

## DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Akbar, A., R. Paindoman, dan P. Coniwanti. 2013. Pengaruh Variabel Waktu dan Temperatur terhadap Pembuatan Asap Cair dari Kayu Pelawan (*Cyanometra Cauliflora*). *Jurnal Teknik Kimia*, 19(1), 1-8.
- Aked, J. 2000. Fruits and Vegetables in Stability and Shelf-Life of Food., in Kilcast. K and Subramaniam, P (Eds.):*The Stability and Shelf-Life of Food*, CRC Press.
- Andika,A. 2020. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Batang Bambu Tabah terhadap Karakteristik Ikan Lele Asap. *Jurnal Beta Biosistem dan Teknik Pertanian*. Vol.8 No.2.
- Anggraini. 2016. Pembuatan Asap Cair Dari Tempurung Kelapa, Tongkol Jagung dan Bambu Menggunakan Proses Slow Pyrolysis. *Jurnal Ilmiah Teknik Sipil dan Teknik Kimia* 1(1),57-64.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Produksi Jagung dan Kedelai Menurut Kabupaten/Kota. <https://Jabar.Bps.Go.Id>. Diakses Tanggal 15 Mei 2022.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Statistik Hortikultura 2019. <https://Cation/2020/08/28/5eb79ca777ce4ba7a2908a4d/StatistikHortikultura-2019.Html>. Diakses Tanggal 05 Januari 2022.
- Balitbu Tropika. 2014. Mangga Gedong Gincu dan Kesehatan. <https://Balitbu.Litbang.Pertanian.Go.Id>. Diakses Tanggal 27 Mei 2022.
- Budaraga, K., Y, Arnim. Marlida, dan U. Bulanin. 2016. Liquid Smoke Production Quality From Raw Materials Variation and Different Pyrolysis Temperature. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 6(3), 306–315.
- Budiajanto. 2008. Pemanfaatan Asap Cair Tempurung Kelapa untuk Pengawetan Produk Buah Buahan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. Vol 13 No 3.
- Budiajanto, S., R, Hasbullah,. S, Prabawati. Setyadjit, Sukarno, I, Zuraida. 2008. Identifikasi dan Uji Keamanan Asap Cair Tempurung Kelapa untuk Produk Pangan. *J. Pascapanen*. 5(1):32-40
- Budiarti, I. 2016. Pengaruh Perbedaan Lama Perendaman dalam Asap Cair terhadap Perubahan Komposisi Asam Lemak dan Kolesterol Belut (*Monopterus Albus*) Asap. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 5(1); 125–135.

- Campbell, N. A., J. B. Reece., dan L. G. Mitchell. 2012. *Biology*. Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Darmaji, P. 2002. Optimasi Pemurnian Asap Cair dengan Metode Redistilasi. *Teknologi dan Industry Pangan*. 13(3): 1-53.
- Darmadji, P., dan Yudiana, H. T. 2006. Proses Pemurnian Asap Cair dan Simulasi Akumulasi Kadar Benzopyren pada Proses Perendaman Ikan . *Agritech*.26(2): 74–83.
- Desmonda, Y.,D. D, Novita dan Lanya, B. 2016. Pengaruh Kalium Permanganat dan Berbagai Massa Arang Kayu terhadap Mutu Buah Jambu Biji ‘Crystal’(*Psidium Guajava L.*) selama Penyimpanan. *Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian*, 10(2).
- Dewi, J., A. Gani, dan M. Nazar. 2018. Analisis Kualitas Asap Cair Tempurung Kelapa dan Ampas Tebu sebagai Bahan Pengawet Alami pada Tahu. (JIPI) *Jurnal IPA Dan Pembelajaran IPA*, 2(2): 106-1
- Fatimah, Sri. 1998. Papan-Ijuk-Sekam-Padi. *Teknik Kimia UGM (Media Teknik Edisi No 1 Tahun XI Desember 1998-Maret 1998 No. ISSN 0216.3012)*
- Febriani RA. 2006. Pengaruh Konsentrasi Larutan Asap Cair terhadap Mutu Belut (*Monopterus Albus*) Asap yang Disimpan pada Suhu Kamar. *Jurnal Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor*.
- Fitriarni, Dian dan Rafika Ayuni.2018. Pemanfaatan Asap Cair Alang-Alang (*Imperata cylindrica*) sebagai Pengawet terhadap Karakteristik Buah Pisang Makau (*Musa spp.*). Laporan Penelitian Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Ketapang
- Frida, Erna,. 2018. Pembuatan Asap Cair dari Limbah Tongkol Jagung dengan Metode Pirolisis yang Digunakan sebagai Pengawet pada Ikan. *Jurnal Juitech Vol 02 No 01*. Hal 1.
- Gardjito, M., dan Y. R. Swasti. 2014. *Fisiologi Pascapanen*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Gomez, K. A., dan A. A. Gomez. 2007. *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Hambali, E., S. Mujdalipah, A.H. Tambunan, A.W.Pattiwiri, dan R. Hendroko. 2007. *Teknologi Bioenergi*. Agro Media Pustaka, Jakarta
- Harnani, Sri. 2013. Perbaikan Mutu Pengolahan Nenas dengan Teknologi Olah Minimal dan Peluang Aplikasinya di Indonesia. *J Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 32(2), 67-75.
- Hidayat, T., dan Qomaruddin. 2015. Analisa Pengaruh Temperatur Pirolisis dan Bahan Biomassa terhadap Kapasitas Hasil pada Alat Pembuat Asap Cair. *Prosiding SNST Fakultas Teknik*, 1(1), 29–34.

- Hotman, F.S. 2009. Penggunaan Bahan Penjerap Etilen pada Penyimpanan Pisang Barangan dengan Atmosfer Termodifikasi Aktif. *Jurnal Universitas Suymatera Utara*. 1(2): hal 1.
- Ikhsan, A. M. 2014. Pengaruh Media Simpan Pasir dan Biji Plastik dengan Pemberian Air Pendingin terhadap Perubahan Mutu Buah Pisang Kapok. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 3(2): 173-182.
- 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.
- Julianti, E. 2011. Pengaruh Tingkat Kematangan dan Suhu Penyimpanan terhadap Mutu Buah Terung Belanda (*Cyphomandra Betacea*). *J. Hortikultura Indonesi*. Vol 2(1) :14-20.
- Kadir, S., P. Darmadji, C. Hidayat, dan Supriyadi. 2010. Fraksinasi dan Identifikasi Senyawa Volatil pada Asap Cair Tempurung Kelapa Hibrida. *Agritech*, 30(2), 57–67.
- Karima, R. 2014. Karakterisasi Sifat Fisika dan Kimia Cuka Kayu dari Tandan Kosong Kelapa Sawit. *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*, 6(1), 35–40.
- Lathifa H. 2013. Pengaruh Jenis Pati sebagai Bahan Edible Coating dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Tomat. 2013. Tesis. Malang (Indonesia): Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Magdalena, Fra Santi dan Bambang S. Purwoko. 1999. Pengaruh Perlakuan Pasca Panen dan Suhu Simpan terhadap Daya Simpan dan Kualitas Buah Mangga (*Mangifera Indica L.*) Varietas Arumanis. *Bul. Agron*. 27(1) 16-24.
- Manan, Abdul dan Endang Mugiastuti. 2009. Pemanfaatan Asap Cair untuk Mengendalikan *Fusarium oxysporum* dan *Meloidogyne sp.* *Jurnal LPPM Unsoed*. 9(1).
- Mardiana. K. 2008. Pemanfaatan Gel Lidah Buaya sebagai Edible Coating Buah Belimbing Manis (*Averrhoa Carambola L.*). Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Marhani. 2018. Frekuensi dan Intensitas Serangan Hama dengan Berbagai Pestisida Nabati terhadap Hasil Tanaman Brokoli (*Brassica Oleracea L.*). *Jurnal Pertanian*: Vol 43 No 2 Hal 123-132.
- Martoredjo, T. 2015. Ilmu Penyakit Pacapanen. PT. Bumi Aksara, Jakarta. Mirzaei.
- Mokhtar, A., M. Jufri, dan H. Supriyanto. 2018. Perancangan Pirolisis untuk Membuat Bahan Bakar Cair dari Limbah Plastik Kapasitas 10 Kg. Seminar Nasional Teknologi dan Rekayasa, 126–133.
- Nasution, I. S., Yusmanizar dan Melianda, K. 2012. Pengaruh Penggunaan Lapisan Edibel (Edibel Coating) Kalsium Klorida dan Kemasan Plastik terhadap Mutu nanas (*Ananas cosmosus Merr.*) Terolah Minimal. *Jurnal Teknologi dan*

- Industri Pertanian Indonesia. Vol 4 No 2. <https://sinta.ristekbrin.go.id/journals/details?id=1794>. Diakses tanggal 14 Agustus 2022.
- Noor, E., C. Luditama, dan G. Pari. 2006. Isolasi dan Pemurnian Asap Cair Berbahasan Dasar Tempurung dan Sabut Kelapa secara Pirolisis dan Distilasi. Prosiding Konferensi Nasional Kelapa VIII, 93–102.
- 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.
- Oktavianto, Y., S. Sunaryo, dan A. Suryanto. 2015. Karakterisasi Tanaman Mangga (*Mangifera indica L.*) Cantek, Ireng, Empok, Jempol di Desa Tiron, Kecamatan Banyakan Kabupaten Kediri. *Jurnal Produksi Tanaman*, 3(2).
- Pamori, R., R. Efendi, dan F. Restuhadi. 2015. Fume Characteristics Liquid Waste from the Pyrolysis Young Coconut Fiber. *Sagu*, 14(2), 43–50.
- Paramita, O. 2010. Pengaruh Memar terhadap Perubahan Pola Respirasi, Produksi Etilen dan Jaringan Buah Mangga Varietas Gedong Gincu pada berbagai Suhu Penyimpanan. *J Kompetensi Teknik*. Fakultas Pertanian Universitas Negeri Semarang. Vol 2(1) Hal 29-38.
- Pertiwi, M. E. ., I.N. Miwada, dan M. Hartawan. 2015. Kualitas Kimia Fisik Bakso Ayam yang Dimarinasi dengan Asap Cair dalam Waktu berbeda. *Jurnal Peternakan Tropica*, 2015; 3(15): 1–14
- Pracaya, 2008. Bertanam Mangga. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pradana, Aditya Yudha. 2018. Proses Pembuatanm Asap Cair Tempurung Kelapa dan Pemanfaatannya. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, Volume 24 No 3.
- 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. 2018. Pemanfaatan Asap Cair sebagai Disinfektan untuk Memperpanjang Masa Simpan Buah Pisang Talas. *J Proteksi Tanaman Tropika* 1(01): Februari 2018.
- Rasi, Antonius Juandri Longa dan Yulius Prianto Seda. 2014. Potensi Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa terhadap Keamanan Pangan. Laporan Penelitian Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Tribhuwana Tungadewi.
- Rejeki, F. S., D., Anggita, dan E.R., Wedowati. 2019. Proporsi Mangga Podang Pisang Kepok dan Konsentrasi Jeruk Nipis terhadap Karakteristik Fruit Leather Mangga. *Journal of Research and Technology*, 5(2), 178-190.

- Riandi, Afrizal. 2015. Pengaruh Penggunaan Asap Cair Tongkol Jagung dengan Konsentrasi dan Lama Perendaman yang berbeda terhadap Mutu Ikan Patin Asap. Jurnal Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UNRI. Riau .
- Safitri, A.A., 2012. Studi Pembuatan Fruit Leather Mangga-Rosella. Jurnal Universitas Hasanuddin. Makassar
- Sahara dan Eka Pratiwi Mentari. 2017. Pembuatan dan Pengujian Asap Cair dari Tempurung Kelapa dan Tongkol Jagung sebagai Bahan Pengawet Ikan. Jurusan Fisika Fakultas Sains dan Teknologi Uin Alaudin Makasar . JFT No 1 Vol 4.
- Saiduna dan O. R. Madkare. 2013. Pengaruh Suhu dan Tingkat Kematangan Buah Terhadap Mutu dan Lama Simpan Tomat. J Agros汪ati. 1(1): 43-50.
- Sansaka, Fajar Hary. 2013. Rancang Bangun Asap Cair dari Tongkol Jagung Menggunakan Proses Pirolisis. Jurnal Teknik Kimia Universitas Tribhuwana Tunggadewi Malang 1(23).1.
- Santoso, B.B. 2005. Bahan Ajar Pascapanen Hortikultura [Www.Fapertaunram.Ac.Id](http://www.fapertaunram.ac.id). Diakses pada Tanggal 15 Februari 2022.
- Setha, B. 2011. Pengaruh Penggunaan Asap Cair terhadap Kualitas Fillet Ikan Patin. Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, 9(1) 27-37.
- Setiawan, W. 2015. Pengaruh Asap Cair Tempurung Kelapa Terhadap Patogen Busuk Lunak (*Rhizopus Stolonifer*) Pada Buah Stroberi (*Fragaria X Ananassa*). Posiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Pertanian VI. Jurusan Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Siliwangi, Tasikmalaya.
- Sihombing, Y. 2010. Kajian Pengaruh Konsentrasi Pelilinan dan Suhu Penyimpanan terhadap Mutu Buah Manggis (*Garciana Mangostana L.*). Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Silsia, Devi. 2011. Pemanfaatan Asap Cair untuk Mempertahankan Kesegaran Buah Pisang Ambon Curup. Agro Industri. 1 (1). Pp. 8-16. ISSN 2088-5369
- Soesanto, L. 2010. Penyakit Pascapanen. Kanisius, Yogyakarta.
- Subhan. P. 2008. Respirasi .[Www.Idebagus@Indoskripsi.Com](http://www.idebagus@indoskripsi.com). Diakses 15 September 2022.
- Suhartana. 2007. Pemanfaatan Tempurung Kelapa sebagai Bahan Baku Arang Aktif dan Aplikasinya untuk Penjernihan Air Limbah Industri Petis di Tambak Lorong Semarang. Momentum, Vol 3 No 2, 10-15.
- Suketi. 2010. Karakter Fidik dan Kimia Buah Papaya pada Stadia Kematangan Berbeda. J Agron Indonesia. 38(1):60-66.
- Sutarman. 2017. Dasar-Dasar Ilmu Penyakit Tanaman. [Http://Eprints.Umsida.Ac.Id/4208/1/Buku-Dasar-Dasar-Ilmu Penyakit](http://eprints.umsida.ac.id/4208/1/Buku-Dasar-Dasar-Ilmu-Plant-Pathology)

- Tanaman.Pdf. Diakses tanggal 5 Januari 2022.
- Sutopo, Ahmad. 2016. Keefektifan Bahan Pencuci dan Pencegah Penyakit terhadap Kualitas Buah Mangga cv. Gedong Gincu Ddn Arumanis. Tesis. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Trivana, Linda dan Adhitya Yudha Pradhana. 2018. Proses Pembuatan Asap Cair Tempurung Kelapa dan Pemanfaatannya. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industry*. Vol 24 (3) Desember 2018.
- Utamingtyas. 2015. Pengaruh Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa (Grade 1 dan Grade 2) Terhadap Pertumbuhan Kapang dan Sifat Organoleptis Tomat (*Lycopersicon Esculentum M*) selama Masa Simpan. *Jurnal Trunojoyo.ac.id*.
- Wills, R.H., T.H. Lee, D. Graham, Mc. Gkasson, W.B. Hall, 1981. *Postharvest, an Introduction to the Physiology and Handling of Fruits and Vegetables*. New South Wales University Press, Kensington, Australia
- Yaman, S. 2004. Pyrolysis of Biomass to Produce Fuels and Chemical Feedstocks. *Energy Conversion and Management*, 45(5), 651–671.
- Yatagai, 2002. *Utilization of Charcoal and Wood Vinegar in Japan*. Graduate School of Agricultural and Life Sciences, The University of Tokyo
- Yuwanti, S. 2005. Asap Cair sebagai Pengawet Alami pada Bandeng Presto. *Agritech* 25(1): 36-40.
- Widiastuti, I., Herpandi, M. Ridho, dan N. Y. Arrahmi. Karakteristik Sotong (*Sepia recurvirostra*) Asap yang diolah. *Jphpi*, 2019; 22(1): 24–32.
- Wastono. 2006. Kajian Sistem Produksi Distilat Asap Tempurung Kelapa dan Aplikasinya sebagai Disinfektan untuk memperpanjang masa Simpan Buah Pisang Ambon (*Musa Paradisica L.*). *Jurnal. Departemen Teknik Pertanian, Bogor: FATETA, IPB*.
- Zuraida, Ita. 2008. Kajian Penggunaan Asap Cair Tempurung Kelapa terhadap Daya Awet Bakso Ikan. Tesis, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor