

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiartayasa, W. 2004. Isolasi dan identifikasi penyebab penyakit busuk berair pada buah salak. *Agritrop. Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*. 23:134-137.
- 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 – CO<sub>2</sub>. *J. Teknik Pertanian Lampung*. 2:123 – 132.
- Ahmad, U. 2013. *Teknologi Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran*. Graha Ilmu, Yogyakarta
- Anggraini, R.F. 2017. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bekatul terhadap Aktivitas Antioksidan, Total Fenol, dan Kadar Flavonoid Minuman Fungsional Sari Jagung-Ekstrak Bekatul. Sarjana Thesis. Universitas Brawijaya, Malang.
- Arpah. 2001. *Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Aralas, S., M. Mohamed dan M.F.A. Bakar. 2009. Antioxidant properties of selected salak (*Salacca zalacca*) varieties in Sabah, Malaysia. *Jurnal Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pangan*. 39:243-250
- Asirvatham, M. 1992. 0638 : Identification of Phenols - Ferric Chloride Test. Diambil 6 Januari 2020, dari University of Colorado Boulder website: <https://www.colorado.edu/lab/lecture-demo-manual/o638-identification-phenols-ferric-chloride-test>
- Azhar, K.S. 2007. *Pengkajian Bahan Pelapis, Kemasan dan Suhu Penyimpanan untuk Memperpanjang Masa Simpan Buah Manggis*. Tesis. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Desrosier, N.M. 1998. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Muljoharjo. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Dhamayanti, R., Suranto, R. Setyaningsih. 2002. Keragaman Jenis Kapang pada Manisan Buah Salak. *Jurnal Biodiversitas*. 3:220-225.
- Direktorat Jenderal Hortikultura. 2018. Laporan Kinerja Direktorat Jenderal Hortikultura TA. 2017. [terhubung berkala] <http://sakup.pertanian.go.id/admin/data2/LAKIN%20HORTI%202017.pdf>. Diakses tanggal : 05 April 2022

- Frida, E., Darniati dan Noviyunida. 2018. Pembuatan Asap Cair dari Limbah Tongkol Jagung dengan Metode Pirolisis yang Digunakan sebagai Pengawet pada Ikan. *Juitech*. 2:35-41.
- Gomez, K. A., dan A. A. Gomez. 2015. *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian*. UI Press, Jakarta.
- Hadiati, Sri., A. Susiloadi dan T. Budiyaniti. 2008. "Hasil Persilangan Dan Pertumbuhan Beberapa Genotipe Salak". Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. *Buletin Plasma Nutfah*. Vol. 14, No. 1.
- Harini, N. dan M. Wachid. 2012 . Pengembangan Bahan Pengawet Alami Asap Cair (*Liquid Smoke*) sebagai Senyawa Anti Bakteri. PBP. UMM, Malang.
- Hendra, D., T. Waluyo, dan A. Sukanandi. 2012. Karakterisasi dan pemanfaatan asap cair dari tempurung buah bintaro (*Carbera manghas*) sebagai koagulasi getah karet.. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 32(1), 27-35.
- Jamaludin., L.P.K. Nugroho dan E. Darmawati. 2018. Investigasi penyakit busuk ujung lancip buah salak pada rantai pasok. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. 6:303-310
- Karseno P, Darmadji, Kapti R. 2001. Daya Hambat Asap Cair Kayu Karet Terhadap Bakteri Pengkontaminan Lateks dan *Ribbed Smoke Sheet*. *Agriect*, 21 (1): 10-15.
- Korsten. L. 2006. Advances in control of postharvest disease in tropical fresh produce. *International Journal of Postharvest Technology and Innovation*. 1: 48–61.
- Kusuma, S., A.B. Farid., S. Sulihanti., K. Yusri., Suhardjo dan T. Sudaryono. 1995. *Teknologi Produksi Salak*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultural Badan Penelitian dan Pengembangan Departemen Pertanian, Jakarta.
- Lennartsson PR, Taherzadeh MJ. (2014). *Rhizopus*. *Encyclopedia of Food Microbiology (Second Edition)*: 284 – 290.
- Lurie, S. 1998. Postharvest Heat Treatment. *Postharvest Biology and Technology*. 14:257-269.
- Mulyawanti, Ira. 2012. Makalah Teknologi Penanganan Pasca Panen Salak. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian, Bogor.

- Natawijaya, D., Saepudin A. dan Pangesti, D. 2015. Uji Kecepatan Pertumbuhan Jamur *Rhizopus stolonifer* dan *Aspergillus niger* Yang Diinokulasikan pada Beberapa Jenis Buah Lokal. *Jurnal Siliwangi*. 1:1.
- Nugraha, B E. 2019. Formulasi dan Karakterisasi Pelapis Lilin Lebah dan Asap Cair untuk Mencegah Serangan Cendawan pada Buah Salak Pondoh. [Tesis]. Bogor: Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Nugroho, A dan I. Aisyah. 2013. Efektivitas Asap Cair dari Limbah Tempurung Kelapa sebagai Biopestisida Benih di Gudang Penyimpanan. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 31:1-8.
- Nurhayati, T. 2000. Sifat destilat hasil destilasi kering 4 jenis kayu dan kemungkinan pemanfaatannya sebagai pestisida. *Buletin Penelitian Hasil Hutan*. 17:160-168.
- Pantastico, Er. B. 1989. *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruit and Vegetables*. The Avi Publishing Company Inc. Westport, Connecticut. 906 Halaman.
- Praja, K.J.N., P.K.D. Kencana dan I.G.K.A. 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*. 9:45-55.
- Plaxton, W and Podesta, F. 2006. The functional organization and control of plant respiration. *Critical reviews in plant sciences*. 25:159-198
- Pratomo, A., C. Sumardiyono dan Y.M.S. Maryudani. 2009. Identifikasi dan Pengendalian Jamur Busuk Putih Buah Salak dengan Ekstrak Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa*). *Jurnal Perlindungan Tanaman Indonesia*. 15(2):65-70
- Pszczola, D.E. 1995. Tour Highlights Production and Uses of Smoke Base Flavors. *Food Tech*. (49): 70-74.
- Putra, B.S. 2011 Kajian Pelapisan dan Suhu Penyimpanan untuk Mencegah Busuk Buah pada Salak Pondoh (*Salacca edulis Reinw*). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Qi, Z. (2006), "Review of Biomass Pyrolysis Oil Properties and Upgrading Research" Elsevier, Energy Conversion and Management.
- Raharja, S., P. Suryadarma dan L.C.Suluhingtyas. 2009. Rekayasa Optimasi Teknik Pirolisis Biomassa Jagung Untuk Produksi Bahan Tambahan Makanan Dan

Energi. Prosiding Seminar Hasil-Hasil Penelitian IPB. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Rahmat, B., Pangesti, D., Natawijaya, D., Suyadi, D., 2014 b, Generating Wood-waste Vinegar and Its Effectiveness as A Plant Growth Regulator and Insect Pest Repellent. *BioResources J.* 9(4):6350-6360.

Rahmat, Budy and A.Z.H. Albaqi. 2021. Fungicidal action of coconut waste liquid smoke on citrus fruit-rot pathogen (*Penicillium digitatum* and *Penicillium italicum*). *International Journal of Microbiology and Biotechnology.* 6:53-58

Reed, C. 2016. Import Risk Analysis : Fresh Salacca (*Salacca zalacca*) fruit from Indonesia. Ministry for Primary Industries New Zealand Government, New Zealand. ISBN: 978-1-77665-457-4.

Riandi, A. 2015. Pengaruh Penggunaan Asap Cair Tongkol Jagung (*Zea mays L*) Dengan Konsentrasi dan Lama Perendaman yang Berbeda Terhadap Mutu Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*) Asap. Disertasi Doktoral. Universitas Riau.

Rosyid. 2012. Penyimpanan Buah Salak Pondoh (*Salacca edulis reinw.*) Menggunakan Kemasan Aktif Penyerap Etilen. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

Santoso, B. 1990. Salak Pondoh. Yogyakarta : Kanisius.

Santosa, B. 2007. Penentuan umur petik dan pelapisan lilin sebagai upaya menghambat kerusakan buah salak pondoh selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Teknologi Pertanian.* 8 (3):153-159.

Santosa, B., & S. Hulopi. (2011). Penentuan Masak Fisiologis dan Pelapisan Lilin Sebagai Upaya Menghambat Kerusakan Buah Salak Kultivar Gading Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12 (1), 40-48.

Suter IK. 1988. Telaah Sifat Buah Salak di Bali Sebagai Dasar Pembinaan Mutu Hasil [Disertasi]. Bogor: Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.

Setyaningsih, D., A. Apriyanto dan M.P. Sari. 2010. Analisis sensori : untuk industri pangan dan agronomi. IPB Press, Bogor.

Sikorski, I., A. Zotos., S. Melidou dan R. Tsikritzi. 2006. The effect of liquid smoking of filets of trout (*Salmo gairdnerii*) on sensory, microbiological and chemical change during chilled storage. *Food Chemistry.* 101:458-464.

- Siriboon, N. And Banlusilp. 2004. A Study in the Ripening Process of 'Namwa' Banana. *AU Journal of Technology*. 159-164.
- Subramaniam, Persis. 2000. The stability and shelf life of food. Woodhead Publishing Ltd.
- Visciano, P., M. Perugini., F. Conte dan Amorena, M. 2008. Polycyclic aromatic hydrocarbon in farmed rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) processed by traditional fle gas smoking and by liquid smoke flavourings. *Food and Chemical Technology*. 46:1409-1413.
- Wanitwattananumlug, B., A. Luengnaruemitchai dan S. Wongkasemjit. 2012. Characterization pf corn cobs from microwave and potassium hydroxide pretreatment. *International Journal of Chemical and Biological Engineering*. 6:354-358.
- Widyastuti, Y.E. 1996. Mengenal Buah Unggul Indonesia. PT Penebar Swadaya, Jakarta.
- Winarno, F.G., M.A. Wirakartakusumah. 1981. Fisiologi Lepas Panen. PT Sastra Hudaya, Jakarta
- Yatagai, Mitsoyushi. 2002. Utilization of Charcoal and Wood Vinegar in Japan. RDCFPT in Cooperation with JCFA, Bogor.
- Yulistiani, R. 2008. Monograf Asap Cair Sebagai Bahan Pengawet Alami Pada Produk Daging dan Ikan”, UPN Veteran Jawa Timur, Surabaya, hal 50-53