

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, D.H. (2024) “Efektifitas Asap Cair Tandan Kosong Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis* Jacq.) sebagai Fungisida Alami Penghambat Pertumbuhan Jamur *Colletotrichum* sp.,” *Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia dan Pendidikan Kimia*, 25(2), hlm. 82. Tersedia pada: <https://doi.org/10.35580/chemica.v25i2.66554>.
- Aisyah, D. (2025) “KAJIAN ASAP CAIR HASIL PIROLISIS KULIT KOPI SEBAGAI COATING UNTUK MEMPERPANJANG KESEGARAN CABAI MERAH BESAR SKRIPSI,” *Fakultas Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember* [Preprint].
- Akhtar, N., Chandra, R. dan Mazhar, Z. (2018) “Influence of media, temperature and pH on growth of *Colletotrichum capsici* (Syd.) causing anthracnose disease of chilli,” *Journal of Pharmacognosy and phytochemistry*, 7(4), hlm. 3280–3284.
- Akilie, M.S. (2021) “Kombinasi Suhu Rendah Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik Buah Pepaya California (*Carica papaya* L.),” *Agritechnology*, 3(1), hlm. 35. Tersedia pada: <https://doi.org/10.51310/agritechnology.v3i1.55>.
- Alamsyah, et al (2020) “Teknologi Aplikasi Asap Cair Grade 3 Tempurung Kelapa Terhadap Kualitas Kayu Meranti,” *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri, Lingkungan dan Infrastruktur (SENTIKUIN)*, 3, hlm. 12.1-12.7.
- Amelia, Y.A. (2021) *Pengaruh Pupuk Bokashi Gulma dan Sp-36 Terhadap Pertumbuhan Serta Produksi Tanaman Cabai Merah Keriting (Capsicum Annum L.)*. universitas Islam Riau.
- Amrullah, S. (2023) “KARAKTERISASI ALAT PIROLISIS ASAP CAIR MENGGUNAKAN VARIASI PERSENTASE LIMBAH TONGKOL JAGUNG DAN AMPAS TEBU,” *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1).
- AOAC (2005) *Official Methods of Analysis of AOAC International (18th ed.)*. Washington. DC: Association of official analytical chemists.
- Arif, A. (2016) “METODE ACCELERATED SHELF LIFE TEST (ASLT) DENGAN PENDEKATAN ARRHENIUS DALAM PENDUGAAN UMUR SIMPAN SARI BUAH NANAS, PEPAYA DAN CEMPEDAK,” *Jurnal Informatika Pertanian*, 25(2), hlm. 189–198.

- Arif, A.B. (2016) “Metode accelerated shelf life test (aslt) dengan pendekatan arrhenius dalam pendugaan umur simpan sari buah nanas, pepaya dan cempedak,” *Informatika Pertanian*, 25(2), hlm. 189–198.
- Az-Zahra, S.F. (2025) “APLIKASI EKSTRAK LIMBAH BATANG TEMBAKAU SEBAGAI ANTIMIKROBA TERHADAP MASA SIMPAN SALAK (*Salacca zalacca*),” *SKRIPSI PROGRAM STUDI TEKNOLOGI REKAYASA PANGAN JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN POLITEKNIK NEGERI JEMBER* [Preprint].
- Benufinit, S. dkk. (2025) “UJI ANGKA KAPANG KHAMIR DALAM PRODUK PANGAN DI BALAI PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN DI KUPANG,” *Jurnal Humaniora, Sosial dan Bisnis*, 3(1), hlm. 293–297.
- Bora, N. dan Bunga, S.J. (2024) “*Application of Distilled Liquid Smoke on the Chemical Characteristics of Skipjack Fish Sausage*,” *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 13(2), hlm. 566. Tersedia pada: <https://doi.org/10.23960/jtep-l.v13i2.566-571>.
- BPS (2024) “Persentase Penduduk Berumur 10 Tahun ke Atas yang Melakukan Olahraga Selama Seminggu Terakhir Menurut Tujuan Olahraga dan Tipe Daerah.”
- Budiati, T. (2018) “Antimicrobial activity of essential oil from Indonesian medicinal plants against food-borne pathogens,” *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science : Purpose Led Publishing* [Preprint]. Tersedia pada: <https://doi.org/https://doi.org/10.1088/1755-1315/207/1/012036>.
- Calligaris, S. dkk. (2016) “Shelf-life Assessment of Food Undergoing Oxidation—A Review,” *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 56(11), hlm. 1903–1912. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1080/10408398.2013.807222>.
- Cocetta, G. dkk. (2014) “Effect of cutting on ascorbic acid oxidation and recycling in fresh-cut baby spinach (*Spinacia oleracea* L.) leaves,” *Postharvest Biology and Technology*, 88, hlm. 8–16. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2013.09.001>.
- ColorFYI (2025) “CIELAB Color Space: How Humans Really See Color.” Tersedia pada: <https://colorfyi.com/blog/cielab-color-space/> (Diakses: 9 Juni 2026).

- David, J. (2020) “Pengelolaan Cabai untuk Memperpanjang Masa Simpan,” *Jurnal Pertanian Agros*, 22(2), hlm. 290–298.
- Dewi, F., C. (2022) “Pestisida Nabati Asap Cair Limbah Biji Buah Merah Papua.” . *Penerbit Qiara Media* [Preprint].
- EFSA Panel on Food Contact Materials, Enzymes, Flavourings and Processing Aids (CEF) (2013) “*Scientific Opinion on the toxicological evaluation of phenol*,” *EFSA Journal*, 11(4). Tersedia pada: <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2013.3189>.
- F. Swastawati (2022) “*Liquid Smoke Performance Of Lamtoro Wood And Corn Cob*,” 10(02).
- Faisal, M. dkk. (2025) “*Liquid smoke-infused edible coatings: Antimicrobial agents for preserving cherry tomatoes*,” *Case Studies in Chemical and Environmental Engineering*, 11, hlm. 101091. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1016/j.cscee.2024.101091>.
- Faisal, M., Devista, H. (2024) *Asap Cair dari Biomassa Pertanian dan Aplikasinya sebagai Pengawet Pangan*. USK Press.
- Fathussalam, M. dkk. (2019) “RANCANG BANGUN MESIN PRODUKSI ASAP CAIR DARI TEMPURUNG KELAPA BERBASIS TEKNOLOGI CYCLONE-REDISTILLATION,” *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 7(2), hlm. 148–156. Tersedia pada: <https://doi.org/10.29303/jrpb.v7i2.113>.
- Fauzan, F. (2017) “Pemurnian Asap Cair Tempurung Kelapa Melalui Distilasi dan Filtrasi Menggunakan Zeolit dan Arang Aktif,” *Prosiding Semnastek* [Preprint].
- Febriana, I. dkk. (2023) “Konsumsi Energi Pirolisator Kondensor Ganda Untuk Konversi Serbuk Kayu Jati Dan Meranti Menjadi Asap Cair,” *Jurnal Redoks*, 8(2), hlm. 32–40. Tersedia pada: <https://doi.org/10.31851/redoks.v8i2.9234>.
- Febriani, D.E. dkk. (2026) “Perbandingan Karakteristik Fisikokimia Asap Cair Grade 1, 2, dan 3 Berbasis Limbah Perkebunan,” *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 26(1), hlm. 167–177. Tersedia pada: <https://doi.org/10.25047/jii.v26i1.6920>.

- Firdausi, A.R.N. dkk. (2022) “Pengolahan Limbah Serbuk Kayu Jati Menjadi Asap Cair,” *The Indonesian Green Technology Journal*, 11(02). Tersedia pada: <https://doi.org/10.21776/ub.igtj.2022.011.02.01>.
- Firdausi, A.R.N. (2022) “Pengolahan Limbah Serbuk Kayu Jati Menjadi Asap Cair,” *The Indonesian Green Technology Journal*, 11(02). Tersedia pada: <https://doi.org/10.21776/ub.igtj.2022.011.02.01>.
- firdausi, A.R.N. et al (2022) “Pengolahan Limbah Serbuk Kayu Jati Menjadi Asap Cair,” *Indoesian Green Technology Journal*, 11(2), hlm. 46–51. Tersedia pada: <https://doi.org/10.21776/ub.igtj.2022.011.02.01>.
- Fitriani, D.E., Kuswandi, B. dan Wulandari, L. (2022) “Penggunaan Indikator Film Edible berbasis Antosianin Hibiscus rosa-sinensis L untuk Monitoring Kesegaran Tomat Ceri,” *Pustaka Kesehatan*, 10(1), hlm. 26. Tersedia pada: <https://doi.org/10.19184/pk.v10i1.12616>.
- Fitriarni, D. dan Ayuni, R. (2018) “PEMANFAATAN ASAP CAIR ALANG-ALANG (*Imperata cylindrica*) SEBAGAI PENGAWET TERHADAP KARAKTERISTIK BUAH PISANG MAKAU (*Musa spp.*),” *AGROINTEK*, 12(1), hlm. 39. Tersedia pada: <https://doi.org/10.21107/agrointek.v12i1.3496>.
- Gama, G.S.P. dkk. (2024) “Antimicrobial Impact of Wood Vinegar Produced Through Co-Pyrolysis of Eucalyptus Wood and Aromatic Herbs,” *Antibiotics*, 13(11), hlm. 1056. Tersedia pada: <https://doi.org/10.3390/antibiotics13111056>.
- Girard, J.P. (1992) “Smoking in Technology of Meat Products.”
- Haji Abdul, gani (2007) “KARAKTERISASI ASAP CAIR HASIL PIROLISIS SAMPAH ORGANIK PADAT (*CHARACTERIZATION OF LIQUID SMOKE PYROLYZED FROM SOLID ORGANIC WASTE*),” *Jurnal teknik industri pertanian*, 16(3), hlm. 111–118.
- Haryanto, A., Hidayat (2021) “Valorization of indonesian wood wastes through pyrolysis: A review. *Energies*,” 14(5), hlm. 1–25. Tersedia pada: <https://doi.org/https://doi.org/10.3390/en14051407>.
- Hasan, A. dkk. (2019a) “IDENTIFIKASI CHILLING INJURY PADA CABAI (*Capsicum annum* L) BERDASARKAN SIFAT FISIK DAN ION LEAKAGE,” *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(1), hlm. 1–9. Tersedia pada: <https://doi.org/10.25077/jtpa.23.1.1-9.2019>.

- Hasan, A. dkk. (2019b) "IDENTIFIKASI CHILLING INJURY PADA CABAI (*Capsicum annum* L) BERDASARKAN SIFAT FISIK DAN ION LEAKAGE," *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(1), hlm. 1–9. Tersedia pada: <https://doi.org/10.25077/jtpa.23.1.1-9.2019>.
- Hidayati, B. et al (2020) "Otomatisasi Sistem Refrigerasi Menggunakan Arduino Pada Alat Pembuat Asap Cair," *PETRA: Jurnal Teknologi Pendingin dan Tata Udara*, 7(1), hlm. 34–45.
- Himawati (2010) "Pengaruh Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa Destilasi Dan Redestilasi Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Sensoris Ikan Pindang Layang (*Decapterus spp.*) Selama Penyimpanan." Universitas sebelas maret: Skripsi.
- Immaroh, N.Z. (2021) "PENDUGAAN UMUR SIMPAN DAN PERUBAHAN ASAM LEMAK ABON JAMUR TIRAM SELAMA PENYIMPANAN," *Tesis [Preprint]*.
- Indrawati, U.S. (2023) "Identifikasi fluor yang Dibuat dengan Lama Pirolisis yang Berbeda Sebagai Amelioran pada Tanah Gambut," *Jurnal Ilmu Tanah dan Sumber Daya Lahan*, 9(2), hlm. 61. Tersedia pada: <https://doi.org/https://doi.org/10.26418/pedontropika.v7i1.73746>.
- Indrayanti, L. et al (2024) "Kualitas Pelet Kayu pada Berbagai Komposisi Bahan dari Limbah Serbuk Kayu Bangkirai dan Meranti Merah," *Agrienvi: Jurnal Ilmu Pertanian*, 18(1), hlm. 54–62.
- Iqbal, Q. dkk. (2015) "Stability of Capsaicinoids and Antioxidants in Dry Hot Peppers under Different Packaging and Storage Temperatures," *Foods*, 4(2), hlm. 51–64. Tersedia pada: <https://doi.org/10.3390/foods4020051>.
- Iswari, K. (2021) "Pendugaan Umur Simpan Cabai Giling Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing dengan Pendekatan Arrhenius," *Jurnal Hortikultura*, 3(1), hlm. 71–80.
- Jassin, E. dan Hasanah, U. (2021) "THE EFFECT OF FRESH HANDLING ON CLEAR RED (*Capsicum annum* L) ON VARIOUS TYPES OF PACKAGING AND DIFFERENT STORAGE TEMPERATURES.," *jurnal food and forest*, 2(1), hlm. 1–9.
- Karelius, K. dkk. (2020) "Pemurnian Asap Cair Hasil Torefaksi Cangkang Sawit dengan Cara Destilasi dan Filtrasi dengan Arang Aktif: *Purification of Liquid Smoke from Torrefaction of Palm Oil by Distillation and Filtration with Activated Charcoal*," *Jurnal Jejaring Matematika dan*

- Sains, 2(2), hlm. 61–64. Tersedia pada: <https://doi.org/10.36873/jjms.2020.v2.i2.407>.
- Komarayati, S., Gusmailina, G. dan Efiyanti, L. (2018) “KARAKTERISTIK DAN POTENSI PEMANFAATAN ASAP CAIR KAYU TREMA, NANI, MERBAU, MATOA, DAN KAYU MALAS,” *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 36(3), hlm. 219–238. Tersedia pada: <https://doi.org/10.20886/jphh.2018.36.3.219-238>.
- Kuncoro, B.W. dkk. (2023) “PENDUGAAN MASA SIMPAN UDANG KEMAS BERBUMBU PADA SUHU DINGIN DENGAN METODE ARRHENIUS,” *JURNAL AGROINDUSTRI BERKELANJUTAN*, 2(2), hlm. 341–350.
- Kurniasih, D., Saari (2022) “Kajian Peluang Alternatif Pengolahan Limbah Serbuk Gergaji di Sentra Industri Mebel Kelurahan Bukir,” *2022.Planning for Urban Region and Environment Journal*, 11(1), hlm. 9–18.
- Kurniawan, H. et al (2018) “Pendugaan umur simpan gula semut dalam kemasan dengan pendekatan arrhenius (shelf life prediction of palm sugar on packaging using Arrhenius equation),” *Jurnal Ilmiah rekayasa pertanian dan biosistem*, 6(1), hlm. 93–99.
- Lee, J.G. dkk. (2020) “Jasmonic acid and ERF family genes are involved in chilling sensitivity and seed browning of pepper fruit after harvest,” *Scientific Reports*, 10(1), hlm. 17949. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1038/s41598-020-75055-z>.
- Lestari, S. dkk. (2021) “Pendugaan Umur Simpan Pasta Cabai dengan Penambahan Natrium Benzoat Menggunakan Metode Akselerasi Arrhenius,” *Jurnal Keteknikaan Pertanian*, 9(3), hlm. 111–118. Tersedia pada: <https://doi.org/10.19028/jtep.09.3.111-118>.
- Lestari, S.M. (2024) “hytochemical Analysis and Determination of MIC and MFC of Cacao Leaves Extract (*Theobroma cacao* L.) against *Malassezia furfur*,” *Jurnal Jamu Indonesia*, 9(2), hlm. 53–66.
- Liao, B.-K. dkk. (2024) “Kinetic models applied to quality change and shelf-life prediction of fresh-cut pineapple in food cold chain,” *Food Chemistry*, 437, hlm. 137803. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.137803>.

- Lin, W.C., Hall, J.W. dan Saltveit, M.E. (2020) "FRUIT RIPENING AFFECTS CHILLING INJURY OF GREENHOUSE PEPPERS," *Acta Horticulturae*, (343), hlm. 225–229. Tersedia pada: <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.1993.343.52>.
- Mardiyana, S. (2021) "Pembuatan Asap Cair Grade A Berbahan Dasar Kulit Buah Nipah (*Nypa Fruticans*) Berbasis Teknologi Cyclone Redestillation," *Jurnal Agroindustri*, 11(1), hlm. 1–10.
- Mardyaningsih, M., Leki, A. dan Engel, S.S. (2016) "Teknologi Pembuatan *Liquid Smoke* Daun Kesambi sebagai Bahan Pengasapan Se'i Ikan Olahan Khas Nusa Tenggara Timur."
- Marina, I. dkk. (2024) "Dinamika Pasar Komoditas Pangan Strategis: Analisis Fluktuasi Harga Dan Produksi," *Paspalum: Jurnal Ilmiah Pertanian*, 12(1), hlm. 160. Tersedia pada: <https://doi.org/10.35138/paspalum.v12i1.700>.
- Marinelli L, M.O., Aurigemma C, Tufi D, De Giusti (2012) "Fresh vegetables and ready-to eat salads: phenotypic characterization of moulds and molecular characterization of yeasts," *Ann Ig (National Center For Biotechnology Information)*, 24(4), hlm. 1–9.
- Mariyamah, M., Wijayanti, F. dan Oktasari, A. (2024) "Kualitas Asap Cair Kayu Pelawan dan Tempurung Kelapa dengan Pemurnian Destilasi Sederhana," *Akta Kimia Indonesia*, 9(1), hlm. 1. Tersedia pada: <https://doi.org/10.12962/j25493736.v9i1.15066>.
- Maulida, R., Sari, N.M. dan Yuniarti, Y. (2024) "PENGUJIAN SIFAT FISIK ASAP CAIR CANGKANG KEMIRI (*Aleurites moluccana* (L.) Willd) DARI HASIL PEMURNIAN MENGGUNAKAN ZEOLIT AKTIF DAN ARANG AKTIF ALABAN (*Vitex pubescens* VAHL)," *Jurnal Sylva Scientiae*, 7(4), hlm. 521. Tersedia pada: <https://doi.org/10.20527/jss.v7i4.13263>.
- Maulidia, R., Sari (2024) "Pengujian Sifat Fiik Asap Cair Cangkang Kemiri (*Aleurites moluccana* (L.)Willd) dari Hasil Pemurnian Menggunakan Zeloit Aktif dan Arang Aktif Alaban (*Vitex pubescens* VAHL)," *Jurnal Sylva Scientiae*, 7(4), hlm. 521–529.
- Megasari, R. (2020) "ANALISIS KANDUNGAN KIMIA ASAP CAIR DARI TEMPURUNG DAN SABUT KELAPA DENGAN METODE

- DESTILASI,” *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 4(2), hlm. 61–68.
Tersedia pada: <https://doi.org/10.30869/jasc.v4i2.577>.
- Molebila, D.Y., Padafani (2023) “DAMPAK KEBERADAAN PENYAKIT PADA PROSES PENYIMPANAN TERHADAP PENDAPATAN PEDAGANG CABAI MERAH BESAR DI KABUPATEN ALOR,” *Partner*, 28(2), hlm. 266–279.
- Mufza, H.F. dkk. (2025) “Pengaruh umur panen terhadap susut bobot dan organoleptik buah jambu biji (*Psidium guajava* L) kristal selama penyimpanan,” *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 19(1), hlm. 39–48. Tersedia pada: <https://doi.org/10.21107/agrointek.v19i1.18080>.
- Mulyana, T., Wardana, N.A. dan Apriani, I. (2025) “Penerapan Teknologi Ramah Lingkungan untuk Mengurangi Limbah pada Industri Pengolahan Kayu,” *Jurnal Teknologi Lingkungan Lahan Basah*, 13(1), hlm. 133–141. Tersedia pada: <https://doi.org/10.26418/jtlb.v13i1.87189>.
- Murtiwulandari, M. dkk. (2020) “Pengaruh suhu penyimpanan terhadap kualitas hasil panen komoditas Brassicaceae,” *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2), hlm. 136–143. Tersedia pada: <https://doi.org/10.35891/tp.v11i2.2168>.
- Nainggolan, W. dan Leksono, T. (2016) “KARAKTERISTIK ASAP CAIR HASIL PIROLISIS DARI JENIS KAYU BERBEDA DENGAN PEMURNIAN CARA DESTILASI UNTUK BAHAN PENGAWET ALAMI PRODUK PERIKANAN,” *Jurnal Perairan dan Perikanan* [Preprint].
- Nasichah, A.Z. dkk. (2016) “Identifikasi Morfologi Kapang Endofit Cengkeh Afo dari Ternate,” *Proceeding Biology Education Conference*, 13(1), hlm. 787–792.
- Naufal, S.M., Rumahlewang, W. dan Tuhumury, G.N.C. (2023) “Testing Coconut Shell Liquid Smoke in Controlling the Pathogen *Colletotrichum gloeosporioides* that Causes Anthracnose Disease in Chili (*Capsicum annum* L.),” *JURNAL BUDIDAYA PERTANIAN*, 19(1), hlm. 92–98. Tersedia pada: <https://doi.org/10.30598/jbdp.2023.19.1.92>.
- Novitarianti, A. (2023) “Pengaruh Pelapisan Agar dan Jenis Kemasan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Buah Cabai Merah Besar (*Capsicum annum* L.),” *Jurnal AGrotekMAS*, 4(3), hlm. 289–298.

- Oktafany, E. dan Idiawati, N. (2016) “PENGARUH DESTILASI BERULANG DAN PEMURNIAN MENGGUNAKAN ZEOLIT TERAKTIVASI H₂SO₄ TERHADAP KOMPOSISI ASAP CAIR TANDAN KOSONG KELAPA SAWIT (TKKS),” 5.
- Palupi, N.S. et al (2010) “Penentuan Umur Simpan dan Pengembangan Model Diseminasi Dalam Rangka Percepatan Adopsi Teknologi Mi Jagung bagi UKM,” *Manajemen IKM*, 5(1), hlm. 42–52.
- Patulak, I.M. (2024) “Pemanfaatan Asap Cair Grade 1 dari Bahan Baku Bambu Apus (*Gigantochloa apus*) Sebagai Pengawet Udang Segar dengan Metode Perendaman pada Konsentrasi yang Berbeda,” *Buletin LOUPE (Laporan Umum Penelitian)*, 20(02), hlm. 163–172.
- Permana, R.D., Oramahi, H.A. dan Diba, F. (2021) “*Efficacy of Liquid Smoke Produced from Medang Wood (Cinnamomum sp.) against Schizophyllum commune*,” *Jurnal Sylva Lestari*, 9(2), hlm. 269–279. Tersedia pada: <https://doi.org/10.23960/jsl29269-279>.
- Picauly, P. dan Tetelepta, G. (2018) “Pengaruh Konsentrasi Gliserol pada *Edible Coating* Terhadap Perubahan Mutu Buah Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum* L) Selama Penyimpanan,” *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), hlm. 16–20. Tersedia pada: <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2018.7.1.16>.
- Pranoto, Y. (2012) “PERKIRAAN UMUR SIMPAN KACANG RENDAH LEMAK DILAPISI DENGAN CARBOXYMETHYL CELLULOSE MENGGUNAKAN METODE ACCELERATED SHELF-LIFE TEST (ASLT),” 32(3), hlm. 301–307.
- Putri, H.D. (2022) *Pengaruh Nano Kitosan Dari Limbah Cangkang Keong Sawah (Pila ampullacea) Terhadap Umur Simpan Sayuran Segar*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Putri, Y.R., Khuriyati, N. dan Sukartiko, A.C. (2020) “ANALISIS PENGARUH SUHU DAN KEMASAN PADA PERLAKUAN PENYIMPANAN TERHADAP KUALITAS MUTU FISIK CABAI MERAH KERITING (*CAPSICUM ANNUM* L.),” *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(2), hlm. 80–93. Tersedia pada: <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2020.021.02.2>.
- Ramadita, ., Pradiar (2024) “Inovasi Produksi Hidrogen dari Limbah Kayu Menggunakan Metode Gasifikasi dengan Kapasitas 3.300 Ton/Tahun,” *skripsi [Preprint]*.

- Reshma, C.S. dkk. (2025) “Extraction, chemical characterization, antimicrobial, and antioxidant properties of liquid smoke derived from locally sourced wood sawdust,” *International Journal of Biological Macromolecules*, 323(1), hlm. 147189. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2025.147189>.
- Retno, S. (2024) *Outlook Cabai*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekeretariat Jendral Kementrian Pertanian 2024.
- Ridhuan, K., Wahyudi (2021) “Karakteristik Proses Destilasi Asap Cair Grade 3,” *Jurnal Program Studi Teknik Mesin UM Metro*, 10(2), hlm. 288–294.
- Rindayatno dkk. (2022) “Characteristics of Charcoal Briquettes, Activated Charcoal, and Liquid Smoke from Palm Shells (*Elaeis Guineensis* Jacq),” *Formosa Journal of Sustainable Research*, 1(7), hlm. 1199–1212. Tersedia pada: <https://doi.org/10.55927/fjsr.v1i7.2192>.
- Rizal, W., A.,. Suryani (2020) “Pirolisis limbah biomassa serbuk gergaji kayu campuran: parameter proses dan analisis produk asap cair,” .2020. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 12(2), hlm. 353–364.
- Romlah, S. (2022) “Pendugaan Umur Simpan Black garlic menggunakan metode ASLT (Accelerated Shelf Life Testing) dengan pendekatan Arrhenius berdasarkan tekstur dan aktivitas antioksidan),” *Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember* [Preprint].
- Rosmania, R. dan Yanti, F. (2020) “Perhitungan jumlah bakteri di Laboratorium Mikrobiologi menggunakan pengembangan metode Spektrofotometri,” *Jurnal Penelitian Sains*, 22(2), hlm. 76. Tersedia pada: <https://doi.org/10.56064/jps.v22i2.564>.
- Rosyidah, N. dan Sa'diyah, K. (2023) “PENGARUH BERBAGAI JENIS BIOMASSA TERHADAP HASIL ASAP CAIR PADA PROSES PIROLISIS,” *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 8(4), hlm. 900–908. Tersedia pada: <https://doi.org/10.33795/distilat.v8i4.443>.
- Rusydi, S.M. (2019) *Pyrotechnology 4 in 1 : Prinsip Dasar Teknologi Pirolisa Biomassa*. Unimal Press. Tersedia pada: <http://www.unimal.ac.id/unimalpress>.
- Said, N.N.A. dan Purnama, H. (2020) “Pembuatan Bioetanol dari Limbah Kulit Kopi Arabika dan Robusta dengan Variasi Waktu Fermentasi.”

- Salindeho, N. and M. (2017) "ASAP CAIR HASIL PIROLISIS CANGKANG PALA DAN CANGKANG KEMIRI," *Unsrat Press* [Preprint].
- Salotti, I., Ji, T. dan Rossi, V. (2022) "Temperature requirements of *Colletotrichum* spp. belonging to different clades," *Frontiers in Plant Science*, 13, hlm. 953760. Tersedia pada: <https://doi.org/10.3389/fpls.2022.953760>.
- Sari, N. dan Kasiamdari, R.S. (2021) "Identifikasi dan Uji Patogenisitas *Colletotrichum* spp. dari Cabai Merah (*Capsicum annum*): Kasus di Kricaan, Magelang, Jawa Tengah," *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 26(2), hlm. 243–250. Tersedia pada: <https://doi.org/10.18343/jipi.26.2.243>.
- Sarifudin, K. (2024) "Studi Produksi dan Karakterisasi Komposisi Kimia Beberapa Kategori Asap Cair dari Tempurung Lontar (*Borassus flabellifer* L.)," *Jurnal matematika dan ilmu pengetahuan alam*, 24(2), hlm. 1–8.
- Saxena, A. dkk. (2016) "Chilli Anthracnose: The Epidemiology and Management," *Frontiers in Microbiology*, 7. Tersedia pada: <https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.01527>.
- Sembara, E.L. dan S., R.A. (2021) "Aplikasi *Edible Coating* Pati Talas Dengan Gliserol Sebagai Plasticizer Pada Penyimpanan Cabai Merah (*Capsicum Annum* L.)," *Journal of Scientech Research and Development*, 3(2), hlm. 134–145.
- Septian, F., D. (2020) "Kajian Pengaruh Pemurnian Asap Cair dengan Metode Distilasi dan Adsorpsi Menggunakan Zeolit Alam," *Jurnal Inovasi Ramah Lingkungan*, 1(2), hlm. 4.
- Septian, F., D. dan Nur (2020) "Kajian Pengaruh Pemurnian Asap Cair dengan Metode Distilasi dan Adsorpsi Menggunakan Zeolit Alam," *Jurnal Inovasi Ramah Lingkungan*, 1(2), hlm. 4.
- Seri Maulina dan Feni Sari Putri (2017) "PENGARUH SUHU, WAKTU, DAN KADAR AIR BAHAN BAKU TERHADAP PIROLISIS SERBUK PELEPAH KELAPA SAWIT," *Jurnal Teknik Kimia USU*, 6(2), hlm. 35–40. Tersedia pada: <https://doi.org/10.32734/jtk.v6i2.1581>.
- Sitanggang, D.S., & Sigalingling, R. (2020) "Uji Karakteristik Asap Cair Sekam Padi pada Alat Pirolisis Plastik Sekam Padi," *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 6(4), hlm. 787–794.

- SNI (2021) “Crude asap cair lignoselulosa sebagai bahan baku.” SNI : 8985.2021.
- Suganda, T. *dkk.* (2023) “Ekstrak Air Biji Adas (*Foeniculum vulgare* Mill.) Efektif Menekan Jamur *Colletotrichum* sp., Penyebab Penyakit Antraknosa Cabai dalam Uji In-Vitro,” *Agrikultura*, 34(2), hlm. 228. Tersedia pada: <https://doi.org/10.24198/agrikultura.v34i2.48575>.
- Suganda, T., Rizqullah, A.F. dan Widiyanti, F. (2023a) “Ekstrak Air Biji Adas (*Foeniculum vulgare* Mill.) Efektif Menekan Jamur *Colletotrichum* sp., Penyebab Penyakit Antraknosa Cabai dalam Uji In-Vitro,” *Agrikultura*, 34(2), hlm. 228. Tersedia pada: <https://doi.org/10.24198/agrikultura.v34i2.48575>.
- Suganda, T., Rizqullah, A.F. dan Widiyanti, F. (2023b) “Ekstrak Air Biji Adas (*Foeniculum vulgare* Mill.) Efektif Menekan Jamur *Colletotrichum* sp., Penyebab Penyakit Antraknosa Cabai dalam Uji In-Vitro,” *Agrikultura*, 34(2), hlm. 228. Tersedia pada: <https://doi.org/10.24198/agrikultura.v34i2.48575>.
- Suryani, R. *dkk.* (2020) “KARAKTERISTIK DAN AKTIVITAS ANTIBAKTERI ASAP CAIR DARI BIOMASSA KAYU PUTIH (*MELALEUCA LEUCADENDRA*) DAN KAYU JATI (*TECTONA GRANDIS*),” *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(2), hlm. 106–117. Tersedia pada: <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2020.021.02.4>.
- Suryani, R. *dkk.* (2023) “*Physicochemical Characteristics, Antioxidant and Antibacterial Activities of Liquid Smoke Derived from Mixed Sawdust and Cocoa Pod Husks Biomass*,” *Trends in Sciences*, 20(6), hlm. 4985. Tersedia pada: <https://doi.org/10.48048/tis.2023.4985>.
- Syska, K. et al (2025) “Sorpsi Isotermik Daun Krokot (*Portulaca oleracea* L.) dan Pendugaan Umur Simpan dengan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Model Arrhenius,” *Jurnal Agri techno*, 18(01), hlm. 15–26.
- Tobing, R.D.D.M.L. et al (2021) “*The test of the inhibition of coconut shell liquid smoke (Cocos nucifera L.) on the growth of Escherichia coli in vitro*,” *Simbiosis IX*, 2, hlm. 81–93.
- UK Health Security Agency (2024) “*Phenol: Toxicological Overview*.” Tersedia pada: <https://www.gov.uk/government/publications/phenol-properties-incident-management-and-toxicology/phenol-toxicological-overview>.

- Utama, B.P. (2019) “KARAKTERISTIK SIFAT FISIK DAN KIMIA BUNGKIL KELAPA KERING DAN BUNGKIL KELAPA DIKUKUS,” *Stock Peternakan*, 1(1).
- Wadamori, Y. dkk. (2016) “Microbiological risk assessment and antibiotic resistance profiling of fresh produce from different soil enrichment systems: A preliminary study,” *Cogent Food & Agriculture*. Disunting oleh F. Yildiz, 2(1). Tersedia pada: <https://doi.org/10.1080/23311932.2016.1274281>.
- Waryat, W. dan Handayani, Y. (2020) “Implementasi Jenis Kemasan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Sayuran Pakcoy,” *Jurnal Ilmiah Respati*, 11(1), hlm. 33–45. Tersedia pada: <https://doi.org/10.52643/jir.v11i1.847>.
- Whitworth, J.J. (2013) “EFSA lowers phenol TDI,” *FoodNavigator* [Preprint].
- Wibowo, S. (2012) “KARAKTERISTIK ASAP CAIR TEMPURUNG NYAMPLUNG (Characteristic of Smoke liquid from Nyamplung Shell),” *Jurnal penelitian hasil hutan*, 30(3), hlm. 219–227.
- Widodo dan Hidayat, S.H. (2017) “Identification of Colletotrichum Species Associated with Chili Anthracnose in Indonesia by Morphological Characteristics and Species-Specific Primers,” *Asian Journal of Plant Pathology*, 12(1), hlm. 7–15. Tersedia pada: <https://doi.org/10.3923/ajppaj.2018.7.15>.
- Wijaya, C.H. et al (2020) “Diversity and potency of Capsicum spp. grown in Indonesia.,” *Capsikum. London: IntechOpen*, hlm. 3–24.
- Wulandari, E. (2021) “PERUBAHAN MUTU CABAI MERAH BESAR (Capsicum annuum L.) PADA PENYIMPANAN ZERO ENERGY COOL CHAMBER (ZECC), REFRIGERATOR DAN SUHU RUANG,” *Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin* [Preprint].
- Wulandari, F. (2021) “Perubahan Mutu Cabai Merah Besar (Capsicum annuum L.) pada Penyimpanan Zero Energy Cool Chamber (ZECC), Refrigerator dan Suhu,” *Skripsi. Universitas Hasanudin Makasar* [Preprint].
- Yuditya, A., Hardjanto (2023) “Fluktuasi Harga dan Integrasi Pasar Cabai Merah Besar (Studi Kasus: Pasar Induk kramat Jati dan Pasar Eceran di DKI Jakarta),” *Indonesian Journal of Agricultural Resource and Environmental Economics*, 2(1), hlm. 1–13.

- Yulianti, Y. (2022) *BUDIDAYA CABAI BESAR (Capsicum annum L.) SEBAGAI BENIH DI PT. EAST WEST SEED INDONESIA*. Politeknik Negeri Lampung.
- Zahroh, I., Syska, K. dan Nurhayati, A.D. (2023) “Pendugaan Umur Simpan Tomat (*Solanum lycopersicum* L) Terolah Minimal menggunakan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Test) Model Arrhenius,” *Jurnal Agritechno*, hlm. 148–157. Tersedia pada: <https://doi.org/10.70124/at.v16i2.1196>.
- Zakaria, L. (2026) “An Overview of Major *Penicillium* Species Associated with Plant Diseases,” *Journal of Fungi*, 12(4), hlm. 286. Tersedia pada: <https://doi.org/10.3390/jof12040286>.