

DAFTAR PUSTAKA

- Adeniyi, D. O., S. B. Orisajo, O. O. Adenuga dan L. N. Dongo. 2011. Physiological Studies Of Fungi Complexes Associated With Cashew Diseases. *International Journal of Agriculture and Biology Sci.* 6: 34–38.
- Aidah, Nur Siti. 2020. *Ensiklopedi Tomat*. Penerbit Karya Bakti Makmur Indonesia, Yogyakarta.
- Andi, A., S. Yani, B. Modding dan L. Wiyani. 2020. Pyrolysis of Corncob Waste to Produce Liquid Smoke. *IOP Conf. Series: Earth and Environment Science* 175.
- Anggraini, S. P. A dan Y. Susi. 2014. Utilization of Various Types of Agricultural Waste Became Liquid Smoke using Pyrolysis Process. *Chemical and Process Engineering Research* 28.
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayuran*. Alumni. Bandung.
- Arizona, R., E. Suryanto dan Y. Erwanto. 2011. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Tempurung Kenari dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Kimia Dan Fisik Daging. *Buletin Peternakan* 35(1): 50-56
- Arrahma, R. 2010. *Perlakuan pendahuluan buah tomat segar untuk transportasi jarak jauh*. Skripsi. Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Badan Pusat Statistik. 2020. *Produksi Tanaman Sayuran*. Jakarta: Badan Pusat Statistik RI.
- Baliwati, Y. F, A. Khomsan dan M. C. Dwiriani. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Budijanto, S., S. Sujiprihati, D. Rizkyah dan S. Prabawati. 2011. Asap Cair Untuk Memperpanjang Masa Simpan Buah Pepaya. *Jurnal Pascapanen*, 8(1): 11–18.
- Campbell, N. A dan Jane, B. R. 2012. *Biology Edisi 8 Jilid 2*. Jakarta: Erlangga.
- Darmadji, P. 2002. *Optimasi Pemurnian Asap Cair dengan Metode Redistilasi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 8(3): 267-171.
- Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI.
- Dobrin, A., A. Nedelus, O. Bujor, A. Mot, M. Zugravu dan L. Badulescu. 2019. Nutritional Quality Parameters of the Fresh Red Tomato Varieties Cultivated in Organic System. *Scientific Papers Series B Horticulture* 63: 439–443.
- Elizarni, Firdausni, H. Anwar dan R. Sari. 2014. Stabilitas Ekstrak Kurkumin Kunyit dan Klorofil Daun Pandan Menggunakan Alfa Tocoferol dan Dekstrin. *Litbang Industri*, 4(2): 97–103.

- FAO. 2019. Countries by commodity. (online) https://www.fao.org/faostat/en/#rankings/countries_by_commodity. Diakses pada 5 Desember 2021
- 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.
- Frida, E., Darnianti dan Noviyunida. 2018. Pembuatan Asap Cair dari Limbah Tongkol Jagung dengan Metode Pirolisis yang Digunakan sebagai Pengawet pada Ikan. *Jultech*, 2(1).
- Geeson, J.D. dan K.M. Browne, K. Maddison, J. Shepherd dan F. Guaraldi. 1985. Modified atmosphere packaging to extend the shelf life of tomatoes. *J. Food Technol.* 20: 339–349.
- Ginayati, L., M., Faisal dan Suhendraytna. 2015. Pemanfaatan Asap Cair dari Pirolisis Cangkang Kelapa Sawit Sebagai Pengawet Alami Tahu. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 4(3), 7.
- Girard, J.P. 1992. *Smoking in Technology of Meat Products*. New York: Clermont Ferrand, Ellis Horwood.
- Gomez, Kwanchai dan Arturo.A. Gomez. 2007. *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian edisi Kedua*. Universitas Indonesia. Jakarta
- Handayani, T., D. Xyzquolyna dan S. Eke. 2018. Karakteristik Asap Cair Tongkol Jagung dengan Pemurnian Menggunakan Arang Aktif. *Jurnal Entropi* 13(2).
- Iriani, Farida. 2020. *Fisiologi Pascapanen Untuk Tanaman Hortikultura (Cetakan I)*. Yogyakarta: Deepublish.
- Iyabu, Hendri. 2015. Konversi Limbah Tongkol Jagung Menjadi Liquid Smoke Sebagai Pengawet Pangan Alami. (online) Tersedia: <https://repository.ung.ac.id/riset/show/1/1433/konversi-limbah-tongkol-jagung-menjadi-liquid-smoke-sebagai-pengawet-pangan-alami.html>. Diakses pada 20 Mei.
- Johansyah, A., E. Prihastanti dan E. Kusdiyantini. 2014. Pengaruh plastik pengemas Low Density Polyethylene (LDPE), High Density Polyethylene (HDPE) dan Polipropilen (PP) terhadap penundaan kematangan buah tomat (*Lycopersicon esculentum*.Mill). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 22(1) : 46-57.
- Karima, R. 2014. Karakterisasi Sifat fisika dan kimia cuka kayu dari tandan kosong kelapa sawit. *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*, 6(1): 35–40.
- Kementerian Pertanian. 2013. Keputusan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 093/Kpts/SR.120/D.2.7/9/2013 tentang Deskripsi Tomat Varietas Serpo.
- Kementerian Pertanian. 2017. *Outlook Komoditas Tanaman Pangan dan Hortikultura*. Kementerian Pertanian, Jakarta.

<http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/outlook/2017/Outlook%20TPHORTI%202017/files/assets/basic-html/page114.html>. Diakses pada 5 Desember 2021.

- Kidd, F. dan C. West. 1925-26. A relation between respiratory activity and the keeping quality of apples. Rep. Ford Invest. Bd.. HMSO, London, 37-41.
- Kronstad, J.W. 2000. Fungal pathology. Klower Academic Publishers. Nederlands. 112-120.
- Laird, D.A., C. Robert, J. E. Amonette dan J. Lehman. 2009. Review of the pyrolysis platform for coproducing bio-oil and biochar. 3(5): 547–562.
- 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.
- Maulina, S., dan F. S. Putri. 2017. Pengaruh Suhu, Waktu, dan Kadar Air Bahan Baku terhadap Pirolisis Serbuk Pelepeh Kelapa Sawit, Jurnal Teknik Kimia USU 6(2): 35–40.
- Mrema, C. G. dan S. R. Rolle. 2002. Status of the postharvest sector and its contribution to agricultural development and economic growth. 9th JIRCAS International Symposium – Value Addition to Agricultural Product. pp13-20.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mullen, C.A., A.A. Boateng, N.M. Goldberg, L.M. Lima, D.A. Laird, dan B.H. Kevin. 2000, Bio-oil and Bio-char Production from Corn Cobs and Stover by Fast Pyrolysis , Biomass and Bioenergy, 34: 67-74.
- Nofriati, D. 2018. Tahapan Pascapanen Tomat. Jambi: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian
- Noor E., C. Luditama, dan P.Gustan. 2008. Isolasi Dan Pemurnian Asap Cair Berbahan Dasar Tempurung dan Sabut Kelapa Secara Pirolisis dan Distilasi. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Institut Pertanian Bogor. 93-102.
- Nurani, D., H. Irianto, R. Maelani. 2019. Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong Sebagai Bahan Edible Coating Buah Tomat Segar (*Lycopersicon esculentum* Mill). TECHNOPEX. Institut Teknologi Indonesia. Pp: 276-282.
- Nurhazisa, T., N. Susilo dan S. P. A. Anggraini. 2018. Analisis Kandungan Benzo(A)Pyrene Terhadap Asap Cair dari Tempurung Kelapa Dan Tongkol Jagung. Jurnal Penelitian Mahasiswa Teknik Sipil dan Teknik Kimia, 2(1): 193-201.
- Pantastico, E.R.B. 1997. Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah–buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. Kamariyani., (penerjemah); T. Gembong, (editor). Terjemahan dari: Postharvest

Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Sub-tropical Fruits and Vegetables. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Paramita, Octavianti. 2010. Pengaruh Memar terhadap Perubahan Pola Respirasi, Produksi Etilen dan Jaringan Buah Mangga (*Mangifera Indica L*) Var Gedong Gincu pada Berbagai Suhu Penyimpanan. *Jurnal Kompetensi Teknik* 2(1): 29-38.
- Pszczola, D.E. 1995. Tour highlights production and uses of smoke house base flavors. *J Food Tech* 49: 70-74.
- Pujimulyani, Dwiwati. 2012. Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran & Buah-Buahan . Yogyakarta: Rineka Cipta.
- Riswandi, Aditria. 2013. Identifikasi Komponen Penyusun Asap Cair dari Ampas Sagu dan Kulit Batang Tanaman Sagu (*Metroxylon sagu* Rottb) serta Penentuan Senyawa Fenolat Total dan Aktivitas Antioksidan. *Chem Info*. Vol.1 No. 1: 240-246.
- Sembiring, NN 2009, 'Pengaruh jenis bahan pengemas terhadap kualitas produk cabai merah (*Capsicum annum L.*) segar kemasan selama penyimpanan dingin', Tesis, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Sholeha, SF, Soediby, Dedy, dan Sutarsi. 2015. Kajian Sifat Fisik dan Kimia Buah Tomat (*Lycopersium esculentum* Mill) Menggunakan Pengolahan Citra. *Jurnal Berkala Ilmiah Pertanian*. 1(1): 1-6.
- Silsia, D., Y. Rosalina dan F. Muda. 2011. Pemanfaatan Asap Cair Untuk Mempertahankan Kesegaran Buah Pisang Ambon Curup. *AgroIndustri*, 1(1).
- Simpson, M. G., 2010, *Plant Systematics*, Elsevier, Burlington, USA. Inc. Publishers, Sunderland, Massachusetts, U. S. A.
- Sukasih E dan Setyadjit. 2016. Formulasi antifungal kombinasi dari ekstrak limbah mangga dengan pengawet makanan komersial untuk preservasi buah mangga. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 14(1): 22-34.
- Sutoro, Y., Sulaeman, dan Iskandar. 1988. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Utama, I.M.S., dan Nyoman S Antara, 2013. Pascapanen Tanaman Tropika; Buah dan Sayuran. Modul Kuliah. Universitas Udayana.
- Wiriyanta. 2002. Bertanam Tomat. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Yatagai, Mitsoyushi. 2002. Utilization of Charcoal and Wood Vinegar in Japan. RDCFPT in Cooperation with JCFA, Bogor.
- Yin, Y., Z. Zheng dan Z. Jiang. 2019 Effects of lycopene on metabolism of glycolipid in type 2 diabetic rats. *Biomedicine & Pharmacotherapy*. 109, 2070-2077.