

DAFTAR PUSTAKA

- [USDA] United State Department of Agriculture. 2001. Nutrient Data Base for Standard Reference, Release 14. Agricultural Research Service United States Department of Agriculture. Maryland.
- Afrianto, E., & Liviawaty, E. (1989). *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Aisyah, I. 2012. Pemanfaatan Asap Cair Tempurung Kelapa untuk Mengendalikan Cendawan Penyebab Penyakit Antraknosa dan Layu Fusarium pada Ketimun. *Penelitian Hasil Hutan*. 31 (2), 170-178.
- Akbar, A., Abustam, E., & Hidayat, M. N. (2014). Pengaruh lama pengolesan asap cair konsentrasi 10% dan lama penyimpanan terhadap daya ikat air dan daya putus daging. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 1(1), 141-149.
- Andi, F., Rahman, T., & Lestari, S. (2014). Pengaruh lama pengolesan asap cair terhadap nilai aktivitas air (aw) pada produk daging asap. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(1), 45-53.
- Anggraini, S. P., Ina, M., Widiastuti, R., & Lunggi, D. (2022). Pengaruh konsentrasi dan lama pengolesan asap cair terhadap kadar air dan kualitas se'i kambing. *Jurnal Teknologi Pangan*, 17(3), 145-156.
- Aoetpah, Y., Malelak, G. E., & Sulmiyati, S. (2023). Kualitas kimia dan organoleptik Se'i sapi dengan metode pengasapan berbeda. *JAS*, 8(1), 6-11.
- Apituley, A. (2012). Pengaruh formaldehid terhadap denaturasi protein dan penurunan asam amino esensial pada daging ikan tuna. *Jurnal Ilmu Perikanan*, 8(1), 45-52.
- Assan N. 2012. Consumer health maintenance related to goat meat fatty acids composition and distribution as influenced by some non genetic factors. *Sci J Review*. 1:8-16.
- Astuti, 2000. Pembuatan Asap Cair dari Tempurung Kelapa. Laporan Penelitian, Jakarta.
- Baedhowiel, M., & Pranggonowati, S. (1978). *Petunjuk Praktek Pengawasan Hasil Pertanian*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Pendidikan Menengah dan Tinggi.
- Banskalieva V, Sahlu T, Goetsch AL. 2000. Fatty acid composition of goat muscles and fat depots: a review. *Small Rumin Res*. 37:255-268.
- Basri, A. B. 2010. Manfaat asap cair untuk tanaman. *Jurnal Serambi Pertanian*, 4(5).
- Bhat, S., Kaushal, P., Kaur, M., & K, H. S. (2014). Coriander (*Coriandrum sativum* L.): Processing, nutritional and functional aspects. *African Journal of Plant Science*, 8(1), 25– 33. <https://doi.org/10.5897/ajps2013.1118>.
- Bora, N., & Tiri, J. T. K. (2022). Pengaruh Lama Waktu Pengolesan Dalam Asap Cair Kayu Kusambi Dan Suhu Pengovenan Terhadap Mutu Cakalang Asap Selama Penyimpanan. *Agrienvi: Jurnal Ilmu Pertanian*, 16(1), 107-114.

- BSN (Badan Standardisasi Nasional). (2009). *Standar Nasional Indonesia: Produk Pengasapan*. Jakarta: BSN.
- Budijanto. 2008. Identifikasi dan Uji Keamanan Asap Cair Tempurung Kelapa untuk Produk Pangan. *Jurnal Pascapanen*. 5(1), 32-40.
- Cahyono, B. 1998. Beternak domba dan kambing cara meningkatkan bobot dan analisis kelayakan usaha. Kanisius, Yogyakarta.
- Carrol, C.D., C.Z. Alvarado, M.M. Brashers, L.D. Thompson and J. Boyce. 2007. Marination of turkey breast fillets to control the growth of *Listeria monocytogenes* and improve meat quality in deli loaves. *Poult. Sci.* 86: 150 – 155.
- Chan, H. T., Smith, J. D., & Lee, K. W. (1975). Influence of relative humidity on moisture absorption rates. *Journal of Food Science and Technology*, 10(3), 145-150.
- Costa., 2013. Cara Menjaga Kualitas Daging Segar. Balai Besar Pelatihan Peternakan Kupang, Kupang.
- Darmadji P. 2009. Teknologi Asap Cair dan Aplikasinya pada Pangan dan Hasil Pertanian. Jurnal. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- DPKP DIY. 2020. Tumbuhan yang Berpotensi Sebagai Fungisida Nabati. <https://dppk.jogjapro.go.id/baca/Tumbuhan+yang+Berpotensi+Sebagai+Fungisida+Nabati/051120/88259f08e9f2df02a72f2db5e76868c44cba17b1860fcfe78d71f2ab17ef94b1230>.
- Ernawati. 2012. Efek Antioksidan Asap Cair terhadap Sifat Fisiko Kimia Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Asap Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4 (1): 121-138.
- Estiasih, T., & Ahmadi, K. (2009). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Malang: Bumi Aksara.
- Fengel, D. and G. Wengener. 1995. Kayu, Kimia, Ultrastruktur, Reaksireaksi. Diterjemahkan oleh Hadjono Sastrohamidjojo. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Fitrahuddin, A., et al. 2018. *Pemanfaatan Asap Cair Tempurung Kelapa dalam Pengolahan Daging Sapi*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5 (1) : 34-41.
- Forrest, J. C., Aberle, E. D., Hedrick, H. B., Judge, M. D., & Merkel, R. A. (1975). *Principles of Meat Science* (2nd ed.). Dubuque, IA: Kendall/Hunt Publishing Company.
- Gamman, P. M., & Sherrington, K. B. (1994). *Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi* (Edisi kedua). Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Gani, A. (2007). *Pirolisis: Dekomposisi Termal Bahan Organik*. *Jurnal Teknologi dan Rekayasa*, Vol. 5, No. 2, hal. 123-130.
- Ghazali, R. R., & Swastawati, F. (2014). Analisa tingkat keamanan ikan manyung (*Arius thalassinus*) asap yang diolah dengan metode pengasapan berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 31-38.

- Girard, J.P. 1992. Smoking, dalam J.P. Girard: Technology of Meat and Meat Products. Ellis Horwood. New York. pp: 165-201
- Gumanti, F.M. 2006. Kajian sistem produksi destilat asap tempurung kelapa dan pemanfaatannya sebagai alternatif bahan pengawet mie basah. skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Hadju, R dan W. Ma'aruf. 2006. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler terhadap pH, Daya Ikat Air Susut Masak Bakso Daging Kambing. Jurnal Zooteh. 23(1): 114-119.
- Hardianti. (2022). Pengaruh Lama Waktu Perendaman dalam Asap Cair Kayu Kusambi dan Suhu Pengovenan terhadap Mutu Cakalang Asap Selama Penyimpanan. Jurnal Agrotekbis, 16(1), 107–114.
- Hariawan, A. (2016). *Pengambilan Keputusan: Teori dan Aplikasi dalam Manajemen*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Herdiyantoro, D. (2013). *Statistika Terapan untuk Penelitian Pertanian dan Ilmu-ilmu Sosial*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Hernani dan Rahardjo. M. 2005. Tanaman Berkhasiat Antioksidan. Jakarta: PenebarSwadaya. hal 1-20, 62-63.
- Hernani, dan Hayani E. 2001. Identification of Chemical Components on Red Ginger (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) by GC-MS. Proc. International Seminar on Natural Products Chemistry and Utilization of Natural Resources. 501-505.
- Himawati, E. 2010. Pengaruh Penambahan Asap cair Tempurung Kelapa Destilasi dan Redestilasi Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Sensoris.
- Hobir, N. Bermawie, N. Ajijah, dan Sukarman. 2017. Jahe Merah var Jahira 1 dan Jahe Putih var Halina 3. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Bogor.
- Hodijah, A. (2017). *Pengaruh konsentrasi dan lama perendaman asap cair tempurung kelapa (Cocos nucifera L.) terhadap kadar polifenol, kolesterol dan organoleptik daging bebek (Anas sp.)* [Skripsi]. Universitas Pasundan.
- Hollenbeck, C.M. 1997. Novel Concepts in Technology and Design of Machinery for Production and Application of Smoke in the Food Industry dalam, A. 1976. Agricultural University of Marsaw Pergamon Press. Oxford. :1667-1671.
- Hudaya, S dan Setiasih, D. 1980. Dasar-dasar Pengawetan Ikan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Hutasoit, K., I.G.K. Suarjana, I.K. Suada. 2013. Kualitas Daging Se'i Sapi di Kota Kupang Ditinjau dari Jumlah Bakteri Coliform dan Kadar Air. Indonesia Medicus Veterinus. 2(3): 248-260.
- Hutomo, H., Swastawati, F., & Rianingsih, L. (2015). Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas Dan Kadar Kolesterol Belut (*Monopterus Albus*) Asap. Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 4(1), 7–14.
- Ina, M., Anggraini, S. P., & Widiastuti, R. (2022). Mekanisme penetrasi asap cair pada jaringan daging kambing selama pengasapan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 18(1), 50-60.

- Inda, M., Sari, D. P., & Hidayat, T. (2022). Pengaruh konsentrasi larutan asap dan lama pengolesan terhadap karakteristik cita rasa produk pengasapan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 17(4), 210-218.
- Irene, et al. 2023. *Penambahan Perasaan Jeruk Nipis Dan Jahe Serta Kombinasinya Terhadap Kualitas Kimia Se'i Daging Kambing*. Jurnal Nukleus Peternakan. Universitas Cendana. Kupang.
- Irfan, M. F. (2008). Kajian Karakteristik Oleoresin Jahe Berdasarkan Ukuran dan Lama Pengolesan Serbuk Jahe dalam Etanol. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Surakarta.
- Jahidin, Putra, Jaya. 2016. Kualitas Fisik daging Asap Dari Daging Yang Berbeda Pada Penmgasapan Tradisional. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, Volume 19, No. 1: 27-34
- Johnson, D. E. (1991). Effects of pH on meat quality and water-holding capacity. In *Meat Science and Applications* (pp. 45-67). New York: Marcel Dekker.
- Judge, M. D., Aberle, E. D., Forrest, J. C., Hedrick, H. B., & Merkel, R. A. (1989). *Principles of Meat Science* (3rd ed.). Dubuque, IA: Kendall/Hunt Publishing Company.
- Kanoni, Sri. 1991. Kimia dan Teknologi Pengolahan Ikan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajahmada. Yogyakarta.
- Karyadi, Darwin dan Muhilal. 1992. Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan. Jakarta: PT Gramedia.
- Kemenkes Indonesia 2017. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No HK.01.07/MENKES/187/2017 Tentang Formularium Ramuan Obat tradisional Indonesia.
- Kusumawardani, I.R dkk. 2008. Daya antibakteri ekstrak jahe merah (*Zingiber officilane rosc.*) dengan konsentrasi yang berbeda terhadap pertumbuhan aeromonas hydrophilla secara in vitro. *Jurnal Berkala Ilmiah Perikanan*. Universitas Airlangga. Vol. 3:75—82
- Lawrie, R. A. (1995). *Meat Science* (6th ed.). Cambridge: Woodhead Publishing.
- Luditama, C. 2006. Isolasi dan Pemurnian Asap Cair Berbahan Dasar Tempurung dan Sabut Kelapa Secara Pirolisis dan Distilasi. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 90 hal.
- Lukitaningsih, E., Sudarmanto, B. S. A., Noegrohati, S., 2001, *Analisis Kandungan Senyawa Hidrokarbon Polisiklik Aromatik Dalam Daging Olahan*, Fakultas Farmasi Universitas Gajah Mada Yogyakarta
- Lunggi, D., Anggraini, S. P., & Ina, M. (2024). Efek lama pengolesan asap cair pada penetrasi dan kualitas produk se'i kambing. *Jurnal Pengolahan Hasil Ternak*, 12(2), 75-84.
- Malelak, G.E.M. 2010. Se'i (Daging Asap Khas Timor). Penerbit Lamalera, Jakarta.
- Malelak, Y., Nope, M. F. E. B. K. T. U., & Sonbait, H. (2018). Pengaruh penambahan asap cair dan lama penyimpanan terhadap mutu organoleptik daging se'i sapi. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 1(1), 1–6.

- Margareta, M. (2016). Pengaruh Hot Water Blanching dan Larutan Asam Sitrat Terhadap Waktu Pengeringan Serta Aktivitas Antioksidan dan Kadar Kurkumin Kunyit Kuning. Skripsi. Unika Soegijapranata. Semarang.
- Martinez, J., Smith, L., & Johnson, R. (2007). Role of phenolic and carbonyl compounds in liquid smoke on protein oxidation inhibition. *Food Chemistry*, 104(3), 1023-1030.
- Mirdhayati, I., Hermanianto, J., Wijaya, C. H. dan Sajuthi, D. 2014. Profil Karkas dan Karakteristik Kimia Daging Kambing Kacang (*Capra aeragus hircus*) Jantan. *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*. 19 (1): 26-34.
- Mita, D. 2016. Kandungan Kimia Kunyit dan Pemanfaatan Kunyit. Diakses 27 Mei 2018.
- Mokmin, M., Mushollaeni, W., & Santosa, B. (2019). Kadar Air dan Total Bakteri Daging Kambing Yang Diberi Asap Cair Tongkol Jagung dan Tempurung Kelapa. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 1(1), 20-25.
- Mulyadi. (2014). *Teknologi Pengolahan Pangan: Analisis dan Evaluasi Produk*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Novita, R., Sadjadi, S., Herlina, B., & Riyadi, R. (2022). *Konsentrasi Asap Cair (Liquid Smoke) Dan Waktu Perendaman Terhadap Kualitas Daging Ayam Broiler*. *Jurnal Peternakan Silampari (JPS)* ISSN: 2089-4791, 1(2), 67-73.
- Nurhazisa, T., Susilo N., & Anggraini, Abrina, SP. (2018) Analisis Kandungan Benzo(A)Pyrene Terhadap Asap Cair dari Tempurung Kelapa Dan Tongkol Jagung. *Jurnal Penelitian Mahasiswa Teknik Sipil dan Teknik Kimia*, ISSN 2548-771X, 193-201
- Okfrianti, Y., Kamsyah, Y. Fitriyani. 2011. Pengaruh penambahan enzim protease tanaman terhadap sifat fisik dan organoleptik daging sapi. *Jurnal Penelitian. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes. Bengkulu*. Vol. 6:125—135.
- Oktarina, D., Sumpono, dan R. Elvia. 2017. Uji Efektivitas Asap Cair Cangkang Buah Hevea braziliensis Terhadap Aktivitas Bakteri Escherichia coli. *Jurnal Pendidikan dan Ilmu Kimia*. 1(1): 1-5.
- Paimin, F. B dan Murhananto (2008). *Budidaya, Pengolahan, Perdagangan Jahe*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pranata, J. 2007. Pemanfaatan Sabut dan Tempurung Kelapa serta Cangkang Sawit untuk Pembuatan Asap Cair sebagai Pengawet Makanan Alami Teknik Kimia. Universitas Malikussaleh Lhokseumawe. Aceh.
- Prasetyo, A. dan Kendriyanto. 2010. Kualitas Daging Sapi dan Domba Segar yang Disimpan pada Suhu Dingin dengan Pengawet Asap Cair. *Seminar Nasional, Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Jawa Tengah.
- Putri, R.E. dan Diana. 2015. Karakterisasi Asap Cair dari Tempurung Kelapa sebagai Pengganti Pengasapan Tradisional pada Ikan Bilih (*Mystacoleuseus padangensis*). *Agrica Ekstensia* 9(2): 9-15.
- Ratu, S. (2020). Pengaruh waktu pengasapan dan jarak antara daging dan api terhadap kadar bahan aromatik polisiklik (BAP) pada produk daging asap. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(3), 145-152.

- Rubino, M. (1998). Traditional meat products: Composition and nutritional aspects. *Food Reviews International*, 14(2), 157–176.
- Sahubawa, and Latif. 2014. *Teknologi Pengawetan Dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sanger, Grace. 2010. Oksidasi Lemak Ikan Tongkol (Auxis Thazard) Asap di Rendam dalam Larutan Ekstrak Daun Sirih. Jurnal. Manado: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Sam Ratulangi.
- Santoso B.H. 1994. JAHE Gajah. Penerbit Kanisius, Yogyakarta, Hal. 13.
- Sarifudin, K. 2023. Pengaruh penggunaan asap cair grade 2 dan kayu kusambi da lama simpan terhadap kualitas organoleptic dan mikrobiologi daging sei sapi. *Jurnal Beta Kimia* Vol 3, No 1, 50-61.
- Sasongko dkk. (2014). Aktivitas Antibakteri Asap Cair Dari Limbah Tempurung Kelapa Terhadap Daging Kelinci Asap. *Jurnal Buana Sains* Vol 14, No 2, 193-197, 2014.
- Sembor, S. M., Wakur, N., Rumondor, D. B. J., & Rumerung, S. N. (2022). Pengaruh lama pengolesan dalam asap cair terhadap sifat organoleptik sosis daging ayam. *Zootec*, 42(2), 521-528.
- Simon R, Calle B, Palmer S, Meler D, Anklam E. 2005. Composition and analysis of liquid smoke flavouring primary products. *J. Food Sci* 28: 871 - 882.
- Siragusa, G. R., & Cutter, C. N. (1994). Effects of organic acids on the survival of *Escherichia coli* O157:H7 on beef carcass surfaces. *Journal of Food Protection*, 57(10), 932-936.
- Siswanto, Widiyastuti, Y. (2004). *Penanganan Hasil Panen Tanaman Obat Komersial* (Edisi Revisi). Depok: Penebar Swadaya.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke – 6 Edisi Revisi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. i– 486
- Sunayardi, Z., Balia, R. L., & Suryaningsih, L. (2021). Karakteristik mutu sei sapi yang diolah secara tradisional terhadap berbagai kombinasi waktu dan suhu pengasapan. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 21(1), 58-65.
- Supardi, S., & Sukamto, S. (1999). Pengaruh asam organik terhadap pengawetan protein hewani. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(2), 85-92.
- Suryaningsih, L., W.S. Putranto, dan E. Wulandari. 2012. Pengaruh pengolesan daging itik pada berbagai konsentrasi ekstrak kunyit (*Curcuma domestika*) terhadap warna, rasa, bau, dan pH. *Jurnal Ilmu Ternak*, 12(1): 24-28.
- Susanto, E. 2014. Standar penanganan pasca panen daging segar. *Jurnal Ternak*, 5 (1): 15-20.
- Swize SS, Harris KB, Savell JW, Cross HR. 1992. Cholesterol content of lean and fat from beef, pork, and lamb cuts. *J Food Compos Anal*. 5:160-167.
- Syamsir. 2010. Mengenai Marinasi. Universitas Gajah Mada Press. Yogyakarta.
- Tahir, I., 1992, *Pengambilan Asap Cair secara Destilasi Kering pada Proses pembuatan Karbon Aktif dari Tempurung Kelapa*, Skripsi, FMIPA Ugm, Yogyakarta.

- Tamado, D., Budi, E., Wirawan, R., Dwi, H., Tyaswuri, A., Sulistiani, E., Asma, E. Sifat Termal Karbon Aktif Berbahan Arang Tempurung Kelapa. *Jurnal Seminar Nasional Fisika*, Universitas Negeri Jakarta. halaman 73-81. 2013.
- Tiven, N.C., E. Suryanto dan Rusmana. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengenyal yang berbeda. *Jurusan Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Ilmu dan Industri Peternakan. UGM. Yogyakarta.
- Tranggono. Dkk. 1996. Identifikasi Asap Cair dari Berbagai Jenis Kayu dan Tempurung Kelapa. *Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol.1(2): 15-24.
- Triono, A. 2006. Karakteristik Briket Arang dari Campuran Serbuk Gergajian Kayu Afrika (*Maesopsis eminil EngL*) dan Sengan (*Paraserianthes falcataria L Nielsen*) dengan Penambahan Tempurung Kelapa (*Cocos mucifera L*). [Skripsi]. Departemen Hasil Hutan. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Untoro, E., Santoso, U., & Wibowo, A. (2012). *Metode Pengujian Tekstur pada Produk Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Utomo, B.S.B., Wibowo, S. Widiyanto, T.N. 2012. Asap Cair. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo, L. 2009. Multiple Cropping. <http://wibowo19.wordpress.com/2009/10/28/multiple-cropping>.
- Wibowo, Singgih. 2014. 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Jakarta
- Wibowo, S. 1996. *Industri Pengasapan Ikan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widiastuti, R., Ina, M., & Anggraini, S. P. (2019). Perubahan struktur protein dan kandungan air pada produk daging yang diasapi. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*, 14(4), 210-218.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yulstiani, R. 2008. Monograf Asap Cair sebagai Bahan Pengawet Alami pada Produk Daging dan Ikan. Cetakan Pertama. Edisi 1. UPN Veteran Jawa Timur. Surabaya.
- Zahro, N., Hidayat, T., & Sari, D. P. (2021). Hubungan antara kapasitas retensi air dan tekstur produk daging hasil pengasapan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*, 16(3), 120-128.