

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, R., Al Fathoni, A., Susilo, B., Lutfi, M., Keteknikan, J., Teknologi, P.-F., Brawijaya, P.-U., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2015). Studi Input Energi pada Proses Penyulingan Minyak Atsiri Nilam dengan Sistem Boiler (Studi Kasus Unit Pengolahan minyak Nilam Kesamben-Blitar). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(2), 187–191.
- Bagaskara, B. A., Wirawan, I. G. P., Sritamin, M., & Yuniti, I. G. A. D. (2019). Perbanyak Tanaman Jeruk Siam (*Citrus nobilis* L.) dengan Teknik Kultur in vitro Menggunakan Biji Tanaman Terinfeksi Penyakit Citrus Vein Phloem Degeneration (CVPD). *Agrotrop : Journal on Agriculture Science*, 8(2), 179. <https://doi.org/10.24843/ajoas.2018.v08.i02.p09>
- Cahyati, S., Kurniasih, Y., & Khery, Y. (2016). Efisiensi Isolasi Minyak Atsiri Dari Kulit Jeruk Dengan Metode Destilasi Air-Uap Ditinjau Dari Perbandingan Bahan Baku Dan Pelarut Yang Digunakan. *Hydrogen: Jurnal Kependidikan Kimia*, 4(2), 103. <https://doi.org/10.33394/hjkk.v4i2.97>
- Fitrawan Hidayat, R., & Yusuf Ali, M. (2023). Analisa Uji Kinerja Alat Penyulingan Minyak Atsiri Daun Cengkeh Menggunakan Water Heater. In *Jurnal Aplikasi Teknik dan Sains (JATS)* (Vol. 4, Issue 2).
- Fitri, M. K., SetyowatiSriwidayarsi, N. L. A., Setyowati, K. A., Salam, M. M., Yustitia, N. T., & Pratiwi, E. T. (2024). Analisis Kandungan Senyawa Minyak Atsiri Dari Limbah Kulit Jeruk Peras (*Citrus Sinensis* L.) Menggunakan Metode Gc-MS. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 5(1), 1440–1446.
- Harahap, B. M., Dewantoro, A. I., & Alfajri, M. R. N. (2019). Evaluasi dan Perbaikan Proses Produksi Minyak Atsiri Nilam Berbasis Neraca Massa (Studi Kasus CV Anugerah Essential Oil, Sumedang). *Jurnal Industri Pertanian*, 01(2), 21–27.
- Ikarini, I., Harwanto, & Yunimar. (2021). Karakteristik Fisik dan Identifikasi Senyawa pada Minyak Atsiri dari Limbah Kulit Jeruk. *Agriprima : Journal of Applied Agricultural Sciences*, 5(2), 131–137. <https://doi.org/10.25047/agriprima.v5i2.436>
- Industri Pontianak, B., & Budi Utomo No, J. (n.d.-a). distilasi dari minyak kulit jeruk Pontianak dan pemanfaatannya dalam pembuatan sabun aromaterapi (Distillation of Essential Oils from Pontianak Orange Peel Wastes and Its Utilization for Aromatherapy Soap) Hidayati.
- Jayanudin, J., & Hartono, R. (2011). Proses Penyulingan Minyak Atsiri Dengan Metode Uap Berbahan Baku Daun Nilam. *Teknika: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 7(1), 67. <https://doi.org/10.36055/tjst.v8i1.6706>

- Kurniawan, A., Kurniawan, C., Indraswati, N., & Mudjijati, M. (2008). Ekstraksi minyak kulit jeruk dengan metode distilasi, pengepresan dan leaching. *Widya Teknik*, 7(1), 15–24.
- Latifah, F., Taufiq, H., & Fitriyana, N. M. (2023). Uji Antioksidan dan Karakterisasi Minyak Atsiri dari Kulit Jeruk Purut (*Citrus hystrix* D. C). *JPSCR: Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research*, 8(1), 46. <https://doi.org/10.20961/jpscr.v8i1.67396>
- Laziah Mahfuzah, R., Dewi, R., Teknik Kimia, J., Negeri Lhokseumawe, P., & Lhokseumawe, K. (2023). Penyulingan Dan Karakterisasi Minyak Atsiri Dari Kulit Jeruk Peras (*Citrus x microcarpa* Bunge) Dengan Metode Distilasi Uap Air. *Jurnal Riset, Inovasi, Teknologi & Terapan*, 1(2), 38–42.
- Metiary, G. M., de Fretes, R. A., & Tupan, J. M. (2023). Peningkatan kualitas produk minyak nilam dengan pendekatan six – sigma. *I Tabaos*, 3(3), 183–189.
- Penyimpanan Pada Berbagai Tingkat Kematangan Buah Kadek Riastana, S. I., Komang Alit Astiari, N., Putu Anom Sulistiawati, N., Studi Agroteknologi, P., Pertanian, F., & Warmadewa, U. (n.d.). *Kualitas Buah Jeruk Siam (Citrus nobillis var microcarva L)*. <https://doi.org/10.22225/ga.24.1.1696.22-28>
- Poerwanto, E., & Hariyanto, K. (2022). Peningkatan Efisiensi Penggunaan Bahan Bakar Terhadap Produktivitas Hasil Proses Penyulingan Sereh Wangi Menggunakan Sistem Kohabasi Untuk Mendukung Kegiatan Agro-Industri. *Angkasa: Jurnal Ilmiah Bidang Teknologi*, 14(1), 55–64. <https://doi.org/10.28989/angkasa.v14i1.1217>
- Rizky Izzalqurny, T., Ilmia, A., Mufidah, A., Fakultas Ekonomi, D., Bisnis, D., Malang, U. N., Ekonomi, P., Ekonomi, F., Pendidikan,), & Niaga, T. (n.d.). Diseminasi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat pemanfaatan dan pengolahan potensi buah jeruk untuk pengembangan produk UMKM desa Gunting kecamatan Sukerejo.
- Santoso, B. (2005). Peningkatan Efisiensi Produksi Minyak Cengkeh Pada Sistem Penyulingan Konvensional. *Mekanika*, 17–22.
- Sry Iryani, A., & Deka, A. (n.d.). pembuatan minyak atsiri dari kulit jeruk purut (*Citrus Histris*) dengan metode ekstraksi. <http://ferryatsiri.blogspot.com/2007/07/minyak-daun->
- Suryani, A. E. (2020). Perbandingan kualitas minyak atsiri dari tanaman nilam menggunakan metode destilasi air, destilasi uap cair dan destilasi uap. In fakultas sains dan teknologi UIN Alauddin Makassar (Vol. 8, Issue 75).

- Tutuarima, T., & Intara, Y. I. (2020). Kinerja Alat Penyulingan Minyak Atsiri Limbah Industri Sirup Kalamansi Skala Kecil Dengan Metode Steam Distillation. *agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 42–47.
- Yuliana, D. A., Aswan, A., & Febriana, I. (2020). Proses Pengambilan Minyak Atsiri dari Tanaman Nilam (*Pogestemon cablin Benth*) Menggunakan Metode Microwave Hydrodistillation. *Kinetika*, 11(3), 34–39.
- Yustinah, Y. (2016). Ekstraksi minyak atsiri dari kulit jeruk sebagai bahan tambahan pada pembuatan sabun. *Jurnal Konversi*, 5(1), 25–30.