

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] S. Fahmiah, “Studi pembuatan tepung premix empek-empek goreng menggunakan formulasi tepung ikan tenggiri (*Scomberomorus Commersoni*) dan tepung tapioka,” *Fak. Pertan. Univ. Hasanudin Makasar*, vol. 3, no. 1, pp. 10–27, 2017, [Online]. Available: <https://medium.com/@arifwicaksanaa/pengertian-use-case-a7e576e1b6bf>
- [2] M. Fajri and Dasir, “Studi Tenggang Waktu Penggunaan Daging Ikan Gabus Pada Pembuatan Pempek Lenjer,” *Edible*, vol. 1, no. 1, pp. 20–26, 2017, [Online]. Available: <https://jurnal.um-Palembang.ac.id/628>.
- [3] E. Ghanim Fadhallah, F. Nurainy, and E. Suroso, “Karakteristik Sensori, Kimia dan Fisik Pempek dari Ikan Tenggiri dan Ikan Kiter pada Berbagai Formulasi,” *J. Penelit. Pertan. Terap.*, vol. 21, no. 1, pp. 16–23, 2021, doi: 10.25181/jppt.v21i1.1972.
- [4] M. Muchsiri *et al.*, “Pengaruh Ekstrak Mentimun , Formulasi Tepung Tapioka dan Ikan Kakap Putih terhadap Kecerahan Pempek Lenjer Effect Of

Cucumber Extract , Tapioca Flour Formulation With White Snapper On Lightness Pempek Lenjer,” 2022.

- [5] A. Oktareza, “Model Penguatan Kelompok Pedagang Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Empek-Empek Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Pasar 26 Kelurahan Talang Semut KotaPalembang,” *Dinas Kop. dan UMKM*, no. 1, pp. 1–14, 2019.
- [6] Syadiah, “Pengaruh penambahan tepung wortel terhadap daya terima dari kandungan gizi nugget ikan kakap (Lates Carcarifer),” *J. Media Teknol. Has. Perikan.*, vol. 10, no. 1, 2022.
- [7] Departemen Kesehatan Republik Indonesia, “Daftar komposisi gizi bahan makanan,” *Bhratara Karya*, 2004.
- [8] T. D. Suryaningrum, “Prospek Pengembangan Usaha Pengolahan Pempek Palembang,” *J. Squalen*, vol. 4, no. 1, 2009.
- [9] Moulia, “Aplikasi edible coating bionanokomposit untuk produk pempek pada penyimpanan suhu ruang,” *J. Teknol. dan Ind. Pangan*, vol. 30, no. 1, 2019.

- [10] M. Mamay and M. H. Sulhan, “Analisis Kandungan Boraks Pada Pempek Yang Dijual Di Kecamatan Garut Kota,” *J. Sains dan Teknol. Lab. Med.*, vol. 6, no. 1, pp. 6–10, 2021, doi: 10.52071/jstlm.v6i1.62.
- [11] N. Sudirman, “Gambaran Penggunaan Pengawet Formalin Pada Tahu di Pasar Tradisional Pal Baeng-Baeng Kota Makassar,” *UIN Alauddin Makassar*, 2012.
- [12] A. Fatiah, “Kewajiban Sertifikasi Halal Menurut Undang- Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja Pada Produk Pangan Olah,” *JIDH Kalimantan Teng.*, 2021.
- [13] A. U. P. Santi, “Analisis kandungan zat pengawet boraks pada jajanan sekolah di SDN Serua Indah 1 Kota Ciputat,” *J. Ilm. PGSD*, vol. 1, no. 1, 2017.
- [14] A. Arumsari, “Pengaruh jenis kayu terhadap kualitas asap cair,” *J. Teknol. Separasi*, vol. 7, no. 2, 2021.
- [15] E. Ernawati, “Distilasi Asap Cair Hasil Pirolisis Limbah Serbuk Gergaji Kayu Glugu,” *Univeristas Muhammadiyah Surakarta*, 2015.

- [16] D. A. Nicolas, "Pemanfaatan Asap Cair Kayu Putih (Malaleuca Cajuputi) Sebagai Antioksidan Dalam Pengolahan Ikan Tuna Asap," *Chem. Nat.*, vol. 2, no. 2, 2014.
- [17] R. Suryani, "Karakteristik Dan Aktivitas Antibakteri Asap Cair Dari Biomassa Kayu Putih (Melaleuca Leucadena) Dan Kayu Jati (Tectona Grandis)," *J. Teknol. Pertan.*, vol. 2, no. 2, 2020.
- [18] A. Andiana, "Produk Enkapsulasi Asap Cair Sekam Padi Dan Aplikasinya Untuk Mengawetkan Tahu Putih," *J. Agroteknologi*, vol. 13, no. 2, 2019.
- [19] D. Fitriani, "Pemanfaatan Asap Cair Alang-Alang (Imperata Cylindrica) Sebagai Pengawet Terhadap Karakteristik Buah Pisang Makau (Musa.spp)," *J. Agroteknologi*, vol. 12, no. 2, 2018.
- [20] R. Salim, "Pengaruh Pemberian Asap Cair Kayu Galam Pada Kemasan Edible Film Terhadap Penurunan Mutu Ikan Patin," *J. Ris. Ind. Has. Hutan*, vol. 12, no. 2, 2020.
- [21] A. Andiana, N. Aini, and K. Karseno, "Produk Enkapsulasi Asap Cair Sekam Padi Dan Aplikasinya Untuk Mengawetkan Tahu Putih," *J. Agroteknologi*,

vol. 13, no. 02, p. 180, 2020, doi: 10.19184/j-agt.v13i02.13994.

- [22] R. A. Leviyani, R. A. Kurniasih, and F. Swastawati, "Application of Liquid Smoke for Chikuwa tilapia," *IOP Conf. Ser. Earth Environ. Sci.*, vol. 246, no. 1, 2019, doi: 10.1088/1755-1315/246/1/012084.
- [23] W. Agustina, "Pengaruh Proporsi Tepung Tapioka Terhadap Mutu Bakso Ikan Lele Yang Diberi Asap Cair Secara Sensori," *J. Agroteknologi*, 2015.
- [24] H. P. Rasydta, "Penggunaan Asap Cair Tempurung Kelapa Dalam Pengawetan Ikan Bandeng," *J. Chem. Sci.*, 2015.
- [25] M. Sujatmiko, "Pengaruh Penambahan Asap Cair Terhadap Umur Simpan Pempek Ikan Gabus Pada Suhu Ruang," *Fak. Pertan. Univ. Sriwij.*, 2020.
- [26] K. Novirman, "Analisa Mutu Bahan Olah Karet (BOKAR) Dengan Koagulan Asap Cair Kayu Pelawan (Tristaniopsis Merguensis)," *J. Sains Dasar*, vol. 9, no. 2, 2020.
- [27] A. Akbar, "Pengaruh Variabel Waktu dan Temperatur Terhadap Pembuatan Asap Cair dan Limbah Kayu

- Pelawan (*Cyanometra Cauliflora*),” *J. Tek. Kim.*, vol. 19, no. 1, 2019.
- [28] M. Mariyamah, “Potensi Asap Cair Dari Kayu Pelawan Sebagai Antioksidan, Palembang,” *CV Amanah*, 2019.
- [29] L. Ginayati, Faisal, and Suhendrayatna, “Pemanfaatan Asap Cair dari Pirolisis Cangkang Kelapa Sawit Sebagai Pengawet Alami Tahu,” *J. Tek. Kim. USU*, vol. 4, no. 3, 2015.
- [30] Haryanto, “Penerapan sistem Refrigerasi Pada Alat Pembuat Asap Cair Untuk Pengoptimalan Hasil Produksi,” *J. Austen*, vol. 12, no. 2, 2020.
- [31] Ratnawati, “Pengaruh Suhu Pirolisis Cangkang Sawit Terhadap Kuantitas dan Kualitas Asap Cair,” *J. Media Sains Indones.*, vol. 12, no. 2, 2010.
- [32] S. Budijanto, “Identifikasi Dan Uji Keamanan Asap Cair Tempurung Kelapa Untuk Produk Pangan,” *J. Pascapanen Pertan.*, vol. 5, no. 1, 2008.
- [33] S. Salamah and S. Jamilatun, “Pemanfaatan Asap Cair Food Grade Yang Dimurnikan Dengan Arang Aktif Sebagai Pengawet Ikan Nila,” *J. Eksergi*, vol. 14, no.

- 2, 2017.
- [34] Y. L. Maslukha, “Faktor Pengaruh Ekstraksi Cincau Hitam (Mesona Palustris BL),” *J. Pangan Agroindustri*, vol. 4, no. 1, 2016.
- [35] K. Ridhuan, “Pengaruh Jenis Biomassa Pada Pembakaran Pirolisis Terhadap Karakteristik dan Efisiensi Bioarang Asap Cair Yang Dihasilkan,” *J. Sinta 3*, vol. 20, no. 1, 2019.
- [36] N. Widyaningsih, “Pengaruh Jenis Biomassa Pada Pembakaran Pirolisis Terhadap Karakteristik dan Efisiensi Bioarang Asap Cair Yang Dihasilkan,” *J. Pengetah. dan Bioteknol.*, vol. 6, no. 3, 2017.
- [37] F. Assidiq, “Pemanfaatan Asap Cair Tempurung Kelapa Dalam Pengawetan Daging Sapi,” *J. Al-Kimiya*, vol. 5, no. 1, 2018.
- [38] R. E. Putri, “Karakterisasi Kinerja Alat Pembuat Asap Cair dari Biomassa Pertanian,” *J. Agrica Ekstensi*, vol. 12, no. 1, 2018.
- [39] A. H. Dafia, “Analisis Bioekonomi Sumber Daya Ikan Kakap Di Perairan Kabupaten Indramayu Jawa Barat,” *J. Perikan. dan Kelaut.*, vol. 10, no. 1, 2020.

- [40] M. Pratama, “Kinerja Label Untuk Memprediksi Umur Simpan Pempek Pada Berbagai Kondisi Penyimpanan,” *J. Teknol. Ind. Pertan.*, vol. 26, no. 3, 2016.
- [41] Anggraini, “Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Singkong Dengan Penambahan Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum L*) Sebagai Zat Antibakteri Pada Bakso Daging,” *UIN Maulana Ibrahim*, 2022.
- [42] C. Rikza, “Pengaruh Perbedaan Umpan Dan Waktu Pengoperasian Pancing Perawai (Set Bottom Longline) Terhadap Hasil Tangkapan Ikan Kakap Di Sekitar Perairan Jepara,” *J. Fish. Util. Manag. Technol.*, vol. 2, no. 3, 2013.
- [43] R. Karneta, “Difusivitas Panas Dan Umur Simpan Pempek Lenjer,” *J. Pertan. Palembang*, vol. 1, no. 1, 2013.
- [44] Alvionitas, “Manajemen usaha pengolahan modern hasil perikanan di UMKM dapur sauja Kecamatan Tambun Selatan Kabupaten Bekasi Timur Provinsi Jawa Barat,” *Pros. Semin. Nas.*, 2022.
- [45] D. Tisnaamijaya, T. Widayatsih, and F. Mulia Jaya, “Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah



- (*Hylocereus costaricensis*) Terhadap Mutu Kimia Pempek Ikan Gabus (*Channa striata*),” *J. Ilmu-ilmu Perikan. dan Budid. Perair.*, vol. 13, no. 1, pp. 21–26, 2018, doi: 10.31851/jipbp.v13i1.2059.
- [46] P. A. Pitayati, H. Herpandi, S. Lestari, and S. A. Ulfadillah, “Perendaman Pempek dengan Larutan Kitosan sebagai Edible Coating dan Pengaruhnya terhadap Umur Simpan,” *J. Fishtech*, vol. 10, no. 1, pp. 35–52, 2021, doi: 10.36706/fishtech.v10i1.14418.
- [47] K. Ridhuan, D. Irawan, and R. Inthifawzi, “Pyrolysis Combustion Process with Biomass Type and Characteristics of The Liquid Smoke Produced,” *Turbo*, vol. 8, no. 1, pp. 69–78, 2019.
- [48] F. Assidiq, T. D. Rosahdi, and B. V. El Viera, “Pemanfaatan Asap Cair Tempurung Kelapa dalam Pengawetan Daging Sapi,” *al-Kimiya*, vol. 5, no. 1, pp. 34–41, 2018, doi: 10.15575/ak.v5i1.3723.
- [49] LPPT UGM, *Peralatan Laboratorium*. 2018.
- [50] I. G. N. A. Y. A. Diatmika, P. K. D. Kencana, and G. Arda, “Karakteristik Asap Cair Batang Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* BUSE-KURZ) yang Dipirolisis pada Suhu yang Berbeda,” *J. BETA*

(*Biosistem dan Tek. Pertanian*), vol. 7, no. 2, p. 271, 2019, doi: 10.24843/jbeta.2019.v07.i02.p07.

- [51] A. J. L. Rasi and Y. P. Seda, “Potensi Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa terhadap Keamanan Pangan,” *eUREKA J. Penelit.*, vol. 3, no. 2, pp. 1–10, 2017.
- [52] I. N. S. Miwada and D. A. N. M. Hartawan, “), kadar fenol, kadar asam dan nilai TBA. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan asap cair dengan waktu marinasi yang berbeda memberikan pengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kadar fenol dan nilai TBA. Namun, belum berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap ka,” vol. 15, pp. 1–14, 2014.
- [53] M. Horri, R. Eriawan, S. P. A. Anggraini, and S. Yuniningsih, “Teknologi Pengawetan Bahan Pangan dengan Penambahan Asap Cair dari Tempurung Kelapa dan Sabut Kelapa Melalui Proses Pirolisis dan Redestilasi,” *eUREKA J. Penelit. Tek. Sipil dan Tek. Kim.*, vol. 2, no. 1, pp. 9–18, 2018, [Online].  
Available:  
<https://publikasi.unitri.ac.id/index.php/teknik/article/view/1135>
- [54] S. Haryati, S. Sudjatina, and E. Y. Sani, “Karakteristik

Fisikokimia Dan Organoleptik Kerupuk Substitusi Susu Dan Tepung Tapioka Dengan Metode Cair,” *J. Pengemb. Rekayasa dan Teknol.*, vol. 15, no. 1, p. 54, 2019, doi: 10.26623/jprt.v15i1.1506.

- [55] [BSN] Badan Standardisasi Nasional, “SNI 7661- 2019 tentang Pempek,” *Badan Stand. Nas.*, 2019.
- [56] D. Xyzquolyna and M. S. Akili, “Penggunaan Asap Cair terhadap Masa Simpan Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis),” *Agropolitan*, pp. 22–62, 2016.
- [57] P. Anggraini, A. N. Asikin, and I. Kusumaningrum, “Pengaruh Konsentrasi Asap Cair terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Ikan Baung (Mystus gulio) Asap,” *Media Teknol. Has. Perikan.*, vol. 10, no. 1, p. 60, 2022, doi: 10.35800/mthp.10.1.2022.35361.
- [58] Cut Bidara Panita Umar, “Penyuluhan Tentang Pentingnya Peranan Protein Dan Asam Amino Bagi Tubuh Di Desa Negeri Lima,” *J. Pengabd. Ilmu Kesehat.*, vol. 1, no. 3, pp. 52–56, 2021.
- [59] N. T. A. Sutanaya, P. . D. Kencana, and G. Arda, “Aplikasi Penggunaan Asap Cair terhadap Daya Awet

- Fillet Ikan Tuna,” *J. BETA (Biosistem dan Tek. Pertanian)*, vol. 6, no. 2, p. 82, 2018, doi: 10.24843/jbeta.2018.v06.i02.p04.
- [60] Y. Arlita, “Identifikasi Bakteri *Escherichia Coli* Dan *Salmonella Sp.* Pada Makanan Jajanan Bakso Tusuk Di Kota Manado,” *J. e-Biomedik*, vol. 2, no. 1, pp. 9–14, 2014, doi: 10.35790/ebm.2.1.2014.4387.
- [61] A. C. Kauffmann and V. S. Castro, “Phenolic Compounds in Bacterial Inactivation: A Perspective from Brazil,” *Antibiotics*, vol. 12, no. 4, pp. 1–24, 2023, doi: 10.3390/antibiotics12040645.
- [62] S. Florensia, P. Dewi, and N. R. Utami, “Pengaruh Ekstrak Lengkuas pada Perendaman Ikan Bandeng terhadap Jumlah Bakteri Pengaruh Ekstrak Lengkuas pada Perendaman Ikan Bandeng terhadap Jumlah Bakteri,” *J. Life Sci.*, vol. 1, no. 2, pp. 113–114, 2012.
- [63] U. Y. Deni Agus Triawan, Ria Nurwidiyani, Nesbah, Dyah Sarsiwi Hamurwani, Noza Alikea Puteri, Alemina Vintanta Nasution, “Preparation of LiquidSmoke Made from Coffee Husk and Its Application as A Latex Coagulant,” *J. Teknol. Pertan.*, vol. 24, no. 1, pp. 1–8, 2023.

- [64] Y. Angraini, “Pengaruh Perendaman Larutan Asap Cair Terhadap Mutu Bakso Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*),” *J. Online Mhs.*, vol. 224, no. 11, pp. 122–130, 2019.
- [65] L. A. Nanda, P. H. Riyadi, and S. Suharto, “Pengaruh Aplikasi Asap Cair Pada Edible Coating Karagenan Terhadap Umur Simpan Produk Bakso Ikan Tenggiri,” *J. Ilmu dan Teknol. Pangan*, vol. 5, no. 1, pp. 31–41, 2023.
- [66] N. Widyaningsih, F. Swastawati, and L. Rianingsih, “Pengaruh Penambahan Asap Cair Redestilasi Terhadap Bakso Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Selama Penyimpanan Suhu Ruang,” *J. Peng. & Biotek. Has. Pi.*, vol. 01, no. 3, pp. 1–7, 2017, [Online]. Available: <http://www.albayan.ae>
- [67] S. Kadir, P. Darmadji, and C. Hidayat, “Fractionation And Identification Of Volatile Compounds In Liquid Smoke From Hybrid Coconut Shell,” *Agritech*, vol. 30, no. 2, pp. 57–67, 2010, [Online]. Available: files/3/Kadir et al. – 2010 FRAKSINASI DAN IDENTIFIKASI SENYAWA VOLATIL PADA A.pdf

- [68] L. Rosmainar, K. -, A. N. Toemon, and I. Sulastri, “Aktivitas Antibakteri Hand Sanitizer Berbahan Dasar Asap Cair Hasil Torefaksi Cangkang Kelapa Sawit Terhadap Bakteri *Escherichia coli*,” *J. Farm. Udayana*, vol. 11, no. 1, p. 15, 2022, doi: 10.24843/jfu.2022.v11.i01.p03.
- [69] A. Nursiwi, P. Darmadji, and S. Kanoni, “Pengaruh Penambahan Asap Cair Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Telur Asin Rasa Asap,” *J. Teknol. Has. Pertan.*, vol. 6, no. 2, 2013, doi: 10.20961/jthp.v0i0.13518.