

## DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, Z. 2006. Kajian Proses Pembuatan Bubuk Kulit Jeruk Lemon (*Citrus medica var Lemon*). [Skripsi].
- Asgarpanah, J. and Khoshkam R. 2012. Phytochemistry and Pharmacological Properties of *Ruta graveolens* L, *Journal of Medicinal Plants Research*, 6 (23), 3942-3948.
- Astawan, M. 2008. Khasiat warna-warni makanan. Gramedia Pustaka Utama.
- Ayu, M., Rosidah, U., dan Priyanto, G. 2016. Pembuatan sambal cabai hijau instan dengan metode foam mat drying. In *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal* (pp. 20-21).
- Dacosta, M., Sudirga, S. K., dan Muksin, I. K. 2017. Perbandingan kandungan minyak atsiri tanaman sereh wangi (*Cymbopogon nardus* L. Rendle) yang ditanam di lokasi berbeda. *Simbiosis*, 1(1), 25-31.
- Del Mar, M., Marimon, F., Casani, F., and Rodriguez, J. 2015. Diffusion of sustainability reporting in universities: current situation and future perspectives. *Journal of cleaner production*, 106, 144-154.
- Effendi, M. S. 2015. *Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Pangan*. Bandung : Penerbit Alfabeta.
- Endarto O, dan Endri M, 2016. *Pedoman Budidaya Jeruk Sehat*. Bogor, Indonesia: World Agroforestry Centre (ICRAF) Southeast Asia Regional Program. Hal: 1-100.
- Estiasih, T. dan Ahmadi, K. 2014. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta : PT Bumi Aksara.
- Fatmawati, E. 2016. Penggunaan Aroma Terapi Sebagai Stimulasi Meningkatkan Asupan Makan Pada Balita. *Jurnal Kesehatan Samodra Ilmu*, 7(2), 161-166.
- Fennema, O. R., Damodaran, S., and Parkin, K. L. 2017. Introduction to food chemistry. In *Fennema's food chemistry* (pp. 1-16). CRC Press.
- Fitrah, A.C. 2016. Pengaruh Pemberian Aroma Terapi Jeruk Pontianak (*C. Nobilis Lour*) Terhadap Konsentrasi Belajar Pada Siswa Kelas Viii Smp Muhammadiyah Iii Pontanak. *Jurnal Keperawatan*.
- Fithriana, D. 2017. Perbandingan efektifitas akupresure perikardium dengan aromaterapi terhadap penurunan mual muntah pada Ibu hamil di Pulau Lombok. *Prima: Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, 2(1).

- Gattuso, G., D. Barreca, C. Gargiulli, U. Leuzzi and C. Carist. 2007. Flavonoid Composition of Citrus Juices. *Molecules*. 12(8): 1641-1673
- Goff, S. A. and Klee, H. J. 2006. Plant Volatile Compounds: Sensory Cues For Health And Nutritional Value. *Science* 311(5762), 815-819.
- Guenther, Ernest. 2006. *Minyak Atsiri*. Jilid 1. Jakarta: UI Press
- Gunawan, D dan Mulyani S. 2004. *Ilmu Obat Alam*. Penebar Swadaya : Jakarta
- Hamid, H. A., Kupan, S., and Yusoff, M. M. 2017. Dihydroactinidiolide From Thermal Degradation of  $\beta$ -carotene. *International Journal of Food Properties*, 20(3), 674-680
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124-130.
- Hidayati, H. 2012. Distillation of Essential Oils from Pontianak Orange Peel Wastes and Its Utilization for Aromatherapy Soap. *Biopropal Industri*, 3(2).
- Huopalahti, R., Kesalahti, E., and Linko, R. 1985. Effect of hot air and freeze drying on the volatile compounds of dill (*Anethum graveolens L.*) herb. *Agricultural and Food Science*, 57(2), 133-138.
- Hubeis, M. 2007. *Manajemen Industri Pangan*. Jakarta: Universitas Terbuka
- Istiqomah, M. A. 2017. *Pemanfaatan Kulit Jeruk Peras (Citrus x microcarpa Bunge) dalam Sediaan Krim Anti-Aging*
- Inouye, S., Takizawa, T., and Yamaguchi, H. 2001. Antibacterial activity of essential oils and their major constituents against respiratory tract pathogens by gaseous contact. *J Antimicrob Chemother*. 47(5):565-573.
- Jorry Dharmawan, Characterization of Volatile Compounds in Selected Citrus Fruits From Asia, Tesis, (Singapura: The Degree of Doctor of Philosophy Department of Chemistry National University of Singapore, 2008), hlm. 17-20
- Kamdee, C., Ketsa, S., Doorn, W.G. V. 2009. Effect of Heat Treatment on Ripening and Early Peel Spotting in cv. Sucrier Banana. *Postharvest Biology and Technology* 52 (3): 288-293
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom
- Lestari, D., Vidayanti, E., dan Jumari, A. 2020. Lilin Aromaterapi dari Minyak Atsiri Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis*). *Equilibrium Journal of Chemical Engineering*, 3(2), 69. <https://doi.org/10.20961/equilibrium.v3i2.43098>

- Manthey, J.A. and Grohmann, K. 1996. Concentrations of hesperidin and other orange peel flavonoids in citrus processing byproducts citrus and subtropical products laboratory. *J. Agric. Food Chem.* 44 (3): 811–814.
- Mandei, J. H. 2014. Komposisi beberapa senyawa gula dalam pembuatan permen keras dari buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(2), 1-10.
- Martasari, C. dan Mulyanto, H. 2008. Teknik Identifikasi Varietas Jeruk. *Iptek hortikultura*. 4:6-12.
- Martasari, C. dan Supriyanto, A. 2005. Jeruk Keprok Tropika Indonesia: Keragaman Kultivar Dan Karakter, Sentral Produksi, Dan Teknologi Inovasi. *Prosiding Seminar Nasional Jeruk Tropika Indonesia*. Hl, 36-53.
- Meilgaard, M., Civille, G.V., Thomas Carr, B. 1999. Sensory Evaluation Techniques. *CRC Press LLC. Boca Raton*.
- Muchtadi, T.R. 2008. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. 3rd ed. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pertanian, Fakultas teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Mya Tin, E. T. P. 2017. Design of Self-heating Instant Noodle Packaging. *May 2017*, 18–20.
- Eggersdorfer, M. 2005. "Terpenes". *Ullmann's Encyclopedia of Industrial Chemistry*. Weinheim: Wiley-VCH. doi:10.1002/14356007.a26\_205
- Megawati, F. M. 2015. Jurnal Bahan Alam Terbarukan. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 4(1), 14–20. <https://doi.org/10.15294/jbat.v4i1.3769>
- Megawati, dan Rosa, D.K 2015, Ekstraksi Minyak Atsiri Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) Dengan Metode Vacuum Microwave Assisted Hydrodistillation. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, JBAT 4 (2) (2015) 61-67
- Novitasari, N. dan Jubaidah, S. 2018. Perbandingan metode ekstraksi terhadap rendemen ekstrak daun rambai laut (*Sonneratia caseolaris L. Engl*). *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 4(1), 79-83.
- Pelczar, M. J. 2019. *Dasar-dasar mikrobiologi*.
- Putnik, P., Bursac Kovacevic, D., Rezek Jambrak, A., Barba, F. J., Cravotto, G., Binello, A., and Shpigelman, A. 2017. Innovative “green” and novel strategies for the extraction of bioactive added value compounds from citrus wastes—A review. *Molecules*, 22(5), 680.
- Rachmawan, O. 2001. Pengeringan. Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian. Bandung: Departemen Pendidikan Nasional. Di dalam: *Proyek Pengembangan Sistem dan Standar Pengelolaan SMK*. Direktorat

## Pendidikan Menengah Kejuruan Jakarta

- Rakhmawati, R., dan Yunianta, Y. 2015. Pengaruh Proporsi Buah: Air Dan Lama Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buah Kedondong (*Spondias Dulcis*)[In Press September 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Rincon, A.M., Vasquez, A.M., Padilla, F.C. 2005. Chemical composition and bioactive compounds of flour of orange (*Citrus sinensis*), tangerine (*Citrus reticulata*) and grapefruit (*Citrus paradisi*) peels cultivated in Venezuela. *Arch Latinoam Nutr* 55(3):305–310 (in Spanish).
- Rizzo, D. C. 2009. *Fundamentals of Anatomy and Physiology (Book Only)*. Cengage Learning.
- Robinson, T. 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*. Edisi Keenam. Bandung : FMIPA ITB.
- Shan, M. Q., Qian, Y., Yu, S., Guo, S. C., Zhang, L., Ding, A. W., and Wu, Q. N. 2016. Anti-inflammatory effect of volatile oil from *Schizonepeta tenuifolia* on carrageenin-induced pleurisy in rats and its application to study of appropriate harvesting time coupled with multi-attribute comprehensive index method. *Journal of Ethnopharmacology*, 194, 580-586.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M., P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor, 59 Hal
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2014. *Analisis Sensori untuk industri pangan dan argo*. PT Penerbit IPB Press.
- Setyoko B, Darmanto S, Rahmat. 2012. Peningkatan kualitas pengeringan ikan dengan sistem tray drying. *Prossiding III SNST*; Fakultas Teknik, Universitas Wahid Hasyim Semarang
- Sholichah, Z. 2009. Ancaman Dari Nyamuk *Culex sp.* BALABA, Juni 2009, Vol. 5, No.1. p. 21-23
- Silalahi, S. E., Wrasati, L. P., dan Anggreni, A. A. M. D. 2015. Karakteristik bubuk ekstrak kulit buah jeruk mandarin (*Citrus reticulata*) pada perlakuan lama maserasi dan konsentrasi maltodekstrin. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 3(1), 73-81.
- Sumarni, S., Aji, N. B., dan Solekan, S. 2008. Pengaruh Volume Air Dan Berat Bahan Pada Penyulingan Minyak Atsiri. *Jurnal Teknologi*, 1(1), 83-87.
- Sugiyanti dkk. 2013. Fermentasi limbah soun dengan *Aspergillus niger* ditinjau dari pencernaan bahan kering dan pencernaan bahan organik secara in vitro. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(3) : 881- 888, September 2013.



- Suhardjo. 1999. Pengerinan cabinet (*Cabinet dryer*) menggunakan oven. *Advance Journal of Food Science and Technology* 9(1): 65-69.
- Sudjatha, W., dan Wisaniyasa, N. W. 2017. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*. IPB. Bogor. Page 8-9
- Sutopo. 2011. *Penanganan Panen dan Pasca Panen Buah Jeruk*. <http://www.kpricitrus.wordpress.com>. Diakses pada tanggal 4 Maret 2017
- Subhan. 2013. *Kimia Dasar II*. Ambon. Dua Satu Press
- 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.
- Taib, G., E. Gumbira dan S. Wiraatmadja. 1988. *Operasi Pengerinan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Penerbit Mediya tama Sarana Perkasa, Jakarta
- Tumonda, S., Mewengkang, H. W., dan Timbowo, S. M. 2017. Kajian mutu ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L) asap terhadap nilai kadar air dan pH selama penyimpanan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2), 64-68.
- Unal, M.U., Karasahin, Z., Sener, A. 2016. Effect of Some Postharvest Treatmens on Physical and Biochemical Properties of Anamur Bananas (*Musa acuminata* Colla (AAA Group) During Shelf-life Period. *GIDA* 41 (2) : 69-76.
- Van Steenis, C.G. 1975. *Flora Voor de Scholen in Indonesie*, diterjemahkan oleh Sorjowinoto, M., edisi VI, Jakarta: PT. Pradnya Paramitha
- Wati, F.A. 2010. Pengaruh Air Perasan Kulit Jeruk Manis (*Citrus Aurantium Sub Spesies Sinensis*) Terhadap Tingkat Kematian Larva *Aedes Aegypti* Instar Iii *In Vitro*. Surakarta. Universitas Sebelas Maret
- Wariyah, C. 2010. Vitamin C Retention And Acceptability of Orange (*Citrus nobilis* var. *microcarva*) Juice During Storage in Refrigerator. *Jurnal Agri Sains*, 1(1).
- Wirakartakusumah, M.A., Hermanianto, D., Andarwulan, N. 1989. *Prinsip Teknik Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Widjanarko, S.B. 2012. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen Fisiologi dan Handling Buah, Sayur, Bunga dan Herbal*. Malang: UB Press.

Wirahadi, M. 2017. Elemen interior berbahan baku pengolahan sampah styrofoam dan sampah kulit jeruk. *Intra*, 5(2), 144-153.

Yenrina, R. 2015. *Metode analisis bahan pangan dan komponen bioaktif*. Andalas University Press. Padang. hal 4-39.

Zuhrina. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca*) Terhadap Daya Terima Kue Donat. [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatra Utara.

