

DAFTAR PUSTAKA

- Ajizi, M. F., Syauqy, D., Hannats, M., & Ichsan, H. 2019. Klasifikasi Kematangan Buah Pisang Berbasis Sensor Warna dan Sensor *Load Cell* Menggunakan Metode *Naive Bayes*. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 3(3), 2472–2479.
- Arista, M. L., Widodo, W. D., & Suketi, K. 2017. Penggunaan Kalium Permanganat sebagai Oksidan Etilen untuk Memperpanjang Daya Simpan Pisang Raja Bulu. *Buletin Agrohorti*, 5(3), 334.
- Asri, H. N. 2016. Aplikasi Asap Cair dan Tempurung Kelapa Terhadap Umur Simpan Sosis Sapi Hana. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3(2): 28-30.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis (18 Edn)*. Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland, USA.
- Ayudiarti, D. I., & Sari, R. N. 2010. Asap Cair dan Aplikasinya pada Produk Perikanan. *Squalen*, 5(3). 231-238.
- Basuki, K. H. 2021. Aplikasi Logaritma dalam Penentuan Derajat Keasaman (pH). *Prosiding Diskusi Panel Nasional Pendidikan Matematika Universitas Indraprasta PGRI Jakarta.*, 1(58), 29–38.
- Fitriarni, D., & Ayuni, R. 2018. Pemanfaatan Asap Cair Alang-Alang (*Imperata cylindrica*) Sebagai Pengawet Terhadap Karakteristik Buah Pisang Makau (*Musa Spp.*). *Agrointek*, 12(1), 39.
- Ifmalinda, I., Guci, K., & Cherie, D. 2024. Pengaruh Suhu Pengeringan pada Alat Pengering Tipe Rak Terhadap Mutu Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Rona Teknik Pertanian*, 17(1), 55–64.
- Ifmalinda, I., & Windasari, R. W. 2018. Kajian Jenis Media Simpan Terhadap Mutu Pisang Cavendish (*Musa parasidiaca* 'Cavendish'). *Rona Teknik Pertanian*, 11(2), 1–

14.

- Ikhsan, Tamrin, & Kadir, M. Z. 2014. Pengaruh Media Simpan Pasir dan Biji Plastik dengan Pemberian Air Pendingin Terhadap Perubahan Mutu pada Buah Pisang Kepok (*Musa normalis* L). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 3(2), 173–182.
- Kasim, F., Fitrah, A. N., & Hambali, E. 2015. Aplikasi Asap Cair Pada Lateks. *Jurnal PASTI (Penelitian dan Aplikasi Sistem dan Teknik Industri)*, 9(1), 28–34.
- Kementrian Pertanian Republik Indonesia. 2019. Produksi Pisang Menurut Provinsi Tahun 2015-2019. Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura. Medan, Sumatera Utara
- León, K., Mery, D., & Pedreschi, F. 2015. *Color Measurement in L * A * B * Units From RGB Digital Images Color. J of Food Engineering, October*, 1–23.
- Luditama, C. 2006. Isolasi dan Pemurnian Asap Cair Berbahan Dasar Tempurung dan Sabut Kelapa Secara Pirolisi dan Distilasi. *Prosiding Konferensi Nasional Kelapa*, 93–102.
- Murtadha, A., Julianti, E., S. 2021. *Effect of Ripening Stimulant Types on Barangan Banana (Musa paradisiaca L .)*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 1(1), 47–56.
- Napitupulu, B. 2013. Kapan Beberapa Bahan Penunda Kematangan Terhadap Mutu Buah Pisang Barangan Selama Penyimpanan. *J. Hort.* 23(3), 263–275.
- Nurfazizah, R., Susanto, S., & Drajad Widodo, W. 2019. Karakterisasi dan Daya Simpan Empat Aksesori Buah Pisang Tanduk (*Musa .sp* AAB). *Buletin Agrohorti*, 7(3), 303–310.
- Pramono, E. K. 2020. Pengukuran Tingkat Kematangan Buah Pisang Cavendish Berdasarkan Reflektansi Cahaya *Led*. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(2), 88.
- Rahmatullah, Udiantaro, & Agustina, L. 2018. Pemanfaatan Asap Cair Sebagai Disinfektan untuk Memperpanjang Masa Simpan Buah Pisang Talas (*Musa paradisiaca*). *Proteksi*

Tanaman Tropika, 1(01), 12–20.

- Rahmawati, Setiawati, R. A., & Wardoyo, E. R. P. 2020. Pertumbuhan Isolat Jamur Pasca Panen Penyebab Busuk Buah Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* L.) Secara *In Vivo*. *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*, 5(2), 210–217
- Rukmiyati, A., & Sudjatmiko, S. 2020. *The potential of Liquid Smoke from Coconut Shell as a Natural Preservative. Indonesian Journal of Agricultural Science*, 21(2), 87–94.
- Salingkat, C. A., Noviyanty, A., & Syamsiar, S. 2020. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas, Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Mutu Buah Tomat. *Agroland: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 27(3), 274–286.
- Saputra, R. Y., Naswir, M., & Suryadri, H. 2020. Perbandingan Karakteristik Asap Cair pada Berbagai Grade dari Pirolisis Batubara. *Jurnal Engineering*, 2(2), 96–108.
- Silaban, S. D., Erma, P., Endang, S., Prihastanti, E., Saptiningsih, E. 2013. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Total Asam, Kadar Gula serta Kematangan Buah Terung Belanda. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, (21), 55–63.
- Silsia, D., Rosalina, Y., & Muda, F. 2011. Pemanfaatan Asap Cair Untuk Mempertahankan Kelegaan Buah Pisang Ambon Curup. *Jurnal Agroindustri*, 1(1), 8–19.
- Simatupang, S. 2006. Pengkajian Substitusi Aquades dengan Sumber Air Lainnya pada Perbanyakan Mikro Pisang Barangan dan Stroberi. *Jurnal Hortikultura*, 16(4), 299–306.
- Suhati, P. H., Araminta, A., Janitra, A. 2014. Keunggulan Asap Cair yang Berasal Dari Biomassa Sebagai Agen Antimikoba. *Jurnal Teknik Kimia*, 18(2). 134-140.
- Tanjung, Z.H. (2023). Studi Variasi Konsentrasi Asap Cair Terhadap Mutu Pisang Barangan (*Musa acuminata* L.) Selama Penyimpanan. Skripsi. Padang. Teknologi Pertanian.

- Universitas Andalas. 9, 356–363.
- Ton, S., Priyadi, D. A., & Darma, Y. Y. 2020. Pembuatan Asap Cair Guna Mendukung Pertanian Organik di Desa Bulusari, Kecamatan Kalipuro, Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 6(4), 253–259.
- Triardianto, D., Adhamatika, A., & Sucipto, A. 2022. Pengaruh Suhu Terhadap Parameter Fisik Pisang Kepok (*Musa acuminata* BC.) Selama Penyimpanan. *Agrosaintifika*, 5(1), 11–16.
- Widodo, W. D., Suneti, R., & Rahardjo, R. 2019. Evaluasi Kematangan Pascapanen Pisang Barangan untuk Menentukan Waktu Panen Terbaik Berdasarkan Akumulasi Satuan Panas. *Buletin Agrohorti*, 7(2), 162–171.
- Widyasanti, A., Quddus, H. N., & Nurjanah, S. 2019. The Application of Gamal (*Gliricidia sepium*) and Sengon (*Falcataria mollucana*) Leaves for Accelerating The Maturation Process of Cavendish Banana. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 22(1), 34–44.
- Yuliani, N. S., & Oematan, A. 2013. Identifikasi Mikrobiologi (*Staphylococcus* dan *Coliform*) Pada Susu dan Daging Serta Olahannya Di Kota Jogjakarta. *Partner*, 2(1), 20–29.
- Zulaikhah, S. R., & Fina, R. 2020. Pengaruh Penambahan Sari Buah Pisang Ambon (*Musa paradisica*) Sebagai Perisa Alami Terhadap Warna, Total Padatan Terlarut dan Sifat Organoleptik Yogurt. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 15(4), 434–440.