Citrus hystrix dc*) dalam pembuatan parfum. *Skripsi*. Universitas Kristen Satya Wacana.
- Kurniawati, A., Widodo, Artama, W. T., & Yusiati, L. M. (2019). Addition of essential oil source, *Amomum compactum Soland ex Maton*, and its effect on ruminal feed fermentation in-vitro. *Biotropia*, 26(3), 172–180.
- Lavilla, I., & Bendicho, C. (2017). Fundamentals of ultrasound-assisted extraction. In *water extraction of bioactive compounds: from plants to drug development*. Spain: Elsevier Inc.
- Ma'mun. (2006). *Karakteristik minyak atsiri dari famili zingiberaceae dalam perdagangan*. Jakarta: Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatika.
- Mar'atus Sholihah. (2016). Ultrasonic-assisted extraction antioksidan dari kulit manggis. *Skripsi*. ITB.
- Masada. (1976). Analysis of essential oils by gas chromatography and mass spectrometry. In *John Wiley and Sons*. New York: Johny Wiley and Sons Inc.
- Mason, T. J., Paniwnyk, L., & Lorimer, J. P. (1996). The uses of ultrasound in food technology. *Ultrasonics Sonochemistry*, 3(3), 27.
- Moradi, N., Rahimi, M., Moeini, A., & Parsamoghadam, M. A. (2018). Impact of ultrasound on oil yield and content of functional food ingredients at the oil extraction from sunflower. *Separation Science and Technology (Philadelphia)*, 53(2), 261–276.
- Morsy, N. F. S. (2015). A short extraction time of high quality hydrodistilled cardamom (*Elettaria cardamomum L . Maton*) essential oil using ultrasound as a pretreatment. *Industrial Crops & Products*, 65, 287–292.
- Pingret, D., Fabiano-Tixier, A. S., & Chemat, F. (2014). An improved ultrasound cleverger for extraction of essential oils. *Food Analytical Methods*, 7(1), 9–12.
- Pratama, I. A., Nugraha, F. Y., & Chalim, A. (2019). Pengaruh rasio feed: solvent dan waktu terhadap ekstraksi oleoresin jahe dengan pelarut etanol. *Distilat*:

Jurnal Teknologi Separasi, 5(2), 233–239.

- Putra, W. V. (2017). Pengaruh metode destilasi terhadap sifat fisiko-kimia dan komposisi kimia minyak kapulaga lokal (*Amomum cardamomum*) dari kecamatan Pandanarum, kabupaten Banjarnegara. *Tugas Akhir*. Universitas Gadjah Mada.
- Rassem, H., Nour, A., & R. M., Y. (2016). Techniques for extraction of essential oils from plants: a review. *Australian Journal of Basic and Applied Sciences*, 10(16), 117–127.
- Ratri, P. J., Raissa, Amalia, W. C., Ayurini, M., & Khumaini, K. (2020). The optimization of essential oil extraction from java cardamom. *Journal of Tropical Pharmacy and Chemistry*, 5(2), 125–129.
- Rochim, A. (2009). *Memproduksi 15 minyak atsiri berkualitas*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rosmainan, L. (2017). Isolasi dan identifikasi komposisi kimia minyak atsiri dari biji tanaman kapulaga (*Amomum Cardamomum Willd*). *Jurnal Kimia Riset*, 2(1), 57–60.
- Ruhnayat, A. (2020). *Prospek budidaya kapulaga*. <http://perkebunan.litbang.pertanian.go.id/prospek-budidaya-kapulaga>, diakses 3 April 2021.
- Rusli, & Kadarisman. (1991). Pengaruh cara penanganan buah terhadap rendemen dan mutu minyak kapulaga sabrang. *Pemberitaan Littri*, 16(4), 133–139.
- Rusli, S., & Rahmawan, D. (2017). Pengaruh cara pengirisan dan tipe pengeringan terhadap mutu jahe kering. *Pemberitaan Littri*, 3(2), 80–83.
- Santoso, J., Utama, F. M., Lystyoarti, F. A., & Nilatari, L. L. (2013). Ekstraksi minyak atsiri dari daun dan batang cengkeh dengan metode *hydrodistillation* dan *steam-hydrodistillation* untuk meningkatkan nilai tanaman cengkeh dan menentukan proses ekstraksi terbaik. *Pekan Ilmiah Mahasiswa Nasional Program Kreativitas Mahasiswa*. Surabaya: Institut Teknologi Sepuluh November Surabaya.
- Santoso, J., & Mardhi, F. (2014). Perbandingan metode *hydrodistillation* dan *steam-hydrodistillation* dengan microwave terhadap rendemen serta mutu minyak atsiri dari batang cengkeh (*Eugenia aromaticum*). *Skripsi*. Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Sastrohamidjojo, H. (2004). *Kimia minyak atsiri*. Yogyakarta: UGM Press.
- Slamet, S., Ulyarti, U., & Rahmi, S. . (2019). Pengaruh lama fermentasi terhadap

- rendemen dan mutu fisik minyak nilam (*Pogostemon cablin Benth*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 11(1), 19–25.
- Solanki, K. P., Desai, M. A., & Parikh, J. K. (2018). Sono hydrodistillation for isolation of citronella oil: A symbiotic effect of sonication and hydrodistillation towards energy efficiency and environment friendliness. *Ultrasonics Sonochemistry*, 49, 145–153.
- Sumagat, D., & Mulyono, E. (2000). Pengaruh lama penyulingan dan kondisi bahan pada proses penyulingan terhadap rendemen dan karakteristik mutu minyak kapulaga lokal (*Amomum cardamomum*) dan kapulaga sabrang (*Elleteria cardamomum*). *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian*, 731–743.
- Taralkar, S. V., Chattopadhyay, S., & Gaikar, V. G. (2016). Parametric optimization and modeling of batch extraction process for extraction of betulinic acid from leaves of *Vitex Negundo* Linn. *Separation Science and Technology (Philadelphia)*, 51(4), 641–652.
- Thi, N. D. T., Anh, T. H., & Thach, L. N. (2008). The essential oil composition of *Eryngium foetidum* L. In South Vietnam extracted by hydrodistillation under conventional heating and microwave irradiation. *Journal of Essential Oil-Bearing Plants*, 11(2), 154–161.
- Tjitrosoepomo, G. (2016). *Sistematika tumbuhan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Vinatoru, M. (2001). An overview of the ultrasonically assisted extraction of bioactive principles from herbs. *Ultrasonics Sonochemistry*, 8(3), 303–313.
- Wang, L., & Weller, C. L. (2006). Recent advances in extraction of nutraceuticals from plants. *Trends in Food Science and Technology*, 17(6), 300–312.
- Wardiyati, S. (2004). Pemanfaatan ultrasonik dalam bidang kimia. In *Prosiding Pertemuan Ilmiah Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Bahan*. (pp. 419–425).
- Wien, G. (2019). Kualitas dan nilai minyak atsiri, implikasi pada pengembangan turunannya. In *Seminar Nasional Himpunan Kimia Indonesia Jawa Tengah*, (pp. 1–11).
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Winarsi, H. (2014). *Antioksidan daun kapulaga*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Winata, E. W., & Yuniarta. (2015). Ekstraksi antosianin buah murbei (*Morus alba* L.) metode ultrasonic bath (kajian waktu dan rasio bahan:pelarut). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 773–783.

- Yang, Y., & Zhang, F. (2008). Ultrasound-assisted extraction of rutin and quercetin from *Euonymus alatus* (Thunb.) Sieb. *Ultrasonics Sonochemistry*, *15*(4), 308–313.
- Zhao, J., Vanderburgt, S., Santos, R. M., & Chiang, Y. W. (2020). Process intensification of dichlorodiphenyltrichloroethane detection methods for determining trace concentrations in soils. *Sustainable Chemistry*, *1*(1), 63–74.
- Zou, T. Bin, Wang, M., Gan, R. Y., & Ling, W. H. (2011). Optimization of ultrasound-assisted extraction of anthocyanins from mulberry, using response surface methodology. *International Journal of Molecular Sciences*, *12*(5), 3006–3017.

