

DAFTAR PUSTAKA

- Abreu, J.R. de, C.D.D. Santos, C.M.P.D. Abreu, dan E.M.D. Castro. 2012. Histochemistry and morphoanatomy study on guava fruit during ripening. *Food science and technology*. 32(1): 179–186.
- Anggarini, D., N. Hidayat, dan A. F. Mulyadi. 2016. Pemanfaatan pati ganyong sebagai bahan baku edible coating dan aplikasinya pada penyimpanan buah apel anna (*Malus sylvestris*) (kajian konsentrasi pati ganyong dan gliserol). *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 5(1): 1–8.
- Angraeni, R., T. Tamrin, S. Asmara, dan W. Warji. 2023. Pengaruh coating lidah buaya dengan penambahan karagenan terhadap umur simpan jambu kristal selama penyimpanan. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 2(1), 17-29.
- Arthawan, I. G., N. J. Praja, dan P. K. Kencana. 2021. Pengaruh konsentrasi asap cair bambu tabah (*Gigantochloa nigrociliata* Buse-Kurz) dan lama perendaman terhadap kesegaran pisang cavendish (*Musa acuminata*). *Jurnal Beta*, 9(1), 45-55.
- Assidiq, F., T.D. Rosahdi, dan B. V.E. Viera. 2018. Pemanfaatan asap cair tempurung kelapa dalam pengawetan daging sapi. *Al-Kimiya: Jurnal Ilmu Kimia Dan Terapan*. 5(1): 34–41.
- Aziz, A. 2017. Asap cair sebagai disinfektan untuk peningkatan daya simpan buah pepaya callina. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Bangun, M.Y., S. Sembiring, dan J. Christy. 2022. Respon pendayagunaan air panas dan lilin lebah terhadap penghambatan penyakit antraknosa pada buah jambu biji (*Psidium guajava* L). *Jurnal Regionomic*. 4(01): 2685–6840.
- Budijanto, S., R. Hasbullah, S. Prabawati, N. Setyadjit, N. Sukarno, dan I. Zuraida. 2008. Identifikasi dan uji keamanan asap cair tempurung kelapa untuk produk pangan. *Indonesian Journal of Agricultural Postharvest Research*. 5(1): 32–40.
- Budijanto, S., S. Sujiprihati, D. Rizkyah, dan S. Prabawati. 2011. Aplikasi asap cair dan gel lidah buaya (*Aloe Vera* L.) untuk memperpanjang masa simpan buah pepaya. *Jurnal Penelitian Pasapanen Penelitian*. 8(1): 11–18.
- Dewi, J., A. Gani, dan M. Nazar. 2019. Analisis kualitas asap cair tempurung kelapa dan ampas tebu sebagai bahan pengawet alami pada tahu. *Jurnal IPA dan Pembelajaran IPA*. 2(2): 106–112.
- Fachraniah, Z. Fona, dan Z. Rahmi, 2009. Peningkatan kualitas cuka kayu dengan destilasi. *Jurnal Reaksi*, 7(14):120-125.
- Fitriarni, D., dan R. Ayuni. 2018. Pemanfaatan asap cair alang-alang (*Imperata cylindrica*) sebagai pengawet terhadap karakteristik buah pisang makau (*Musa spp.*). *Agrointek*. 12(1): 39.
- Hadiati, S., dan L.H. Apriyanti. 2015. Bertanam Jambu Biji di Pekarangan. AgriFlo, Jakarta.

- Jamilatun, S., S. Salamah, L. Aslihati, dan W. Suminar. 2016. Pengaruh perendaman ikan nila dengan asap cair (liquid smoke) terhadap daya simpan. *Prosiding Semnastek*.
- Jaya, J. D., D. Sandri, dan A. Setiawan. 2019. Pembuatan asap cair dari cangkang biji karet dan aplikasinya sebagai koagulan lateks. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 6(2), 100-107.
- Kader, A. A. 2002. Quality parameters of fresh-cut fruit and vegetable products. *Fresh-cut fruits and vegetables. Science, Technology and Market*. 11-20.
- [Kementan] Kementerian Pertanian. 2017. Deskripsi Jambu Biji Varietas Kristal. <https://varitas.net/dbvarietas/deskripsi/3136.pdf>. [1 Juni 2023].
- Kundrat, L. Sumarti, dan U. Sumarna. 2022. Analisis uji kelayakan budidaya jambu biji kristal (*Psidium guajava* L.) di Desa Ciwaringin Kecamatan Lemahabang Kabupaten Karawang. *Agro Tatanen Jurnal Ilmiah Pertanian*. 4(1): 23–31.
- Lastriyanto, A., B.I. Bintoro, L.C. Hawa, dan S. A. Wibowo. 2022. Pengawetan buah jambu biji (*Psidium guajava* L.) segar dengan teknologi hypobaric storage. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*. 10(1): 55–65.
- Lingbeck, J.M., P. Cordero, C.A. O’Bryan, M.G. Johnson, S.C. Ricke, dan P.G. Crandall. 2014. Functionality of liquid smoke as an all-natural antimicrobial in food preservation. *Meat Science*. 97(2): 197–206.
- Parvez, G. M., U. Shakib, M. Khokon, & M. Sanzia. 2018. A short review on a nutritional fruit: guava. *Open Access: Toxicology and Research*, 1, 1-8.
- Noor, E., C. Luditama, dan G. Pari. 2014. Isolasi dan pemurnian asap cair berbahan dasar tempurung dan sabut kelapa secara pirolisis dan distilasi. *Prosiding Konferensi Nasional Kelapa. Institut Pertanian Bogor, Bogor*. 8, 93-102.
- Nuringtyas, D. P., dan A. C. Adi. 2017. Mutu organoleptik, kandungan protein dan betakaroten mie substitusi ikan rucah dan ubi jalar kuning. *Media Gizi Indonesia*, 12(2), 164-172.
- Paiman. 2015. *Perancangan Percobaan Untuk Pertanian*. UPY Press, Yogyakarta.
- Pamori, R., R. Efendi, dan F. Restuhadi. 2015. Karakteristik asap cair dari proses pirolisis limbah sabut kelapa muda. *Sagu*. 14(2): 2015.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 74. 2001. PP No. 74 Tahun 2001: Pengelolaan bahan berbahaya dan beracun. 1: 1–5.
- Pertiwi, E. 2019. *Budidaya Jambu Kristal*. Rubrik, Yogyakarta.
- Prasetyo, T. D. 2018. Aplikasi pelapisan dan antimikroba untuk memperbaiki daya simpan dan kualitas buah jambu ‘kristal’ (*Psidium guajava* L. var. Kristal). *Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor*
- Rachma, Y. A., dan S. Darmanti. 2022. Total asam, total padatan terlarut, dan rasio gula-asam buah pisang raja (*Musa paradisiaca* L.) pada kondisi penyimpanan yang berbeda. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 8(1).

- Rahmat, B., D. Pangesti, D. Natawijaya, dan D. Sufyadi. 2014. Generation of wood-waste vinegar and its effectiveness as a plant growth regulator and pest insect repellent. *BioResources*. 9(4): 6350–6360.
- Rahmatullah, Udiantaro, dan L. Agustina. 2018. Pemanfaatan asap cair sebagai disinfektan untuk memperpanjang masa simpan buah pisang talas (*Musa paradisiaca*). *Proteksi Tanaman Tropika*. 1(1): 12–20.
- Rasi, A. J. L., P. S. Yulius, dan S. P. A. Anggraini. 2017. Potensi teknologi asap cair tempurung kelapa terhadap keamanan pangan. *eUREKA: Jurnal Penelitian Teknik Sipil dan Teknik Kimia*. 1(1): 1-10.
- Reta, K. B., dan S. A. Anggraini. 2016. Pembuatan asap cair dari tempurung kelapa, tongkol jagung, dan bambu menggunakan proses slow pyrolysis. *Reka Buana: Jurnal Ilmiah Teknik Sipil dan Teknik Kimia*, 1(1), 57-64.
- Retnowati, I. 2007. Kajian pemanfaatan asap cair tempurung kelapa sebagai disinfektan dalam penanganan pascapanen buah pepaya (*Carica Papaya L.*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Ridhuan, K., D. Irawan, dan R. Inthifawzi. 2019. Proses pembakaran pirolisis dengan jenis biomassa dan karakteristik asap cair yang dihasilkan. *Turbo. Jurnal Program Studi Teknik Mesin*. 8(1): 69–78.
- Rustani, D., dan S. Susanto. 2019. Kualitas fisik dan kimia buah jambu ‘kristal’ pada letak cabang yang berbeda. *Buletin Agrohorti*, 7(2), 123-129.
- Sahrum, R.P., A.Z. Syaiful, dan Al-Gazali. 2021. Uji kualitas asap cair tempurung kelapa dan serbuk gergaji kayu metode pirolisis. *SAINTIS*. 2(2): 73–78.
- Salamah, S., dan S. Jamilatun. 2017. Pemanfaatan asap cair food grade yang dimurnikan dengan arang aktif sebagai pengawet ikan nila. *Eksergi*. 14(2): 29.
- Saputra, R. Y., M. Naswir, dan H. Suryadri. 2020. Perbandingan karakteristik asap cair pada berbagai grade dari pirolisis batubara. *Jurnal Engineering*, 2(2), 96-108.
- Semangun, H. 2001. Penyakit-penyakit Tanaman Perkebunan di Indonesia. UGM Press. Yogyakarta
- Silaban, S. D., P. Erma, dan E. Saptiningsih. 2013. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kandungan total asam, kadar gula serta kematangan buah terung belanda (*Cyphomandra betacea* Sent.). *Anatomi Fisiologi*, 21(1), 53-63.
- Silsia, D., Y. Rosalina, dan F. Muda. 2011. Asap cair mempertahankan buah pisang ambon curup. *Jurnal AgroIndustri*. 1(1): 138–155.
- Soldera, S., N. Sebastianutto, dan R. Bortolomeazzi. 2008. Composition of phenolic compounds and antioxidant activity of commercial aqueous smoke flavorings. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 56(8): 2727–2734.
- Subramaniam, P., dan D. Kilcast. 2000. The stability and shelf-life of food. Woodhead Publishing Limited.

- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2007. Prosedur analisis untuk bahan pangan dan pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sumpono, S. 2018. Uji aktivitas antioksidan dan antibakteri asap cair tempurung kelapa sawit. In Prosiding SNPS (Seminar Nasional Pendidikan Sains) Universitas Bengkulu, Bengkulu. 171-178.
- Susanto, S., D. Inkorisa, dan D. Hermansyah. 2018. Pelilinan efektif memperpanjang masa simpan buah jambu biji (*Psidium guajava* L.) 'kristal.' Jurnal Hortikultura Indonesia. 9(1): 19–26.
- Susanto, A., W. D. Natawigena, L. T. Puspasari, dan N. I. N. Atami. 2018. Pengaruh penambahan beberapa esens buah pada perangkap metil eugenol terhadap ketertarikan lalat buah *Bactrocera dorsalis* kompleks pada pertanaman mangga di Desa Pasirmuncang, Majalengka. Jurnal Perlindungan Tanaman Indonesia, 22(2), 150-159.
- Syarief, E. 2014. Jambu Kristal. PT Trubus Swadaya, Jakarta.
- Wahyuni, S., M. Afidah, dan S. Suryanti. 2022. Studi morfologi organ vegetatif dan generatif varietas jambu biji (*Psidium guajava* L.). Bio-Lectura: Jurnal Pendidikan Biologi. 9(1): 103–113.
- Wibowo, S. 2012. Karakteristik asap cair tempurung nyamplung. Jurnal Penelitian Hasil Hutan, 30(3), 218-227.
- Widodo, S.E., Zulferiyenni, dan R. Agustine. 2016. Aplikasi aminoethoxyvinylglycine (Avg), plastic wrapping dan suhu simpan untuk meningkatkan masa simpan dan mempertahankan mutu buah jambu biji 'crystal.' Jurnal Agrotek Tropika. 4(3): 179–185.
- Wijayanti, D. 2019. Budidaya Jambu Biji. Desa Pustaka Indonesia, Temanggung.
- Yunita, Y., I. Suswanto, dan S. Sarbino. 2018. Pengaruh asap cair tempurung kelapa terhadap *P. palmivora* penyebab penyakit busuk buah pada kakao. Perkebunan dan Lahan Tropika, 8(2), 91-97.
- Yolanda, N., N. Khamidah, dan A. Rizali, 2021. Teknologi edible coating menggunakan lilin lebah (beeswax) dan kitosan terhadap mutu buah jambu kristal (*Psidium guajava* Var. Kristal). Agroekotek View. 4(2): 114–124.