

DAFTAR PUSTAKA

- Arpah. 2001. Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Badan Agribisnis Departemen Pertanian. 1999. *Kelayakan Investasi Agribisnis I: Pisang, Durian, Jeruk, Alpukat*. Kanisius. Yogyakarta. 80 hal.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian (BP2P). 2008. Teknologi budidaya pisang. (On-line) <http://deptan.go.id/syarat-tumbuh-tanaman-pisang>. Diakses 7 Agustus 2018.
- Brown, W.E, 1992. Plastic in Food Packaging. Marcel Dekker, Inc, New York.
- Buckle, A.E., A.W. Cooper, A.R. Lyne, and J.M. Ewart. 1985. Formaldehyde Fumigation in Animal Housing and Hatcheries. *Society of Applied Bacteriology Technical Series 16*. Birmingham. 55 hal.
- Darmajana, D.A. 2008. Upaya memperpanjang umur simpan ubi jalar (*Ipomoea batatas*) dengan tekni pelilinan. Balai Besar Teknologi Tepat Guna, Subang.
- Hapsari, L. dan A. Masrum, 2011, Keragaman dan karakteristik pisang (*Musa acuminata*) kultivar group diploid AA koleksi Kebun Raya Purwodadi, Prosiding Seminar Nasional Konservasi Tumbuhan Tropika: Kondisi dan Tantangan ke Depan, Kebun Raya Cibodas, LIPI. Hal 225 – 229.
- Hurme, E., Malm, T.S., Ahvenainen, R., Dan Nielsen, T. 2002. Active And Intelligent Packaging. In: Minimal Processing Technologies In Food Industry. T. Ohlsson Dan N. Bengtson (Ed). Crc Press, Cambridge, England.
- Johansyah, A., E. Prihastanti., dan E. Kusdiyantini. 2014. Pengaruh Plastik Pengemas Low Density Polyethylene (LDPE), High Density Polyethylene (HDPE), Polipropilen (PP) Terhadap Penundaan Kematangan Buah Pisang mas (*Lycopersicon esculentum* Mill). *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 22 (1): 46-57.
- Kader, A. A. 2013. Postharvest technology of horticultural crops – an overview from farm to fork. *Ethiopian Journal of Applied Sciences and Technology* 1: 1-8.

- Kusmiadi, R. 2011. Kajian Efikasi Ekstrak Rimpang Jahe dan Kunyit Sebagai Upaya untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Salak Pondoh Akibat Serangan Cendawan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Masturi, H., dan N. Kesumawati. 2017. Pengaruh faktor pada kemasan sale pisang terhadap permintaan konsumen. *Jurnal agroqua*, 15(2):79-86.
- Matto AK, Murata T, Pantastico ErB, Chachin K, Phan CT. 1989. *Perubahan-perubahan kimiawi selama pematangan dan penuaan*. Di dalam : Pantastico ErB, Tjitrosoepomo G, editor. Fisiologi Pascapanen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Sub Tropika. Jogjakarta : Gadjah Mada University Press. Hlm. 160-197.
- Napitupulu B. 2013. Kajian beberapa bahan penunda kematangan terhadap mutu buah pisang barangan selama penyimpanan. *J Hort*. 23(3):263-275.
- Nuskha, A.L. 2012. Keberadaan dan Jenis Kultivar serta Pemetaan Persebaran Tnaman Pisang (*Musa sp*) pada Ketinggian yang Berbeda di Pegunungan Kapur Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. *Tesis*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Prabawati, S., Suyanti dan Dondy, A.S. 2009. *Teknologi Pasca Panen Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Bogor 53 hal.
- Pradhana, A. Y. 2016. Respon pisang mas kirana terhadap kemasan atmosfer termodifikasi aktif. Balai Penelitian Tanaman Palma. *Makalah Informatika Pertanian*, Vol. 25(1):51-60.
- Purwoko, B.S., dan K. Suryana. 2000. Efek suhu dan pelapis terhadap perubahan kualitas buah pisang Cavendish. *Bul. Agron*. 28(3) 77-84.
- Rathore, H. A., Tariq, M., Shehla, S., and Saima, M. 2009. Effect of polyethylene packaging and coating having fungicide, ethylene absorbent and antiripening agent on the overall physico-chemical composition of chaunsa white variety of mango at ambient temperature during storage. *Pakistan Journal of Nutrition* 8 (9): 1356-1362
- Roiyana, M, Munifatul I dan Erma P. 2012. *Potensi Dan Efisiensi Senyawa Hidrokoloid Nabati Sebagai Bahan Penunda Pematangan Buah*. *Buletin Anatomi dan Fisiologi* 20 (2): 40-50.
- Salunkhe DK. 1976. Storage, Processing, and Nutritional of Fruits and Vegetables. CRC Press, USA.

- Shahnawaz, M., A.S Saghir, A.H. Soomro, A.A. Panhwar and S.G. Khaskheli. 2012. Quality Characteristics of Tomatoes (*Lycopersicon esculentum*) Stored in Various Wrapping Materials. *African Journal of Food Science and Technology*. 3(5):123-128.
- Sudarmadji. S., Haryono.B., Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Suyani dan A. Supriyadi. 2008. *Pisang, Budidaya, Pengelolaan dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya. Jakarta. 124 hal.
- Tjitrosoepomo, G.. 2000, *Morfologi Tumbuhan Yogyakarta*: Gajah Mada University Press. 266 hal.
- Widjanarko, S.B., Martati, E. & Andhina, P.N. 2012. Mutu Sosis Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Akibat Penambahan dan Konsentrasi Binder. *J. Tek. Pert.* (5): 106- 115.
- Wills, R.B:H., W.B. Wc Glasson. D. Graham, T.H. Lee, E.G. Hall. 1989. *Postharvest And Introduction to the Physiology and Handling of Fruits and Vegetables*. A VI Publ., Connecticut.
- Wills, R.H.H., T.H. Lee., D. Graham., W.B. McGlasson and E.G. Hall .1998. *Postharvest An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables, and Ornamental*. New South Wales University Press Limited.