

DAFTAR PUSTAKA

- Adamson, A. W. and A.P. Gast. 1997. *Physical Chemistry of Surface*. John Willy and Sons Inc. New York.
- Alberty, R.A., and F. Daniel. 1987. *Physical Chemistry*, 5 th ed, SI Version. John Wiley and Sons Inc. New York.
- Anonim. 2005. *Prospek dan Potensi Tempurung Kelapa Sawit*. Inforistek PDII LIPI 3(1):1–9.
- Anonim. 2008. *Buku Panduan Untuk Produksi dan Pemanfaatan Biomassa Asia*. The Japan Intitute Of Energy.
- Anonim. 2013. *BAB II*. Dikutip dari <http://repository.ipb.ac.id/123456789/62233/4/BAB%20II%20Tinjauan%20Pustaka.pdf> (diakses tanggal 7 Mei 2019).
- Astuti, 2000. *Pembuatan Asap Cair dari Tempurung Kelapa*. Laporan Penelitian, Jakarta.
- Astuti. 2007. *Petunjuk Praktikum Analisis Bahan Biologi*. Yogyakarta: Jurdik Biologi FMIPA UNY.
- Atkins, P. W. 1999. *Kimia Fisika Edisi Ke-2*. Penerjemah Indarto Purnomo Wahyu. Erlangga. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Produksi Padi Menurut Provinsi (Ton)*. Dikutip dari <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/865> (diakses tanggal 21 Mei 2018).
- Bridgwater, A,V. 2004. *Biomass Fast Pyrolysis*. Thermal Science 8(2):21-49.
- Bruun. 2011. *Application of Fast Pyrolysis Biochar to a Loamy soil*. Dikutip dari <http://www.risoe.dtu.dk/rispubl/.../risphd-78.pdf> (Diakses tanggal 7 Mei 2019).
- Buckingham. 2010. *Asap Cair dan Etanol*. Diakses dari [http://google.co.id/google/Asap cair danEtanol](http://google.co.id/google/Asap%20cair%20dan%20Etanol) (diakses tanggal 7 Mei 2019).
- Darmadji, P. 1992. *Temperatur Pembuatan Asap Merupakan Faktor yang Paling Menentukan Kualitas Asap yang Dihasilkan*. Surabaya.
- Darmadji, P. and Izimoto, M. 1995. *Antibacterial Effects Of Spices On Fermented Meat*. The Scientific Reports of The Faculty of Agriculture Okayama University. 83 (1): 9–15.
- Darmadji, P. 1996. *Aktivitas Anti Bakteri Asap Cair Yang Diproduksi Dari Berbagai macam Limbah Pertanian*. Yogyakarta: Agritech, Vol 16, No.4, Fakultas Teknologi Pertanian., UGM., hal 19 – 22.
- Darmadji, P., Supriyadi dan Hidayat, 1999. *Produksi Asap Cair Limbah Padat Rempah Dengan Cara Pirolisa*. Yogyakarta: Agritech, 19 (1):11-15.
- Darmadji, P. 2002. *Optimasi Pemurnian Asap Cair dengan Metode Redistilasi*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 13(3), 267-271.
- Darwis, A.A., E. Sukara. 1990. *Isolasi, Purifikasi dan Karakterisasi Enzim*. PAU BioteknologiIPB.Bogor.
- Daun, H. 1979. *Interactin Of Wood Smoke Components And Foods*. Food Technology 35(5): 66-70.
- Ervie, Oktafany., Nora, Idiawati., dan Harlia. 2016. *Pengaruh Redestilasi Berulang Dan Pemurnian Menggunakan Zeolit Teraktivasi H2SO4 Terhadap Komposisimasap Cair Tandan Kosong Kelapa Sawit (TKKS)*. Jurusan Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Tanjungpura.

- Fachraniah, Fona, Z., dan Rahmi, Z. 2009. *Penigkatan Kualitas Asap Cair Dengan Distilasi. Jurnal Reaksi*. Vol 7(14).Pp,1-11.
- Fakhri, M, H, Tanjung., Hafizhan, Luthfi. 2017. *Kajian Pengaruh Temperatur dan Waktu Pirolisis Pada Pembuatan Asap Cair (Liquid Smoke) Dari Limbah Jerami Padi*. Bandung: Jurusan Teknik Kimia ITENAS.
- Gani, Abdul, Haji. 2013. *Komponen Kimia Asap Cair Hasil Pirolisis Limbah Padat Kelapa Sawit*. Banda Aceh: Universitas Syiah Kuala Darussalam
- Girard, J. P. 1992. *In Technology Of Meat Products*. Clermont Ferrand. Ellis Horwood, New York Pp: 123-129.
- Ginting, Ferdinand Deslesev. 2008. *Pengujian Alat Pendingin literatur*. Fakultas Teknik, Universitas Indonesia.
- Gorbatov, V.M., N.N, Krylova, V.P. Volovinskaya, Y.N. Cyaskovkaya, K.I. Bazarova, R.I. Khlamova, and G.Y. Yakavlova, 1971. *Liquid Smoke For Use in Cured Meat*. Food Tech 25: 71-77.
- Hadiwiyoto, S., P. Darmadji dan S.R. Purwasari. 2000. *Perbandingan Pengasapan Panas Dan Penggunaan Asap Cair Pada Pengolahan Ikan; Tinjauan Kandungan Benzopiren, Fenol, Dan Sifat Organoleptik Ikan Asap*. Agritech 20:14-19
- Hall, M. ; Cherney, J. H., 1993. *Birds foot trefoil*. Penn State Extension. Agronomy Facts 20.
- Hasani. 1996. *Pembuatan arang aktif konvensional*. Jakarta.
- Hermanto, Muhammad,. Salman, Farizy., dan Prasetyowati. 2014. *Pembuatan asap cair dari cangkang buah karet sebagai koagulan lateks*. Palembang:Universitas Sriwijaya.
- Himawati, Endah. 2010. *Pengaruh Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa Destilasi Dan Redestilasi Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, Dan Sensoris Ikan Pindang Layang (Decapterus Spp) Selama Penyimpanan*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Jamilatun, Siti., Salamah, Siti. 2015. *Peningkatan Kualitas Asap Cair Dengan Menggunakan Arang Aktif SNTT FGDT 2015*. Yogyakarta:Universitas Ahmad Dahlan.
- Khayat, A. and Schwll, D. 1983. *Lipid Oxidation In Sea Food*. Food Tech. 37 (7):130–140.
- Mahendradatta, M. dan A.B. Tawali. 2006. *Kombinasi Bumbu Dan Asap Cair Dalam Meminimalkan Pembentukan Histamin Pada Ikan Kembung Perempuan (Rastrelliger Neglectus) Asap*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 17:143-148.
- Maga, J.A., 1987, *Smoke in Food Processing*, CRC Press, Inc., Boca Raton, Florida.
- Martell, A. E. and R.D. Hancock. 1996. *Metal Complexes in Aqueous Solution*. Plenum Press. New York.
- Nakai, T., S. N. Kartal, T. Hata, and Y. Imamura. 2006. *Chemical characterization of pyrolysis liquids of wood-based composites and evaluation of their bioefficiency*. Building Environmental. In press.
- Oscik, J. 1982. *Adsorption*. John Willey & Sons, Inc. New York.
- Oyo KB, Igbokwe PK (2001). *Production of activated carbon from coconut-shell*. J. Chem. Soc. Nig., 26(1): 91-94.
- Pari G, 2007. *Penelitian Limbah Sawit Sebagai Produk Karbonisasi*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Hasil Hutan.

- Pranata, J. 2008. *Pemanfaatan Sabut Dan Tempurung Kelapa Serta Cangkang Sawit Untuk Pembuatan Asap Cair sebagai Pengawet Makanan Alami*. Universitas Malikussaleh Lhokseumawe, (Skripsi).
- Pszczola, D.E. 1995. *Tour Highlights Production and Uses of Smoke Base Flavors*. Food Tech. (49): 70-74.
- Ratna. 2008. *Asap Cair Sebagai Bahan Pengawet Alami Pada Produk Daging Dan Ikan*. Jawa timur: UPN Veteran.
- Ruiter, A. 1979. Color of Smoked Foods. *Fooda Technol.* 33 (5): 54-63
- Safan, dkk. 2008. *Produksi Enzim Selulosa Oleh Aspergillus niger Menggunakan Substrat Jerami Padi Dengan Sistem Fermentasi Padat*. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik UNDIP Semarang Jl. Prof. Sudarto, SH Kampus Tembalang Semarang 50236.
- Saha, B.C. 2004. *in Lignocellulose Biodegradation and Application Biotechnology*. US Government Work. American Chemical Society. 2-14.
- Shaw, P.J., 1983, *Introduction to Colloid and Surface Chemistry*, Butterworth & Co, Ltd., New York.
- Sinha, H., Jhalani, A., Ravi, M, M., And Ray, A. 2000. *Modeling Of Pyrolysis In Wood*, *Rewiev. Solar Energy Society Of India Journal*. Vol 10(1). Pp.41-62.
- Suarya, P. 2008. *Adsorpsi Pengotor Minyak Daun Cengkeh Oleh Lampung Teaktivasi Asam*. Dikutip dari <http://ejournal.unud.ac.id/abstrak/j-kim-vol2-no.1-suarya.pdf> (diakses tanggal 7 Mei 2019).
- Turkey. [9] Subiarto, 2000, <http://digilib.batan.go.id/sipulitbang/fulltext/2626.pdf>
- Sucahyo, lilis. 2010. *Kajian Pemanfaatan Asap Cair Tempurung Kelapa Sebagai Bahan Koagulan Lateks Dalam Pengolahan Ribbed Smoked Sheet (Rss) Dan Pengurang Bau Busuk Bahan Olahan Karet*. Bogor: Departemen Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Institut Teknologi Bogor.
- Sutaryo, D. 2009. *Perhitungan Biomassa Sebuah Pengantar untuk Studi Karbon dan Perdagangan Karbon*. Wetland International Indonesia Programme. Bogor: 1-8.
- Tahir .1992. *Tiga macam penggolongan produk yang dihasilkan dari proses pirolisis* *Jurnal Teknologi*.
- Tranggono., Suhardi, B., Setiadji., Darmadji, P., Suprianto., dan Sudarmanto 1996. *Identifikasi Asap Cair dar Berbagai Jenis Kayu dan Tempurung Kelapa*. Yogyakarta: *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* I: 15-24.
- Tranggono., dan Bambang Setiadji, 1997. *Produksi Asap Cair dan Penggunaannya pada Pengolahan Beberapa Bahan Makanan Khas Indonesia*. Jakarta: Laporan Akhir Riset Unggulan Terpadu (III), Kantor Meristek. Puspittek.
- Varlet, Serot, Cardinal, Courcoux, Ccornet, Knkockaert, and Prost. 2007. *Relationships between odorant characteristics and the most odorant volatile compounds of salmon smoked by four industrial smoking techniques*. *Euro Food Chem.* XIV.
- Varnam, A. N, and J. P. Sutherland. 1995. *Meat and Meat Products*. Chapman and Hall. London.
- Wahyudi, I. 2001. *Pemanfaatan Blotong Menjadi Bahan Bakar Cair Dan Arang Dengan Proses Pirolisis*. Jawa Timur: Jurusan Teknik Lingkungan FTSP UPN "Veteran".
- Wastono. 2006. *Kajian Sistem Produksi Distilat Asap Temurung Kelapa Dan Aplikasi Sebagai Disinfektan Untuk Memperpanjang Masa Simpan Buah Pisang*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Widarto dan Suryanta. 1995. *Membuat bioarang dari kotoran lembu*. Yogyakarta: Penebar Swadaya.

- Widowati. 2003. *Pengaruh proses pembuatan karbon aktif terhadap komposisi kimia karbon aktif*. Semarang.
- Wijaya, M., Noor, E., Irawandi, T.T. dan Pari, G.2008. *Perubahan Suhu Pirolisis Terhadap Struktur Kimia Asap Cair Dari Serbuk Ergaji Kayu Punis*. Jurnal Hasil Hutan. 1(2) Hal 73-77.
- Winanti dan Damas. 2011, *Reaksi pirolisis*. Dikutip dari <http://digilib.its.ac.id/qsearch.php?txtKey=reaksi%20pirolisis> (diakses tanggal 7 Mei 2019).
- Zuraida, Ita. 2008. *Kajian Penggunaan Asap Cair Tempurung Kelapa Terhadap Daya Awet Bakso Ikan*. Bogor: institut pertanian bogor.
- Zuzzman J., W.A. Deer. R, A. Howie. 1985. *An Introduction to the Rock-forming Minerals*. Essex: Longman Scientific and Technical.

