

DAFTAR PUSTAKA

- Aditama, F. Z. 2014. Pengaruh Penggunaan KMnO₄ Sebagai Bahan Penyerap Etilen Selama Penyimpanan Buah Alpukat (*Persea Americana*, Mill). *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Adhitya, P.Y., R. Hasbullah dan Y.P. Aris. 2013. Pengaruh Penambahan Kalium Permanganat Terhadap Mutu Pisang (CV. Mas Kirana) pada Kemasan Atmosfer Termodifikasi Aktif. *J. Pascapanen* 10(2):83-84.
- Arista, M. L. 2014. Penggunaan Kalium Permanganat Sebagai Oksidan Etilen untuk Memperpanjang Daya Simpan Pisang Raja Bulu. *Skripsi*. IPB. Bogor.
- Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. 2008. *Teknologi Budidaya Pisang*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Bastaman S. 1989. *Mempelajari Proses Degradasi Dan Ekstraksi Chitin Dan Chitosan dari Kulit Udang (Nephrops virens)*. The Institute for Research on Chemistry and Multi Various Industry.
- Cahyono, B. 1995. *Pisang*. Kanisius. Yogyakarta.
- Dharmakhasula, M.H. 2012. Prtotype Alat Pengukur Kematangan Buah Mangga (*Mangifera indica* L.) Menggunakan Deret Sensor LDR. *Skripsi*. Fakultas Pertanian , Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Faiz, M.S. 2014. Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Daya Simpan Buah Pisang Ambon. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Febrianto, S. H. 2009. Penggunaan Bahan Penjerap Etilen pada Penyimpanan Pisang Barangan dengan Kemasan Atmosfer Termodifikasi Aktif. *Skripsi*. Fakultas Pertanian USU. Medan.
- Fernando, R. S. 2014. Pengaruh Konsentrasi Kitosan Sebagai *Edible Coating* dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Jambu Biji Merah. *J. Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2(1): 37-46.
- Gardjito, Murdijati. 2003. *Hortikultura Teknik Analisis Pasca Panen*. Transmedia Mitra Printika. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- .2014. *Fisiologi Pascapanen Buah dan Sayur*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Hadiwiyoto, S dan Soehardi. 1981. *Penanganan Lepas Panen 1*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Hasbi, D. S. dan Juniar. 2005. Masa Simpan Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L) pada Berbagai Tingkat Kematangan, Suhu dan Jenis Kemasan. *Jurnal. Teknologi dan Industri Pangan*. 16(3) : 199-205.
- Hardjito, L. 2006. *Aplikasi Kitosan Sebagai Bahan Tambahan Makanan dan Pengawet*. Prosiding Seminar Nasional Kitin-Kitosan. Departemen Teknologi Hasil Perairan. FPIK IPB. Bogor.
- Hirano, S. 1989. *Chitin and Chitosan*. Republica of Germany : Encyclopedia of Industrial Chemistry.
- Jannah, U.F. 2008. Pengaruh Bahan Penyerap Larutan Kalium Permanganat terhadap Umur Simpan Pisang Raja Bulu. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kementerian Kesehatan RI. 2012. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta.
- Kitinoja, L. dan A. A. Kader. 2003. *Praktik-praktik Penanganan Pascapanen Skala Kecil: Manual untuk Produk Hortikultura (Edisi ke 4)*. Penerjemah: I. M. S. Utama. Udayana-Press. Bali.
- Kittur F.S., K.R. Kumar dan R.N. Tharanathan. 1998. Functional packaging properties of chitosan films. *Z Lebensm Unters Forsch A*. 206 (1): 44-47.
- Kurniawan, A. 2008. Penggunaan Silika Gel dan Kalium Permanganat Sebagai Bahan Penyerap Etilen. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Dirjen Dikti PAU Pangan dan Gizi. Jakarta.
- Nuskha, A.L. 2012. Keberadaan dan Jenis Kultivar serta Pemetaan Persebaran Tanaman Pisang (*Musa* sp) pada Ketinggian yang Berbeda di Pegunungan Kapur Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. *Tesis*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Pantastico, Er. B. 1986. *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruit and Vegetables*. Terjemahan Kamariyani. 1986. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 560 hal.
- Prabawati, S., Suyanti dan Dondy, A.S. 2009. Teknologi Pasca Panen dan Pengolahan Buah Pisang. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Bogor.

- Prasetio , I. 2016. Kajian Penambahan IAA pada Pelapisan Kitosan terhadap Umur Simpan dan Mutu Buah Jambu Biji. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Purwoko dan Suryana. 2000. Efek Suhu Simpan dan Pelapis terhadap Perubahan Kualitas Buah Pisang Cavendish. *Buletin Agron* 28(3): 77-84.
- Rismunandar. 1990. *Bertanam Pisang*. C.V. Sinar Baru. Bandung.
- Roberts, G.A.F. 1992. *Chitin Chemistry*. The Macmillan Press Ltd. London.
- Sambeganarko, A. 2008. Pengaruh Aplikasi $KMnO_4$, Ethylene Block, Larutan $CaCl_2$ dan CaO terhadap Kualitas dan Umur Simpan Pisang (*Musa parasidiaca* L.) Varietas Raja Bulu. *Skripsi*. Fakultas Pertanian IPB. Bogor
- Santoso B.B. dan B.S. Purwoko. 1995. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen Tanaman Hortikultura*. Indonesia Australia Eastern Universities Project.
- Satuhu dan Suyanti. 2002. *Pisang, Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Shofiyani, A. dan G. P. Budi. Upaya Pengembangan Tanaman Pisang Mas (*Musa paradisiaca* L.) Bebas Patogen Melalui Metode Kultur Meristem. *Agritech* 8 (1):46-66.
- Sholihati. 2004. Kajian Penggunaan Bahan Penyerap Etilen Kalium Permanganat untuk Mempepanjang Umur Simpan Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L.) *Tesis*. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suhardi. 1992. *Khitin dan Khitosan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Suyanti. 2012. *Pisang, Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syarief, R dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Turhan, K. N. 2010. Is edible Coating an Alternative to Map for Fresh and Minimally Processed Fruits. *Acta Horticulture*. 876 (1): 299-305.
- Widianto, Y. T. Pengaruh Penggunaan $KMnO_4$ dan Jenis Pengemasan Terhadap Umur Simpan Buah Pisang Mas. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Winarno F,G. dan Wirakartakusumah. 1979. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya. Jakarta.
- Zuidar, S.A. 2000. *Fisiologi Pasca Panen (Buku Ajar)*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.