

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, T.G., Sutopo., Taflikah, U.N., Wahyuni, S., dan Sutrina, E. 2021. Pengaruh jenis tanaman tumpangsari pada budidaya jeruk ramah lingkungan terhadap kualitas buah jeruk keprok terigas. *Agropross : National Conference Proceedings of Agriculture*, 5, 108-114. <https://doi.org/10.25047/agropross.2021.21>
- Ali, A., Maqbool, M., Ramachandran, S., and Alderson, P.G. 2010. Gum Arabic as a novel edible coating for enhancing shelf-life and improving postharvest quality of tomato (*Solanum lycopersicum* L.). *Postharvest Biology and Technology* 58(1): 42-47
- Ali, A.M., Gabbar, M.A., Abdel-Twab, S.M., Fahmy, E.M., Ebaid, H., Alhaza, I.M., and Ahmed, O.M. 2020. Antidiabetic potency, antioxidant effect, and mode of action of *Citrus reticulata* fruit peel hydroethanolic extract, hesperidine and quercetin in nicotiamide/streptozotocin-induced wistar diabetic rats. *Oxidative and Medicine and Cellular Longevity* 1-21. <https://doi.org/10.1155/2020/1730492>
- Amelia, L.H.K. 2024. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap parameter warna pada lettuce segar (*Lactuca sativa* L.). *Compositae: Jurnal Ilmu Pertanian* 6(2):100-111
- Anggraini, R., Hasbullah, R., dan Mardjan, S.S. 2015. Studi degreening pada jeruk kultivar keprok madu terigas Kalimantan Barat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(1), 35 – 44, <https://dpo.org/10.21082/jpasca.v12n1.2015.35-44>
- Apituley, D.A.N., Leiwakabessy, J., dan Nanlohy, E. E. E. M. 2014. Pemanfaatan asap cair kayu putih (*Malaleuca cajuputi*) sebagai antioksidan dalam pengolahan ikan tuna asap. *Chimica et Natura Acta*, 2(2), 145 – 151
- Arkan, N.D., Setyawardani, T., dan Astuti, T. Y. 2021. Pengaruh penggunaan pektin nabati dengan persentase yang berbeda terhadap nilai pH dan total asam tertitiasi yogurt susu sapi. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.24198/jthp.v2i1.28302>
- Arumsari, A., dan Sa'diyah, K. 2021. Pengaruh jenis kayu terhadap kualitas asap cair. *Jurnal Teknologi Separasi*, 7(2), 104–111. <https://doi.org/10.33795/distilat.v7i2.188>
- Asiah, H., Cempaka, L., Ramadhan, K., dan Matatula, S.H. 2020. Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan pada Suhu Rendah. Makasar: Nas Media Cempaka
- Ayudiarti, D., dan Sari, R N. 2010. Asap cair dan aplikasinya pada produk perikanan. *Squalen*, 5(3), 101–108
- Azmi, W.K., Sumardi, I., dan Suhaya, Y. 2021. Karakterisasi asap cair distilasi dan terdistilasi vakum dari limbah serasah pinus. *Jurnal Selulosa*, 11(02), 103–114. <https://doi.org/10.25269/jsel.v11i02.334>

- Bachtiar, C.L. 2024. Suhu dan kelembaban: kunci rahasia buah tetap segar, gak gampang bonyok!. <https://pemalang.pikiran-rakyat.com/>. Diakses pada 25 Februari 2025
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 1999. Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor 760/kpts/TP.240/6/99 tentang Pelepasan Jeruk Keprok Garut sebagai varietas unggul. Jakarta: Balitbangtan Deptan
- Badan Pusat Statistik. 2023. Produksi tanaman buah-buahan 2021-2023. Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/id/>. Diakses pada 24 Februari 2025.
- Balai Pengujian Standar Instrumen Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika. 2024. Ciri dan Ragam Jeruk Keprok di Indonesia. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. <https://jestro.bsip.pertanian.go.id/berita/ciri-dan-ragam-jeruk-keprok-di-indonesia>. Diakses pada 24 Februari 2025.
- Budijanto, S., Sujiprihati, S., Rizkyah, D., dan Prabawati, S. 2011. Aplikasi asap cair dan gel lidah buaya (*Aloe vera* L.) untuk memperpanjang masa simpan buah pepaya. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 8(1), 11–18.
- Costa J.H., Bazioli J.M., de Moraes Pontes J.G., and Fill T.P. 2019. *Penicillium digitatum* infection mechanisms in citrus: what do we know so far?. *Fungal Biology*. 123(8), 584 - 593. <https://doi.org/10.1016/j.funbio.2019.05.004>.
- Darajat, Z., Munira, M., Septiani, M., dan Aladin, A. 2021. Pengaruh ukuran partikel bahan dan waktu penahanan pada pirolisis lambat limbah tongkol jagung menjadi bioarang. *Journal of Chemical Process Engineering*, 6(2), 96–102. <https://doi.org/10.33536/jcpe.v6i2.933>.
- Darmadji. 1999. Optimasi pembuatan tepung asap. *Agritech*. 22(4), 172-177.
- Dhurhanian, C.E., dan Novianto, A. 2019. Uji kandungan fenolik total dan pengaruhnya terhadap aktivitas antioksidan dari berbagai sediaan sarang semut (*Myrmecodia pendens*). *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5(2), 62–68. <https://doi.org/10.20473/jfiki.v5i22018.62-68>.
- Diatmika, I.G.N.A.Y.A., Kencana, P.K.D., dan Arda, G. 2019. Karakteristik asap cair batang bambu tabah (*Gigantochola nigrociliata*) yang dipirolisis pada suhu yang berbeda. *Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 7(2), 278–285. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/beta>.
- Dwiastuti, M.E., Soesanto, L., Aji, T G., Devy, N.F., and Hardiyanto. 2021. Biological control strategy for postharvest diseases of citrus, apples, grapes and strawberries fruits and application in Indonesia. *Egyptian Journal of Biological Pest Control*, 31(1), 1–12. <https://doi.org/10.1186/s41938-021-00488-1>.
- Endarto, O. dan Martini, E. 2016. Pedoman Budi Daya Jeruk Sehat. Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika (Balitjestro). <https://www.cifor-icraf.org/publications/downloads/Publications/PDFS/BL16186.pdf>. Diakses pada 25 Februari 2025.

- Fitriani, D. 2024. Analisis kandungan selulosa, hemiselulosa, dan lignin dalam komponen jerami jagung (batang, daun, tongkol, dan kolobot). Lichen Institut, 1(1), 45-55.
- Frida, E., Darnianti, dan Noviyunida. 2018. Pembuatan asap cair limbah tongkol jagung dengan metode pirolisis yang digunakan sebagai pengawet pada ikan. Juitech, 9(1), 35-41.
- Ftriani, D., dan Ayuni, R. 2018. Pemanfaatan asap cair alang-alang (*Imperata cylindrica*) sebagai pengawet terhadap karakteristik buah pisang makau (*Musa spp.*). Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 12(1), 39-50.
- Gautama, Y.A., Efendi, D., dan Matra, D.D. 2019. Aplikasi ethepon dan lilin lebah dalam upaya degreening dan perpanjangan umur simpan buah jeruk keprok Garut (*Citrus reticulata* L.). Buletin Agrohorti, 7(3), 287–294. <https://doi.org/10.29244/agrob.v7i3.30193>.
- Gomes, E.G., Lombok, J.Z., dan Caroles, J.D. S. 2024. Pembuatan arang aktif dari cangkang pala (*Myristica fragrans houut*) dan aplikasinya untuk penjernihan asap cair serta analisis FTIR. Fullerene Journal of Chemistry, 9(1), 14-20. <https://doi.org/10.37033/fjc.v9i1.603>.
- Gomez. K.A. dan A.A Gomez. 2010. Prosedur Statistika untuk Penelitian Pertanian. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Harlianingtyas, I., Sugiyarto, Triwiarto, C., dan Supriyadi. 2023. Pembuatan asap cair, biochar, dan arang aktif dengan alat pirolisis detachable pada rintisan teaching factory pembibitan Politeknik Negri Jember. Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Pertanian, 2(2), 97–104. <https://doi.org/10.25047/agrimas.v2i2.40>.
- Hasimi, N.R., Poerwanto, R., and Suketi D.K. 2016. Degreening siam tangerine fruit (*Citrus nobilis*) in ethylene concentrations and exposure durations. J. Hortic. 7:111-120
- Helmiyesi, Hastuti, R.B., dan Prihastanti, E. 2008. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar gula dan vitamin C pada buah jeruk siam (*Citrus nobilis* var. macrocarpa). Buletin Anatomi dan Fisiologi, 16(2), 33–37.
- Hermansyah, D., dan Susanto, S. 2018. Perbandingan perkembangan dan kualitas buah tiga aksesori jeruk pamelu (*Citrus maxima* (Burm.) Merr.). 6(2), 206–212.
- Ina, Y., Meheng, K.D., dan Meha, N.L.A. 2022. Efektivitas asap cair tongkol jagung terhadap karakteristik fisik dan organoleptik dendeng ayam. Pasundan Food Technology Journal, 9(2), 46 – 52. <https://doi.org/10.23969/pftj.v9i2.5644>.
- Kahramanoglu, I., Nisar, M.F., Chen, C., Usanmaz, S., Chen, J.Y., and Wan, C. 2020. Light: an alternative method for physical control of postharvest rotting caused by fungi of citrus fruit. Journal of Food Quality, 2020(1), 1–12. <https://doi.org/10.1155/2020/8821346>.

- Kanashiro, A.M., Akiyama, D.Y, Kupper, K.C., and Fill, T.P. 2020. *Penicillium italicum*: An Underexplored postharvest pathogen, Front Microbiol, 11:606852. <https://dpo.org/10.3389/fmicb.2020.606852>.
- Kementerian Pertanian. 2021. Perbedaan jenis jeruk. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. <https://repository.pertanian.go.id>. Diakses pada 23 Januari 2025.
- Khalisa, Lubis, Y.M., dan Agustina, R. 2021. Uji organoleptik minuman sari buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). JIM Jurnal Ilmiah Pertanian 6(4): 594-601
- Lestari, S., Priyono, S., dan Hartanti, L. 2024. Pemanfaatan asap cair cangkang dan serabut kelapa sawit hasil pembakaran oksigen terbatas terhadap kualitas sale pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.). Jurnal Pertanian Agros, 26(1), 137–146. <https://doi.org/10.37159/jpa.v26i1.4261>.
- Maga J.A. 1988. Smoke in Food Processing. CRC Press. Inc. Boca Raton. Florida.
- Manurung, H., Simanungkalit, F.J., dan Nadapdap, M. 2024. Pengaruh tingkat kematangan dan lama penyimpanan terhadap mutu fsikokimia jeruk siam madu (*Citrus nobilis* Lour.) pada kondisi penyimpanan dingin. Jurnal Rona Teknik Pertanian 17(1): 10-23
- Marsigit, W., Purnama, S. W., dan Silsia, D. 2022. Penanganan pasca panen buah jeruk rimau gerga lembong (*Citrus nobilis* sp.) melalui pemanfaatan edible coating kitosan untuk memperpanjang daya simpan. Seminar Nasional Pertanian Pesisir, 1(1), 1-5.
- Mongan, J., Suryanto, E., dan Rumengan, I. 2011. Produksi dan fraksinasi asap cair dari limbah tongkol jagung untuk penghambatan peroksidasi lipida ikan layang (*Decapterus russelli*). Chemistry Progress 4(1): 34-44
- Musdalifah, N., Purwanto, Y.A., dan Poerwanto, R. 2016. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap warna jeruk siam Pontianak setelah *degreening*. Journal of Agro-based Industry 33(11);39-48
- Mustafa, A.M., Kumar, S.A., Meraj, T., Rauf, H.T., Alnuaim, A.A. and Alkhayyal, M.A. 2021. Guava disease detection using deep convolutional neural network: A case study of guava plants. Appl. Sci, 12(1), 239. <https://doi.org/10.3390/app12010239>.
- Mutia, A.K. 2019. Pengaruh kadar air awal pada bawang merah (*Allium ascalonicum* L.) terhadap susut bobot dan tingkat kekerasan selama penyimpanan pada suhu rendahh. Gorontalo Agriculture Technology Journal, 2(1), 30-37.
- Naiu, A., dan Syah, N. 2024. Daya hambat asap cair tongkol jagung terhadap bakteri kontaminasi pada tuna loin segar diasosiasikan dengan histamin dan TVB-N. Jambura Fish Processing Journal, 6(2), 130-141. <https://doi.org/10.37905/jfpj.v6i2.25999>.

- Palou, L. 2014. Chapter 2- *Penicillium digitatum*, *Penicillium italicum* (Green Mold, Blue Mold). In S. Baustista-Banos (Ed.), Postharvest Decay. Instituto Politécnico Nacional. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/B978-0-12-411552-1.00002-8>.
- Palou, L., Ali, A., Falik, E., and Romanazzi, G. 2016. GRAS, plant- and animal-derived compounds as alternatives to conventional fungicides for the control of postharvest diseases of fresh horticultural produce. *Postharvest Biology and Technology*, 122(2015), 41-52. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2016.04.017>.
- Praja, K.J.N., Kencana, P.K.D., Arthawan, I. dan Gusti, K.A. 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(1), 45-55. https://jurnal.harianregional.com/beta/full-63468#google_vignette.
- Prayitno, S.A., Ningrum, S., Patria, D.G., Putri, S.N.A., Utami, D.R., dan Jumadi, R. 2023. Studi perubahan pasca panen komoditas buah: pisan dan jeruk (penyimpanan dan pengemasan). *Agroindustrial Technology Journal*, 7(2), 71-85. <http://dx.doi.org/10.21111/atj.v7i2.9288>.
- Putri, R.E., Kasim, A., Emriadi., dan Asben, A. 2018. Karakterisasi kinerja alat pembuat asap cair dari biomassa pertanian. *Agrica Ekstensia*, 12(1), 45-50.
- Qomariah, R., Hasbianto, A., Lesmayati, S., dan Hasan, H. 2013. Kajian prapanen jeruk Siam (*Citrus suhuiensis* Tan) untuk ekspor. *Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kalimantan Selatan (ID), 417-430.
- Rahayu, D., Bintoro, N., dan Saputro, A. D. 2021. Pemodelan laju respirasi buah klimakterik selama penyimpanan pada suhu yang bervariasi. *Agrointek*, 15(1), 80-91.
- Rahimah, E.N., Neni, N., dan Rasmilah, I. 2020. Budidaya tanaman jeruk keprok oleh kelompok tani untuk meningkatkan kondisi ekonomi di Desa Sindangsari Kecamatan Paseh Kabupaten Bandung. *Geoarea*, 3(2), 1-9.
- Rahmat, B., dan Benatar, G.V. 2024. Efektivitas Pirolisis Biomassa untuk Memproduksi Asap Cair dan Briket Arang. *Unsil Library Publisher*.
- Rahmat, B., Natawijaya, D., dan Setiawan, W. 2016. Efektivitas cuka kayu tempurung kelapa pada pengendalian patogen busuk buah lunak (*Rhizopus stolonifer*) pada buah stroberi. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian UGM* 6 (14): 368-371
- Rahmatullah, Udiantaro, dan Agustina, L. 2018. Pemanfaatan asap cair sebagai disinfektan untuk mempertahankan masa simpan buah pisang talas (*Musa paradisiaca*). *Proteksi Tanaman Tropika*, 1(01), 12-20.
- Rahmiati, R., Situmorang, T.S., Simanjuntak, H.A., Karnina, S., dan Fadilla, Z. 2024. Karakterisasi kerusakan fisik, proses pembusukan dan jamur

- pembusuk pada buah dan sayur. *Journal of Natural Sciences*, 5(2), 123-132. <https://doi.org/10.34007/jonas.v5i2.617>.
- Rasi A.J.L., dan Seda Y. P. 2017. Potensi teknologi asap cair tempurung kelapa terhadap keamanan pangan. *eUREKA; Jurnal Penelitian Teknik Sipil dan Teknik Kimia*. 1(1), 1-10.
- Retnowati, I. 2007. Kajian pemanfaatan asap cair tempurung kelapa dalam pengawetan ikan bandeng. Skripsi. Departemen Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Rochmansupriati. 2021. *Laboratorium Biologi 2021*. Pdf (P.1).
- Salim, R., dan Rahmi, N. 2017. Pengaruh asap cair kayu putih (*Malaleuca leucadendra*) dalam bentuk biodegradable film terhadap pengawetan ikan gabus. *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*, 9(2), 75-90, <https://doi.org/10.24111/jrihh.v9i2.3391>.
- Salindeho, N., Mamuaja, C.F., dan Pandey EV. 2017. *Asap Cair Hasil Pirolisis Cangkang Pala dan Cangkang Kemiri*. Unsrat Press.
- Scherrer-Montero, C.R., dos Santos, L.C., Andreazza, C.S., Getz, B.M., and Bender, R.J. 2011. Mechanical damages increase respiratory rates of citrus fruit. *International Journal of Fruit Science*, 11(3), 256-263. <https://doi.org/10.1080/15538362.2011.608297>.
- Septian, F.D., dan Nur, M.M. 2020. Kajian pengaruh pemurnian asap cair dengan metode destilasi dan adsorpsi menggunakan zeolit alam. *Jurnal Inovasi Ramah Lingkungan (JIRL)*, 1(2), 1-4.
- Sholichah, E., Agustina, W., dan Desnilasi, D. 2014. Identifikasi senyawa poly aromatic hydrocarbon (PAH) dalam produk asap cair hasil sampling proses karbonisasi tongkol jagung menggunakan drum karbonisasi dengan blower. *Seminar Nasional & Workshop: Peningkatan Inovasi Dalam Menanggulangi Kemiskinan-LIPI 2013*, 1.
- Sianipar, Y.H., Sumual, M.F., dan Assa, J.R. 2021. Penambahan sari jeruk kalamansi (*Citrus macrocarpa* B.) dalam pembuatan selai papaya. *Jurnal Teknologi pertanian*, 12(1), <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/teta/article/view/38854/35326>.
- Silsia, D., Rosalina, Y., dan Muda, F. 2011. Pemanfaatan asap cair untuk mempertahankan kesegaran buah pisang ambon Curup. *Jurnal Agorindustri*, 1(1), 8 – 16. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.1.1.8-16>.
- Simkova, K., Veberic, R., Hudina, M., Grohar, M. C., Pelacci, M., Smrke, M., Ivancic, T., Weber, N. C., and Jakopic, J. 2024. Non-destructive and destructive physical measurements as indicators of sugar and organic acid contents in strawberry fruit during ripening. *Scientia Horticulturae*. vol. 327. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2024.112843>.

- Singh, B., Singh, J. P., Kaur, A., dan Singh, N. 2020. Phenolic composition, antioksidant potential and healt benefits of citrus peel. Food Research International, Vol. 123. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109114>.
- Sintya, D., Rahmi, H., dan Kusumawanti, I. 2023. Komparasi usaha asap cair dengan memaksimalkan pemanfaatan limbah pelepah dan tandan kosong kelapa sawit di Parang Kampeng Kel. Lanjas. Jurnal Penelitian Agri Hatantiring, 03(2), 1-6.
- Soelarso, B. 1996. Budidaya Jeruk Bebas Penyakit. Yogyakarta: Kanisius.
- Sundari, R., dan Sumiasih, I.H. 2023. Upaya mempertahankan kualitas dan memperpanjang umur simpan buah jeruk siam dengan pengemasan dan suhu penyimpanan. Bioindustri, 6(1), 52-62.
- Sutoro, Y., Sulaeman, dan Iskandar. 1988. Budidaya Tanaman Jagung. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Syahrir, M., dan Mahyati, M. 2019. Pengolahan limbah tongkol tagung menjadi asap cair dengan metode pirolisis lambat. INTEK: Jurnal Penelitian, 6(1), 69-74. <https://doi.org/10.31963/intek.v6i1.1209>.
- Tjitrosuepomo, G. 2005. Morfologi Tumbuhan. Yogyakarta: UGM Press.
- Tuwo, M., Tambaru, E., dan Marianty, N. 2022. Respon pertumbuhan biji jeruk keprok *Citrus reticulata* Blanco pada beberapa teknik sterilisasi. Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan, 13(2), 32-39.
- Verheij, E.W.M., and R.E. Coroner (Ed.). 1992. Plant Resources of South-East Asia no 2: Edible Fruits and Nut. Prosea, Bogor.p. 119-141.
- Wibowo, S. 2012. Characteristic of smoke liquid from Nyamplung Shell, 30(3), 218-227.
- Widodo, W.D., Suketi, K., dan Rahardjo, R. 2019. Evaluasi kematangan pascapanen pisang barangan untuk menentukan waktu panen terbaik berdasarkan akumulasi satuan panas. Buletin Agrohorti, 7(2), 162-171. <https://doi.org/10.29244/agrob.7.2.162-171>.
- Wills, R.B.H. 2021. Potential for more sustainable energy usage in the postharvest handling of horticultural produce through management of ethylene. Climate, 9(10), 1-17. <https://doi.org/10.3390/cli9100147>.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta, hal 131-150.
- Yatagai, M. 2002. Utilization of chrocoal and wood vinegar in Japan. Graduate School of Agricultural and Life Scienccees. The University of Tokyo. Journal of Food Science Utilization od Charcol and Wood Vinegar in Japan.