

## DAFTAR PUSTAKA

- Abimanyu, H. 2001. Studi Awal Pemisahan Minyak Sereh Wangi menggunakan Destilasi Fraksinasi Vakum dengan Kolom Bubble Cap. *Prosiding Seminar Nasional Fundamental dan Aplikasi Teknik Kimia 2001*, SO-09-1-SO-09-6, Surabaya: Jurusan Teknik Kimia Institut Teknologi Sepuluh November.
- \_\_\_\_\_. 2003a. Sitronelal dari Minyak Sereh Wangi Dengan Variasi Kecepatan Pengadukan dan Penambahan Natrium Bisulfit. *Pemaparan Hasil Litbang*, hlm. 259–271.
- \_\_\_\_\_. 2003b. Teknologi distilasi terfraksi dalam pemurnian komponen minyak atsiri. *Prosiding pemaparan hasil litbang ilmu pengetahuan teknik LIPI*, 259–271, Bandung.
- Abimanyu, H., Tursiloadi, S. dan Rusli, M.S. 2019. Minyak Sereh Wangi: Potensi Besar Yang Perlu Perhatian. Di Dalam: Sulawatty, A., Rusli, M.S., Abimanyu, H., Tursiloadi, S. (editor). *Quo Vadis Minyak Sereh Wangi Dan Produk Turunannya*. Jakarta: LIPI Press. Hal. 193-198.
- Agustian, E., Kadarohman, A., dan Sulawatty, A. 2004. Fractionation of citronellal from citronella oil using vacuum distillation technique, *Prosiding seminar nasional, fundamental dan aplikasi teknik kimia 2004*, SP28\_1–SP28\_4, Surabaya: Jurusan Teknik Kimia FTI-ITS.
- Agustian, E. dan Sulawatty, A., 2005. *Fraksinasi minyak atsiri dan sintesa turunannya*. (Laporan akhir penelitian DIP). Serpong: P2 Kimia LIPI.
- Agustian, E., Sulawatty, A., Tasrif, Laksmono, J.A, dan Adilina, I.B. 2007. Pemisahan sitronelal dari minyak sereh wangi

menggunakanakan unit fraksinasi skala *bench*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(2): 49–53.

Agustian, E. dan Sulaswatty, A., 2019. Teknologi Penyulingan dan Ekstraksi Minyak Sereh Wangi. Di dalam: Sulaswatty, A., Rusli, M.S., Abimanyu, H., Tursiloadi, S. (editor). *Quo Vadis Minyak Sereh Wangi Dan Produk Turunannya*. Jakarta: LIPI Press. Hal. 43-68.

Agustina, A., & Jamilah, M. (2021). Kajian Kualitas Minyak Serai Wangi (*Cymbopogon winterianus* Jowitt.) pada CV AB dan PT. XYZ Jawa Barat. *Agro Bali: Agricultural Journal*, 4(1), 63–71. <https://doi.org/10.37637/ab.v4i1.681>

[Balitetro] Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik. 2010. *Budidaya Sereh Wangi*. Bogor: 24 hal.

Baser, K. H. C. dan Buchbauer, G. (2010). *Handbook of essential oils: Science, technology and applications*. Boca Raton, London, New York: CRC Press.

[BPS] Badan Pusat Statistik Kabupaten Solok. 2024. *Kecamatan Bukit Sundi Dalam Angka*. Vol.15

\_\_\_\_\_. Badan Pusat Statistik Kabupaten Tanah Datar. 2024. *Kecamatan Sungayang Dalam Angka*. Vol.16

\_\_\_\_\_. Badan Pusat Statistik Kabupaten Pasaman. 2024. *Kecamatan Panti Dalam Angka*. Vol.29

[BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 06-3953-1995. *Minyak Sereh*.

Dedimisbahatori., (2013). *Khasiat Sereh atau Séréh, Obat, Penyakit*. Diakses dari

<https://klinikpengobatanalami.Wordpress.com/2013/06/22/khasiat-sereh-atau-sereh/>.

[Depperindag]. Departemen Perindustrian dan Perdagangan 2002. *Data statistik eksport/impor komoditi lain-lain (essential oil)*. Jakarta.

[DAI] Dewan Atsiri Indonesia. (2009). Booklet Minyak Atsiri Indonesia. Jakarta.

[Dirjen Perkebunan] Direktorat Jenderal Perkebunan., (2013). *Statistik Perkebunan Indonesia 2012- 2014: Tanaman Semusim*. Jakarta: Departemen Pertanian.

Djazuli, M., (2009). Prospek pengembangan produk minyak atsiri organik di Indonesia. *Prosiding konferensi nasional minyak atsiri*, 198–105. Bogor: Dewan Atsiri Indonesia

Fitriady, MA., Sulawatty, A., Agustian, E., Salahuddin, Aditama DPF., (2017). *Steam distillation extraction of ginger essential oil: Study of the effect of steam flow rate and time process*. In: AIP Conference Proceedings 1803 (1), 020032; 2017.

Foust, A., S., (1990). *Principles of unit operations*. 2nd ed. New York: John Wiley and Sons. Inc.

Gilbert, John. C dan Stephen F. Martin. (2011). *Experimental Organic Chemistry*. Boston: Cengage Learning.

Guenter, E. (1990). Minyak Atsiri. Diterjemahkan oleh: S. Ketaren dan R. Mulyono. Jakarta: UI Press.

Guenther, E. (2006). *The Essential Oil*. Vol 1. Robert W. Kringer, Article Publishing Co., Inc. Huntington, New York.

- Harahap, E. K. (2012). Minyak sereh wangi. Diakses dari <http://emmakhairaniharahap.blogspot.com/2012/05/minyak-sereh-wangi.html>
- Harianingsih, (2018). Optimasi Proses Sintesis Sitronelal Dari Sereh Wangi (*Cymbopogon winterianus*) Dengan Bantuan Gelombang Mikro Menggunakan Pelarut Metanol Dan N-Heksan. *Eksperi*, 15(1), 1-4
- Hendayana, S. (2006). *Kimia Pemisaha Metode Kromatografi Dan Elektroforesi Modern*. 21-25. PT. Remaja Rosdakarya. Bandung
- Hieronymus B. S. (1992). Sereh Wangi: Bertanam dan Penyulingan. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Istiaziz, D. (2018). Formula Bioaditif Berbasis Minyak Sereh Wangi (*Cymbopogon winterianus*) dalam Bahan Bakar Minyak untuk Meningkatkan Angka Oktan. [Skripsi]. Malang: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Brawijaya. 56 hal.
- Istitarini, N. (1992). *Penelitian Tanaman Obat di Beberapa Perguruan Tinggi di Indonesia*, VII (157), 120 hal
- Kaniawati, D., Kadarohman, A., & Dwiyanti, G., (2004). Konversi Sitronelal Hasil Isolasi Minyak Sereh Wangi Menjadi Sitronelol Dan Isopulegol. Seminar Nasional Penelitian & Pendidikan Kimia, FMIPA, UPI.
- Karneta, R., & Wahyuni, R. (2020). Karakteristik Minyak Sereh Wangi dengan Umur Panen Daun dan Lama Destilasi. *Seminar Nasional Lahan Suboptimal*, 978–979.

Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan. (2013). *Proses Pengolahan Migas Dan Pertrokimia*. Untuk kelas XI SMT 3 dan 4. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Jakarta.

Kementerian Perdagangan. (2019). *Growth of non-oil and gas import (commodity) Period: 2014–2019*. Jakarta: Kementerian Perdagangan.

Kementerian Perindustrian. (2018). Perkembangan ekspor kelompok industri bahan kimia dan barang dari bahan kimia. Jakarta: Kementerian Perindustrian.

Ketaren, S. (1985). Pengantar Teknologi Minyak Atsiri. PN Balai Pustaka. Jakarta: 427

Koensoemardiyyah. (2010). A to Z Minyak Atsiri: untuk industri makanan, kosmetik dan aromaterapi. Yogyakarta: CV Andi

Lestari, R.S.E., (2012). Perancangan Proses Fraksinasi Minyak Sereh Wangi dan Isolasi Sitronelal serta Kajian Kelayakan Finansial untuk Penerapannya di Industri [Disertasi]. Bogor: Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.171 hal.

Lutony, T. L., & Yeyet, R. (2002). *Produksi dan perdagangan minyak atsiri*. Edisi 4. Depok: Penebar Swadaya.

Ma'mun. (2011). *Pasca panen nilam, status teknologi hasil penelitian nilam*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Perkebunan.

Manurung, T. B. (2003). Usaha pengolahan dan perdagangan minyak atsiri indonesia dan permasalahannya dalam menghadapi era perdagangan global. *Prosiding sosialisasi temu usaha peningkatan mutu bahan olah industri minyak atsiri*, Dirjend. Industri Kimia Agro dan Hasil Hutan, Jakarta.

P2 Kimia LIPI. (2008). (Laporan Teknis Penelitian: Sintesa Nanomaterial Katalis Super Asam untuk Sistem Satu Reaktor (*One-Spot System*) Siklisasi dan Hidrogenasi Menthol): Serpong, DIP.

Perangin-Angin, Y., Purwaningrum, Y., Asbur, Y., Rahayu, M.S., dan Nurhayati. (2019). Pemanfaatan kandungan metabolit sekunder yanag dihasilkan tanaman pada cekaman biotik. *Agriland* Vol. 7 No. 1 Januari-Juni 2019, hal 39-47.

Perry, R. H., & Green, D. (1994). Perry's Chemical Engineering Handbook. New York: Mc Graw-Hill Company.

Rahmadanis., (2019). Penjernihan Minyak Biji Karet (*Hevea brasiliensis*) dengan Menggunakan Berbagai Konsentrasi Bentonit Yang Diaktivasi Menggunakan Asam Sulfat (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. 57 hal

Rahman, H., (2013). Bioaktivitas Minyak Atsiri Sereh *Cymbopogon citratus* DC. Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* Dan *Staphylococcus aureus*. [Skripsi]. Makassar: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin. 57 hal.

Rasyfillah, M. R., Alfarizi, M. V., Triana, N. W. (2024). Aplikasi Minyak Serai Wangi Sebagai Bioaditif Bahan Bakar Pertalite. *G-Tech : Jurnal Teknologi Terapan* Vol. 8, No. 4, Oktober 2024, hlmn. 2658-2667.

Rianto, R., & Hifzuddin, M. (2019). Studi Kemampuan Rotary Evaporator untuk Pemisahan Komponen-komponen pada Minyak Sereh Wangi. [Skripsi]. Malang: Fakultas Teknik. Universitas Brawijaya.

- Rizal, M., Rusli, MS., Mulyadi, A., (2009). Minyak atsiri Indonesia. Dewan Atsiri Indonesia dan IPB.
- Rusli, MS., (2010). Sukses Memproduksi Minyak Atsiri. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Sastrohamidjojo, H. (2002). *Kimia Minyak Atsiri*. Yogyakarta: FMIPA, Universitas Gadjah Mada.
- Sastrohamidjojo, H. (2004). *Kimia Minyak Atsiri*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. Hal 1 – 2, 65 – 67.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, P.M., (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Sulaswatty, A., (2019). *Penerapan Teknologi Nonkonvensional Dalam Ekstraksi Komponen Utama Atsiri Dan Produk Turunannya Di Indonesia*. Jakarta: LIPI Press. 67 hal.
- Sulaswatty, A., dan Adilina, I.,B., (2019). Minyak Sereh Wangi dan Potensinya.. *Quo Vadis Minyak Sereh Wangi Dan Produk Turunannya*. Jakarta: LIPI Press. Hal. 13-42
- Sulaswatty, A., dan Wuryaningsih. (2001). *Teknologi ekstraksi dan pemurnian minyak Atsiri sebagai bahan baku flavor & fragrance*. Prosiding Simposium Rempah Indonesia 13–14 September 2001, Buku 2. Jakarta: Kerja Sama MaRI dan Puslitbangbun; 2001. 99–106.
- Sulaswatty, A., Rusli, M.S., Abimanyu, H. dan Tursiolasi, S. (editor). (2019a). *Quo Vadis Minyak Sereh Wangi Dan Produk Turunannya*. Jakarta: Lipi Press. 220 hal.

Sulaswatty, A., Abimanyu, H. dan Rusli, M.S. (2019b). Menelusuri Jejak Minyak Sereh Wangi. Di dalam: Sulaswatty, A., Rusli, M.S., Abimanyu, H., Tursiloadi, S. (editor). *Quo Vadis Minyak Sereh Wangi Dan Produk Turunannya*. Jakarta: LIPI Press. Hal. 1-11.

Sulaswatty, A. dan Agustian, E., (2019). Teknologi Pemurnian Minyak Sereh Wangi. Di dalam: Sulaswatty, A., Rusli, M.S., Abimanyu, H., Tursiloadi, S. (editor). *Quo Vadis Minyak Sereh Wangi Dan Produk Turunannya*. Jakarta: LIPI Press. Hal. 69-90.

Suryani, E. dan Nurmansyah. (2013). Penampilan Beberapa klon unggul serai wangi pada dua agroekologi berbeda di sumatera barat. Buletin penelitian tanaman rempah dan obat, 24(2), 73-78.

Tenny, K.M dan Cooper, J.S. (2024). Perilaku Gas Ideal. National Library of Medicine. Universitas Nasional Irlandia (NIH).

Unido & FAO. (2005). *Herbs, spices and essential oils: Post-harvest operations in developing countries*. Diakses dari [http://www.unido.org/fileadmin/user\\_media/Publications/Pub\\_free/Herbs\\_spices\\_and\\_essential\\_oils.pdf](http://www.unido.org/fileadmin/user_media/Publications/Pub_free/Herbs_spices_and_essential_oils.pdf).

Ulfa, M.H., (2021). Pengaruh Jenis Kolom Dan Waktu Pengambilan Terhadap Profil Minyak Atsiri Daun sereh Wangi (*Cymbopogon winterianus*) Dari Proses Distilasi Air. [Skripsi]. Jember. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Jember. 67 hal.

Vogel, A. I. (1989). *Textbook of practical organic chemistry*. 5th Ed. New York: John Wiley & Sons, Inc.

Yuni, E. F., Sipahutar, P.J., Mahfud, & Prihatini, P., (2013). Pengambilan minyak atsiri dari daun dan batang sereh wangi (*Cymbopogon winterianus*) menggunakan metode distilasi uap dan air dengan pemanasan microwave. *Jurnal Teknik Pomits*, 2(1), 32–38.

