

DAFTAR PUSTAKA

- Alfiyah, M., & Rahman, I. F. (2024). Literatur Review: Analisis Proses Isolasi Limonen dari Minyak Atsiri Menggunakan Berbagai Teknik Distilasi. *Jurnal Integrasi Kesehatan & Sains (JIKS)*, 6(2), 155–159. <https://doi.org/10.29313/jiks.v6i2.13746>
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *JPPIE: Jurnal Hasi Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 01(02), 105–109. <https://doi.org/https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Cerone, M., & Smith, T. K. (2021). *A Brief Journey into the History of and Future Sources and Uses of Fatty Acids*. 8(July), 1–15. <https://doi.org/10.3389/fnut.2021.570401>
- Harli, & Rasma. (2017). Pengaruh Pemberian Ekstrak Taoge dan Suplemen Organik Nitrogen Aromatik Terhadap Pertumbuhan dan Perkembangan Setek Tanaman Mawar (*Rosa L.*). *AGROVITAL : Jurnal Ilmu Pertanian*, 2(2), 57–61. <https://doi.org/10.35329/agrovital.v2i2.129>
- Hetik, Maghfoer, M. D., & Wardiyati, T. (2013). Pengaruh Jenis Absorben Terhadap Kualitas Minyak Atsiri pada Dua Kultivar Bunga Sedap Malam (*Polianthes tuberosa*). *Jurnal Produksi Tanaman*, 1(4), 307–313. <https://www.neliti.com/publications/126370/pengaruh-jenis-absorben-terhadap-kualitas-minyak-atsiri-pada-dua-kultivar-bunga>
- Huda, K., Bintari, Y. R., & Wulandari, D. N. (2022). Pengaruh Variasi Metode Ekstraksi Terhadap Berat Rendemen dan Total Kadar Fenol Daun Serai (*Cymbopogon citratus*). *Jurnal Bio Komplementer Medicine*, 9(2), 1–6. <https://www.scribd.com/document/924586021/18395-51790-1-PB-1>
- Imran, A. (2023). Literature Review : Potensi Tanaman Mawar Merah (*Rosa damascena*) Beserta Kandungan Senyawa di Dalamnya. *Biocaster : Jurnal Kajian Biologi*, 3(3), 119–129. <https://doi.org/10.36312/biocaster.v3i3.193>
- Ityotagher, A. P., & Terhile, C. (2020). Production and Quality Evaluation of Margarine from Blends of Melon and Palm Kernel Oils. *World Journal of Food Science and Technology*, 4(3), 72–79. <https://doi.org/10.11648/j.wjfst.20200403.12>
- Mastura, Josrisha, & Bancin, A. N. (2024). Ekstraksi Minyak Atsiri Bunga Cempaka Putih (*Michelia Alba DC*) Menggunakan Metode Enfleurasi dengan Media Lemak Hewani dan Nabati. *Jurnal Biologica Samudra*, 6(1), 66–73. <https://doi.org/https://doi.org/10.33059/jbs.v2i1.11402>
- Ramadhanawati, V. U., Octaviani, W. T., & Supriyatna, A. (2023). Inventarisasi dan Identifikasi Famili Rosaceae di Sekitar Kawasan Farm House Lembang.

International Journal of Engineering, Economic, Social Politic and Government, 1(3), 29–35. <http://ijespgjournal.org>

- Sari, W. S., & Sari, C. A. (2022). Klasifikasi Bunga Mawar Menggunakan KNN dan Ekstraksi Fitur GLCM Dan HSV. *SKANIKA: Sistem Komputer Dan Teknik Informatika*, 5(2), 145–156. <https://doi.org/10.36080/skanika.v5i2.2951>
- Setiawan, A., Nisworo, S., & Setiawan, H. T. (2023). Klasifikasi Jenis Bunga Mawar Berdasarkan Fitur Warna, Tekstur, Bentuk Citra. *THETA OMEGA: Journal of Electrical Engineering, Computer, and Information Technology*, 4(1), 1–8. <https://jurnal.untidar.ac.id/index.php/thetaomega/article/view/7588/pdf>
- Sukardi, N. Rizka, & Pulungan, M. H. (2018). Ekstraksi Minyak Atsiri Bunga Mawar dengan Metode Pelarut Menguap Menggunakan Perlakuan PEF (Pulsed Electric Field). *Indonesian Journal Of Essential Oil*, 3(1), 26–36. <https://garuda.kemdiktisaintek.go.id/documents/detail/1619497>
- Sunansyih, A., Kesumawati, E., & Rahmawati, M. (2022). Growth and Flowing of Rosa (Rosa hybrida L.) Due to Composition of Compost Oyster Mushroom Waste Baglog as Planting Media and Paclobutrazol Concentration. *Jurnal Agrista*, 26(2), 95–103. <https://doi.org/https://doi.org/10.17969/agrista.v26i2.25404>
- Yuliana, D. A., Nurhidayati, S., Zurohaina, Aswan, A., & Febriana, I. (2020). The Process Of Exstracting Patchouli Essential Oil (Pogestemon cablin Benth) Using The Microwave Hydrostillation Method. *Jurnal Kinetika*, 11(03), 34–39. <https://jurnal.polsri.ac.id/index.php/kimia/index34>
- Yulianingsih, Amiarsi, D., & Sabari, S. (2007). Teknik Enfleurasi dalam Proses Pembuatan Minyak Mawar. *J.Hort*, 17(4), 393–398. <https://garuda.kemdiktisaintek.go.id/documents/detail/185108>
- Yuniati, Y., Putri, S. N., Sambawa, R. P. R., Bhuana, D. S., & Mahfud, M. (2021). Ekstraksi Minyak Atsiri dari Bunga Mawar (Rosa hybrda L.) dengan Metode Solvent-Free Microwave Extraction. *Alchemy: Journal of Chemistry*, 9(2), 43–47. <https://doi.org/https://doi.org/10.18860/al.v9i2.11511>

LAMPIRAN

Lampiran 1. Persiapan Bahan *Enfleurasi*



Persiapan bahan lemak putih, lemak kuning dan bunga mawar



Menimbang lemak nabati putih dan kuning (200g)

Lampiran 2. Proses *Enfleurasi*



Menabur dan meratakan bunga (50gr)



Mengganti bunga mawar (24 jam sekali).

Lampiran 3. Persiapan *Rotary Evaporator*



Persiapan proses *rotary evaporator*.



Perendaman menggunakan alkohol 24 jam.

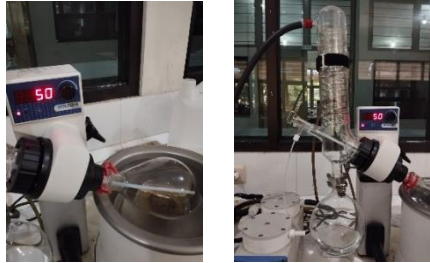


Pemisahan alkohol dan lemak.

Lampiran 4. Proses *rotary evaporator*.



Mempersiapkan alat *rotary evaporator* dan naikan suhu sesuai titik didih alkohol yaitu 78°C.



Mengatur kecepatan rotary 50 RPM.



Proses *waterbath* dengan suhu titik didih alkohol yaitu 78°C.





Rose Absolute.

Lampiran 5. Menghitung volume

