

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Imas, 2019. Multi Manfaat Arang dan Asap Cair Dari Limbah Biomasa. Yogyakarta: Deepublish.
- Aisyah, I., N. Juli, dan G. Pari. 2013. Pemanfaatan cuka kayu tempurung kelapa untuk Mengendalikan cendawan penyebab penyakit Antraknosa dan Layu Fusarium pada Ketimun. Jurnal Penelitian Hasil Hutan. 31(2) : 170-178.
- Ashadi, R., Syam, N., dan Alimuddin, S. (2021). Pengaruh suhu dan jenis kemasan terhadap daya simpan dan kualitas buah Tomat (*Solanum lycopersicum*). AGrotekMAS Jurnal Indonesia: Jurnal Ilmu Pertanian, 2(3), 19–28.
- Ayudiarti, D.L dan R. N. Sari., 2010. Asap Cair dan Aplikasinya Pada Produk Perikanan. *Squalen*. 5(3):101-108.
- Cahyono, B. 2019. Teknik Budidaya dan Analisa Usaha Tani Selada. Aneka Ilmu. Semarang.
- Eprianda, F., E., Prasmatiwi, dan A., Suryani. 2017. Efisiensi produksi dan analisis risiko budidaya selada keriting hijau dan selada romaine hidroponik NFT (Nutrient Film Technique) di ri, Provinsi Jawa Barat. Jurnal Ilmu Agribisnis, 5(3). 242-249.
- F. Prithivi, A. 1950. Effect of acetic acid on the oxidation of ascorbic Acid in Fruits and Vegetables. Nature Publishing Group. 169 () 934. Diakses pada 12 Februari 2025, dari <https://www.nature.com/articles/169934b0>
- Girard, J.P. 1992. Technology of Meat and Meat Product Smoking. New York, London, Toronto, Sydney, Tokyo, Singapore: EllisHarwood. 332-338.
- Gomez, K.A dan A.A. Gomez. 2015. Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian. Edisi 2. Jakarta : Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Grubben, G. J. H. and S. Sukprakarn. 1994. Lactuca sativa L., p. 186-190. In J. S. Siemonsma and K. Piluek (Eds.). Plant Resources of South-East Asia No 8 Vegetables. PROSEA. Bogor, Indonesia.
- Gusmailina, G. Pari, S. Komarayati, dan T. Rostiwati. 2001. “Alternatif Arang Aktif sebagai Soil conditioning pada Tanaman”. Buletin Penelitian Hasil Hutan. Vol. 19, No. 3:185-199.
- Haryono, 2016. Budidaya Tanaman Selada Merah. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Herawati, H. (2008). Penentuan umur simpan pada produk pangan. Jurnal Litbang Pertanian, 27(4), 124-130.

- Iqbal, M. 2016. Simpel Hidroponik. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Jamilatun, S. dan Setyawan, 2014. Pembuatan arang aktif dari tempurung kelapa dan Aplikasinya untuk Penjernihan Asap Cair. *Spektrum Industri*.12(1): 1 – 112.
- Kementrian Pertanian Republik Indonesia. 2023. Keputusan Menti Pertanian No.M2/intro/rv:250/D/xii/2009 tentang pemberian varietas hortikultura Selada bokor.<https://hortikultura.pertanian.go.id/jdih/upload/peraturan/peraturan1700714347.pdf>. Diakses tanggal 28 November 2024
- Komarayati, S. dan E. Santoso. 2011. Arang dan cuka kayu : Produk HHBK untuk stimulan pertumbuhan mengkudu. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 29 (2) :155-178.
- Loo, A.Y., K. Jain, and I. Darah. 2008. Antioxidant and radical scavenging activities of the pyroligneous acid from a mangrove plant, *Rhizophora apiculata*. *Food Chemistry*. 104(1): 300-307.
- Luditama, C. 2006. Isolasi dan pemurnian asap cair berbahan dasar tempurung dan sabut kelapa secara pirolisis dan distilasi. Skripsi Sarjana, Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Melda, F. Arini dan A.D Yulanda 2020. Pengaruh keragaman produk, cita rasa, dan citra merek terhadap keutusan pembelian. *Jurnal Entrepreneur dan Manajemen Sains V*. 2. 1 (2).
- Nugroho, A dan I. Aisyah. 2013 Efektivitas asap cair dari limbah tempurung kelapa sebagai biopestisida benih di gudang penyimpanan. *Jurnal penelitian hasil hutan V*. 2013: 1-8
- Pantastico, C.A 1986. Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan, Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. Gadjah Mada University. Yogyakarta.
- Pszczola, D.E. 1995. Tour Highlights Production and Users of Smoke Based Flavours. *Food Technology* (1)70-74.
- Pradnyanita, A. A. D., M. Permana, D. G. dan P. Suparthana, I., 2017). Pengaruh perbandingan konsentrasi asam asetat dan asam sitrat terhadap karakteristik ilmu dan Teknologi Pangan J.Rekayasa Pangan dan Pert., Vol.7 No.2 Th. 2019 88 piket cabai pimiento (*Capsicum chinense*). Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, Bali.
- Rachmawati, Maulida. 2010. Pelapisan chitosan pada buah salak pondoh (*Salacca edulis Reinw.*) sebagai upaya Memperpanjang Umur Simpan Dan Kajian Sifat Fisiknya Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian*,6(2):45-49. jtpunmul.wordpress.com/wpcontent/uploads/2013/02/vol-62-2-maulida-rachmawati.pdf diakses pada 12/12/2024 pukul 09.41 WIB.

- Rakmai J., C. Ovatlarnporn and S. Kaewnopparat. 2009. Antibacterial Properties Against Dermatitis Bacteria of Wood Vinegars. Proceeding 35 th Congress on Science and Technology of Thailand (STT35). Thailand.
- Rosdiana. W. Agusta, dan T. Kurniawan. 2021. Pengaruh Teknik Pencucian dan Suhu Ruang Terhadap Kualitas Selada (*Lactuca sativa L*) Selama Penyimpanan. Jurnal Agribisnis Perikanan V. 14 (2): 416-426. <https://www.researchgate.net/publication/365373527> diakses pada 12/12/2024 pukul 09.54 WIB.
- Saidi, Wulandari, dan Eka. 2019. Pengeringan Sayuran Dan Buah-Buahan. Universitas Muhammadiyah Sidoarjo Jawa Timur. UMSIDA Pres.
- Saparinto, C. 2013. Grow Your Own Vegetables-Panduan Praktis Menanam 14 Sayuran Konsumsi Populer di Pekarangan. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Sunarjono, H. 2014. Bertanam 36 Jenis Sayuran. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susiwi. 2009. Penilaian Organoleptik. Bandung: Pendidikan Kimia FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Sofiah, B.D, dan T. S. Achyar. 2008. Buku ajar Penilaian Indera. Universitas Padjadjaran Jatinangor
- Utama, 2005. Pascapanen Produk Segar Hortikultura. Jurnal Agribisnis. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Wagiman, F. X. 2019. Hama Pascapanen dan Pengelolaannya. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Waryat, dan Y. Handayani, 2020. Implementasi Jenis Kemasan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Sayuran Pakcoy. Jurnal Ilmiah Respati, 11(1), 33–45. <https://doi.org/10.52643/jir.v11i1.847> dikases 24/11/17 pukul 05:47 WIB
- Winarno, F. G., & S. Koswara. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press, Bogor.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yani,A.V, D. Vera Yanita, I. Hasbi, G. Priyanto, R. Pambayun, A. Wijaya. 2016. Aplikasi teknologi pencucian sebagai nilai tambah dalam higein dan sanitasi selada pada tingkat pedagang pasar tradisional di Kota Palembang.r(1): 34 – 43.
- Zahra, N., C. Muthiadin, dan Ferial, 2023. “Budidaya tanaman selada (*Lactuca sativa L.*) secara hidroponik dengan sistem DFT di BBPP Batangkaluku”, Filogeni: Jurnal Mahasiswa Biologi, v-9(1), pp. 18-22. <https://doi.org/10.24252/filogeni.v3i1.29922> dikases 24/11/17 pukul 05:47 WIB

Zainal, Bahar, A. dan Tawali. 2004. 'Perubahan mutu buah anggur impor pada berbagai suhu penyimpanan', Jurnal Sains dan Teknologi, V- 4: 67-90.

Zulkarnain, H. 2014. Dasar-Dasar Hortikultura. Bumi Aksara. Jakarta.