

DAFTAR PUSTAKA

- [USDA] U.S. Department of Agriculture. 2019. Cabbage, chinese (pak-choi), raw. FoodData Central. <https://fdc.nal.usda.gov/>
- Ahmad, S., E. Prasetyo, & H. Wijaya. 2015. Analisis Kandungan Total Padatan Terlarut pada Buah dan Sayuran Pascapanen. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 18(1): 45-52.
- Aisyah, I. 2019. Multimanfaat Arang dan Asap Cair Limbah Biomasa. Yogyakarta. Deepublish
- Angraini, S. D. 2024. Karakterisasi morfologi dan daya simpan enam jenis buah pisang (*Musa spp*) di Kecamatan Cempa dan Kecamatan Mattiro Bulu Kabupaten Pinrang. Skripsi. Jurusan Agroteknologi, Fakultas Peretanian Universitas Muslim Indonesia.
- Ariani, M., H. Tarigan, dan A. Suryana. 2021. Tinjauan kritis terhadap pemborosan pangan: besaran, penyebab, dampak, dan strategi kebijakan. *Dalam Forum Penelitian Agro Ekonomi* 39(2): 135-146.
- Badan Pusat Statistik. 2023. Produksi Kehutanan 2023.
- Badan Pusat Statistik. 2024. Statistik Hortikultura
- Budijanto, S., S. Sujiprihati, S. Prabawati, dan D. Rizkyah. 2011. Aplikasi asap cair dan gel lidah buaya (*Aloe vera* L.) untuk memperpanjang masa simpan buah pepaya. *Jurnal Pascapanen*, 8(1):11–18.
- Darmadji, P. 1996. Aktivitas antibakteri asap cair yang diproduksi dari bermacam macam limbah pertanian. *Jurnal AgriTech*. 16 (4): 19-22
- Darmadji, P. 2002. Optimasi pemurnian asap cair dengan metoda redistilasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.
- Febriyenti, R., M. Sari, & T. Hidayat. 2019. Pengaruh perlakuan asap cair terhadap kadar gula dan aktivitas mikroorganisme pada sayuran pascapanen. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(3): 120-127.
- Firdausi, A. R. N., E.S.D Saputri, N.D. Maulita, D. Akmala, dan M.A. Maulana, 2022. Pengolahan limbah serbuk kayu jati menjadi asap cair. *The Indonesian Green Technology Journal*, 11(02): 46-51.
- 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): 39-50.
- Girard, J. P. 1992. Smoking in Technology of Meat Products. Clermont Ferrand. Ellis Horwood, New York pp, 165, 205.
- Gomez, K.A., dan A.A. Gomez. 2015. Prosedur statistic untuk penelitian pertanian. Jakarta: Universitas Indonesia(UI-Press)

- Handayani, I. dan K. Sa'diyah. 2022. Pengaruh waktu pirolisis serbuk gergaji kayu terhadap hasil asap cair. *Distilat*. 8 (1): 28-35.
- Harnanik, S. 2018. Kajian perubahan karakteristik mutu sawi segar selama penyimpanan dengan pencucian air berozon pada suhu dan kemasan berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Litbangyasa Industri II*. 1(1): 74-82
- Haryanto, E. dan T. Suhartini. 2002. *Sawi dan Selada*. Penebar. Swadaya. Jakarta.
- Hertianti, R., D.P. Sari, & A. Wulandari. 2022. Karakterisasi kompleks ferri-fenolat pada senyawa fenolik dari ekstrak tumbuhan. *Jurnal Kimia dan Lingkungan*, 15(1): 45-53.
- Hidayati dan Asmawit. 2016. Karakteristik destilat asap cair dari tandan kosong kelapa sawit proses redistilasi. *Majalah BIAM*. 12 (2): 8-14.
- Iritani, G. 2012. *Vegetable Gardening. Menanam Sayuran di Pekarangan Rumah*. Yogyakarta (ID). Indonesia Tera.
- Isamu, K. T., H. Purnomo, & S.S. Yuwono. 2012. Physical, chemical and organoleptic characteristics of smoked skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*) produced in Kendari-South East Sulawesi. *African Journal of Biotechnology*, 11(91): 15819-15822.
- Iskandar, T., & A.C.K. Fitri. 2018. Asap cair dan biochar hasil proses pyrolysis sekam padi dan biomassa lainnya sebagai income generating unit di Universitas Tribhuwana Tungadewi. *JAST: Jurnal Aplikasi Sains dan Teknologi*, 2(2): 81-87.
- Jayanti, K. D. 2020. Pengaruh berbagai media tanam terhadap pertumbuhan dan hasil tanaman pakcoy (*Brassica rapa* subsp. *Chinensis*). *Jurnal Bioindustri* 3(1): 580-588.
- Karima, R. 2014. Karakterisasi sifat fisika dan kimia cuka kayu dari tandan kosong kelapa sawit. *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*, 6(1): 35-40.
- Khomsan, A., Y.F. Baliwati, dan C.M. Dwiriani. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta. Penebar Swadaya, 115-118.
- Krah, A., B. Santoso, & F. Wibowo. 2019. Pengaruh konsentrasi dan durasi perendaman asap cair terhadap kualitas sayuran pascapanen. *Jurnal Teknologi Pertanian dan Pangan*, 14(1): 33-40.
- Kusumiyati, K., Farida, F., Sutari, W., Hamdani, J. S., & Mubarok, S. 2018. Pengaruh waktu simpan terhadap nilai total padatan terlarut, kekerasan dan susut bobot buah mangga arumanis. *Kultivasi*, 17(3), 766-771.
- Lengkey, L. C. C. E., I.W. Akume, dan I.A. Longdong. 2023. Pakcoy quality change study (*Brassica rapa* L.) in LDPE Packaging (Low Density Polyethylene) with two methods pre cooling during cold storage. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 4(1): 173-181.

- Mishra, V. K., & T.V. Gamage. 2007. Postharvest Physiology of fruit and Vegetable. in Handbook Food Preservation
- Montazeri, N., A.C.M Oliveira, B.H. Himelbloom, M.B. Leigh, & C.A. Crapo. 2013. Chemical characterization of commercial liquid smoke products. Food Science & Nutrition, 1(1): 102–115.
- Prasetyo, E., B. Santoso, & F. Wibowo. 2018. Karakteristik senyawa aktif asap cair dan pengaruhnya terhadap penghambatan aktivitas enzim dan mikroorganisme pada produk pascapanen. Jurnal Teknologi Pertanian, 16(4): 210-217.
- Rahman, A. R. 2012. Penanganan Pascapanen dan Kriteria Kualitas Buah dan Sayur. Universitas Padjadjaran, Bandung
- Rahmat, B., D. Natawijaya, & D. Setiawan. 2016. Pemurnian dan karakterisasi asap cair dari tempurung kelapa dengan menggunakan kolom silika. Jurnal Teknik Kimia, 22(2): 23-29.
- Ridhuan, K., D. Irawan dan R. Inthifawzi. 2019. Proses pembakaran pirolisis dengan jenis biomassa dan karakteristik asap cair yang dihasilkan. Turbo. 8 (1): 69-78.
- Riski, A., L.M. Putri, & T. Hidayat. 2021. Pengaruh senyawa aktif asap cair terhadap aktivitas enzim pektinase dan selulase pada sayuran pascapanen. Jurnal Teknologi Pertanian, 20(1): 55-62.
- Rizal, W. A., R. Suryani, S. K. Wahono, M. Anwar, D. J. Prasetyo, R. Z. Amdani, A. Suwanto dan N. Februanata. 2020. Pirolisis limbah biomassa serbuk gergaji kayu campuran: parameter proses dan analisis produk asap cair. Jurnal Riset Teknologi Industri. 14 (2): 353-364.
- Rukmana. 2007. Bertanam Petsai dan Sawi. Kanisius. Yogyakarta.
- Sa'diyah, K. 2023. Pengaruh jenis kayu terhadap kualitas asap cair. Distilat: Jurnal Teknologi Separasi, 7(2): 104–111.
- Sani, M. S. P. I. 2020. Korelasi konsentrasi asap cair tempurung kelapa terhadap karakteristik paprika merah (*Capsicum annum* L.) selama penyimpanan suhu ruang. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Sari, D. P., T. Hidayat, & R.A. Putri. 2020. Pengaruh asap cair terhadap warna dan daya simpan daun sayuran pascapanen. Jurnal Teknologi Pertanian, 19(2): 98-105.
- Sari, E. F. 2022. Mutu fisik cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.) segar dengan jenis pengemasan berbeda selama penyimpanan suhu rendah. Skripsi. Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.

- Sari, M., & J. Simbolon. 2020. Prediksi Laju Respirasi Terong dengan Persamaan Arrhenius. *Jurnal Agroteknosains*, 4(2): 21-27.
- Sari, M., R.E. Sinaga, J.B Simbolon, dan R. Sinaga. 2019. Teknologi tepat guna pemanfaatan aplikasi hidrocooling dan cold storage untuk memperpanjang daya simpan buah dan sayur yang terdampak erupsi Gunung Sinabung. *Jurnal Agroteknologi*, 3(2).
- Silsia, D., Y. Rosalina dan F. Muda. 2011. Pemanfaatan asap cair untuk mempertahankan kesegaran buah pisang ambon Curup. *Jurnal AgroIndustri*, 1(1): 8-16.
- Sudjatha, W. D., dan N.W. Wisaniyasa. 2017. Fisiologi dan Teknologi Pascapanen (Buah dan Sayuran). Bulit Jembaran.
- Sugiyono. 2001. Fisiologi Pasca Panen Hasil Tanaman Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sumpono, S. (2018). Uji aktivitas antioksidan dan antibakteri asap cair tempurung kelapa sawit. *Dalam Prosiding SNPS (Seminar Nasional Pendidikan Sains)* (pp. 171-178).
- Suryani, R., W. A. Rizal, D. Pratiwi dan D. J. Prasetyo. 2020. Karakteristik dan aktivitas antibakteri asap cair dari biomassa kayu putih (*Melaleuca leucadendra*) dan kayu jati (*Tectona grandis*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 21 (2): 107-114.
- Tania, N., Astina, dan S. Budi. 2012. Pengaruh pemberian pupuk hayati terhadap pertumbuhan dan hasil jagung semi pada tanah podsolik merah kuning. *Jurnal Sains Mahasiswa Pertanian*, 1(1): 10–15.
- Untung, O. 2000. Hidroponik Sayuran Sistem NFT (Nutrient Film Tecnique). Jakarta: Penebar Swadaya.
- Waryat, W., dan Y. Handayani, 2020. Implementasi jenis kemasan untuk memperpanjang umur simpan sayuran pakcoy. *Jurnal Ilmiah Respati*, 11(1), 33-45.
- Wibowo, S., & A.S. Asriyanti. 2013. Aplikasi Hidroponik NFT pada Budidaya Pakcoy (*Brassica rapa* L. var. *Chinensis*). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 13(3): 159—167.
- Widiastuti, I., Herpandi, M. Ridho & N.Y. Arrahmi. 2019. Karakteristik sotong (*sepia recurvirostra*) asap yang diolah dengan berbagai konsentrasi asap cair. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1): 24–32.
- Widodo, W. D., S. Ketty, dan R. Rizky. 2019. Postharvest maturity evaluation of banana cv. barangan to determinate the best harvest time based on heat unit. *Bul. Agrohorti*. 7: 162-171.

- Wijaya, M., E. Noor, T.T. Irawadi, dan G. Pari. 2008. Karakterisasi komponen kimia asap cair dan pemanfaatannya sebagai biopestisida. *Jurnal Bionature* 9(1).
- Yatagai, M., M. Nishimoto, K. Hori, T. Ohira, and A. Shibata. 2002. Termiticidal activity of wood vinegar, its components and their homologues. *Journal of Wood Science*, 48:338-342.
- Yulianto, F. 2020. Efektivitas asap cair cangkang kelapa terhadap patogen busuk kelabu (*Botrytis cinerea* Pers.) pada buah tomat. Skripsi. Jurusan Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Siliwangi.