

Daftar Rujukan

- Abdel-Aziz, M. M., Emam, T. M., & Elsherbiny, E. A. (2019). Effects of mandarin (*Citrus reticulata*) peel essential oil as a natural antibiofilm agent against *Aspergillus niger* in onion bulbs. *Postharvest Biology and Technology*, 156(July), 110959. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2019.110959>
- Adelina, S. O., Adelina, E., & Hasriyanty. (2017). Identifikasi Morfologi dan Anatomi Jeruk Lokal (*Citrus sp*) di Desa Doda dan Desa Lempe kecamatan Lore Tengah kabupaten Poso. *Agrotekbis*, 5(1), 58–65.
- Adiyasa, I. K. G. P., Wrasiati, L. P., & Wartini, N. M. (2015). Efektivitas Jenis Pelarut Dan Lama Ekstraksi Terhadap Karakteristik Concrete Minyak Atsiri Kulit Jeruk Mandarin (*Citrus reticulata*). *Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 3(4), 21–29.
- Agusta. 2000. Minyak Atsiri Tumbuhan Tropika Indonesia, ITB. Bandung
- Ali Nurdin J. Sofaria Munir R. Juniat Setiabudi, R. 2012. Essential Oil Extract of *Citrus aurantifolia L.* has Better Antibacterial Effect than Sulfur Towards *Staphylococcus epidermidis*. *Folia Medica Indonesiana*. 48(3). 115-120
- Balwinder Singh, Jatinder Pal Singh, Amritpal Kaur, & Narinder Singh. (2020). Phenolic composition, antioxidant potential and health benefits of citrus peel. *Food Research International*, 132, 109114. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109114>
- Boudries, H., Loupassaki, S., Ladjal Etoumi, Y., Souagui, S., Bachir Bey, M., Nabet, N., Chikhoun, A., Madani, K., & Chibane, M. (2017). Chemical profile, antimicrobial and antioxidant activities of *Citrus reticulata* and *Citrus clementina* (L.) essential oils. *International Food Research Journal*, 24(4), 1782–1792.
- Boughendjioua, H., & Boughendjioua, Z. (2017). Chemical composition and biological activity of essential oil of mandarin (*Citrus reticulata*) cultivated in Algeria. *International Journal of Pharmaceutical Sciences Review and Research*, 44(40), 179–184.
- Chairunnisa, S. Wartini, N. M dan Suhendra, L. (2019). Pengaruh Suhu dan Waktu Maserasi terhadap Karakteristik Ekstrak Daun Bidara (*Ziziphus auritiana L.*) sebagai Sumber Saponin. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 7(4), 551- 560. ISSN:2503-488X
- Chandra Ayu K.F dan Diah Proborkini Wahyu. (2018).Analisis Komposisi Minyak Atsiri Kulit Jeruk Manis Hasil Ekstraksi Metode Microwave Hydrodiffusion And Gravity Dengan GC-MS. *Jurnal Reka Buana*.3(1).53-58.
- Debora Kindangen, Giovani., Astuty Lolo, Widya., V.Y. Yamlean, P. 2018. Uji Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Kulit Buah Jeruk Kalamansi (*Citrus microcarpa Bunge.*) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Ilmiah Farmasi*.7(4). ISSN 2302-2493
- El Sawi, S. A., Ibrahim, M. E., El-Rokiek, K. G., & El-Din, S. A. S. (2019). Allelopathic potential of essential oils isolated from peels of three citrus species. *Annals of Agricultural Sciences*, 64(1), 89–94. <https://doi.org/10.1016/j.aoas.2019.04.003>

- Farmasi, F., & Padjadjaran, U. (2017). Aktivitas Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Sebagai Antibakteri, Antivirus, Antifungal, Larvasida, Dan Anthelmintik. *Farmaka*, 15, 9–22.
- Febrianti, D. R., Susanto, Y., Niah, R., & Latifah, S. (2019). Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Kulit Jeruk Siam Banjar (*Citrus reticulata*) Terhadap Pertumbuhan *Pseudomonas aeruginosa*. *Jurnal Pharmasscience*, 06(01), 10–17.
- Figueiredo, A. C., Barroso, J. G., Pedro, L. G., & Scheffer, J. J. C. (2008). Factors affecting secondary metabolite production in plants: volatile components and essential oils. *Flavour And Fragrance Journal*, Mayl, 213–226. <https://doi.org/10.1002/ffj.1875>
- Goyal, L., & Kaushal, S. (2018). Evaluation of Chemical Composition and Antioxidant Potential of Essential Oil from *Citrus reticulata* Fruit Peels. *Advances in Research*, 15(2), 1–9. <https://doi.org/10.9734/air/2018/41981>
- Gultom, Elisabeth. 2020. Pengaruh Metode, Jenis Pelarut Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Yield Minyak Pada Ekstraksi Minyak Atsiri Dari Kulit Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*). Skripsi. Universitas Sumatera Utara
- Handayani, Prima Astiti dan Nurcahyanti, H. (2015). Ekstraksi Minyak Atsiri Daun Zodia (*Evodia Suaveolens*) Dengan Metode Maserasi Dan Distilasi Uap Air. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 4(1), 1-7: DOI 10.15294/jbat.v3i1.3095
- Harmiyanto, L. (n.d.). Menentukan Suhu Minimal Pada Condensor Dan Reboilerdengan Menggunakan Kesetimbangan. *Forum Teknologi*, 02(2). file:///C:/Users/asus/AppData/Local/Temp/74-ArticleText-78-1-10-20190110.pdf
- Hidayati, H. (2012). Distillation of Essential Oils From Pontianak Orange Peel Wastes and Its Utilization for Aromatherapy Soap. *Biopropal Industri*, 3(2), 39–49. <https://doi.org/10.36974/jbi.v3i2.737>
- Hou, H. S., Bonku, E. M., Zhai, R., Zeng, R., Hou, Y. L., Yang, Z. H., & Quan, C. (2019). Extraction of essential oil from *Citrus reticulate* Blanco peel and its antibacterial activity against *Cutibacterium acnes* (formerly *Propionibacterium acnes*). *Heliyon*, 5(12), e02947. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2019.e02947>
- J.J Soelamat, Heryudi, J. Kepel, B. dan V. Slagian K. 2015. Uji Minimum Inhibitory Concentration (MIC) Ekstrak Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) sebagai Antibakteri terhadap *Streptococcus mutans*. Jurnal e-GiGi(eG). 3(2).
- 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.

- Kan, Yuksel., Ucan, Uckun Sait., Kartal, Murat., Altun, M.L., Aslan, S., Sayar, E., Ceyhan, T. 2006. *GC-MS Analysis and Antibacterial Activity of Cultivated Satureja Cuneifolia Ten. Essential oil.* *Turkey Journal Chemistry* 30, 253-259
- Kementrian Riset, T. dan P. T. (2000). *Jeruk.* Deputi Meneg Ristek Bidang Pendayagunaan dan Permasarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Kemenristek.
- Khusuma, A., Safitri, Y., Yuniarni, A., & Rizki, K. (2019). Uji Teknik Difusi Menggunakan Kertas Saring Media Tampung Antibiotik dengan Escherichia Coli Sebagai Bakteri Uji. *Jurnal Kesehatan Prima*, 13(2), 151. <https://doi.org/10.32807/jkp.v13i2.257>
- Kurniawan Adityo, Kurniawan Chandra, dkk. (2008). Ekstrak Kulit Jeruk Dengan Metode Distilasi, Pengepresan, dan *Leaching*. *Widya Teknik*. 7(1), 15-24.
- Lung, J. K. S., & Destiani, D. P. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Vitamin A, C, E dengan Metode DPPH. *Farmaka*, 15(1), 53–62. <https://doi.org/https://doi.org/10.24198/jf.v15i1.12805.g5844>
- Manik Widiyanti, Ni Luh Putu., Artawan I Ketut., dan Sri Ratna Dewi, Ni Putu. 2016. Identifikasi Larva Nyamuk yang Ditangkap di Perindukan di Kabupaten Buleleng. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Molyneux, P. 2004. The Use Of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarin Journal Science and Techology*. 26(2): 211-2019.
- Mukhtarini. (2008). Ekstraksi, pemisahan senyawa, dan identifikasi senyawa aktif. *Flavour And Fragrance Journal*, 361.
- Murdani, R. 2014. Keefektifan Daya Bunuh Ekstrak Daun Jeruk Nipis (*Citrus auratifolia*) Terhadap Kematian Larva Nyamuk *Aedes aegypti* Insar III.
- Nuryandani, E. (2012). Persebaran dan Karakterisasi Induk Jeruk Keprok Tawangmang Asli (*Citrus reticulata* Blanco spp Tawangwangu). *Jurnal Matematika, Sains Dan Teknologi*, 13(1), 33–42.
- Nuryati, L., & Noviati. (2016). *Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Hortikultura Jeruk.* Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementrian Pertanian. file:///C:/Users/asus/AppData/Local/Temp/digital_167088-[_Konten_-]-Konten D1898.pdf
- Okunowo, W. O., Afolabi, L. O., Oyedele, A. O., Matanmi, E., & Awodele, O. (2016). Larvicidal activity of essential oil from *Citrus sinensis* and *Citrus paradisi* against *Anopheles gambiae*. *Biokemistri*, 28(281), 16–23.
- Priscilliana Putri, C. 2018. Formulasi dan Uji Aktivitas Antioksidan Sediaan Krim Minyak Atsiri Kulit Buah Jeruk Manis (*Citrus Aurantium Dulcis*) dengan Varian Konsentrasi Setil Alkohol sebagai *Stiffening Agent*. Skripsi. Uni Syarif Hidayatullah Jakarta
- Radical, F., Activity, S., Alsophila, O. F., & Sm, J. (2011). Aktivitas Penangkap Radikal Bebas Dari Batang Pakis (*Alsophila glauca* J. Sm). *Majalah Obat Tradisional*, 16(3), 16(3), 156 – 160.

- Ratna Ekawati, Evy., Dwi Santoso, Septyo., Retno Purwanti, Yeni. 2017. Pemanfaatan Kulit Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) sebagai Larvasida *Aedes aegypti* Insar III. *Jurnal Biota*. 3 (1).
- Ria Friatna. E. Rizqi. A. dan Hidayah. T. Uji Aktivitas Antioksidan pada Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) sebagai Alternatif Bahan Pembuatan Masker Wajah. Universitas Negeri Yogyakarta
- Runadi. 2007. Isolasi dan Identifikasi Alkaloid dari Herbal Komfrey (*Symphytum officinale L.*), 9. Skripsi. Universitas Padjajaran, Bandung
- Saeb. Sholeh, dkk. 2016. Evaluation of Antibacterial Activities of Citrus limon, Citrus reticulata, and Citrus grandis Against Pathogenic Bacteria. *International Journal of Enteric Pathogens*.4(4). DOI: 10.15171/ijep.2016.13
- Sarifudin, A. (2010). *Alat Distilasi Sederhana Sebagai Wahana Pemanfaatan Barang Bekas Dan Media Edukasi Bagi Siswa Sma Untuk Berwirausaha Di Bidang Pertanian*.file:///C:/Users/asus/AppData/Local/Temp/Alatdestilasis ederhanasebagaiwahana_Pema.pdf
- Sarma, R., Adhikari, K., Mahanta, S., & Khanikor, B. (2019). Insecticidal activities of *Citrus aurantifolia* essential oil against *Aedes aegypti* (Diptera: Culicidae). *Toxicology Reports*, 6(July 2018), 1091–1096. <https://doi.org/10.1016/j.toxrep.2019.10.009>
- Sen, S., R. Chakraborty, C. Sridharl, Y.S.R. Reddy dan B.De. 2010. Free radical, antioxidants, diseases and phytomedicines: Current status and future prospect. *International Journal of Pharmaceutical Sciences Review and Research*, 3 (1), 91-100.
- Silalahi, S. E., Wrasiati, L. P., & Anggreni, A. A. M. (2015). Karakteristik Bubuk Ekstrak Kulit Buah Jeruk Mandarin (*Citrusreticulata*)Pada Perlakuan Lama Maserasi Dan Konsentrasi Maltodekstrin. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 3(1), 73–81.
- Soelarso, R.B. (1996). *Budi Daya Jeruk Bebas Penyakit*. Kanisius, Yogjakarta: <https://books.google.com/books?id=RC9aRpKSEjwC&pg=PA18&lpg=PA18&dq=warna+kulit+jeruk+C.+reticulata&source=bl&ots=Bd1oxRtsWF&sig=ACfU3U2l2fyARV9chS3hT5QghlFNdgZaSw&hl=en&sa=X&ved=2ahUKEwiB6ay7zbzpAhVBJHIKHXUAWwQ6AEwC3oECAoQAQ#v=onepage&q=warna+kulit+jeruk>
- Sola Gratia Sitepu, J. 2010. Pengaruh Variasi Metode Ekstraksi Secara Maserasi dan dengan Alat Soxhlet Terhadap Kandungan Kurkuminoid dan Minyak Atsiri dalam Ekstrak Etanolik Kunyit (*Curcuma domestica* Val.). Skripsi. Universitas Sanata Dharma.
- Suryani, D. R. (2016). *Komoditas Pertanian Sub Sektor Hortikultura*. Jakarta :Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., & Gabriel, J. (2016). Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi L*). *Universitas Indonesia*, 2.
- Utami, W. W., Ahmad, A. R., & Malik, A. (2016). Uji Aktivitas Larvasida Ekstrak

- Daun Jarak Kepyar (*Ricinus communis L.*) Terhadap Larva Nyamuk Aedes aegypti. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 3(1), 141–145. <https://doi.org/10.33096/jffi.v3i1.174>
- Warsito, Noorhamdani, Sukardi dan Suratmo. 2017. Aktivitas Antioksidan dan Antimikroba Minyak Jeruk Purut (*Citrus hystrix DC.*) dan Komponen Utama. *Journal of Environmental Engineering and Sustainable Techology*. 4(1). 13-18: <http://jeest.ub.ac.id>
- Wijaya Budi R, Nirub. 2010. Isolasi Identifikasi dan Uji Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Rimpang Lempuyang Wangi. Skripsi. Universitas Sebelas Maret
- 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>
- Zarah, J., & No, V. (2018). *Struktur , Bioaktivitas Dan Antioksidan Flavonoid Structure , Bioactivity And Antioxidant Of Flavonoid*. 6(1), 21–29.
- Zou, Z., Xi, W., Hu, Y., Nie, C., & Zhou, Z. (2016). Antioxidant activity of Citrus fruits. *Food Chemistry*, 196(September 2015), 885–896. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.09.072>

