

DAFTAR PUSTAKA

- A. Setyawan and R. Ninsix. 2016. Studi penambahan pengawet alami pada nira terhadap mutu gula kelapa yang dihasilkan. *J. Teknologi Pertanian*. 5 (2):1-10
- Adisetya, E., A. W. Krisdiarto dan I. B. B. Partha. 2022. Pengaruh Kondisi Penyadapan Terhadap Kualitas Nira Kelapa (*Cocos Nucifera*). Prosiding Seminar Nasional Instiper. Yogyakarta: 271-279.
- Akolo, R. I dan Azis R. 2018. Analisis Pengaruh Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) Dan Lama Penyimpanan Terhadap Proses Browning Buah Pir Menggunakan Rancangan Faktorial. *Jtech* 5(2): 54 –58
- Albaar, N., Ali, R., dan Rasulu, H. 2020. Kajian Sifat Kimia Dan Organoleptik Gula Semut Nira Aren (*Arrenga Pinnata*) Dari Bacan Dengan Lama Waktu Setelah Penyadapan Yang Berbeda. In Prosiding Seminar Nasional Agribisnis.1(1).
- Alexanderina, M. L., E. J. Dompeipen, T. Lady, P. Simanjuntak. 2016. Aktivitas Antioksidan Asap Cair Dari Cangkang Kenari (*Canarium Indicum*) Dan Aplikasi Dalam Produk Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Asap. Prosiding Seminar Nasional. Balai Riset Dan Standarisasi Industri Ambon. :803-814.
- Al-Kayyis, H.K., dan H. Susanti. 2016. Perbandingan Metode Somogyi-Nelson Dan Anthrone-Sulfat Pada Penetapan Kadar Gula Pereduksi Dalam Umbi Cilembu (*Ipomea Batatas* L.) *Jurnal Farmasi Sains Dan Komunitas* :81-89
- Alpian, A., Prayitno, T. A., Pramana, J., Sutapa, G., dan Budiadi. 2014. Kualitas Asap Cair Batang Gelam (*Melaleuca* Sp.). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 32(2):83-92.
- Ambrosius, D.N. A., J.Leiwakabessy dan E. El. E. M. Nanlohy. 2014. Pemanfaatan Asap Cair Kayu Putih (*Malaleuca Cajuputi*) Sebagai Antioksidan Dalam Pengolahan Ikan Tuna Asap. *Chimica Et Natura Acta*. 2(2):145-151.
- Ardilla, D., Tamrin, B. Wirjosentono, Eddyanto, and M. S. Siregar. 2015. Determination Of Phenol Content Of Liquid Smoke Of Palm Oil Shell: Characterization By Using Gas Chromatography- Mass Spectra And Fourier Transformed Infra Red, *Chemistry And Material Research*.7 (4) :2224-3224
- Asmawit dan Hidayati. 2016. Karakteristik Destilat Asap Cair Dari Tandan Kosong Kelapa Sawit Proses Redestilasi. *Jurnal Majalah Biam*. 12(2): 8-14.
- Ayudiarti, D.L. and R.N. Sari. 2010. Liquid Smoke And Its Applications For Fisheries Products. *Squalen*. 5(3):101-108.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat. 2021. Produksi Tanaman Kelapa (Hektar) 2019-2021. <https://jabar.bps.go.id/Id/Statistics-Table/2/Mze3izi=/Produksi-Tanaman-Kelapa.Html>. Diakses Tanggal 10 Oktober 2024.

- Bledzki, A.K., A.A. Mamuna. And J.Volk. 2010. Barley Husk And Coconut Shell Einfoforced Polypropylene Composites: The Effectof Fibre Physical, Chemical and Surface Properties. *Composites Science And Technology*.70(5):840-846.
- Boedianto, C.A., C.D. Kurnianingtyas dan M.M. Christina. 2023. Perbaikan Proses Produksi Gula Jawa Untuk Mengurangi Produk Cacat Dengan Metode Qfd. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Industri (Senasti) 2023*:937-946.
- Bora, N., S.G. Ludia dan E. Idayati. 2022.Pengaruh Konsentrasi Jenis Asap Cair Dan Konsentrasi Nira Lontar Terhadap Mutu Organoleptik Cakalang (*Katsuwonus Pelamis L*) Asap. *Jurnal Teknologi Pangan*. 6:40–48. Dedy A.S., Hasnelly, Dan H. N. Asri. 2018. Aplikasi Asap Cair Dari Tempurung Kelapa Terhadap Umur Simpan Sosis Sapi. *Jurnal Pasundan Food Technology*. 5 (1): 48-53.
- Budaraga, K, My Arnim, And 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
- Budijanto, S., R. Hasbullah, S. Prabawati, Setyadjit, Sukarno dan I. Zuraida. 2008. Identifikasi Dan Uji Keamanan Asap Cair Tempurung Kelapa Untuk Produk Pangan. *J. Pascapanen* 5(1): 32-40.
- Choiriyah, N.A., N. A. Q. A'yunin, H. A. Pangastuti dan Y. Prasetyo. 2021. Mikroenkapsulasi Asap Cair Tempurung Kelapa Menggunakan Variasi Total Padatan Terlarut. *Jurnal Agrikultura*. 32 (3): 284 - 289
- Darmadji, P. 2009. Teknologi Asap Cair dan Aplikasinya Pada Pangan Dan Hasil Pertanian. Pidato Pengukuhan Jabatan Guru Besar Dalam Bidang Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian. Yogyakarta.
- Dewi, 2024. Pengaruh Aplikasi Konsentrasi Asap Cir Tempurung Kelapa dan Lama perendamannya sebagai Antimikroba terhadap Kualitas Kopra. Universitas Siliwangi. Tasikmalya
- Dewi, R. S. Perlindungan Konsumen Di Era Pandemi Virus Corana. 2020. *Jurnal Yustitiabelen*,6(1):38-47.<https://Journal.Unita.Ac.Id/Index.PHP/Yustitia/Article/View/223>
- Diatmika, I. G. N. A. Y. A., P. K. D. Kencana dan G. Arda. 2019. Karakteristik Asap Cair Batang Bambu Tabah (*Gigantochloa Nigrociliata Buse-Kurz*) Yang Dipirolisis Pada Suhu Yang Berbeda. *Jurnal Beta (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 7(2):271-278.
- Diatmika,I.G., P. K. D. Kencana, G. Arda. 2019. Karakteristik Asap Cair Batang Bambu Tabah (*Gigantochloa Nigrociliata Buse-Kurz*) Yang Dipirolisis Pada Suhu Yang Berbeda. *Jurnal Beta (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*. 7(2):278-285.

- Djalil, P.J., Yuszda K. Salimi¹, H. Iyabu, I. Isa, N. Bialangi, E. Mohamad, dan W.R.Kunusa. 2024. Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Asap Cair Tempurung Kelapa Dalam Menurunkan Cemaran Logam Timbal (Pb) Pada Ikan Cakalng (*Katsuwonus Pelamis*). Jambura Fish Processing Journal. 6(1): 52-65
- Durahman, N.I., A. N. Asikin, I. Zuraida, S. Sulistiawati dan S. Diachanty. 2024. Penerimaan Konsumen Terhadap Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Dengan Konsentrasi Asap Cair Yang Berbeda. Media Teknologi Hasil Perikanan 12(2): 88–94.
- Erwinda, M.D, dan Susanto,W.H. 2014. Pengaruh Ph Nira Tebu (*Saccharum Officinarum*) Dan Konsentrasi Penambahan Kapur Terhadap Kualitas Gula Merah. Jurnal Pangan Dan Agroindustri 2(3):54-64
- Eskin, N. A. M. dan Robinson, D. S. 2001. Shelf Life Stability: Chemical, Biochemical And Microbiological Changes. Crc Press Llc. Florida, Usa.
- Fachraniah, Z. Fona, Dan Z. Rahmi. 2009. Peningkatan Kualitas Asap Cair Dengan Distilasi. Reaksi Journal Of Science And Technology.7 (14) :1–11.
- Fatasyar R, Hermanto, Mariani.2023. Analisis Kualitas Mutu Gula Aren Yang Diproduksi Di Kecamatan Tiworo Selatan Dan Tiworo Tengah Di Kabupaten Muna Barat. 1(2):85-95
- Fauzan dan Ikhwanus, M. 2017. Pemurnian Asap Cair Tempurung Kelapa Melalui Destilasi Dan Filtrasi Menggunakan Zeolit Dan Arang Aktif. Seminar Nasional Sains Dan Teknologi, Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta. Hal: 1-5.
- Fauziati dan Haspiadi. 2015. Asap Cair Dari Cangkang Sawit Sebagai Bahan Baku Industri. Riset Teknologi Industri. 9 (2):177–186.
- Fauziati, A. Priatni dan A. Diningsih. 2018. Pengaruh Berbagai Suhu Pirolisis Asap Cair Dari Cangkang Sawit Sebagai Bahan Penggumpal Lateks. Riset Teknologi Industri 12 (2):139–149.
- Febrina W. 2018. Potensi Sampah Organik Sebagai Bahan Baku Pembuatan Briket Bio Arang. 11(1):40-50
- Gomes, K.A dan A. A.Gomez. 1995. Prosedur Statistik Untuk Penelitian Pertanian. Ui Press. Jakarta.
- Haloho, W. F. dan W. H. Susanto. 2015. Pengaruh Penambahan Larutan Susu Kapur Dan Stpp (*Sodium Tripolyphospat*) Terhadap Kualitas Gula Kelapa (*Cocos Nucifera* L). Pangan Dan Agroindustri 3(3):1160-1170.
- Haryanti P, Supriyadi S, Djagal dan Umar S. 2018. Effects Of Different Weather Conditions And Addition Of Mangosteen Peel Powder On Chemical Properties And Antioxidan Activity Of Coconut Sap. Agritech. 38 (3):295-303.

- Haryanti, P., Supriyadi, D.W. Marseno, U. Santoso. 2017. Sifat Kimia Nira Yang Diperoleh Kelapa Pada Waktu Penyadapan Dan Penambahan Bahan Pengawet Yang Berbeda. *Jurnal Internasional Sains Dan Teknologi*. 5 (3): 52-58
- Haryo B. S. 2020. *Teknologi Pengawetan Pangan Dalam Perspektif Mikrobiologi*. Guepedia, Bogor.
- Hasan H., I. Ismail dan A. Hasnida. 2020. Pembuatan Gula Merah. *Maspul Journal Of Community Empowerment*. 1 (1): 80-87
- Hotijah S., A. Rofieq, S. Wahyuni, A. M. Hudha, F. J. Miharja. 2020. Pengaruh Waktu Penyadapan Nira Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Nira Siwalan (*Borrassus Flabellifer*). *Prosiding Seminar Nasional V Peran Pendidikan Dalam Konvervasi Dan Pengelolaan Lingkungan Berkelanjutan*. Malang :259-265
- Hotijah S., A. Rofieq, S. Wahyuni, A. M. Hudha, F. J. Miharja. Pengaruh Waktu Penyadapan Nira Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Nira Siwalan (*Borassus Flabellifer* L.). *Prosiding Seminar Nasional V*. 2019. Peran Pendidikan Dalam Konservasi Dan Pengelolaan Lingkungan Berkelanjutan. *Seminar Nasional V*:259-265
- Humairoh M., Rifdah, Mardwita. 2019. Pengaruh Konsentrasi Gula Dan Natrium bisulfit terhadap Kualitas Kismis Nanas. *Distilasi*. 4 (1) : 31-39.
- Iksanudin P.M., H. Suryandani, M. F. Fadillah. 2025. Pengaruh Penambahan Ekstrak Serai Sebagai Pengawet Alami Nira Aren (*Arengan Pinata*) Terhadap Kualitas Mutu Gula Aren Di Kecamatan Munjul. *Jurnal Pertanian dan Industri Pangan*. 3(1):83-95
- Integrated Taxonomic Information System. 2024. Classification: *Cocos Nucifera* L. <https://www.gbif.org/species/2735117>. Diakses Tanggal 23 Oktober 2024
- Iskandar A dan L. Y. Darusalam. 2020. Karakteristik Nira Kelapa Fermentasi Dengan Metoda Fermentasi Moromi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 30(2):244-255
- Iskandar A. Dan Y.L. Darusalam. 2020. Karakteristik Nira Kelapa Fermentasi Dengan Metoda Fermentasi Moromi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 30 (2): 244-255
- Jannah M., H. Arryati, dan T. Satriadi . 2020. Analisis Sifat Fisik Asap Cair Kayu Akasia Daun Kecil (*Acacia Auriculiformis*) Berdasarkan Masa Simpan . *Jurnal Sylva Scienteae*. 3(5): 899-905.
- Kadir S, P. Darmadji, C. Hidayat, Supriyadi. 2010. Fraksinasi Dan Identifikasi Senyawa Volatil Pada Asap Cair Tempurung Kelapa Hibrida. *Agritech*. 30 (2): 57-67
- Kakerissa A.L. 2020. Pemanfaatan Limbah Tempurung Biji Pala Sebagai Bahan Bakar Alternatif Briket Arang Biomassa. *Seminar Nasional Archipelago Engineering*. Ambon.

- Kalsum U. 2016. Pembuatan Briket Arang Dari Campuran Limbah Tongkol Jagung, Kulit Durian Dan Serbuk Gergaji Menggunakan Perekat Tapioka. 1 (1) :42-50
- Kasim F., A.N. Fitrah, E. dan Hambali. 2016. Aplikasi Asap Cair Pada Lateks. Jurnal Pasti. 4 (1):28-34
- Kurnia Anisah. (2014). Analisa Komponen Kimia Dan Uji Antibakteri Asap Cair Tempurung Kepala Sawit (*Elaeis Guineensis* Jacq.) Pada Bakteri *Staphylococcus Aureus* Dan *Pseudomonas Aeruginosa*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Kurniawan S. 2019. Mengenal Macam-Macam Morfologi Koloni Bakteri. Online Text Ook. <https://Www.Atlm-Edu.Id/2019/02/Mengenal-Macam-Morfologi-Koloni-Bakteri.Html>. Diakses pada 29 Desember 2024.
- Lestari D. A. dan R. N. Sari. 2010. Asap Cair Dan Aplikasinya Pada Produk Perikanan. Squalen. 5 (3):101-108.
- Lima E.B.C., C.N.S. Sousa, L.N. Meneses, N.C Ximene, M.A Santos, G.S. Vasconcelos, N.B.C. Lima, M.C.A. Patrocínio, D. Macedo, S.M.M. Vasconcelos. 2015. *Cocos Nucifera* (L.) (*Arecaceae*). Brazilian J Med Biol Res. 48 (11):953-964.
- Lingga L. 2014. Terapi Kelapa Untuk Kesehatan Dan Kecantikan. Gramedia. Jakarta.
- Lubis, R., Nainggolan., Rona Dan Nurminah, M. 2013. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Bahan Pengawet Alami Pada Nira Aren Selama Penyimpanan Terhadap Mutu Gula Aren Cair. Rekayasa Pangan Dan Pertanian. 1:45 – 52.
- Maharani S., S. Mulyono, E. R.Putri, 2022. Kaitan Konduktivitas Listrik Dengan Konsentrasi Larutan Garam Dapur. 3 (2): 157-163
- Mahmud Z., dan Y. Ferry. 2005. Prospek Pengolahan Hasil Samping Buah Kelapa. Perspektif. 4 (2): 55-63
- Malau I.T., I M. M. Wijaya, I W. Arnata. 2022. Variasi Ph Pada Media Tumbuh Dan Suhu Fermentasi Dalam Memproduksi Etanol Oleh Isolat Bu3.111e1. Jurnal Jrma, Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri. 10 (2): 202-210
- Mardiatmoko G dan M. Ariyanti. 2018. Produksi Tanaman Kelapa (*Cocos Nucifera* L.). Bpfp-Unpatti, Ambon.
- Marliani N. 2014. Pemanfaatan Limbah Rumah Tangga (Sampah Anorganik) Sebagai Bentuk Implementasi Dari Pendidikan Lingkungan Hidup . Jurnal Formatif 4(2): 124-132
- Mazaya G., Karseno dan T Yanto. 2021. Aplikasi Pengawet Alami Larutan Kapur Dan Ekstrak Tempurung Kelapa Terhadap Sensoris Gula Kelapa Cetak. Agrotek. 15 (1): 1-14

- Mega N. S., Nofita, A. M.Ulfa. Analisis Pengawet Natrium Benzoat, Natrium Metabisulfit Dan Natrium Siklamat Pada Saos Di Pasaran. 8 (1):157 – 170.
- Musita N. 2019. Pengembangan Produk Gula Semut Dari Aren Dengan Penambahan Bubuk Rempah. /Journal Of Agro-Based Industry Vol.36 (No.2) 12 2019: 106-113
- Naema B., S. Ludia, Gasong dan E. Idayati. 2022. Pengaruh Konsentrasi Jenis Asap Cair Dan Konsentrasi Nira Lontar Terhadap Mutu Organoleptik Cakalang (*Katsuwonus Pelamis L*) Asap. Jurnal Teknologi Pangan 6 (1):40–48.
- Naknean, P., M. Meenune dan G. Roudaut. 2010. Characterization Of Palm Sap Harvested In Songkhla Province Southern Thailand. International Food Research Journal 17(4): 977–986.
- Naufalin R., B. Sustriawan, Sakhidin, K.E. Sularso dan T. Yanto. 2013. Desain Bentuk Dan Kemasan Untuk Mempertahankan Mutu Gula Kelapa. Jurnal Pembangunan Pedesaan. 13 (1):57 - 66
- Nelson, N., 1944. A Photometric Adaptation Of The Somogyi Method For The Determination Of Glucose. Journal Biol. Chem, 153(2): 375-379.
- Novariant H., M.A. Tulalo And S. Maward. 2021. Preliminary Investigation Of The Potential Of Coconut Sugar Production Using Dwarf Varieties. Cord. 37:23-32.
- Omislav P., S Sinko., S. Zambelin and D. Samarjiza. 2013. Microbiota of Kefir Grains. Department of Dairy Science. Faculty of Agriculture. University of Zagreb. Croatia.
- Oramahi, H. A. (2020). Produksi Asap Cair Dan Potensinya Sebagai Bahan Anti Jamur. Penerbit Gava Media.
- Pamungkas B.T. 2016. Pembuatan Nira Kelapa Fermentasi Dengan Metode Moromi Untuk Pensubstitusi Kecap Asin. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet.
- Peraturan Menteri Lingkungan Hidup Dan Kehutanan Republik Indonesia No.P.4/Menlhk/Setjen/Kum.1/1/2020 Tentang Pengangkutan Limbah Bahan Berbahaya Dan Beracun.
- Perbawani S.A.A dan S. Yuniningsih. 2017. Teknologi Asap Cair Terhadap Kualitas Ikan Segar Selama Penyimpanan. Seminar Nasional Sistem Informasi. Fakultas Teknologi Informasi. Unmer Malang: 931-941.
- Permadi, M.R., Oktafa, H., Agustianto, K. 2018. Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. J. Mikrotik 8 (1):29–42.

- Pratama F., W.H. Susanto dan I. Purwantiningrum. 2015. Pembuatan Gula Kelapa Dari Nira Terfermentasi Alami (Kajian Pengaruh Konsentrasi Anti Inversi Dan Natrium Metabisulfit). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*.3(4):1272-1282.
- Priatna, E., Aripin dan Suhartono. 2017. Peningkatan Nilai Tambah Produk Gula Kelapa Kristal Pada Pengrajin Gula Kelapa Di Desa Pakemitan Kec. Cikatomas Kab. Tasikmalaya. *Jurnal Pengabdian Siliwangi*. 3(1):200-205
- Puji. P. 2018. Analisis Faktor Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Gula Kelapa Di Desa Karyatunas Jaya Kecamatan Tempuling Kabupaten Indragiri Hilir, *Agribisnis*. 7(2): 62-76.
- Purwantisari S.,S.N. Jannah, H.D. Ariyanto, B.Setiyana. A.D Lathifa dan B.Wardaja. 2024. Aplikasi Asap Cair Berbahan Baku Tempurung Kelapa Di Bidang Pertanian Dan Peternakan Di Desa Katahan Kecamatan Ngadirejo Kabupaten Temanggung. 7 (2): 311-321.
- Quthni D.F., A. R. Chaidir, W.Muldayani, G. D. Kalandro, D. Setiabudi. 2022. Sistem Pemantauan Hasil Tampung Nira Kelapa Berbasis Iot (Internet Of Things). *Jurnal J-Innovation*. 11(1):29-38.
- Rahayu R.M., Warkoyo, N.Harini, dan R.Anggriani. 2022.Efektivitas Pemakaian Mesin Magic Sugar Cane Terhadap Penurunan Kualitas Nira pada Sistem Tebang Angkut. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*. 7(1):69-78
- Rahmat B. 2020. Konversi Limbah Pertanian Menjadi Produk Bermanfaat Dalam Menunjang Pertanian Berkelanjutan. Webinar Peragi Komda Jabar Dan Pascasarjana Universitas Siliwangi. Tasikmalaya.
- Rahmat B., Suhardjadinata dan Y.R. Nawangsari. 2022. Produksi Asap Cair Cangkang Kelapa Muda Sebagai Pengawet Nira Aren Briket Sebagai Bahan Bakar. *Media Pertanian*. 7 (2):89-100.
- Reni, Z., Ali, A., dan Pato, U. 2018. Penambahan Larutan Kapur Sirih Dan Bubuk Kulit Buah Manggis Terhadap Kualitas Gula Merah Dari Nira Nipah. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 5(1): 1–14.
- Reza. 2008. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan Dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ridhuan K, T. C. Wahyudi, D. Sulistiyo dan B.Anggara. 2021. Karakteristik Proses Destilasi Asap Cair Grade 3. Turbo. 10 (2):1-8
- Ridolf L,D.,S.P. A.Anggraini, M.O. Gani dan T. Noviadi. 2018. Pemanfaatan Limbah Bambu Menjadi Asap Cair Sebagai Pengawet Alami Pada Struktur Kayu. *Reka Buana*.3(2):73-79
- Rindayatno Dan D.O. Lewar. 2017. Kualitas Briket Arang Berdasarkan Komposisi Campuran Arangkayu Ulin (*Eusideroxylon Zwageri* Teijsm dan Binn) Dan Kayu Sengon (*Paraserianthes Falcataria*). 1(1):39-48

- Sahrum R.P., A. Z. Syaiful, Al-Gazali. 2021. Uji Kualitas Asap Cair Tempurung Kelapa Dan Serbuk Gergaji Kayu Metode Pirolisis. *Saintis*, 2(2):72-78
- Riyadi, N. H. dan W. Atmaka. 2009. Diversifikasi Dan Karakterisasi Citarasa Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersonii*) Dengan Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurusan Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 3 (1):1-12.
- Rofiah N. H., A. Trisnawati, D. H. A. Sudarni, M. A. Setiawan dan S. Wahyuningsih. 2021. *Teknologi Pemanfaatan Limbah*. Cv. Ae Media Grafika. Jawa Timur.
- Rumayar, H., J. Pontoh dan L. Kowel. 2012. Kristalisasi Sukrosa Pada Pembuatan Gula Kristal Dari Nira Aren. Diterima Untuk Publikasi Di Buletin Palma.
- Rury, T.U., I. Fitriani, S.Laili Aminy, M. Safitri, W. K. Sari, Diani M. Sari , O. N. Turnip, A. S. Dinata, A. Delfira, Y. Syaputri. 2023. *Mikrobiologi*. Pt. Sonpedia Publishing Indonesia. Jambi.
- Salindeho N., F. Christine, Mamuaja dan E. V. Pandey. 2017. Aplikasi Asap Cair Hasil Pirolisis Cangkang Kemiri Dan Cangkang Pala Untuk Pengolahan Ikan Julung (*Hemirhampus Marginatus*) Hubungannya Dengan Kandungan Gizi Produk Olahan. Laporan Akhir Penelitian Produk Terapan. Universitas Sam Ratulangi, Sulawesi Utara.
- Sanawiyah T., A.Tritisari, R. Rozana dan M. Maulida. 2023. Analisis Suhu Penyimpanan Terhadap Umur Simpan, Sodium Metabisulfit Dan Warna Pada Kelapa Parut Kering (Studi Kasus Pt. Xyz). *Media Ilmiah Kesehatan Indonesia*. 1 (2): 43-51.
- Santoso, N., dan Rahmayanti, M. 2020. Aplikasi Alat Pengering Spray Dryer Pada Pembuatan Tepung Gula Tebu Doctoral Dissertation. Institut Teknologi Nasional Bandung.
- Saputra R.Y. , M. Naswir, H. Suryadri. 2020. Perbandingan Karakteristik Asap Cair Pada Berbagai Grade Dari Pirolisis Batubara. 2 (2): 96-108
- Saragih A., N. M.Dwidian, dan I. N. Santhiarsa. 2020. Karakterisasi Karbon Aktif Tempurung Kelapa Dengan Variasi Konsentrasi Aktivator Terhadap Adsorpsi Timbal. *Jurnal Ilmiah Teknik Desain Mekanika*. 9 (3): 993-997
- Savitri D. dan D.Tanggasari. 2024. Pengaruh Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) Pada Proses Pengawetan Ikan Bage. *Nutriology*. 5 (2):35-44
- Sediadi B.B.U., S. Wibowo dan T.W Nugroho. 2012. *Asap Cair Cara Membuat Dan Aplikasinya Pada Pengolahan Ikan Asap*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sekretariat Jenderal Kementerian Perdagangan. 2024. Realisasi Ekspor – Impor Gula Nira Kelapa (Hs 17029051) Dan Buah Lontar (Hs 08119000) Indonesia Periode 2018 - 2024. Pusat Data Dan Sistem Informasi.

- Setyawan, E.Y. A. Uji, S. Djiwo, A. Lomi, I Made, Wartana, C. Saleh dan I. Soewarni. 2023. Penerapan Mesin Pengaduk Briket Arang Tempurubg Kelapa Sebagai Bahan Bakar. Jurnal Aplikasi Sains Teknologi Nasional. 4 (2): 51-54.
- Simamora M.R., dan S. Suryati. 2023. Kajian Pemanfaatan Asap Cair Dari Tempurung Kemiri Pada Proses Pengawetan Bakso. Chemical Engineering Journal Storage. 3 (4): 452-459
- Sinaga O.T., R. Fevri, M. Chatrri, dan Violita. 2021. Pengaruh Suhu Terhadap Waktu Fermentasi Nira Aren (*Arenga Pinnata* Merr). Biological Education. 2 (1):21-27.
- Sluis C.V.D, J. Tramper, and Wijffels RH. 2001. Enhancing and accelerating flavor formation by salt tolerant yeast in japanese soy sauce processes. Journal Trends in Food Science and Technology. 12. 322-327
- Sonya, N. T., dan Lydia, S. H. R. 2021. Analisis Kandungan Gula Reduksi Pada Gula Semut Dari Nira Aren Yang Dipengaruhi Ph Dan Kadar Air. Bioedukasi (Jurnal Pendidikan Biologi), 12(1): 101-108.
- Sudiarti D. 2015. Efektivitas (*Liquid Smoke*) Asap Cair Tempurungkelapa (*Cocos Nucifera*) Terhadap Pertumbuhan *Escherichia Coli*. Bioshell. 04 (1): 212-221.
- Sumarni, A. Santoso dan Yahmin. 2019. Kimia Dasar 2. Universitas Terbuka. Tangerang Selatan
- Suprpti M.L., 2003. Teknologi Pengolahan Pangan “Aneka Awetan Jahe”. Kanisius. Yogyakarta.
- Surenshy B., M. E.S Ledo, Anggreini dan D.N. Rupidara. 2019. Identifikasi Bakteri Asam Laktat Pada Nira Segar. Jambura Edu Biosfer Journal. 1(2) :47-52.
- Suryani, R., Rizal, W. A., Pratiwi, D., dan Prasetyo, D., J. Karakteristik Dan Aktivitas Antibakteri Asap Cair Dari Biomassa Kayu Putih (*Melaleuca Leucandra*) Dan Kayu Jati (*Tectona Grandis*). 2020. Jurnal Teknologi Pertanian. 21(2):106-117.
- Syska K., R dan Ropiudin. 2023. Drying Characteristics And Hedonic Quality Of Crystal Coconut Sugar Using Rotating Rack Type Dryer With Energy Source From Thermal Waste And Biomass. Jurnal Agritechno.16(1):19-28
- Talib A., A.H. Dan S. Gunawan. 2020. Characteristic Of The Organoleptik Fish The Smoke Using Liquid Smoke From The Oil, Palm Oil And Wood Mangrove. Jurnal Agribisnis Perikanan. 13(1):69-75.
- Tamu Y. I., dan I. P. Sirappa. 2021. Pemanfaatan Cair Tempurung Kelapa Dan Pengaruhnya Terhadap Organoleptik dan Kimiawi Daging Sapi. Jurnal Peternakan Nusantara. 7 (1): 2442-2541.

- Tranggono, Suhardi, B. Setiadji, P. Darmadji, Supranto dan Sudarmanto. 1996. Identifikasi Asap Cair Dari Berbagai Jenis Kayu Dan Tempurung Kelapa, *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan* 1 (2): 15 – 24.
- Tulalo M dan S. Mawardi. 2018. Potensi Produksi Nira Gula Tiga Aksesori Kelapa Genjah. *Jurnal Littri*. 24 (2):87-92.
- Wilberta N., N. T. Sonya dan S. H. R.Lydia. 2021. Analisis Kandungan Gula Reduksi Pada Gula Semut Dari Nira Aren Yang Dipengaruhi Ph Dan Kadar Air. *Bioedukasi*. 12. (1): 101-108.
- Winaya I.N.Y. dan I.B.A.D. Susila. 2010. Co-Firing Sistem Fludized Bed Berbahan Bakar Batubara Dan Ampas Tebu . *Jurnal Ilmiah Teknik Mesin*. 4 (2): 180-188.
- Yeyen M., R.O.Khastini dan I. Saraswati. 2021. Identification Of Macro Elements (Sucrose, Glucose And Fructose) And Micro Elements (Metal Minerals) In The Products Of Palm Sugar, Coconut Sugar And Sugar Cane. *Joint Proceedings Of The 2nd And The 3rd International Conference On Food Security Innovation (Icfsi 2018-2019)*: 271-274
- Yulita E. 2010. Penghambatan Pertumbuhan Bakteri Pada Bokar Dengan Asap Cair Serbuk Kayu. *Dinamika Penelitian Bipa*. 21 (38): 85-90.
- Yunus M. 2011. Teknologi Pembuatan Asap Cair Dari Tempurung Kelapa Sebagai Pengawet Makanan. *Jurnal Sains Dan Inovasi*. 7 (1): 53– 61.
- Zebua N.F., S. Nadia dan Elviana. 2024. Literatur Review: Beberapa Formulasi Dari Asap Cair. 7 (2): 71-77
- Zuliana C., E. Widyastuti, dan W. H.Susanto. 2016. Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian Ph Gula Kelapa Dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4 (1) :109-119.