

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Z. A., Yusoff, Z., Awang, A. F., Rudin, M. A. F., Zait, M. S. H., Roslan, M. H., dan Zaid, M. Z. I. 2015. Hydro-Distillation Process in Extracting of Agarwood Essential Oil. Conference: Technology and Innovation National (Techon) 2015: 203-211. Kuching Sarawak Malaysia, Juni 2015. Politeknik Kuching, Sarawak.
- Aji, S. P., Anandito, R. B. K., dan Nurhartadi, E. 2013. Penambahan Berbagai Jenis Madu sebagai Alternatif Pemanis Minuman Sari Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus*). Biofarmasi 11(1): 13-18.
- Akula, P., Sree, N., Santosh, B., Sandeep, B., Raviteja, K. B., dan Keerthi, T. 2016. Evaluation of Anti-Microbial Activity of Leaf and Bark Extracts of *Murraya koenigii* (Curry Leaves). Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry 5(3): 101-105.
- Alarcon, L., Pena, A., Velasco, J., Baptista, J. G., Rojas, L., Aparicio, R., dan Usabillaga, A. 2015. Chemical Composition and Antibacterial Activity of The Essential Oil of *Ruilopezia bracteosa*. Natural Product Communications 10(4): 655-656.
- Alim, F. A., Mai, M. U., dan Setiawan. 2021. Analisis Pengaruh Faktor Internal dan Faktor Eksternal terhadap Kinerja Reksa Dana Syariah Saham. Journal of Applied Islamic Economics and Finance 1(2): 435-445.
- Amanda, K. A., Mustofa, S., dan Nasution, S. H. 2019. Review Efek Antioksidan pada Kemuning (*Murraya paniculata* (L.) Jack). Medical Journal of Lampung University 8(2): 1-8.
- Amir, Y., Sirajuddin, S., dan Syam, A. 2020. Daya Terima Susu Bekatul sebagai Pangan Fungsional. Hasanuddin Journal of Public Health 1(1): 16-25.
- Andriani, M., Permana, D. G., Widarta, W. R. 2019. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) terhadap Aktivitas Antioksidan dengan Metode Ultrasonic Assisted Extraction (UAE). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan 8(3): 330-340.
- Anggoro, A. D., Amalia, L., dan Fitrilia, T. 2018. Formulasi Ekstrak Rosella dan Kulit Manggis sebagai Minuman Fungsional yang Kaya Antioksidan. Jurnal Agroindustri 4(1): 22-29.

Anggraeni, O. C., Widyawati, P. S., dan Budianta, T. D. W. 2016. Pengaruh Konsentrasi Madu terhadap Sifat Fisikokimia dan Sifat Organoleptik Minuman Beluntas Teh Hitam dengan Perbandingan 25:75% (B/B). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 15(1): 30-35.

AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Arlington: AOAC International.

Araujo, I. D., Aquino, N. C., Guerra, A. C., Junior, R. F., Araujo, R. M., Junior, R. F., Farias, K. J., Fernandes, J. V., dan Andrade, V. S. 2017. Chemical Composition and Evaluation of The Antibacterial and Cytotoxic Activities of the Essential Oil from The Leaves of *Myracrodruon urundeuva*. *BMC Complementary and Alternative Medicine*, 17(1): 419-426.

Armengol, G., Filella, I., Llusia, J., dan Penuelas, J. 2017.  $\beta$ -Ocimene a Key Floral and Foliar Volatile Involved in Multiple Interactions Between Plants and Other Organisms. *Molecules* 22(7): 1148-1156.

Atmaka, W., Utami, R., dan Raharjo, S. 2011. Aplikasi Madu sebagai Pengawet Daging Sapi Giling Segar Selama Proses Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 4(1): 58-65.

Azis, T., Febrizky, S., dan Mario, A. D. 2014. Pengaruh Jenis Pelarut terhadap Persen Yield Alkaloid dari Daun Salam India (*Murraya koenigii*). *Teknik Kimia* 20(2): 1-6.

Bahriul, P., Rahman, N., dan Diah, A. W. M. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dengan Menggunakan 1,1-difenil-2-pikrilhidrazil. *Jurnal Akademika Kimia* 3(3): 143-149.

Bayu, M. K., Rizqiati, H., dan Nurwantoro. 2017. Analisis Total Padatan Terlarut, Keasaman, Kadar Lemak, dan Tingkat Viskositas pada Kefir Optima dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan* 1(2): 33-38.

Bittencourt, M. L. F., Ribeiro, P. R., Franco, R. L. P., Hilhorst, H. W. M., Castro, R. D., dan Fernandez, L. G. 2015. Metabolite Profiling, Antioxidant and Antibacterial Activities of Brazilian propolis: Use of Correlation and Multivariate Analyses to Identify Potential Bioactive Compounds. *Food Research International* 76(3): 449-457.

- Boligon, A. A., Schwanz, T. G., Brum, T. F., Frohlich, J. K., Nunes, L., Mario, D. N., Alves, S. H., dan Athayde, M. L. Chemical Composition, Antioxidant and Antimicrobial Activities of The Essential Oil of *Scutia buxifolia* Reissek Leaves. *Pharmaceutica Analytica Acta* 3(10): 1-4.
- Budiarso, F. S., Suryanto, E., dan Yudishtira, A. 2017. Ekstraksi dan Aktivitas Antioksidan dari Biji Jagung Manado Kuning (*Zea mays* L.). *Jurnal Ilmiah Farmasi UNSRAT* 6(3): 302-309.
- Cahyaningsih, E., Sandhi, P. E., dan Susanthi, I. M. 2018. Uji Efek Antiinflamasi Ekstrak Etanol Daun Salam India (*Murraya koenigii* L) terhadap Tikus (*Rattus norvegicus*) Jantan yang Diinduksi Karagenan 1%. *Jurnal Ilmiah Medicamento* 4(1): 25-31.
- Cepeda, G. N., Lisangan, M. M., dan Silamba, I. 2020. Kandungan Senyawa Fenolik Dan Terpenoid Ekstrak Etilasetat Daun *Drimys piperita*. *Agritechnology* 3(1): 21-27.
- Chayati, I. 2008. Sifat Fisikokimia Madu Monoflora dari Daerah Istimewa Yogyakarta dan Jawa Tengah. *Agritech* 28(1): 9-14.
- Chayati, I., dan Miladiyah, I. 2014. Kandungan Komponen Fenolat, Kadar Fenolat Total, dan Aktivitas Antioksidan Madu dari Beberapa Daerah di Jawa dan Sumatera. *Media Gizi Mikro Indonesia* 6(1): 11-24.
- Cho, H. 2015. Volatile Compounds of Ginseng (*Panax* sp.): A Review. *Journal of the Korean Society for Applied Biological Chemistry* 58(1): 67-75.
- Ciju, R. J. 2019. Curry Leaf Plant Growing Practices and Nutritional Information. *Agrihortico*, India.
- Corbo, M. R., Bevilacqua, A., Petruzzi, L., Casanova, F. P., dan Sinigaglia, M. 2014. Functional Beverages: The Emerging Side of Functional Foods Commercial Trends, Research, and Health Implications. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 13(6): 1192-1206.
- Dai, J., Zhu, L., Yang, L., dan Qiu, J. 2013. Chemical Composition, Antioxidant and Antimicrobial Activities of Essential Oil from *Wedelia Prostrata*. *Experimental and Clinical Sciences Journal* 12(13): 479-490.

- Darmawati, Safriani, N., dan Erfiza, N. M. 2016. Evaluasi Potensi Antioksidan Oleoresin Daun Kari dalam Emulsi Minyak Nabati setelah Pemanasan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 1(1): 947-953.
- Dewi, I. K. 2015. Identifikasi Kualitatif dan Kontrol Kualitas Minyak Atsiri pada Herba Kering Serai Wangi dengan Destilasi Air. *Jurnal Terpadu Ilmu Kesehatan* 4(1): 11–14.
- Dewi, K. H., Mujiharjo, S., dan Utama, A. P. 2016. Potensi Pengolahan Hasil Samping Sirup Kalamansi Menuju Zero Waste. *Jurnal Agroindustri* 6(1): 8-17.
- Dhifi, W., Bellili, S., Jazi, S., Bahloul, N., dan Mnif, W. 2016. Essential Oils' Chemical Characterization and Investigation of Some Biological Activities: A Critical Review. *Medicines* 3(25): 1-16.
- Djafar, F., Supardan, M. D., dan Gani, A. 2010. Pengaruh Ukuran Partikel, SF Rasio dan Waktu Proses terhadap Rendemen pada Hidrodistilasi Minyak Jahe. *Jurnal Penelitian Industri* 23(2): 47-54.
- Effendi, V. P. dan Widjanarko, S. B. 2014. Distilasi dan Karakterisasi Minyak Atsiri Rimpang Jeringau (*Acorus calamus*) dengan Kajian Lama Waktu Distilasi dan Rasio Bahan: Pelarut. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(2): 1-8.
- Ekasari, S. R. 2020. Pengaruh Metode Pengambilan Minyak Atsiri dari Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*) terhadap Kandungan Geranol dan Sitronelal. *Inovasi Teknik Kimia* 5(1): 5-11.
- Erkan, N., Tao, Z., Rupasinghe, H. P. V., Uysal, B., dan Oksal, B. S. 2012. Antibacterial Activities of Essential Oils Extracted from Leaves of *Murraya koenigii* by Solvent Free Microwave Extraction and Hydro-Distillation. *Natural Product Communications* 7(1): 121-124.
- Evahelda, E., Pratama, F., Malahayati, N., dan Santoso, B. 2017. Sifat Fisik dan Kimia Madu dari Nektar Pohon Karet di Kabupaten Bangka Tengah, Indonesia. *Agritech* 37(4): 363-368.
- Eveline, Puteri, M. D. P., Yakhin, L. A., dan Kartawiria, I. 2017. Enhancement and Preservation of Fresh Orange Juice Using Citrus Essential Oils. *Journal of Agricultural Science and Technology* 7(1): 49-61.

- Fachraniah, Kurniasih, E., dan Novilasi, D. T. 2012. Ekstraksi Antioksidan dari Daun Kari. *Jurnal Reaksi* 10(21): 35-44.
- Fadila, A. R., Mariani, Y., dan Yusro, F. 2020. Minyak Atsiri Daun Kari (*Murraya koenigii* (L.) Spreng) sebagai Penghambat Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus pyogenes* dan *Shigella dysenteriae*. *Jurnal Biologi Tropis* 20 (2): 155-160.
- Feng, Y. X., Zhang, X., Wang, Y., Chen, Z. Y., Lu, X. X., Du, Y. S., dan Du, S. S. 2020. The Potential Contribution of Cymene Isomers to Insecticidal and Repellent Activities of The Essential Oil from *Alpinia zerumbet*. *International Biodeterioration & Biodegradation* 157(20): 1-8.
- Fernandes, F. H., Guterres, Z. R., Violante, I. M. P., Lopes, T. F. S., Garcez, W. S., dan Garcez, F. R. 2015. Evaluation of Mutagenic and Antimicrobial Properties of Brown Propolis Essential Oil from The Brazilian Cerrado Biome. *Toxicology Reports* 15(2):1482–1488.
- Francomano, F., Caruso, A., Barbarossa, A., Fazio, A., Torre, C. L., Ceramella, J., Mallamaci, R., Saturnino, C., Iacopetta, D., dan Sinicropi, M. S. 2019.  $\beta$ -Caryophyllene: A Sesquiterpene with Countless Biological Properties. *Applied Science* 9(24): 1-19.
- Grumezescu, A. M., dan Holban, A. M. 2019. *Functional and Medicinal Beverages*. Elsevier, United Kingdom.
- Guan, X., Ge, D., Li, S., Huang, K., Liu, J., dan Li, F. 2019. Chemical Composition and Antimicrobial Activities of *Artemisia argyi* Levl. et Vant Essential Oils Extracted by Simultaneous Distillation-Extraction, Subcritical Extraction and Hydrodistillation. *Molecules* 24(3): 1-12.
- Gyesi, J. N., Opoku, R., dan Borquaye, L. S. 2019. Chemical Composition, Total Phenolic Content, and Antioxidant Activities of The Essential Oils of The Leaves and Fruit Pulp of *Annona muricata* L. (Soursop) from Ghana. *Biochemistry Research International* 19(5):1-9.
- Hasbullah, U. H., dan Umiyati, R. 2017. Perbandingan Warna Tepung Suweg Fase Dorman dan Vegetatif Secara Instrumental dan Sensoris. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* 1(1): 64-69.

- Hashiesh, H. M., Meeran, M. F. N., Sharma, C., Sadek, B., Kaabi, J. A., dan Ojha, S. K. 2020. Therapeutic Potential of Caryophyllene: A Dietary Cannabinoid in Diabetes and Associated Complications. *Nutrients* 12(10): 1-30.
- Hastuti, N. D. 2012. Pembuatan Minuman Fungsional dari Madu dan Ekstrak Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn.). *Jurnal Teknologi Pangan* 3(1): 29-63.
- Herlina, E., dan Nuraeni, F. 2014. Pengembangan Produk Pangan Fungsional Berbasis Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) dalam Menunjang Ketahanan Pangan. *Jurnal Sains Dasar* 3(2): 142-148.
- Hidayanti, N., Yusro, F., dan Mariani, Y. 2020. Bioaktivitas Minyak Daun Kari *Murraya koenigii* L. Spreng terhadap Bakteri *Enterococcus faecalis* dan *Salmonella typhimurium*. *Bioma* 5(1): 95-102.
- Hussain, S. Z., dan Maqbool, K. 2014. GC-MS: Principle, Technique and Its Application in Food Science. *International Journal Current Science* 14(13): 116-126.
- Ibrahim, S. R. M., dan Mohamed, G. A. 2015. Naturally Occurring Naphthalenes: Chemistry, Biosynthesis, Structural Elucidation, and Biological Activities. *Phytochemistry Reviews*, 15(2): 279–295.
- Iqbal, Z., Mehmood, H. K., Hussain, M., Mehmood, M. H. R., dan Choudhry, M. N. 2017. Antioxidant Activity of Essential Oil from The Leaves and Stems of *Murraya koenigii*. *World Journal of Pharmaceutical Research* 6(7): 267-273.
- Islam, M. T., Ali, E. S., Uddin, S. J., Shaw, S., Islam, M. A., Ahmed, M. I., dan Atanasov, A. G. 2018. Phytol: A Review of Biomedical Activities. *Food and Chemical Toxicology* 121(18): 82-94.
- Jain, V., Momin, M., dan Laddha, K. 2012. *Murraya koenigii*: An Update Review. *International Journal of Ayurvedic & Herbal Medicine* 2(4): 607-627.
- Jain, M., Gilhorta, R., Singh, R. P., dan Mittal, J. 2017. Curry leaf (*Murraya Koenigii*): A Spice with Medicinal Property. *Malaysian Orthopaedic Journal Biology and Medicine* 2(3): 236-256.

- Jamil, R., Nasir, N. N., Ramli, H., Isha, R., dan Ismail, N. A. 2016. Extraction of Essential Oil from *Murraya Koenigii* Leaves: Potential Study for Application as Natural-Based Insect Repellent. *ARPN Journal of Engineering and Applied Sciences* 11(4): 2248-2252.
- Jankowski, C. K., Savoie, A., Lesage, D., dan Pare, J. R. J. 2006. Unusual Isomerisation of Cubebene. *Journal Mexican Chemical Society* 50(3): 90-95.
- Jayanudin, dan Hartono, R. 2011. Proses Penyulingan Minyak Atsiri dengan Metode Uap Berbahan Baku Daun Nilam. *Jurnal Sains dan Teknologi* 7(1): 67-75.
- Jelita, Wirjosentono, B., Tamrin, dan Marpaung, L. 2019. Aktivitas Antibakteri dan Antioksidan dari Ekstrak Daun Kari (*Murayya koeginii*) Ditinjau dari Waktu Penyimpanan. *Talenta Conference Series: Science & Technology* 2(1): 30-36.
- Kamsina. 2014. Pengaruh Konsentrasi Sari Buah dan Jenis Gula terhadap Mutu Minuman Fungsional dari Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*). *Jurnal Litbang Industri* 4(1): 19-27.
- Khasanah, L. U., Utami, K. R., dan Aji, Y. M. 2015. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan terhadap Karakteristik Mutu Minyak Atsiri Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix* DC). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4(2): 48-55.
- Lastriyanto, A., dan Aulia, A. I. 2021. Analisa Kualitas Madu Singkong (Gula Pereduksi, Kadar Air, dan Total Padatan Terlarut) Pasca Proses Pengolahan dengan Vacuum Cooling. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 9(2): 110-114.
- Lismayeni, F., Fitridhani, S., Adzani, H., Yasmin, N. Z., dan Minarni. 2018. Karakteristik Sifat Fisika dan Kimia Madu Asli Riau Menggunakan Metode Optik. *Prosiding Seminar Nasional Fisika Universitas Riau ke-3*. Pekanbaru, 29 September 2018. Jurusan Fisika Universitas Riau.
- Listyoarti, F. A., Nilatari, L. L., Prihatini, P., dan Mahfud. 2013. Perbandingan Antara Metode Hydro-Distillation dan Steam-Hydro Distillation dengan Pemanfaatan Microwave terhadap Jumlah Rendemen serta Mutu Minyak Daun Cengkeh. *Jurnal Teknik Pomits* 2(1): 39-43.

- Lobo, V., Patil, A., Phatak, A., dan Chandra, N. 2010. Free Radicals, Antioxidants and Functional Foods: Impact on Human Health. *Journal Pharmacogn Rev.* 4(8): 118-126.
- Mardhiati, R., Marliyati, S. A., Martianto, D., Madanijah, S., dan Wibawan, I. W. T. 2020. Karakteristik dan Beberapa Kandungan Zat Gizi pada Lima Sampel Madu yang Berbedar di Supermarket. *Journal of The Indonesian Nutrition Association* 43(1):49-56.
- Mbaru, M. E., Victor, M., Proborini, W. D., dan Chandra, A. 2018. Perbandingan Metode Distilasi Minyak Atsiri Daun Kayu Putih Menggunakan Hydrodistillation dan Steam Distillation. *Jurnal Penelitian Mahasiswa Teknik Sipil dan Teknik Kimia* 2(2): 215-221.
- Meutia, Y. R., Susanti, I., dan Siregar, N. C. 2019. Uji Stabilitas Warna Hasil Kopigmentasi Asam Tanat dan Asam Sinapat pada Pigmen Brazilin Asal Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Warta Industri Hasil Pertanian* 36(1): 30-39.
- Muhammad, Daulay, H. T., dan Maulinda, L. 2020. Ekstraksi Minyak Atsiri dari Daun Kari Menggunakan Optimasi Proses Response Surface Methodology (RSM). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal* 9(1):1-13.
- Mustanir, Al-Qarana, T. R., Gusvianna, H., dan Saidi, N. 2019. Analisa Potensi Ekstrak Daun Kari (*Murraya koenigii* L. Spreng). *Talenta Conference Series: Science & Technology (ST)* 2(1): 1-8.
- Nguyen, T. T., Diep, T. T., Hoang, V., Mai Vo, T., Duus, F., dan Ngoc Le, T. 2012. Investigation of Curry Leaf Essential Oils of *Murraya koenigii* Spreng. Growing in The South of Vietnam. *Journal of Essential Oil Bearing Plants* 15(6): 1021-1029.
- Novita, S. H., Budiarti, A., dan Mahfud. 2012. Proses Pengambilan Minyak Atsiri dari Daun Nilam dengan Pemanfaatan Gelombang Mikro (Microwave). *Jurnal Teknik ITS* 1(1): 25-29.
- Nurnasari, E., dan Prabowo, H. 2019. Pengaruh Ukuran Sampel dan Lama Waktu Destilasi terhadap Rendemen Minyak Atsiri Tembakau Lokal Indonesia. *Buletin Tanaman Tembakau, Serat & Minyak Industri* 11(2): 47-57.



- Othman, A., Mukhtar, N. J., Ismail, N. S., dan Chang, S. K. 2014. Phenolics, Flavonoids Content and Antioxidant Activities of 4 Malaysian Herbal Plants. *International Food Research Journal* 21(2): 759-766.
- Ozturk, M., Tel, G., Duru, M. E., Harmandar, M., dan Topcu, G. 2009. The Effect of Temperature on the Essential Oil Components of *Salvia Potentillifolia* Obtained by Various Methods. *Natural Product Communications* 4(7): 1017-1020.
- Pamungkas, A., Sulaeman, A., dan Roosita, K. 2014. Pengembangan Produk Minuman Jeli Ekstrak Daun Hantap (*Sterculia oblongata* R. Brown) sebagai Alternatif Pangan Fungsional. *Jurnal Gizi Pangan* 9(3): 195-202.
- Parnami, M., dan Varma, K. 2019. Nutritional Composition of Dried Curry Leaf Powder (*Murraya koenigii*). *Journal of Emerging Technologies and Innovative Research* 6(6): 409-412.
- Pavia, D. L., Lampman, G. M., Kriz, G. S., dan Engel, R. G. (2005). *Introduction to Organic Laboratory Techniques* (2th Ed.). Thomson Brooks/Cole, United States.
- Prabowo, S., Yuliani, Prayitno, Y. A., Lestari, K., dan Kusesvara, A. 2019. Penentuan Karakteristik Fisiko-Kimia Beberapa Jenis Madu Menggunakan Metode Konvensional dan Metode Kimia. *Journal of Tropical AgriFood* 1(2): 66-73.
- Pramesta, L. D., Rahmawanti, D., Kawiji, Anandito, B. K. 2012. Karakterisasi Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Millet (*Panicum* sp) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Flavor Alami Pisang Ambon (*Musa paradisiacal* var. sapientum L.). *Jurnal Teknosains Pangan* 1(1):32-40.
- Prasetyaningrum, Utami, R., dan Anandito, R. B. K. 2012. Aktivitas Antioksidan, Total Fenol, dan Antibakteri Minyak Atsiri dan Oleoresin Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Jurnal Teknosains Pangan* 1(1): 24-31.
- Rahmawati, S., Nurhartadi, E., dan Ishartani, D. 2012. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Velva Pepaya (*Carica papaya* L.) dengan Pemanis Madu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 5(2): 130-139.

- Rajendran, M. P., Pallaiyan, B. B., dan Selvaraj, N. 2014. Chemical composition, Antibacterial and Antioxidant Profile of Essential Oil from *Murraya koenigii* (L.) Leaves. *Avicenna Journal Phytomedicine* 4(3): 200–214.
- Rani, A., Bisht, M., Pande, C., Tewari, G., Bhatt, S., dan Matiyani, M. 2017. Effect of Drying on The Volatiles of Leaves of *Murraya koenigii* (L.) Spreng. *Journal of Essential Oil Bearing Plants* 20(2): 552-558.
- Rashmi, Bisht, J., dan Naveen, G. 2016. Phytochemical Analysis and Antibacterial Activity of Different Leaf Extracts of *Murraya koenigii*. *International Journal of Biochemistry and Biomolecules* 2(2): 1-5.
- Research and Markets. 2019. Functional Beverage Market: Global Industry Analysis, Trends, Market Size, and Forecasts up to 2025. Diakses pada 28 Oktober 2020.
- Rodriquez, E. J., Ramos, G. R., Heyden, Y. V., Alfonso, E. F. S., Garcia, M. J. L., Hernandez, Y. S., Montegudo, U., Morales, Y., Holgado, B., dan Martinez, J. M. H. 2012. Chemical Composition, Antioxidant Properties and Antimicrobial Activity of The Essential Oil of *Murraya paniculata* Leaves from The Mountains of Central Cuba. *Natural Product Communications* 7(11): 1527-1530.
- Rokade, Y. B., dan Sayyed, R. Z. 2009. Naphthalene Derivatives: a New Range of Antimicrobials with High Therapeutic Value. *Rasayan Journal of Chemistry* 2(4): 972-980.
- Safrijal, A., Razali, Ismail, Ferasyi, T. R., Nurliana, dan Masyitha, D. 2017. Effect of Curry Leaf (*Murraya koenigii*) Extract to Early Spoilage of Beef. *Jurnal Medika Veterinaria* 11(2): 82-87.
- Samadi, M., Abidin, Z. Z., Yunus, R., Biak, D. R. A., Yoshida, H., dan Lok, E. H. 2016. Assessing The Kinetic Model of Hydro-distillation and Chemical Composition of *Aquilaria malaccensis* Leaves Essential Oil. *Chinese Journal of Chemical Engineering* 25(2): 1-8.
- Sant'Ana, L. D., Ferreira, A. B. B., Lorenzon, M. C. A., Berbara, R. L. L., dan Castro, R. N. 2014. Correlation of Total Phenolic and Flavonoid Contents of Brazilian Honeys with Colour and Antioxidant Capacity. *International Journal of Food Properties* 17(1): 65–76.

- Santos, C. C., Salvadori, M. S., Mota, V. G., Costa, L. M., Almeida, A. A. C., Oliveira, G. A., Costa, J. P., Sousa, D. P., Freitas, R. M., dan Almeida, R. N. 2013. Antinociceptive and Antioxidant Activities of Phytol In Vivo and In Vitro Models. *Neuroscience Journal* 13(3): 1-9.
- Sapriyanti, R., Nurhartadi, E., dan Ishartani, D. 2014. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Velva Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) dengan Pemanis Madu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 7(1): 59-69
- Sarumathy, K., Rajan, M. S. D., Vijay, T., dan Jayakanthi, J. 2011. Evaluation of Phytoconstituents, Nephro-protective and Antioxidant Activities of *Clitoria ternatea*. *Journal of Applied Pharmaceutical Science* 1(5):164-172.
- Sasidharan, I. dan Menon, A. N. 2011. Effect of Temperature and Solvent on Antioxidant Properties of Curry Leaf (*Murraya koenigii* L.). *Journal Food Science Technology* 48(3): 366-370.
- Septiana, A. T., Handayani, I., dan Winarsi, Hery. 2019. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Fisikokimia Madu Temulawak (*Curcuma zanthorrhiza* Roxb) yang Ditambah Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Rosc). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 8 (4): 155-160.
- Septiyaningsih, T., Cahyono, E., dan Wijayati, N. 2019. Identifikasi Senyawa Minyak Daun Kari (*Murraya koenigii*) dan Kajian Reaksi Oksidasinya dengan  $KMnO_4$ . *Indonesian Journal of Chemical Science* 8(3): 161-170.
- Sharma, C.; Al Kaabi, J.M.; Nurulain, S.M.; Goyal, S.N.; Kamal, M.A.; Ojha, S. Polypharmacological Properties and Therapeutic Potential of Caryophyllene: A Dietary Phytocannabinoid of Pharmaceutical Promise. *Current Pharmaceutical* 22(21): 3237–3264.
- Silvany, R., Ginting, M., dan Ginting, A. 2016. Pengujian Antioksidan Minyak Atsiri, Ekstrak Air dan Ekstrak Etanol dari Batang Kecombrang (*Etlingera elatior*) dengan Metode DPPH. *Chempublish Journal* 1(2):1-6.
- Simanjuntak, T. O., Mariani, Y., dan Yusro, F. 2021. Komponen Kimia Minyak Atsiri Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*) dan Bioaktivitasnya terhadap Bakteri *Salmonella typhi* dan *Salmonella typhimurium*. *Jurnal Ilmiah Cendekia Eksakta* 6(1): 49-56.

- Sinha, S. N., dan Bhatnagar, V. K. 2014. Analysis of Toxicants by Gas Chromatography. National Institute of Nutrition (ICMR). Meerut, 10 Januari 2014. Subharti Institute of Technology & Engineering, Swami Vivekanand Subharti University.
- Sipahelut, S. G., Tetelepta, G., dan Patty, J. 2017. Kajian Penambahan Minyak Atsiri dari Daging Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt.) pada Cake terhadap Daya Terima Konsumen. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan 2(2): 486-495.
- Sjamsiah, Sikanna, R., Rifkah, A., dan Saleh, A. 2018. Penentuan Sifat Fisikokimia Madu Hutan (*Apis dorsata*) Sulawesi Selatan. Al-Kimia 6(2): 185-193.
- Sukkaew, S., Pripdeevech, P., Thongpoon, C., Machan, T., dan Wongchuphan, R. 2014. Volatile Constituents of *Murraya koenigii* Fresh Leaves Using Headspace Solid Phase Microextraction - Gas Chromatography - Mass Spectrometry. Natural Product Communications 9(12): 1783-1786.
- Sukmajaya, G. P., Puspawati, N. M., dan Putra, A. A. B. 2012. Analisis Kandungan Minyak Atsiri Daun Tenggulun (*Protium javanicum* Burm.F.) dengan Metode Kromatografi Gas-Spektroskopi Massa. Jurnal Kimia 6(2): 155-162.
- Sumarlin, L.O., Muawanah, A., Wardhani, P., Masitoh.2014. Aktivitas Antikanker dan Antioksidan Madu di Pasaran Lokal Indonesia. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia 19(3): 136-144.
- Tan, M., Zhou, L., Huang, Y., Wang, Y., Hao, X., dan Wang, J. 2008. Antimicrobial Activity of Globulol Isolated from The Fruits of *Eucalyptus globulus* Labill. Natural Product Research 22(7): 569-575.
- Tripathi, Y. C., Anjum, N., dan Rana, A. 2018. Chemical Composition and In Vitro Antifungal and Antioxidant Activities of Essential Oil from *Murraya koenigii* (L.) Spreng. Leaves. Asian Journal of Biomedical and Pharmaceutical Sciences 8(65): 6-13.
- Tristantini, D, Ismawati, A., Pradana, B. T., dan Jonathan, J. G. 2016. Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L). Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan. Yogyakarta, 17 Maret 2016. Program Studi Teknik Kimia UPN Veteran.

- Turkez, H., Togar, B., Tatar, A., Geyikoglu, F., dan Hacimuftuoglu, A. 2014. Cytotoxic and Cytogenetic Effects of  $\alpha$ -Copaene on Rat Neuron and N2a Neuroblastoma Cell Lines *Biologia* 69(7): 936-942.
- Ustadi, Radiati, L. E., dan Thohari, I. 2017. Komponen Bioaktif pada Madu Karet (*Hevea brasiliensis*) Madu Kaliandra (*Calliandra callothyrsus*) dan Madu Randu (*Ceiba pentandra*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 12(2): 97-102.
- Wang, S., Zhao, Z., Yun-ting, S., Zeng, Z., Zhan, X., Li, C., dan Xie, T. 2012. A Review of Medicinal Plant Species with Elemene in China. *African Journal of Pharmacy and Pharmacology* 6(44): 3032-3040.
- Widyantri, A. A. 2020. Formulasi Minuman Fungsional terhadap Aktivitas Antioksidan. *E-Jurnal Widya Kesehatan* 2(1): 22-29.
- Widyantri, A., Rohdiana, D., dan Ekatama, N., 2016. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Putih (*Camellia sinensis*) dengan Metode DPPH (2,2 Difenil - 1-Pikrilhidrazil). *Fortech* 1(1): 1-9.
- Widyawati, P. S. 2005. Potensi Daun Kemangi (*Ocimum basilicum* Linn) sebagai Penangkal Radikal Bebas DPPH (2,2-Diphenyl-1-pycrylhidrazilradical). *Agritech* 25(3): 137-142.
- Wu, S., Lyu, G., dan Lou, R. 2014. Applications of Chromatography Hyphenated Techniques in The Field of Lignin Pyrolysis. China, 29 Mei 2014. South China University of Technology.
- Yadav, A., Kumari, R., Yadav, A., Mishra, J. P., Srivatva, S., dan Prabha, S. 2016. Antioxidants and Its Functions in Human Body - A Review. *Research in Environment and Life Sciences* 9(11): 1328-1331.
- Yedomon, B. H., Saves, I., Mtimet, N., Raelison, E. G., Constant, P., Daffe, M., dan Bouajila, J. 2017. *Elionurus tristis* Essential Oil: GC-MS Analysis and Antioxidant and Antituberculosis Activities. *Natural Product Communications* 12(4): 615-618.
- Yulianto, F. T., Khasanah, L. U., dan Anandito, R. B. K. 2012. Pengaruh Ukuran Bahan dan Metode Destilasi (Destilasi Air dan Destilasi Uap-Air) terhadap

Kualitas Minyak Atsiri Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*).  
Jurnal Teknosains Pangan 1(1): 12-23.

Zhang, J., Sun, H., Chen, S., Zeng, L., dan Wang, T. 2017. Anti-fungal Activity,  
Mechanism Studies on  $\alpha$ -Phellandrene and Nonanal Against *Penicillium*  
*cyclopium*. Botanical Studies 58(13): 1-9.

