

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Achmadi, S.S., Mubarik, N.R., Nursyamsi, R., dan Septiaji, P. 2013. Characterization of redistilled liquid smoke of oil-palm shells and its application as fish preservatives. *Journal of Applied Sciences*. 13(3): 401-408.
- Ali, Dego Yusa, Darmaji, Purnama, dan Pranoto, Yudi. 2014. Optimasi Nanoenkapsulasi Asap Cair Tempurung Kelapa Dengan Response Surface Methodology dan Karakterisasi Nonakapsul. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 25. No.1. ISSN: 1979-7788.
- Andarwulan, N.F., Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Ariesta, R. 2013. *Jumlah Bakteri Pada Media Nutrient Agar Dengan Pemadat Swallow Globe Putih Dan Bacto-Agar Dengan Variasi Konsentrasi Pada Metode Tuang*. Program Studi DIII Analisis Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Assidiq,F., dkk. 2018. Pemanfaatan Asap Cair Tempurung Kelapa Dalam Pengawetan Daging Sapi. al-Kimiya. Vol 5. No 1 (34-41).
- Bae, E.K. dan Lee, S.J. 2008. Microencapsulation of avocado oil by spray drying using whey protein and maltodextrin. *Journal of Microencapsulation* 25(8):549-560
- Bambang Kartika, Puji Hastuti dan Wahyu Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM. Yogyakarta.
- Benhabiles, M.S., dan Salah, R., Lounici, H., Drouiche, N., Goosen, dan M.F.A., Mameri, N. 2012. Antibacterial Activity of Chitin, Chitosan, and its Oligomers Prepared from Shrimp Shell Waste. *Journal Food Hydrocolloids*, 29: 48-56.
- Billmeyer, Jr. F. W. 1994. *Book of Polymer Science*. John Wiley and Sons Inc. Singapore.
- Brooks, G. F., J. S. Butel and S. A. Morse. 2005. *Medical Microbiology*. McGraw Hill. New York.
- Buckle K A, Edwards R A, Fleet G H dan Wootton M. 1985. *Ilmu Pangan*. (Terjemahan Hari Purnomo Adiono). Universitas Indonesia (UI Press).

- De Mann, J. M. 1989. *Principle of Food Chemistry*. The Avi Pub Co. Inc., Westport. Connecticut.
- Ezhilarsi, P.N., P. Kharthik., N. Channwal., and C. Anandharamakrishman. 2012. Nanoencapsulation Techniques for Food Bioactive Components: A Review. Review Paper Food Bioprocess Technology 6:628-647. *Paper Food Bioprocess Technology* 6:628-647.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Fauzan. 2017. Pemurnian Asap Cair Tempurung Kelapa Melalui Distilasi Dan Filtrasi Menggunakan Zeolit Dan Arang Aktif. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi 2017*. Fakultas Teknik. Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Ginayati, L., Faisal, M dan Suhendrayatna. 2015. Pemanfaatan asap cair dari pirolisis cangkang kelapa sawit sebagai pengawet alami tahu. *Jurnal Teknik Kimia*, Vol. 4, No. 3.
- Girard, J.P. 1992. *Technology of Meat and Meat Product*. Ellis Horwood. New York.
- Hafriyanti, Hidayati, dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (polyethylen) dan plastik PP (polypropylen) dipasar Arengka Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*, 5(1) : 22-27.
- Herawati, Elya., Prarudianto, Agustono., Saloko., Satrijo. 2017. Pengaruh Konsentrasi Bubuk Asap Cair Tempurung Kelapa (*Cocos Nucifera* Linn) dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Bandeng Presto Asap. *Jurnal Ilmian Rekayasa Pertanian dan Biosistem*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram. Vol. 5 No.1.
- Jaka F.P Palawe, Jefri A. Mandeno, 2018. Kajian penggunaan asap cair dalam pengolahan pinekuhe ikan layang (*Decapterus ruselli*) Asap. *Jurnal ilmiah tindalung*, Vol 4 No 2 hal 71-77.
- Kiernans Food Ingredients. 2015. *Liquid Smoke Flavour*. (Online), <https://kiernans.ie/liquid-smoke-flavour.html> diakses 29 September 2020
- Korah, ARM., dkk. 2019. Pemanfaatan Asap Cair Arang Tempurung sebagai Bahan Pengawet Pada Bakso Ikan Tuna. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 10, No. 2.
- Kurniasih, R. A., Darmadji, P., dan Pranoto, Y. 2016. Pemanfaatan asap cair terenkapsulasi maltodesktrin-kitosan sebagai pengawet ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9 (1): 1-7.
- Kurniawan, C.W., Atmaka, W., Manuhara, G.J., Sanjaya, A P. 2017. Quality Characteristic Of Liquid Smoked Straw Mushroom (*Volvariella volvacea*)

- Ball During Storage. *International Symposium on Food and Agro-biodiversity (ISFA)*, 102: 1-7.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi ke-5. Terjemahan Aminudin Parakasi. UI press. Jakarta.
- Leroi, F., Jorffaud, J.J., Chevalier F. dan Cardinal, M. 1998. Study of the microbiological ecology of cold-smoked salmon during storage at 8°C. *International Journal of Food Microbiology*, 39: 111-121.
- Maryam. 2015. Applications of Liquid Smoke Powder as Flavor and Food Preservatives (Case Study : Sponge Cake). *Internasional Journal on Advanced Science Engineering*. 5 (2): 79-82.
- Moejiharto, Chamidah A dan Tri. 2010. *Pengaruh Lama Perendaman dan Penyimpanan Ikan Bandeng Asap dengan Larutan Asap Cair Terhadap Nilai AW, Tekstur, Organoleptik dan Mikrobiologi*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Pszcola, D.E. 1995. Tour highlights production and uses of smoke house base flavors. *J Food Tech*, 49: 70-74.
- Pujilestari T. 2010. Analisis Sifat Fisiko Kimia dan Anti Bakteri Asap Cair Cangkang Kelapa Sawit Untuk Pengawet Pangan. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. Balai Riset dan Standarisasi Industri. Samarinda.
- Purnama Darmadji, 2002. Aplikasi “Response Surface Methodology” untuk Optimasi Proses dengan Parameter Sensoris. *Seminar PATPI Malang (C-1) - (C-5)*.
- Rahayu, E. S. 2006. *Amankan Produk Pangan Kita: Bebaskan dari Cemaran Berbahaya. Apresiasi Peningkatan Mutu Hasil Olahan Pertanian*. Dinas Pertanian Propinsi DIY dan Kelompok Pemerhati Keamanan Mikrobiologi Produk Pangan, Yogyakarta.
- Rasi, A.J.L., dkk. 2017. Potensi Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa Terhadap Keamanan Pangan. *Jurnal Penelitian Teknik Sipil dan Teknik Kimia*. Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Tribbuwana Tunggadewi.
- Rinaldi, A., Alimuddin dan Panggabean, S.A. 2015. Pemurnian asap cair dari kulit durian dengan menggunakan arang aktif. *Molekul : Jurnal Ilmiah Kimia*. Vol. 10(2): 112-120.
- Rizkiana Amalia Pahar, 2008. Faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan konsumsi daging sapi rendah lemak. Skripsi. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Slamet Budjianto, Rokhani Hasbullah, Sulisti Rabawati, Setiadji, Sukarno dan Ita Zuraida. 2008. Identifikasi dan Uji Keamanan Asap Cair Tempurung Kelapa untuk Produk Pangan. *Jurnal Pascapanen*. Vol. 5 32-40.

- Salamah,S., dkk. 2017. Pemanfaatan Asap Cair Food Grade yang Dimurnikan dengan Arang Aktif sebagai Pengawet Ikan Nila. *Eksbergi*. Vol 14, No 2.
- Saloko, S., Darmadji, P., Bambang, S. & Yudi, P. 2014. Antioxidative and antimicrobial activities of liquid smoke nanocapsules using chitosan and maltodextrin and its application on Tuna fish preservation, *Food Bioscience*, Vol. 7, 71-79.
- Saloko, S., Darmadji, P., Setiadji, B., Pranoto, Y., dan Anal, A.K. 2013. Encapsulation of coconut shell liquid smoke in chitosan-maltodextrin based nanoparticles. *International Food Research Journal*. 20(3): 1269-1276.
- Saloko, S., P. Darmadji, B. Setiaji, dan Y. Pranoto. 2014. Determination of Principal Volatile Compounds of Nanoencapsulated Coconut Shell-Liquid Smoke As a Food Biopreservative. *Jurnal of Advances in Food Science and Technology*, 3 (3): 114- 118.
- Saloko,S., Darmadji, P., Bambang, S. & Yudi, P. 2012. Structural Analysis of Spray-dried Coconut Shell Liquid Smoke Powder. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. XXIII No. 2.
- Sedjati, S. 2006. Pengaruh Konsentrasi Khitosan terhadap Mutu Ikan Teri (*Stolephorus heterolobus*) Asin Kering selama Penyimpanan Kering. *Tesis*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Setyaningsih, D., A. Anton dan P.S. Maya. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Siskos, I., Zotos, A., Melidou, S., dan Tsikritzi, R. 2006. The effect of liquid smoking of fillets of trout (*Salmo gairdnerii*) on sensory, microbiological and chemical change during chilled storage. *Food Chemistry* , 101: 458-464.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno, 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Swastawati, F., Sumardianto dan R. Indiarti. 2006. Perbandingan Kualitas Ikan Mayung Asap menggunakan Liquid Smoke Kayu Pinus dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Saintek Perikanan*,2 (1): 29-39.
- Usmiati, S. dan H. Setiyanto. 2010. Karakteristik dadih menggunakan starter *Lactobacillus casei* selama penyimpanan. hlm. 406–414. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*, 3–4 Agustus 2010. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor.
- Visciano, P., Perugini, M., Conte, F. dan Morena, M. 2008. Polycyclic aromatic hydrocarbons in farmed rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) processed by

- traditional flue gas smoking and by liquid smoke flavourings. *Food and Chemical Technology*, 46: 1409-1413.
- Waluyo, L. 2005. *Mikrobiologi Lingkungan*. Malang: UMM Press.
- Weaver, C. 1996. *The Food Chemistry Laboratory*. CRC Press, Boca Raton, New York, london, Tokyo.
- Winarno, F.G. (2004). Ilmu Pangan dan Gizi (Ed.Rev.) Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Yatagai, M., 2004. Utilization of Charcoal and Wood Vinegar in Japan, *Seminar on Enhanching the Development on Production and Utilization of Charcoal and Wood Vinegar*, Bogor, Indonesia.
- Zuraida, I., Soekarno, dan Budjianto, S. 2011. Antibacterial activity of coconut shell liquid smoke (CS-LS) and its application on fish ball preservation. *International Food Research Journal*. 18: 405-410.

