

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim,Tanpa Tahun. “*Tinjauan Pustaka*”. Universitas Sumatera Utara.
<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/16960/3/Chapter%20II.pdf>.
(13 Agustus 2016).
- BSN,2006. *Minyak Daun Cengkeh*: SNI No.06- 2387-2006. Penerbit: Jakarta
- BSN, 2014. *Alat Penyuling Minyak Astiri Bagian 1: Sistem Kukus-Syrat Mutu dan Metode Uji*: SNI No. 8028-1:2014.Penerbit: Jakarta.
- Guenther,E.1987.The Essential Oils. Diterjemankan oleh Ketaren. S.*Minyak Atsiri*, Jilid I A,Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta
- ,1990.The Essential Oils. Diterjemankan oleh Ketaren. S.*Minyak Atsiri*, Jilid II,IVB,Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta
- Inggrid Maria H dan Harjoto Djojosebroto. 2010.*Destilasi Uap Minyak Astiri dari Kulit dan Daun Kayu Manis (Cinnamomum burmannii)*. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industri,Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Jayanudin.2011. *Komposisi Minyak Astiri Daun Cengkeh Dari Proses Penyulingan Uap*. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.Cilegon.
- Lestari,T.2013.Ilmu Pendidikan Teknologi dan Kejuruan,Universitas Pendidikan Indonesia.Bandung.[http://Penetapan%20Kadar%20\(AOAC%202005\)%20Riska%20Amelia%20Mulyo%20-%20academia.edu.html](http://Penetapan%20Kadar%20(AOAC%202005)%20Riska%20Amelia%20Mulyo%20-%20academia.edu.html) [24Agustus 2016]
- Sunarto,A.1992.*Uji Performansi Alat Penyuling Minyak Astiri dengan Menggunakan Uap Langsung pada Penyulingan Biji Lada Dan Daun Sereh Wangi*. Fakultas Teknologi Pertanian.Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Sukarsono, I. Dahroni, D. Heru Sucahyo. 2003. *Kajian Pemisahan Komponen-Komponen dari Minyak Cengkeh*. Puslitbang Teknologi Maju BATAN. Yogyakarta

Wijaya, C., A. Jayuska, dan A. Hairil Alimuddin. 2015. *Peningkatan Rendemen Minyak Astiri Daun Cengkeh (Syzygium Aromaticum) dengan Metode Delignifikasi dan Fermentasi*. Fakultas MIPA. Universitas Tanjungpura.Pontianak.