

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A. bin. (2016). *Metode Accelerated Shelf Test (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya dan Cempedak*. *Informatika Pertanian*, 25(2), 189–198.
- Adeyemi, O. S. dan Oladaji, A. T., 2009. *African Journal of Biotechnology*. 8(5), PP. 858-859
- Agrotek. (2019). *Morfologi dan Klasifikasi Pisang*. Agrotek.id.
- Akilie, M. (2020). *Kombinasi Suhu Rendah Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik Buah Pepaya California (Carica papaya L.)*. 3(1): 35.
- Alexandra, Y. (2014). *Aplikasi Edible Coating dari Pektin Jeruk Songhi Pontianak (Citrus nobilis Var Microcarpa) pada Penyimpanan Buah Tomat*. JKK. 3(4). Halaman 11-20.
- Amiot, J.M., A. Fleuriet., Cheynier, V., & J, Nicolas. (1997). *Phenolic Compounds and Oxidative Mechanisms in Fruit and Vegetables*, In Tomas-Barberan F,A, R.J (Eds.) *Phytochemistry of Fruits and Vegetables, Proceedings of the Phytochemical Society of Europe* Clarendon Press, 51-53.
- Anna, E. Y. (2012). *Pengaruh Jenis Perangsang Pematangan terhadap Mutu Buah Terung Belanda (Cyphomandra betacea)*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara
- Anonim. (2018). *Penggunaan Ethepon*. m.id.plant-growth-regulator.com (diakses 4 Juni 2022, Pukul 12.30).
- Anggraini, R., & N. D. Permatasari. (2017). *Pengaruh Lubang Perforasi dan Jenis Plastik Kesan Terhadap Kualitas Sawi Hijau (Brassica Juncea)*. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 14(3): 154-162.
- Astiti, N. P. G. (2020). *Respons Berbagai Bagian Tandan Buah Pisang Kepok (Musa paradisiaca L.) Terhadap Pemberian Berbagai Konsentrasi Ethepon*. BPS. (2019). *Produksi Buah-buahan di Indonesia*. <http://www.bps.go.id>
- El Rayes, D. . (2000). *Enhancement of Colour Development and Fruit Ripening of "Washington Navel" and "Amoon" Oranges by Ethrel pre-harvest Application*. *Assiut J Agric Sci*, 31(2). 71–87.
- El Wills, R. H. T. H., Lee, D. G. W. B., Glasson, & E. G, H. (1989). *Postharvest and Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*.
- Ewane, C. A., Lepoivre, P., Bellaire, L. D. L. D., & Lassois, L. (2012). *Involvement Of Phenolic Compounds In The Susceptibility Of Bananas To Crown Rot - A Review* *Biotechnology, Agronomy, Society and Environment*. 16(3), 393–404.

- Fauziah, D. N., & Harri, S. S. (2014). *Penentuan Laju Perubahan Mutu Pisang Kepok (Musa acuminata balbisiana colla) Menggunakan Model Arrhenius*. Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. 1–5.
- Hakim, M. A., A. K. O. Huq, M. A. Alam, A.Khatib, B. K. Saha, K. M. F. Haque, dan I.S. M. Zaidul. (2012). *Role of health hazardous ethephone in nutritive values of selected pineapple, banana and tomato*. J. Food, Agriculture, and Environment. 10(2): 247-251.
- Hasmiati. (2014). *Cara Penanganan Pasca Panen Pisang yang Baik* (12th–18th ed.). Liptan Sinartani.
- Hotman, F. (2009). *Penggunaan Bahan Penyerap Etilen pada Penyimpanan Pisang Barangan dengan Kemasan Atmosfer Termodifikasi Aktif*. Universitas Sumatera Utara.
- Ibrahim, K. E., Abu-Goukh, A. ., & Yusuf, K. . (1994). *Use of Ethylene, Acetylene and Ethrel on Banana Fruit*.
- Ifmalinda, & Windasari, R. W. (2018). *Study Media Types Storage on Cavendish Banana Quality (Musa paradisiaca 'Cavendish')*. Jurnal Rona Teknik Pertanian, 11(2). 1–14.
- Ikhsan, M. (2014). *Pengaruh Media Simpan Pasir Dan Biji Plastik Dengan Pemberian Air Pendingin Terhadap Perubahan Mutu Pada Buah Pisang Kepok (Musa Normalis L.)*. 3(2): 173-182.
- Julianti, E. (2011). *Pengaruh Tingkat Kematangan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Terong Belanda (Cyphomandra betacea) Influence of Maturity Stage and Storage Temperature on Fruit Quality of Tamarillo (Cyphomandra betacea)*. Jurnal Hortikultura Indonesia. 2(1) :14-20.
- Kader, A. (1992). *Postharvest Biology and Technology An Overview. Postharvest Technology of Horticultural Crops*, 15-20.
- Kader, A. A. (1999). *Fruit Maturity, ripening, and quality relationship. Proct.Int.Symp. On Effect of Pre-and Post Harvest Factors on Storage of Fruit*. Ed.L.Michalczuk. Acta Hort. 485: 203-208.
- Kader, A. . (2013). *Postharvest Technology of Horticultural Crops - An Overview from Farm to Fork. Journal of Applied Sciences and Technology*, 1(1). 1–8.
- Kader, A. A. (2002). *Postharvest Technology of Horticultural Crops. 3rd edition Cooperative Extension.Division of Agriculture and Natural Resources*. 535.
- Kalsum, S., P. ., Devi, M., & H, S. (2009). *Kimia 2 : Kelas XI SMA dan MA*. Departemen Pendidikan Nasional.
- Kamdee, C., S. Sketsa., & W.G.V. Door. (2009). *Effect of Heat Treatment on*

- Ripening and Early Peel Spooting in cv. Sucrier Banana*. 52(3): 288-293.
- Karthiayani, A., & Devdas, C. . (2005). *Biochemical Changes In Canned Banana Slices During Storage*. *Indian Food Packer*, 59(6). 169–171.
- Kuo, K., & K. Parkin. (1989). *Chilling injury in cucumbers (Cucumis sativa L.) associated with lipid peroxidation as measured by ethane evolution*. *Journal of Food Science*. 54: 1488-1499.
- Lelievre, J. M. A., Latche, B. J., M, B., & J, C. P. (1997). *Ethylene And Fruit Ripening*. *Physiol,Plant*, 101. 727–739.
- Lyons, J. (1973). *Chilling Injury in Plants*. *Journal Annual Review of Plant Phsysiology*, (24): 445-466.
- Mahapatra, D., S. Mishhira dan N. Sutar. (2010). *Banana and its by Product Utilisation: an Overview*. *J. Sci. Ind. Res*. 69: 323-329.
- Mahayothee, B., Neidhart, S., W, M., & R, C. (2007). *Effects Of Calcium Carbide And 2-Chloroethylphosphonic Acid On Fruit Quality Of Thai Mangoes Under Various Postharvest Ripening Regimes*. 72(4). 171–178.
- Man, D., & Jones. (2000). *Shelf Life Evaluation of Foods Aspen Publishers, Inc Gaithersburg*.
- Masithoh, R. E., Rahardjo, B., Sutiarsolo, L., & Harjoko, A. (2013). *Model Kinetika Perubahan Kualitas Tomat Selama Penyimpanan*. 14(1), 21–28.
- Millerd, A., Bonner, J., & Biale, J. (1952). *The Climacteric Rise in Fruit Respiration as Controlled by Phosphorylative Coupling*. *Plant Physiol*, 28. 521–531.
- Mitra, S. K. (1997). *Postharvest Physiology And Storage Of Tropical And Subtropical Fruits*. *CAB International, U. K.*
- Mohamed, H. E., & Abu-Goukh, A. A. (2003). *Effect Of Ethrel In Aqueous Solution And Ethylene Released From Ethrel On Mango Fruit Ripening*. *J Hort Sci Biotechnol*, 78(4), 568–573.
- Mohamed, N. I. ., & A, A.-G. A. (2010). *Effect Of Ethrel In Aqueous Solution And Ethylene Released From Ethrel On Guava Fruit Ripening*. *Agric*. 1(3), 232–237.
- Muchtadi, T., & Sugiono. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*.
- Murtadha, A., Elisa, J., & Ismed, S. (2012) *Pengaruh Jenis Pematangan Terhadap Mutu Buah Pisang Barangan (Musa paradisiaca L.)*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 1(1): 48-54.
- Nekstaria, A., & Iffah, M. (2020). *Efektivitas Iradiasi Sinar UV-C Dalam*

Mempertahankan Kualitas Pisang Raja Bulu. Jurnal Science and Engineering National Seminar 5.

- Pertanian, B. L. (2016). *Kepok Tanjung Pisang Tanpa Jantung*. www.litbang.pertanian.go.id/info/
- Prabawati, S., Suyanti, & Setyabudi, D. (2008). *Teknologi Pasca Panen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Badan penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Romadhan, M. F., & Pujilestari, S. (2018). *Pengaruh Edible Coating Berbasis Pektin Dan Kitosan Yang Diinkorporasi Dengan Nanopartikel ZnO Terhadap Kesegaran Buah Mangga (Mangifera Indica)*. *Technopex*, November, 158–166.
- Rosenfield, P. E. (1984). *Shelf – life Testing Utilizing The Arrhenius Model to Characterize A Distribution System*. Elseier Applied Science Publisher.
- Setiahadi, D., S. (2018). *Aplikasi Lilin Lebah Untuk Pelapisan Buah Pisang Mas Kirana (Musa acuminata L.) Pada Berbagai Suhu Penyimpanan*. Universitas Jember: Jember.
- Singal, S., M, K., & S, T. (2012). *Application of Apple as Ripening Agent for Banana*. *Indian J.of Natural Products and Resources*, 3(1), 61–64.
- Skog, L. (1988). *Chilling Injury of Horticultural Crops*. Horticultural Research Institute of Ontario/University of Guelph.
- Sugianti, C. A., Sadat, & Tamrin. (2015). *Pengaruh pemeraman menggunakan batu karbit (Cac2) terhadap sifat fisik dan kimia buah pisang Ambon*. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 3(4), 417–423.
- Suhardiman, P. (1997). *Budidaya Pisang Cavendish*. Kanisius.
- Suhartanto, R., Sobir, & Harti, H. (2012). *Teknologi Sehat Budidaya Pisang: Dari Benih Sampai Pasca Panen*. In Pusat Kajian Hortikultura Tropika, LPMM-IPB. <https://pkht.ipb.ac.id/wp-content/uploads/2016/02/buku-ajar-teknologi-sehat-pisang.pdf>
- Suyanti, A., & Hertini, R. (1989). *Pengaruh Konsentrasi Ethrel Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kematangan Pisang Raja Sere*. *Penelitian Hortikultura*, 3(4), 106–115.
- Suyanti, A., & Supriyadi. (2008). *Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar* (A. Suyanti & Supriyadi (eds.)). Penebar Swadaya.
- Syarief, R., & H, H. (1993). *Teknologi Penyimpanan Pangan* (Institut Pertanian Bogor (ed.)). Penerbit Arcan.
- Syarif, R. (1992). *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Institut Pertanian Bogor.

- Taufik, M. (2004). *Pengaruh Temperatur Terhadap Laju Pengerinan Jagung Pada Pengerin Konvensional dan Fluidized*. Universitas Sebelas Maret : Surakarta.
- Tranggono dan Sutardi. (1990). *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Triardianto, D., & Bintoro, N. (2021). *Kinetika Perubahan Kualitas Fisik Pisang Kepok (Musa acuminata) Dibawah Pengaruh Variasi Lama Waktu Pemaparan Ozon dan Suhu Ruang Penyimpanan*. *Agrointek*, 15(2), 452–458.
- Utama, I. M. S. (2009). *Pengendalian Organisme Pengganggu Pasca Panen Produk Hortikultura*. Pusat Pengkajian Buah-buahan Tropik. Universitas Udayana. Bali.
- Wasifa. (2011). *Model Penskoran Partial Credit Pada Butir Multiple True False Bidang Fisika*. *Jurnal Penelitian Dan Evaluasi Pendidikan*.
- Wills, R. A. H., T. H. Lee, D. Graham, W. B. McGlasson and G.C. Hall Postharvest. (1981). *An Introduction to the Physiology and Handding of Fruit Vegetables*. New South Wales Univercity Press: Sidney. Ting, I.P *Plant Physiology*. Addison Wesley Publishing Company Inc: London.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Winarno, F.G., M.A. Wirakartakusuma. (1981). *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya, Jakarta.
- Wiraatmaja, I.W. (2017). *Zat Pengatur Tumbuh Sintetik dan Cara Penggunaannya pada Tanaman*. Program Studi Agroekoteknologi Fakultas Pertanian UNUD: Denpasar
- Wu, D., & D, W. S. (2013). *Food Color Measurement Using Computer Vision*. 165–194.
- Yam, K. ., & S.E. Papadakis. (2004). *A Simple Digital Imaging Method For Measuring And Analyzing Color Of Food Surfaces*. *Journal of Food Engineering*, 61. 137–142.
- Yanez, L., M. Armenta, E. Mercado, E. M. Yahia dan P. Guttierrez, 2004. *Integral Handling of Banana*. Di dalam : Dris, R. dan S. M. Jair (Eds), *Production Practices and Quality Assesment of Food Crops. Quality Handling and Evaluation*. Springer Netherlands. Pp 129-168.
- Yang, X. J., Song, L., S, F., & Z, Z. (2013). *Effect of Ethylene and 1-mcp On Expression Genes Involved in Ethylene Biosynthesis and Perception During Ripening of Apple Fruit*. *Postharvest Biology and Technology*, 78, 55–66.