

DAFTAR PUSTAKA

- Aisy, N., Y. Agustin dan A. Supriatna. 2024. Perbandingan morfologi stroberi (*Fragaria* SP) di la fressa dan bukit strawberry lembang untuk klasifikasi varietas. *Polygon : Jurnal Ilmu Komputer dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 2(4): 123–131.
- Abrina, A. S. P dan S. Yuniningsih. 2016. Optimalisasi penggunaan asap cair dari tempurung kelapa sebagai pengawet alami pada ikan segar. *Jurnal Reka Buana*, 2(1): 11–18.
- Afifah, A. N., N. Mukminah dan I. D. Destiana. 2023. Karakteristik fisiko kimia stroberi (*Fragaria x annanassa*) pada aplikasi edible coating pati sukun dengan konsentrasi air jeruk nipis yang berbeda. *Jurnal Agroindustri Terapan Indonesia*, 1(1): 38–47.
- Ansiska, P., S. Anggraini., I. M. Sari., E. H. Windari dan H. Oktoyoki. 2023. Isolasi dan identifikasi jamur patogen buah stroberi selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(1): 34–39.
- Arbie, A. 2010. Pengaruh ekstrak lengkuas (*Alpinia galanga* L. Swartz) terhadap peningkatan daya simpan buah salak pondoh (*Sallacca edulis* Reinw.). Bogor. Institut Pertanian Bogor
- Arifin, M. Z., dan S. I. Widiaputri. 2020. Uji sifat fisiko kimia dan organoleptik minuman yoghurt ngeboon panorama indonesia. *Edufortech*. 5(1): 12-25
- Arumsari, A dan K. Sa'diyah. 2023. Pengaruh jenis kayu terhadap kualitas asap cair. *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, 7(2): 104–111.
- Astuti, S. P. 2018. Aplikasi edible coating pati sitrat pada buah apel malang terolah minimal. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 2016. Asap cair tempurung kelapa bisa untuk biopestisida. Info Teknologi. <http://www.litbang.pertanian.go.id/info-teknologi/2512/>. Diakses Juli 2021
- BPS, 2024. Produksi tanaman sayuran dan buah -buahan semusim menurut provinsi dan jenis tanaman. Statistik Pertanian Hortikultura SPH. <https://www.bps.go.id/assets/statistics-table/3/ZUhFd1JtZzJWVpQWTJsV05XTllhVmhhRSzFoNFFUMDkjMw==/produksi-tanaman-sayuran-dan-buah-buahan-semusim-menurut-provinsi-dan-jenis-tanaman----2024.html?year=2024>. Diakses November 2025
- Diatmika, I.G.N.A.Y.A., P. K. D Kencana dan G. Arda. 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.

- Firdaus, A. R. N. 2022. Pengolahan limbah serbuk kayu jati menjadi asap cair. The Indonesian Green Technology Journal, 11(02): 46–51.
- Garrido, C., M. Carbú., F. J. F. Acero., V. E. G. Rodríguez and J. M. Cantoral. 2011. New Insights in the Study of Strawberry Fungal Pathogens. Gen Genom Genomik, 5(1): 24-39.
- Gomez, K. A, dan A. A Gomez. 2015. Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).
- Ginayati, Faisal dan Suhendrayatna. 2015. Utilization of liquid smoke from oil palm shell pyrolysis as natural preservative of tofu. Journal of Chemical EngineeringUSU, 4(3): 7–11.
- Handayani, I dan K. Sa'diyah. 2023. Pengaruh waktu pirolisis serbuk gergaji kayu terhadap hasil asap cair. Distilat: Jurnal Teknologi Separasi, 8(1): 28–35.
- Harini, N, dan M. Wachid. 2014. Pengujian efektivitas asap cair (*Liquid Smoke*) sebagai anti bakteri pada berbagai konsentrasi dan lama penyimpanan pada ikan mujair. Maret, 50–62.
- Hartanto, T. 2017. Aplikasi edible coating ekstrak daun cincau hitam (*Melasthima palustris*) untuk Memperpanjang Umur Simpan Tomat (*Solanum lycopersicum*). Yogyakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Haryati, S., E. R. Yuliasuti., R. Sudiaz., H. Sibolon., N. Eriza., T. E. Apriyadi., E. Kr. Dewi., R. A. Baroroh., Y. C. P. Tama dan R. Wijaya. 2023. Pedoman Budidaya Stroberi. Pertanian Press.
- Hidayat, dan M. Taufiq. 2024. Pengaruh asap cair tempurung kelapa terhadap umur simpan buah strawberry (*Fragaria* sp.). Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Ishak I, Wenny J.A.M ,Sity W.R. 2019 Pemanfaatan asap cair tempurung kelapa sebagai pestisida organik terhadap mortalitas ulat grayak (*Spodoptera litura* F.) Jambura.Jurn. of Chem, 1 (1).
- Ismawati, N., N. Nurwantoro dan Y. Pramono. 2016. Value pf pH, total dissolved solids, and sensory properties of youghurt with addition beet extract. J. Apl. Food Tech, 5: 89-93.
- Izza, N., P. Alfian., A. Zuhra. 2022. Pembuatan asap cair (*Liquid Smoke*) dari limbah serbuk kayu jati dan kayu pinus secara pirolisis sebagai pengawet alami. Jurnal Teknologi, 22(2): 104–112.
- Juandri, A.L.R., Yulius, P.S dan Sinar P.A.A. 2017. Potensi asap cair tempurung kelapa terhadap keamanan pangan. eUREKA, 1(1)
- Kadir, S., P. Darmadji., C. Hidayat dan S. Supriyadi. 2012. Profil aroma asap cair tempurung kelapa hasil distilasi fraksinasi bertingkat pada berbagai perlakuan

- suhu. *AgriTECH*, 32(1): 105–110.
- Kementerian Pertanian. 2021. Analisis kinerja perdagangan komoditas kelapa. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Jakarta.
- Khalisa, K., Y. M. Lubis dan R. Agustina. 2021. Uji organoleptik minuman sari buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*. L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4): 594-601.
- Mulfindarochma, E., S. A Lindawati, I. N. S. Miwada. 2022. Karakteristik masker kefir susu sapi dengan penambahan tepung bunga kamboja cendana (*Plumeria alba*) pasca inkubasi. *Journal of Tropical Animal Science*, 3(1): 60–80.
- Murtiwulandari, M., D. T. M. Archery, M. Haloho, R. Kinasih, L. H. S. Taanggara, Y. H. Hulu, K. Agaperesa, N. W. Khristanti, Y. Kristiyanto, S. S. Pamungkas, Y. a. Handoko dan G. D. Y. Anarki. 2020. Pengaruh suhu penyimpanan terhadap kualitas hasil panen komoditas *Brassicaceae*. *Teknologi Pangan. Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2): 136-143.
- Mustafiah, M. 2017. Pemanfaatan asap cair dari blending limbah biomassa cangkang sawit dan tempurung kelapa dalam secara pirolisis menjadi insektisida organik. *Journal Of Chemical Process Engineering*, 2(1): 36.
- Mutia, A.K. 2019. Pengaruh kadar air awal pada bawang merah (*Allium ascalonicum* L.) terhadap susut bobot dan tingkat kekerasan selama penyimpanan pada suhu rendah. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 2(1): 30-37.
- Negara, J. K., A. K. Sio., R. Rifkhan., M. Arifin., A. Y. Oktaviana., R. R. S. Wihansah dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis, serta sensori (Rasa, Warna, Tekstur dan Aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2): 286-290.
- Palou, L., A. Ali, E. Fallik and G. Romanazzi. 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: 41-52.
- 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(1): 45-55.
- Putri, R.E., A. Kasim., Emriadi dan A. Asben. 2018. Karakterisasi kinerja alat pembuat asap cair dari biomassa pertanian. *Agrica Ekstensia*, 12(1): 45-50.
- Rahmat, B., D. Natawijaya., dan W. Setiawan. 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

- Rahmat, B., D. Pangesti., D. Natawijaya dan D. Sufyadi. 2014. Generasi cuka limbah kayu dan khasiatnya sebagai pengatur tumbuh tanaman dan pengusir hama serangga. *Sumber Daya Hayati*, 9(4): 6350–6360.
- Rahmat, B., dan G. V. Benatar. 2024. Efektivitas Pirolisis Biomassa untuk Memproduksi Asap Cair dan Briket Arang. Unsil Library Publisher
- Rahmat, B., S. 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.
- Rasi, L.J.A., dan P.Y. Seda. 2017. Potensi teknologi asap cair tempurung kelapa terhadap keamanan pangan. *Jurnal Penelitian Teknik Sipil dan Teknik Kimia*. 1(1): 1-10.
- Roeswitawati, D., P. A. Lestari dan U. Santoso. 2019. Pengaruh suhu penyimpanan dan konsentrasi sorbitol terhadap masa simpan buah stroberi (*Fragaria ananassa*). *Nabatia*, 7(2): 77–84.
- Sari, I. M., A. Prawanto, K. N. Sari, H. Hartawan dan P. Ansiska. 2021. Aplikasi ozonisasi dalam upaya pengawetan produk hortikultura tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill). *Lansium*, 3(1): 1-7
- Seruni, I. P. (2018). Optimasi proses penyimpanan tomat cherry (*Lycopersicum esculentum* var. *cerasiforme*) dengan perlakuan edible coating pektin cincau hijau (*Premna oblongifolia*) dan penambahan bubuk jahe (*Zingiber officinale* var. *amarum*). *Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian* , 4(1).
- Siaputra, H. 2020. Bagaimana keamanan pangan, kualitas makanan dan citra merek mempengaruhi minat beli ulang. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 6(2): 79-87.
- Silsia, D., Y. Rosalina dan F. Muda. 2011. Pemanfaatan asap cair untuk mempertahankan kesegaran buah pisang ambon curup. *Jurnal Agroindustri*, 1(1): 8–16.
- Siska L., P. Suko dan H. Lucky. 2024. Pemanfaatan asap cair cangkang sabut kelapa sawit hasil pembakaran oksigen terbatas terhadap kualitas sale pisang kepok. *Jurnal Agroindustri*, 26(1): 243–255.
- Steel, R. G. D dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik. Penerjemah: Sumantri, B. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Sukasih, E, dan S. Setyadjit. 2019. Teknologi penanganan buah segar stroberi untuk mempertahankan mutu. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 38(1): 47.
- Sulistyaningrum, A dan Darudriyo. 2018. Penurunan kualitas cabai rawit selama penyimpanan dalam suhu ruang. *Jurnal Agronida*, 4(2): 64-71.
- Suparyanto dan Rosad. 2020. Penggunaan asap cair dari tandan kosong kelapa sawit (TKKS) dalam penekanan perkembangan jamur *schizopyllum commune* . 5(3):

248–253.

- Waton, Y. P. B., A. Arif, Syahidah dan A. S. Soma. 2022. Bioaktivitas asap cair daun jati (*Tectona grandis* L.f) terhadap jamur pelapuk putih (*Schizophyllum commune*). *Perennial*, 18(1): 23-28.
- Wibowo, S. 2012. Characteristic of smoke liquid from Nyamplung Shell, 30(3): 218-227.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta, 131-150 hal.