

## DAFTAR RUJUKAN

- Afrianti, L. H., Sukandar, E. Y., Ibrahim, S., & Adnyana, I. K. (2010). Studies on 2-Methylester-1-H-Pyrolle-4-Carboxylic Acid Compound in Ethylacetate Extract of Snake Fruit Variety Bongkok as Antioxidant and Anthyperuricemic. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 21(1), 66–72. <https://doi.org/10.6066/2464>
- Alfianur. (2017). Identifikasi Komponen Penyusun Minyak Atsiri Kulit Jeruk Manis (Citrus sinensis L.) Asal Selorejo Dan Uji Aktivitas Antibakteri Menggunakan Metode Kertas Cakram. In *Skripsi*.
- Amelinda, E., Widarta, I. W. R., & Darmayanti, L. P. T. (2018). Pengaruh Waktu Maserasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rimpang Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(4), 165–174. <https://doi.org/10.24843/itepa.2018.v07.i04.p03>
- Aminuddin Fajar. (2019). *Ciri dan Keunggulan Jeruk Manis*. Perpustakaan Balitjestro. <http://balitjestro.litbang.pertanian.go.id/ciri-dan-keunggulan-jeruk-manis/>
- Andayani, S. (2016). *Tips Membedakan Buah Jeruk*. Perpustakaan Balitjestro. <http://balitjestro.litbang.pertanian.go.id/tips-membedakan-jenis-jeruk/>
- Asfiyah, S., & Supaya. (2020). Modifikasi Deanstark upaya efisiensi proses distilasi uap minyak biji pala dalam praktikum kimia organik. *Indonesian Journal of Laboratory*, 2(2), 10–15.
- Badan Pusat Statistik Bali. (2020). *Produksi Tanaman Buah-buahan*. <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- Berk, Z. (2018). Distillation. In *Food Process Engineering and Technology* (Third Edit, pp. 329–351). Israel : Elsevier Inc. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/B978-0-12-812018-7.09994-2>

- Cahyati, S., Kurniasih, Y., & Khery, Y. (2008). Efisiensi Isolasi Minyak Atsiri dari Kulit Jeruk dengan Metode Distilasi Air-Uap Ditinjau dari Perbandingan Bahan Baku dan Pelarut yang Digunakan. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Kimia "Hydrogen,"* 4(2), 103–110.
- Deasy, A., & Dewi, R. (2019). Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) dan Aplikasinya Sebagai Pengawet Pangan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan,* 30(1), 83–90. <https://doi.org/10.6066/jtip.2019.30.1.83>
- Dewi, L. K., Friatnasary, D. L., Herawati, W., Nurhadianty, V., & Cahyani, C. (2018). Studi Perbandingan Metode Isolasi Ekstraksi Pelarut dan Destilasi Uap Minyak Atsiri Kemangi terhadap Komposisi Senyawa Aktif. *Jurnal Rekayasa Bahan Alam Dan Energi Berkelanjutan,* 2(1), 13–19.
- Edogbanya, Suleiman, Olorunmola, & Oijagbe. (2019). Comparative Study On The Antimicrobial Effects Of Essential Oils From Peels Of Three Citrus Fruits. *Journal MOJ Biology and Medicine,* 4(2), 49–54. <https://doi.org/10.15406/mojbm.2019.04.00113>
- Ekawati, E. R., Santosa, S. D., & Purwanti, Y. R. (2017). Pemanfaatan Kulit Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Sebagai Larvasida *Aedes aegypti* Instar III. *Biota,* 3(1), 1. <https://doi.org/10.19109/biota.v3i1.926>
- El-Akhal, F., El Ouali Lalami, A., & Guemmouh, R. (2015). Larvicidal activity of essential oils of *Citrus sinensis* and *Citrus aurantium* (Rutaceae) cultivated in Morocco against the malaria vector *Anopheles labranchiae* (Diptera: Culicidae). *Asian Pacific Journal of Tropical Disease,* 5(6), 458–462. [https://doi.org/10.1016/S2222-1808\(15\)60815-5](https://doi.org/10.1016/S2222-1808(15)60815-5)
- Erliyanti, N. K., Priyanto, A. D., & Pujiastuti, C. (2020). Karakteristik Densitas Dan Indeks Bias Minyak Atsiri Daun Jambu Kristal (*Psidium Guajava*) Menggunakan

Metode Microwave Hydrodistillation Dengan Variabel Daya Dan Rasio Bahan :  
Pelarut. *Jurnal Rekayasa Mesin*, 11(2), 247–255.  
<https://doi.org/10.21776/ub.jrm.2020.011.02.11>

Etebu, E., & Nwauzoma, A. B. (2014). A Review On Sweet Orange (*Citrus sinensis* L. Osbeck): Health, Diseases and Management. *American Journal of Research Communication*, 2(2), 33–70. [www.usa-journals.com](http://www.usa-journals.com)

Fahrurroji, A., & Riza, H. (2020). Karakterisasi Ekstrak Etanol Buah Citrus amblycarpa (L), Citrus aurantifolia (S.), dan Citrus sinensis (O.). *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indoensia*, 7(2), 100–113.

Farhat, A., Fabioano-Tixier, A.-S., MaaTou, M. E., Maingnat, J.-F., Romadhane, M., & Chemat, F. (2011). Microwave Steam Diffusion For Extraction of Essential Oil From Orange Peel: Kinetic Data, Extract's Global Yield and Mechanism. *Journal Food Chem*, 125, 255–261.

Favela-Hernández, J. M. J., González-Santiago, O., Ramírez-Cabrera, M. A., Esquivel-Ferriño, P. C., & Camacho-Corona, M. D. R. (2016). Chemistry and pharmacology of Citrus sinensis. *Journal Molecules*, 21(2).  
<https://doi.org/10.3390/molecules21020247>

Figueiredo, C., Jose G., B., Luis G., P., & Johannes J., C. S. (2008). Factors affecting secondary metabolite production in plants: volatile components and essential oils. *Flavaour and Fragrance Journal, April*, 213–226. <https://doi.org/10.1002/ffj>

Franco-Vega, A., Reyes-Jurado, F., Cardoso-Ugarte, G. A., Sosa-Morales, M. E., Palou, E., & López-Malo, A. (2016). Sweet orange (*Citrus sinensis*) oils. In V. R. Preedy (Ed.), *Essential Oils in Food Preservation, Flavor and Safety* (pp. 783–790). London, Inggris : Elsevier Inc. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-416641-7.00089-4>

- Frassinetti, S., Caltavuturo, L., Cini, M., Croce Della, C. M., & Maserti, B. E. (2011). Antibacterial and Antioxidant Activity of Essential Oils from Citrus spp. *Journal of Essential Oil Research*, 23(1), 27–31. <https://doi.org/10.1080/10412905.2011.9700427>
- Guo, Q., Liu, K., Deng, W., Zhong, B., Yang, W., & Chun, J. (2018). Chemical composition and antimicrobial activity of Gannan navel orange (*Citrus sinensis* Osbeck cv. Newhall) peel essential oils. *Journal Food Science and Nutrition*, 6(6), 1431–1437. <https://doi.org/10.1002/fsn3.688>
- Hasnaeni, Wisdawati, & Usman, S. (2019). Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Rendemen Dan Kadar Fenolik Ekstrak Tanaman Kayu Beta-Beta (*Lunasia amara Blanco*). *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy) (e-Journal)*, 5(2), 166–174. <https://doi.org/10.22487/j24428744.2019.v5.i2.13149>
- Ikhlas, N. (2013). *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Herba Kemangi (Ocimum americanum Linn) dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil)*. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Kademi, H. I., & Garba, U. (2017). Citrus peel essential oils: a review on composition and antimicrobial activities. *International Journal of Food Safety, Nutrition, Public Health and Technology*, 9(5), 38–44.
- Kamal, G. M., Anwar, F., Hussain, A. I., Sarri, N., & Ashraf, M. Y. (2011). Yield and chemical composition of Citrus essential oils as affected by drying pretreatment of peels. *International Food Research Journal*, 18(4), 1275–1282.
- Kamal, Ghulam Mustafa, Ashraf, M. Y., Hussain, A. I., Shahzadi, A., & Chughtai, M. I. (2013). Antioxidant Potential of Peel Essential Oils of Three Pakistani Citrus Species: *Citrus reticulata*, *Citrus sinensis* and *Citrus paradisi*. *Pakistan Journal of Botany*, 45(4), 1449–1454.

- Kartika Fitri, A. C., & Proborini, W. D. (2018). Analisa Komposisi Minyak Atsiri Kulit Jeruk Manis Hasil Ekstraksi Metode Microwave Hydrodiffusion and Gravity Dengan Gc-MS. *Reka Buana : Jurnal Ilmiah Teknik Sipil Dan Teknik Kimia*, 3(1), 53. <https://doi.org/10.33366/rekabuana.v3i1.918>
- Kindangen, G. D., Lolo, W. A., & Yamlean, P. V. Y. (2018). Uji Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Kulit Buah Jeruk Kalamansi (*Citrus microcarpa bunge.*) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Pharmakon*, 7(4), 62–68. <https://doi.org/10.35799/pha.7.2018.21423>
- Kurniawan, A., Chandra, Indraswati, N., & Mudjijati. (2008). Ekstraksi Minyak Kulit Jeruk Dengan Metode Distilasi, Pengepresan dan Leaching. *Jurnal Widya Teknik*, 7(1), 15–24.
- Liew, S. S., Ho, W. Y., Yeap, S. K., & Bin Sharifudin, S. A. (2018). Phytochemical composition and in vitro antioxidant activities of *Citrus sinensis* peel extracts. *Journal PeerJ*, 1–16. <https://doi.org/10.7717/peerj.5331>
- Martasari, C. (2017). Pengenalan Dan Identifikasi Spesies Jeruk. In *Balai Penelitian Tanaman Jeruk Dan Buah Subtropika Badan Litbang Pertanian*.
- Megawati, & Kurniawan, R. D. (2015). Ekstraksi Minyak Atsiri Kulit Jeruk Manis Dengan Metode Vacuum Microwave Assisted Hydrodistillation. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 4(2), 61–67. <https://doi.org/10.15294/jbat.v4i2.4143>
- Michael Dillo Rizki Ginting, Febrina Iskandar, Iriany, & Okta Bani. (2019). Ekstraksi Minyak Atsiri Bunga Melati: Pengaruh Rasio Massa Bunga Melati Dengan Volume Pelarut N-Heksana, Waktu Ekstraksi, Dan Temperatur Ekstraksi. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 8(1), 42–47. <https://doi.org/10.32734/jtk.v8i1.1605>
- Munawaroh, S., & Handayani, P. A. (2010). Ekstraksi Minyak Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix D.C*) Dengan Etanol dan N-Heksana. *Jurnal Komputer Teknik*,

2(1), 73–78.

Musfiroh, E., & Syarief, S. H. (2012). Uji Aktivitas Peredaman Radikal Bebas Nanopartikel Emas Dengan Berbagai Konsentrasi Sebagai Material Antiaging Dalam Kosmetik. *UNESA Journal of Chemistry*, 1(2), 18–25.

Nerio, L. S., Olivero-Verbel, J., & Stashenko, E. (2010). Repellent activity of essential oils. *Journal Bioresource Technology*, 101(1), 372–378. <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2009.07.048>

Nugraheni, K. S., Khasanah, L. U., Utami, R., & Ananditho, B. K. (2016). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Dan Variasi Metode Destilasi Terhadap Karakteristik Mutu Minyak Atsiri Daun Kayu Manis (C. Burmanii). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, IX(2), 51–64. javascript:void(0)

Nurhaifah, D., & Sukesi, T. W. (2015). Efektivitas Air Perasan Kulit Jeruk Manis sebagai Larvasida Nyamuk *Aedes aegypti*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 9(3), 207. <https://doi.org/10.21109/kesmas.v9i3.566>

Obero, O., Taiwo, M., Olisemeke, J., & Abibu, W. (2019). Qualitative Properties and Antibacterial Activity of Essential Oil obtained from Citrus sinensis Peel on Three Selected Bacteria. *Biomedical Journal of Scientific & Technical Research*, 19(4), 14427–14432. <https://doi.org/10.26717/bjstr.2019.19.003323>

Oka, I. M., Parwata, A., Santi, S. R., Sulaksana, I. M., & Alit, A. (2011). *Aktivitas Larvasida Minyak Atsiri Pada Daun Sirih ( Piper betle linn) terhadap Larva Nyamuk Aedes aegypti*. 5(1), 88–93.

Patricia, A. D., & Mahatmanti, F. W. (2019). Uji Daya Antibakteri Gel Hand Sanitizer Minyak Atsiri Seledri ( *Apium graveolens* ). *Indoensian Journal of Chemical Science*, 8(1).

- Prado, J. M., Vardanega, R., Debien, I. C. N., Meireles, M. A. de A., Gerschenson, L. N., Sowbhagya, H. B., & Chemat, S. (2015). Conventional extraction. In C. M. Galanakis (Ed.), *Food Waste Recovery* (pp. 127–148). Yunani : Elsevier Inc. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-800351-0.00006-7>
- Rasul, M. G. (2018). Conventional Extraction Methods Use in Medicinal Plants, their Advantages and Disadvantages. *International Journal of Basic Sciences and Applied Computing*, 2(6), 10–14.
- Sahala, A., & Soegihardjo, C. J. (2012). Uji Aktivitas Antioksidan dan Penetapan Kadar Fenolat Total Fraksi Air Daun Ketapang (*Terminalia catappa* L.) dengan Metode DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl) dan Metode Folin-Ciocalteu. *Jurnal Farmasi Sains Dan Komunitas*, 9(2), 91–97. <https://doi.org/10.1088/1751-8113/44/8/085201>
- Saputra, K. A., Puspawati, N. M., & Suirta, I. W. (2017). Kandungan Kimia Minyak Atsiri Dari Kulit Buah Jeruk Bali (*Citrus Maxima*) Serta Uji Aktivitas Antibakteri Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Kimia*. <https://doi.org/10.24843/jchem.2017.v11.i01.p10>
- Siburian, R. (2008). Isolasi dan Identifikasi Komponen Utama Minyak Atsiri dari Kulit Buah Jeruk Manis (*Citrus sinensis* L.) Asal Timor, Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Natur Indonesia*, 11(1), 8–13. <https://doi.org/10.31258/jnat.11.1.8-13>
- Singh, P., Shukla, R., Prakash, B., Kumar, A., Singh, S., Mishra, P. K., & Dubey, N. K. (2010). Chemical profile, antifungal, antiaflatoxicogenic and antioxidant activity of *Citrus maxima* Burm. and *Citrus sinensis* (L.) Osbeck essential oils and their cyclic monoterpene, DL-limonene. *Food and Chemical Toxicology*, 48(6), 1734–1740. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.fct.2010.04.001>
- Soelama, H. J. J., Kepel, B. J., & Siagian, K. V. (2015). Uji Minimum Inhibitory Concentration (MIC) Ekstrak Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Sebagai

- Antibakteri Terhadap *Streptococcus mutans*. *E-GIGI*, 3(2).  
<https://doi.org/10.35790/eg.3.2.2015.9630>
- Sogandi, S., & Gunarto, F. (2020). Efek Larvasida Fraksi Etil Asetat Daun Bangun-bangun (*Plectranthus amboinicus*) terhadap Mortalitas Larva *Aedes aegypti*. *ASPIRATOR - Journal of Vector-Borne Disease Studies*, 12(1), 27–36.  
<https://doi.org/10.22435/asp.v12i1.1288>
- Steenis, D. van. (2006). Botani Tanaman. In *Flora*. Jakarta Timur: PT. Pradnya paramitha.
- Supartha, I. W., Kesumadewi, A. A. I., Susila, I. W., Gunadi, I. G. A., & Suardi, I. D. P. O. (2015). *Profil Jeruk Gianyar*. Pemerintah Kabupaten Gianyar bekerjasama dengan Fakultas Pertanian Universitas Universitas Udayana.
- Susanto, D. S., & Rega. (2012). *Studi Kandungan Bahan Aktif Tumbuhan Meranti Merah (*Shorea leprosula* Miq) Sebagai Sumber Senyawa Antibakteri*. Perpustakaan Nasional RI.
- Susanty, S., & Bachmid, F. (2016). Perbandingan Metode Ekstraksi Maserasi dan Refluks Terhadap Kadar Fenolik dari Ekstrak Tongkol Jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Konversi*, 5(2), 87–93. <https://doi.org/10.24853/konversi.5.2.87-92>
- Tao, N., Yueojin, L., & Z., M. (2009). Chemical composition and antimicrobial activities of essential oil from the peel of bingtang sweet orange (*Citrus sinensis* Osbeck). *International Journal of Food Sciences and Technology*, 44(7), 1281–1285. <https://doi.org/doi:10.1111/j.1365-2621.2009.01947>
- Tobing, D. M. A. L., Bayu, E. S., & Siregar, L. A. M. (2013). Identifikasi Karakter Morfologi dalam Penyusunan Deskripsi Jeruk Siam (*Citrus nobilis*) di Beberapa Daerah Kabupaten Karo. *Jurnal Agroekoteknologi*, 2(1), 72–85.  
<https://doi.org/10.32734/jaet.v2i1.5722>



- Tumbas, V. T., Četković, G. S., Djilas, S. M., Čanadanović-Brunet, J. M., Vulić, J. J., Knéz, Ž., & Škerget, M. (2010). Antioxidant Activity of Mandarin (*Citrus reticulata*) Peel. *Journal Acta Periodica Technologica*, 41(1), 195–203. <https://doi.org/10.2298/APT1041195T>
- Viuda-Martos, M., Ruiz-Navajas, Y., Fernández-López, J., & Pérez-Álvarez, J. A. (2009). Chemical Composition of Mandarin (*C. reticulata* L.), Grapefruit (*C. paradisi* L.), Lemon (*C. limon* L.) and Orange (*C. sinensis* L.) Essential Oils. *Journal of Essential Oil Bearing Plants*, 12(2), 236–243. <https://doi.org/10.1080/0972060X.2009.10643716>
- Widyasanti, A., Rohdiana, D., & Ekatama, N. (2016). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Putih (*Camellia sinensis*) dengan Metode DPPH (2,2 Difenil-1-Pikrilhidrazil). *Journal Fortech*, 1(1), 2016. <http://ejournal.upi.edu/index.php>
- Winarsi, H. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Wulandari, M. J., Riska, L., Prunama, A. L., Jamaludin, M. A., Fauzi, I., & Nurmilawati, M. (2015). Jenis-Jenis Komponen Minyak Atsiri yang Diisolasi dari Daun *Citrus aurantifolia* dan *Citrus nobilis*. In *Biologi, Sains, Lingkungan, dan Pembelajarannya* (pp. 662–666). Seminar Nasional XII Pendidikan Biologi FKIP UNS 2015.
- Youcef-Ettoumi, K., Zouambia, Y., & Moulai-Mostefa, N. (2020). Chemical composition, antimicrobial and antioxidant activities of Algerian *Citrus sinensis* essential oil extracted by hydrodistillation assisted by electromagnetic induction heating. *Journal of Food Science and Technology*. <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04808-5>
- Young, I. S., & Woodside, J. V. (2001). Antioxidants in health and disease. *Journal Clin Pathology*, 54(3), 176–186. <https://doi.org/10.1136/jcp.54.3.176>

Yustinah, Y. (2016). Ekstraksi Minyak Atsiri Dari Kulit Jeruk Sebagai Bahan Tambahan Pada Pembuatan Sabun. *Jurnal Konversi*, 5(1), 25. <https://doi.org/10.24853/konversi.5.1.25-30>

