

DAFTAR PUSTAKA

- Adirahmanto, K.A., R.Hartanto, dan D., D. Novita. 2013. Perubahan Kimia dan Lama Simpan Buah Salak Pondoh (*Salacca edulis* Reinw) Dalam Penyimpanan Dinamis Udara – CO₂. Jurnal Teknik Pertanian Lampung, 2 (3) : 123- 132.
- Agustiningrum, D. A., B. Susilo dan R. Yulianingsih 2014. Studi Pengaruh Konsentrasi Oksigen Pada Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi Buah Sawo (*Achras zapota* L.) Jurnal Bioproses Komoditi Tropis. 2(1) : 22-34.
- Aisyah, Imas. 2019. Multi Manfaat Arang Dan Asap Cair Dari Limbah Biomasa. Yogyakarta: Deepublish.
- Aisyah, I., N. Juli, dan G. Pari. 2013. Pemanfaatan Asap Cair Tempurung Kelapa Untuk Mengendalikan Cendawan Penyebab Penyakit Antraknosa dan Layu Fusarium Pada Ketimun. Jurnal Penelitian Hasil Hutan. 31(2) : 170-178.
- Ashari, S. 2006. Hortikultura Aspek Budidaya. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Asiah, N., L. Cempaka, K. Ramadhan dan S.H. Matatula. 2020. Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah. Makassar : Nas Media Pustaka.
- Asiryatham, M. 1992. 0638 : Identification of Phenols - Ferric Chloride Test. dari University of Colorado Boulder website: <https://www.colorado.edu/lab/lecture-demo-manual/o638-identification-phenols-ferric-chloride-test>. diakses 6 Januari 2022.
- Astawan, M. 2011. Buah Sawo Baik Untuk Jantung. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2021. Produksi Tanaman Buah-buahan 2021. Tersedia online pada <https://www.bps.go.id> Diakses pada tanggal 5 Januari 2021.
- Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. 2021. Teknik Budidaya Tanaman Sawo. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian.
- Budijanto S., R. Hasbullah, S. Prabawati, Setyadjit, dan I. Zuraida. 2007. Identifikasi dan Uji Keamanan Asap Cair Tempurung Kelapa Untuk Produk Pangan. Jurnal Pascapanen Pertanian. 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. *J. Pascapanen*. 8(1): 11-18
- Collard, F. X., and J. Blin. 2014. A review on pyrolysis of biomass constituents: Mechanisms and composition of the products obtained from the conversion of cellulose, hemicelluloses and lignin. *Renewable and Sustainable Energy Reviews*, 38, 594–608.
- Direktorat Jendral Kekayaan Intelektual. 2016. Sawo Sukatali Sumedang. <https://ig.dgip.go.id/detail-ig/54>. Diakses tanggal 4 November 2022.
- Erfandi, Deddy. 2008. Budidaya Tanaman Sawo (*Manilkara zapota* L.). Bogor: Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Fauziati dan E. Sampepana. 2021. Kajian Karakteristik Kimia Asap Cair Cangkang Sawit, Tandan Kosong Sawit Sebagai Bahan Antibakteri dan Aplikasinya. *Jurnal Riset Teknologi Industry*. 15 (2) : 338-374
- Girard, J.P. 1992. *Technology Of Meat And Meat Products*. Ellis horwood. New York.
- Gomez, K. A., dan A. A. Gomez. 2015. *Prosedur Statistik Untuk Penelitian Pertanian*. Jakarta: UI press.
- Hanafiah M., M. Faisal dan I. Machdar. 2018. Potensi Pemanfaatan Kitosan Termodifikasi Asap Cair Sebagai Bahan Edible Coating Antimikroba Untuk Pengawetan Daging. *Jurnal Teknik Kimia Universitas Sumatera Utara*. 7 (2): 6-11.
- Harto, Y., Y Rosalina dan L. Susanti. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Sawo (*Achras zapota* L.) Dengan Penambahan Pektin dan Sukrosa. *Jurnal Agroindustri*. 6 (2): 88 – 100.
- Hartuti, N. 2006. *Penanganan Segar pada Penyimpanan Tomat dengan Pelapisan Lilin untuk Memperpanjang Masa Simpan*. Balai Penelitian Tanaman Sayuran : Bandung.
- Hasmoro, H. B., S. Trisnowati dan R. Rogomulyo. 2014. Pengaruh Kadar CaCl_2 terhadap Pematangan dan Umur Simpan Buah Sawo (*Manilkara zapota* (L.) van Royen). *Vegetalika*. 3 (4) : 52 – 62.
- Ifmalinda, 2017. Pengaruh Jenis Kemasan pada Penyimpanan Atmosfir Termodifikasi Buah Tomat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 21 (1) : 1-7.

- Ismawati, N, Nurwantoro, dan Y.B. Pramono. 2016. Nilai pH, Total Padatan Terlarut dan Sifat Sensoris Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (3): 89-93.
- 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.
- Kusumiyati, S. Mubarak, W Sutari, Farida, Y. Hadiwijaya dan I. Elisa 2017. Kualitas Sawo (*Achras zapota* L.) Kultivar Sukatali Selama Penyimpanan. *Jurnal Agrikultura* 28 (2) : 90-94.
- Luditama C. 2006. Isolasi dan Pemurnian Asap Cair Berbahan Dasar dan Sabut Kelapa secara Pirolisis dan Distilasi. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Made, I. 2009. Penanganan Pasca Panen Buah dan Sayur segar. Prosiding forum konsultasi teknologi Dinas Pertanian Tanaman Pangan Provinsi Bali. Hal : 1-13.
- Maflahah, I. 2015. Aplikasi Pati Jagung Sebagai Edible Coating Untuk Mempertahankan Mutu Buah. Prosiding Seminar Nasional FKPTPI. Hal: 272–275.
- Martoredjo, T. 2009. Ilmu Penyakit Pascapanen. Jakarta: PT. Bumi aksara.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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 viii. Hal: 93–102.
- Nuraini, D.N. 2014. Aneka Daun Berkhasiat Untuk Obat. Yogyakarta: Gava Media.
- Nurhayati, T., R. Pasaribu, dan D. Mulyadi. 2006. Produksi dan Pemanfaatan Arang dan Cuka Kayu dari Serbuk Gergaji Kayu Campuran. *Forest Products Research Journal*, 24(5), 395–411.
- Pamori, R., R. Efendi, and F. Restuhadi. 2015. Fume Characteristics Liquid Waste From The Pyrolysis Young Coconut Fiber. *Jurnal Sagu*, 14 (2) : 43–50.
- Pantastico, E.R.B.1993. Fisiologi Pasca Panen, Penanganan, dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayuran Tropika dan Subtropika (terjemahan: Kamariyani). Penerbit Universitas Gajah Mada Press, Yogyakarta.

- Praja, K.J., P.K. Kencana dan I.G. Arthawan.2021. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* Buse-Kurz) dan Lama Perendaman terhadap Kesegaran Pisang Cavendish (*Musa Acuminata*). Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian, 9(1): 45-55.
- Rachmawati, M. 2010. Kajian Sifat Kimia Salak Pondoh (*Salacca edulis* Reinw) dengan Pelapisan Khitosan Selama Penyimpanan untuk Mempreduksi Masa Simpannya. Jurnal Teknologi Pertanian, 6 (1) : 20-24
- Rahmat, B and A.Z.H. Albaki. 2021. Fungicidal Action of Coconut Waste Liquid-Smoke on Citrus Fruit-Rot Pathogens (*Penicillium digitatum* and *Penicillium italicum*). International Journal of Microbiology and Biotechnology. 6 (2) : 53-58.
- Rahmat, B., D. Natawijaya, dan W. Setiawan. 2016. Efektivitas Cuka Kayu Tempurung Kelapa pada Pengendalian Patogen Busuk Buah Lunak (*Rhizopus stolonifer*) pada Buah Stroberi. Prosiding Semnas Hasil Penelitian Pertanian VI Universitas Gadjah Mada. Hal: 369.
- Rahmatullah, U., dan L. Agustina. 2018. Pemanfaatan Asap Cair sebagai Disinfektan untuk Memperpanjang Masa Simpan Buah Pisang Talas (*Musa paradisiaca*). Proteksi Tanaman, 1(1), 12–20.
- Ravindranath, R., A. P. Periasamy, P. Roy, Y. W. Chen, and H. T. Chang. 2018. Smart App-Based on-Field Colorimetric Quantification of Mercury Via Analyteinduced Enhancement of The Photocatalytic Activity of TiO₂-Au Nanospheres. Analytical and Bioanalytical Chemistry, 410(18), 4555–4564.
- Ridhuan, K., D. Irawan dan R. Inthifawzi. 2019. Proses Pembakaran Pirolisis dengan Jenis Biomassa dan Karakteristik Asap Cair yang Dihasilkan. Jurnal Program Studi Teknik Mesin Universitas Muhammadiyah Metro. 8 (1) : 69-78.
- Saltveit, M.E. 2005. Fruit Ripening And Fruit Quality. In Hauvenlik Ep (Ed).
- Satuhu, S. 2004. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Silsia D, Y. Rosalina dan F. Muda. 2011. Pemanfaatan Asap Cair untuk Mempertahankan Kesegaran Buah Pisang Ambon Curup. Jurnal AgroIndustri. 1 (1) : 8-16.
- Siriboon, N. And Banlusilp. 2004. A Study in the Ripening Process of ‘Namwa’ Banana. AU Journal of Technology. 159-164.
- Soesanto, L. 2006. Penyakit Pascapanen : Sebuah Pengantar (5 ed.). Yogyakarta: Penerbit Kanisus.

- Steel, C. J., and J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik. PT. Gramedia. Jakarta.
- Sunarjono, H. 2007. Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susilowati, P. E., A. Fitri, dan M. Natsir. 2017. Penggunaan Pektin Kulit Buah Kakao sebagai Edible Coating pada Kualitas Buah Tomat dan Masa Simpan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 6 (2) : 1-4.
- Sutarya, Roy Iman. 2016. Perbandingan Antara Sawo Manila (*Manilkara zapota*) Dengan Konsentari Gula Kelapa dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Dodol Sawo. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pasundan. Bandung.
- Wastono, 2006. Kajian Sistem Produksi Distilat Asap Tempurung Kelapa dan Aplikasinya sebagai Disinfektan untuk Memperpanjang Masa Simpan Buah Pisang: Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yatagai, M. 2002. Utilization of Charcoal and Wood Vinegar in Japan. RDCFPT in Cooperation with JCFA, Bogor.