

DAFTAR REFERENSI

- Assagaf M, dkk. (2012). Optimalisasi Ekstraksi Oleoresin Pala (*Myristica fragrans* Houtt) Asal Maluku Utara Menggunakan *Response Surface Methodology* (RSM). *Agritech*, Vol. 32, No.4
- Assagaf M, dkk. (2012). Perbandingan Ekstraksi Oleoresin Biji pala (*Myristica fragrans* Houtt) Asal Maluku Utara menggunakan Metode Maserasi dan Gabungan Distilasi-Maserasi. *Agritech*, Vol. 32, No.3
- Astuti R. (2019). Pengaruh Waktu Distilasi Minyak Biji Pala (*Myristica fragrans*) dengan Metode Distilasi Uap dan Identifikasi Komponen Kimiawi. *Indonesian Journal of Laboratory* Vol 1(2) 2019, 36-40
- Danarto Y.C, dkk. (2012). Ekstraksi Oleoresin dari Rimpang Jahe dan Biji Pala menggunakan *Microwave*. *Ekuilibrum* Vol.11, No.1, Halaman 24-28
- Heri Tully C, dkk. (2019). Antibakteri Minyak Atsiri Daun Pala Segar dan Kering (*Myristica fragrans* Houtt) dari Pulau Lemukutan terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 8(1):86-90.
- Hotmain Ellen, dkk. (2021). Analisis GC-MS (*Gas Chromatography-Mass Spectrometry*) Ekstrak methanol dari Umbi Rumpuk Teki (*Cyperus rotundus* L.). Volume 10
- Intan K, dkk. (2021). Aktivitas Antibakteri Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Kesehatan Perintis*
- Jayanudin, (2011). Oleoresin Biji Pala Hasil Ekstraksi Maserasi menggunakan Pelarut Metanol. *Teknik Kimia*
- Maryanti, (2023). Isolasi, Karakterisasi, dan Identifikasi Senyawa Kimia dari Minyak Atsiri Biji Pala Papua (*Myristica argentea* Warb). *Gorontalo Agriculture Technology Journal* Vol 6, No2
- Megawati, dkk. (2019). Kinetika Bunga Pala (*Myristicae arillus*) ekstraksi minyak atsiri menggunakan hidrodestilasi yang dibantu oleh gelombang mikro. *Industrial crops & products* 131.

- Natan Pareta D, (2022). Identifikasi Senyawa Metabolit sekunder minyak Atsiri Biji Pala (*Meristica Fragrans Houtt*) menggunakan Metode GC-MS. *Majalah InfoSains*, 3(2) 100-102.
- Nicholas JS, dkk. (2022). *Fundamental Chemistry of Essential Oils and Volatile Organic Compounds, Methods of Analysis and Authentication. Plants* 2022, 11,789.
- Rossa Caroline I, (2022). Tinjauan Efektivitas Penggunaan Minyak Atsiri sebagai Aromaterapi. *Jurnal Farmasi dan Kesehatan* Vol 11 No 2.
- Rodiawati, dkk. (2008). Karakterisasi Komponen Oleoresin Biji Pala (*Myristica Fragrance Houtt*) asal Maluku Utara. *Prosiding workshop Minyak Atsiri*. Surabaya
- Sari L, dkk. (2018). Ekstraksi Minyak Atsiri dari Daging Buah Pala (Tinjauan Pengaruh Metode Destilasi dan Kadar Air Bahan). *Jurnal umj Teknik Kimia*.
- Sofiani, dkk. (2017). Pemanfaatan Minyak Atsiri pada Tanaman sebagai Aromaterapi dalam Sediaan-sediaan farmasi. Vol 15 No 2
- Sophia GS. (2019). Komponen Aktif Minyak Atsiri daging Buah Pala Kering *Cabinet Dryer* Melalui Metode Distilasi Air dan Air-Uap. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol.8, No. 1:8-13
- Turukay M. (2020). Strategi Pengembangan Pala di Kabupaten Maluku. *Jurnal Penelitian Agrisamudra* Vol 7 No 2
- Utomo, dkk. (2003). Pengaruh ukuran biji pala dan rasio pelarut terhadap rendemen dan mutu oleoresin biji pala (*Myristica Fragrance Houtt*). *Teknik Kimia Indonesia*
- Wayan Mudianta I, dkk. (2023). *Chemical profile and antibacterial activity of essential oil from ironwood (Eusideroxylon zwageri) sawdust. Food Science & Technology*. 9:2202033
- Widya LL, dkk. (2020). Karakterisasi pala (*Myristica fragrans L.*) di Kabupaten Kepulauan Sangihe Berdasarkan Morfologi Buah dan Daun. *Jurnal Nasional Sinta* 5, Volume 16 Nomor 2, Mei 2020:279-290

Yarrakula S, dkk. (2020). Pengeringan Bunga Pala dengan Bantuan Microwave untuk ekstrak yang diperkaya minyak essensial. Jurnal Pra-bukti.

Zuhdi M, dkk. (2016). Optimasi Proses Destilasi Uap *Essential Oil*. Jurnal Reka Buana Volume 1 No 2, Maret 2016-Agustus 2016

