

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, Wita. 2008. Penggunaan Bahan Pelapis Dan Plastik Kemasan Untuk Meningkatkan Daya Simpan Buah Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arista, M. L. 2014. Penggunaan Kalium Permanganat Sebagai Oksidan Etilen untuk Memperpanjang Daya Simpan Pisang Raja Bulu. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. 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/penyuluhan/syarat-tumbuhan-tanaman-pisang>. Diakses 28 Januari 2017.
- Badan Standar Nasional (BSN). 2003. *Uji Organoleptik Produk Pangan*. (*On-line*) <http://sisni.bsn.go.id/>. Diakses 21 Februari 2017.
- Budianto, Pandu, I., dan Sari, P. N. 2011. Kajian Penggunaan Berbagai Jenis Biobriket Sebagai Alternatif Pengganti Minyak Tanah Untuk Rumah Tangga. *Jurnal Agroindustri, Volume 1, No.2: 28 – 37*.
- Brown E. S. dan Dellmann H. D.. 1992. *Buku Teks Histologi Veteriner Edisi Ketiga*. Universitas Indonesia Press, Jakarta. Di terjemahkan oleh Hartono R. dan S. S. Juwono. 718 hal.
- Coles, R., D. McDowell and M.J. Kirwan. 2003. *Food Packaging Technology*. Blackwell Publishing. Denmark. 324 hal.
- Dumadi S.R. 2001. Penggunaan Kombinasi Adsorban untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Pisang Cavendish. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 12:13-20.
- Gaman, P. M, dan K. B. Sherrington. 1992. *Ilmu Pangan*. UGM Press. Yogyakarta. 317 hal.
- Gardjito, M. dan Y. R. Swasti. 2014. *Fisiologi Pascapanen Buah dan Sayur*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 274 hal.
- Hartanto, R. dan C. Sianturi. 2008. Perubahan Kimia, Fisika dan Lama Simpan Buah Pisang Muli Dalam Penyimpanan Atmosfir Pasif. *Prosiding Seminar*

Nasional Sains dan Teknologi-II, Universitas Lampung, Lampung. 17-18 November 2008.

- Johansyah, A., E. Prihastanti., dan E. Kusdiyantini. 2014. Pengaruh Plastik Pengemas Low Density Polyethylene (LDPE), High Density Polyethylene (HDPE), dan Polipropilen (PP) Terhadap Penundaan Kematangan Buah Pisang mas (*Lycopersicon esculentum* Mill). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, Volume XXII, No. 1: 46 – 57.
- Kader. 2013. Recommendations for maintaining postharvest quality. (*On-line*) <http://postharvest.ucdavis.edu/Produce/ProduceFacts/Fruit/banana.shtml>. diakses 28 Januari 2017.
- _____. 1992. Postharvest Biology: An Overview. P. 15-20. *Dalam*. Kader. A. A (Ed). Postharvest Technology for Horticultural Crops.(Second edition). Publ. 3311. University of California Barkeley.
- Karina A.R., S. Trisnawati, D. Indradewa. 2011. Pengaruh Macam dan Kadar Kitosan Terhadap Umur Simpan Dan Mutu Buah Stroberi. *Jurnal Pertanian*. Fakultas Pertanian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kartasapoetra, A.G. 1994. *Teknologi Penanganan Pasca Panen*. Bumi Aksara. Jakarta. 105 hal.
- Kementerian Pertanian. 2015. Statistik Produksi Hortikultura 2014. (*On-line*) <http://www.pertanian.go.id/ATAP2014-HORTI-pdf/211-Prod-Pisang.pdf>. diakses 28 Januari 2017.
- Novita, Melly, Satriana, Martunis, S. Rohaya, dan E. Hasmarita. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Pisang mas Segar (*Lycopersicum pyriforme*) Pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, Volume 4, No.3: 1 – 8.
- Nugraheni, A. 2006. Pengaruh Wadah Kemas dan Bahan Pengisi Terhadap Mutu Buah Pisang Raja Bulu (*Musa* “AAB” Raja Bulu). *Skripsi*. Departemen Budidaya Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 34 hal.
- Nurminah, Mimi. 2002. Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas Serta Pengaruhnya Terhadap Bahan yang Dikemas. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Pantastico, Er. B. 1986. *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and VegeTabels*. 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. 53 hal.
- Pranindra, R. Abiyoga Gladi. 2015. Kajian Kalium Permanganat (KMnO₄) Dan Bahan Pengemas Plastik Untuk Lama Masa Simpan Buah Stroberi (*Fragaria spp.*). *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman.
- Pribadi, Ageng Nur. 2017. Penggunaan Kalium Permanganat (KMnO₄) Sebagai Upaya Memperpanjang Umur Simpan Pisang (*Musa paradisiaca.*) Varietas Raja Bulu. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman.
- Rukmana, R. 1998. *Stroberi, Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta. 81 hal.
- Sabrina B. 2012. Efektivitas bahan pembungkus oksidator etilen untuk memperpanjang masa simpan buah pisang Raja Bulu. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Salasa, B. 2005. Pengaruh Pelapisan Lilin dan Suhu Penyimpanan Terhadap Laju Produksi Etilen dan Mutu Buah Salak Pondoh (*Salacca edulis Reinw*). *Tesis*. 2004. Program Pasca Sarjana. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. (Tidak dipublikasikan). 61 hal.
- Sambeganarko, A. 2008. Pengaruh Aplikasi KMnO₄, *Ethylene Block*, Larutan CaCl₂ dan CaO Terhadap Kualitas dan Umur Simpan Pisang (*Musa paradisiaca. L*) Varietas Raja Bulu. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Santoso B dan B.S. Purwoko 1995. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen Tanaman Hortikultura Indonesia*. Indonesia Australia Eastern Universities Project.
- Satyan, K.J. Scott, D. Graham. 1992. Storage of Banana Bunches in Sealed Polyethylene Bags. *Journal Horti Sci.* 67(2):7.
- Sarode SC, Tayade NH. 2009. Physiochemical changes during ripening in ‘Williams, Zeling, and Grand Nain’ banana. *Journal Dairying Foods & Home Sci.* 28(3-4):220-224.
- Sholihati. 2004. Kajian Penggunaan Bahan Penyerap Etilen Kalium Permanganat untuk memperpanjang Umur Simpan Pisang Mas (*Musa paradisiaca var. sapientum L.*). *Tesis*. Sekolah Pasca Sarjana IPB. Bogor.
- Siagian, Hotman. 2009. Penggunaan Bahan Penjerap Etilen Pada Penyimpanan Pisang Barangan Dengan Kemasan Atmosfer Termodifikasi Aktif. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.

- Sinaga, R. M. 1986. *Pengaruh penyimpanan dalam atmosfer terkontrol dan tingkat kematangan terhadap daya simpan tomat*. Media. Teknol. Pangan. 2(III).
- Sitorus, Randy, Terip, K., dan Zulkifli, L. 2014. Pengaruh Konsentrasi Kitosan Sebagai *Edible Coating* dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Jambu Biji Merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, Volume 2, No. 1*: 37 – 46.
- Soekarto, S. 2002. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara.
- Subawo, G., A. Kodir, Suparwoto dan Y. Hutapea. 2005. *Penggalian Data Pendukung Domestikasi dan Komersialisasi Jenis, Spesies, dan Varietas Tanaman Buah di Sumatera Selatan*. Prosiding Lokakarya I. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura. Jakarta. Vol. 1:83-100.
- Suketi, K., Poerwanto, R., Sujiprihati, S., Sobir, dan Winarso. 2010. Studi Karakter Mutu Buah Pepaya IPB. *Jurnal Hortikultura Indonesia Volume 1, No (1)*: 17 – 26.
- Suryana, Asep, dan Rochanda, W. 2013. Pengaruh Konsentrasi Kitosan Terhadap Lama Masa Simpan dan Mutu pada Dua Tingkat Kematangan Pepaya Callina (*Carica papaya* L.). *Jurnal Agroswagati, Volume 2, No.2*: 54 – 63.
- Suyanti dan A. Supriyadi. 2008. *Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya. Jakarta. 124 hal.
- Tjitrosoepomo, G.. 2000, *Morfologi Tumbuhan*. Yogyakarta: GadjahMada University Press. 266 hal.
- Turner, D. W. 1997. Banana and Plantain. p.47-77. In S. K. Mitra (Ed). *Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruits*. CAB International, Walling Ford. UK.
- Widjanarko, S. B. 2012. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen*. Universitas Brawijaya Press. Malang. 268 hal.
- Wills, R. B. H., T. H. Lee, P. Graham, W. B McGlasson and E. G. Hall, 1981. *Postharvest: An Introduction to The Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*. An AVI Book, Van Nostrand Reinhold, New York.
- Winarno, F.G. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. Penerbit Mbrio Press. Bogor. 198 hal.