

DAFTAR PUSTAKA

- Adrila, M. R. (2024). Analisis Pengaruh Daun Pisang dan Daun Gamal (*Gliricida sepium*) pada Proses Percepatan Pematangan Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Arifah, F. N., & Febriana, E. R. (2022). Perbandingan Kadar Vitamin C Kulit Buah Pisang Raja (*Musa acuminata* X *Musa balbisiana*) Hasil Pemeraman Karbid dan Ethrel. In *Jurnal Pharma Bhakta*, 1 (2): 14-19.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). (2005). *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Augustien, N., Sukendah, Triani, N., & Rahayuningsih, N. B. (2019). Aklimatisasi Plantet Pisang *Cavendish* (*Musa acuminata*) pada Perbedaan Komposisi Media Tanam. *Jurnal Sains Agrotech Gontor*, 5(2): 111–126.
- Awaliya, N. S., & Setiyoko, A. (2023). Pengaruh Penambahan *Carboxymethyl Cellulose* terhadap Karakteristik Mi Basah. *Journal of Food and Agricultural Technology*, 1(1): 47–63.
- Badan Pusat Statistik Sumatera Barat. (2022). Produksi Buah-Buah dan Sayuran Tahunan Menurut Jenisnya dan Kabupaten/Kota. <https://sumbar.bps.go.id/indicator/55/41/1/produksi-buah-buah-dan-sayuran-tahunan-menurut-jenisnya-dan-kabupaten-kota-ton-html>. Diakses pada Tanggal 16 Juni 2024.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). Pisang (SNI 7422:2009). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2003). Pisang Kavendis Segar (SNI 01-6946-2003). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

- Bustami, Y., Ratna, R., & Putra, B. S. (2017). Pengaruh Kemasan dan Absorber terhadap Umur Simpan Buah Pisang Ayam (*Musa acuminata*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(4): 544–552.
- Deglas, W. (2023). Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Tingkat Kematangan terhadap Umur Simpan Buah Tomat. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 7(1): 49–60.
- Firmansyah, Sabahannur, S., & Alimudin, S. (2022). Uji Dosis Karbid (CaC_2) dan Jenis Kemasan terhadap Waktu Pematangan dan Mutu Buah Pisang Raja Bulu (*Musa paradisiaca* L. Var Sapiantum). *Jurnal Agrotekmas*, 3(3): 9–19.
- Hakim, S., Akmal, A., & Baihaqi. (2023). Analisis Perbandingan Percepatan Kematangan Buah Alpukat (*Persea americana* Mill) dalam Kondisi Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Sains Pertanian*, 7(2): 69–73.
- Harianja, E. P. D. (2023). Pengaruh Aplikasi Jenis *Edible Coating* terhadap Mutu Buah Pisang *Cavendish* selama Penyimpanan. [Skripsi]. Lampung: Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Institut Teknologi Sumatera.
- Harnisah, H., Riyadi, S., & Jaya, F. M. (2018). Karakteristik Dendeng Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Konsentrasi Penambahan Gula Aren Berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 13(2): 83–87.
- Herawati, E., & Royani, M. (2017). Pengaruh Penambahan Molases terhadap Nilai pH dan Kadar Air pada Fermentasi Daun Gamal. *Jurnal Ilmu Peternakan*, 2(1): 26–31.
- Ifmalinda, Fahmy, K., & Fitria, E. (2018). Prediksi Tingkat Kematangan Buah Jeruk Siam Gunung Omeh (*Citrus nobilis* Var. Microcarpa) dengan Pengolahan Citra. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 6(3): 335–342.
- Ifmalinda, & Windasari, R. W. (2018). *Study Media Types Storage on Cavendish Banana Quality (Musa acuminata 'Cavendish')*. *Jurnal Rona Teknik Pertanian*, 11(2): 1–14.

- Ilmi, T. (2021). *Budidaya Pisang Cavendish Berpeluang Menjanjikan*. Kediri: Elementa Media.
- Indarto, & Murinto. (2017). Deteksi Kematangan Buah Pisang Berdasarkan Fitur Warna Citra Kulit Pisang Menggunakan Metode Transformasi Ruang Warna HIS. *JUITA:Jurnal Informatika*, 5(1): 15–21.
- Iqbal, N., Khan, N. A., Ferrante, A., Trivellini, A., Francini, A., & Khan, M. I. R. (2017). *Ethylene Role in Plant Growth, Development and Senescence: Interaction with Other Phytohormones*. *Frontiers in Plant Science*, 8(1): 1–19.
- Ismawati, N., Nuwantoro, & Pramono, Y. B. (2016). Nilai pH , Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3): 89–93.
- Kanaya, O. N., Hasanah, N., Asshydiqie, M., & Septianingsih, V. (2021). Pengaruh Etilen Daun Lamtoro, Daun Mangga dan Buah Mangga terhadap Pematangan Buah Pisang Jantan (*Musa acuminata* Colla.). *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 1(2): 576–587.
- Khasbullah, F., Ulya, Q. I. R., Yatmin, & Rakhmiati. (2024). Pengaruh Konsentrasi Ethapon dan Jenis Kemasan terhadap Kualitas Buah Pisang Janten (*Musa eumusa* ABB Group). *Jurnal Tanaman Pangan dan Hortikultura*, 6(1): 29–37.
- Leon, K., Mery, D., Pedreschi, F., & Leon, J. (2006). *Color Measurement in L * a * b * Units from RGB Digital Images*. *Journal Food Research International*, 39: 1084–1091.
- Mahfudza, E., Mukarlina, & Linda, R. (2018). Perbanyakan Tunas Pisang *Cavendish* (*Musa acuminata* L.) Secara *In Vitro* dengan Penambahan *Naphthalene Acetic Acid* (NAA) dan Air Kelapa. *Jurnal Protobiont*, 7(1): 75–79.
- Marlina, L., Purwanto, Y. A., & Ahmad, U. (2014). Aplikasi Pelapisan Kitosan dan Lilin Lebah untuk Meningkatkan Umur Simpan Salak Pondoh. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 2(1): 65–

- Martoredjo, T., Wahyu, B., & Ambarwati, H. T. (1998). Pengaruh Daun Tanaman dalam Pemeraman terhadap Perkembangan Antraknos pada Pisang Ambon. *Jurnal Perlindungan Tanaman Indonesia*, 4(1): 9-12.
- Mubarak, M. Z., Lailiyah, H., Wahyuni, D. P., Aini, M., Rahayu, Y. S., & Dewi, S. K. (2021). Pengaruh Cara Pemeraman terhadap Pematangan Buah Pisang dan Nanas. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 1(2): 541-553.
- Murtadha, A., Julianti, E., & Suhaidi, I. (2012). Pengaruh Jenis Pemacu Pematangan terhadap Mutu Buah Pisang Barangan (*Musa paradisiaca* L.). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 1(1): 47-56.
- Nuryati, L., & Noviati. (2014). Komoditi Pisang. Jakarta Selatan: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian.
- Pande, N. P. H. D., Defiani, M. R., & Arpiwi, N. L. (2017). Kandungan Gula Tereduksi dan Vitamin C dalam Buah Pisang Nangka (*Musa paradisiaca* Formatypica) Setelah Pemeraman dengan Ethrel dan Daun Tanaman. *Jurnal Simbiosis*, 5(2): 64-68.
- Pertanian, M. (2013). Pedoman Panen, Pascapanen, dan Pengelolaan Bangsa Pascapanen Holtikultura yang Baik. Jakarta: Peraturan Menteri Pertanian.
- Prabawati, S., Suyanti, & Setyabudi, D. A. (2008). Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang. Jakarta: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Pramono, E. K. (2020). Pengukuran Tingkat Kematangan Buah Pisang *Cavendish* Berdasarkan Reflektansi Cahaya Led. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(2): 88-94.
- Radiena, M. S. Y. (2016). Umur Optimum Panen Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) terhadap Mutu Tepung Pisang.

- Ejournal Kemenperin*, 12(2): 27–33.
- Rahman, F., & Asra, A. S. (2014). Pengaruh Ekstrak Daun Gamal (*Gliricidia sepium*) dalam Air Rendaman untuk Proses Pencelupan Buah Pisang Kepok (*Musa balbsiana*) terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Buah Setelah Pemeraman. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*, 9(2): 75–81.
- Ria. (1995). Memeram Pisang dengan Daun Albasia dan Gamal. *Trubus XXVI*: 24–25.
- Ringo, D. P. S., Indriyani, & AR, N. H. (2021). Aplikasi Pati Jagung sebagai *Edible Coating* untuk Mempertahankan Mutu Buah Sawo (*Achras zapota* L.) selama Penyimpanan. [Skripsi]. Jambi: Fakultas Pertanian. Universitas Jambi.
- Roselyn, A. P., Zulkifli, & Ellyzarti. (2013). Estimasi *Table Ripe* Buah Pisang Muli (*Musa acuminata* L.) Berdasarkan Laju Respirasi Klimaterik dan Uji *Iodine*. *Jurnal Ilmiah: Biologi Eksperimen dan Keanekaragaman Hayati*, 1(2): 68–71.
- Rukmana, R. (1999). Usaha Tani Pisang. Yogyakarta: Kanisius.
- Sadat, A., Tamrin, & Sugianti, C. (2015). Pengaruh Pemeraman Menggunakan Batu Karbit (CaC_2) terhadap Sifat Fisik dan Kimis Buah Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* Var. Sapiantum (L.) Kunt)). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3(4): 417–423.
- Santoso, D., & Egra, S. (2022). Teknologi Penanganan Pascapanen. Tarakan: Syiah Kuala University Press.
- Satuhu, S., & Supriyadi, A. (2005). *Bananas: Cultivation, Processing and Market Prospects*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setiawati, R., & Bafdal, N. (2020). Dampak Kualitas Air Tanah terhadap Kualitas Melon (*Cucumis melon* L.). *Jurnal Agroteknologi dan Ilmu Pertanian*, 4(2): 83–93.
- Silsia, D., Yessy, Rosalina, & Muda, F. (2011). Pemanfaatan Asap Cair untuk Mempertahankan Kesegaran Buah Pisang Ambon Curup. *Jurnal Agroindustri*, 1(1): 8–15.
- Sonia, S. L., Zulkifli, & Lande, M. L. (2014). Studi Berat Segar dan

- Kandungan Karbohidrat Terlarut Total pada Setiap Tingkat Kematangan Buah Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* Var. Sapiantum). *Prosiding Seminar Nasional*: 63–69.
- Suanda, I. W. (2010). Aktivitas Ekstrak Daun Gamal (*Gliricidia sepium*) sebagai Biokatalisator dalam Pematangan Buah Pisang Susu (*Musa paradisiaca* Sapiantum). *Majalah Ilmiah Profitika*: 1–15.
- Suyanti, & Supriyadi, A. (1992). Pisang: Budi Daya, Pengolahan, dan Prospek Pasar. Jakarta: Niaga Swadaya.
- Syahadat, R. M., Saleh, I., Putra, R. T., Ramadhan, R. R., Thoifur, D. M., Putra, I. S., Hestningsih, H., Sukirno, & Putra, P. T. (2018). Pengaruh Jenis Kemasan terhadap Kualitas Pisang *Cavendish* pada Periode Pascapanen. *Jurnal Agrosintesa*, 1(2): 45–51.
- Triardianto, D., Adhamatika, A., & Sucipto, A. (2022). Pengaruh Suhu terhadap Parameter Fisik Pisang Kepok (*Musa acuminata*) selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 5(1): 11–16.
- Ulva, Q., & Daesusi, R. (2021). Pemanfaatan Daun Gamal (*Gliricidia sepium*) sebagai Biokatalisator Alami dalam Pemeraman Buah Pisang Kepok Kuning (*Musa paradisiaca* Formatypica). *Jurnal Pedago Biologi*, 9(1): 21–26.
- Usni, A., Karo-karo, T., & Yusraini, E. (2016). Pengaruh *Edible Coating* Berbasis Pati Kulit Ubi Kayu terhadap Kualitas dan Umur Simpan Buah Jambu Biji Merah pada Suhu Kamar. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 4(3): 293–303.
- Utami, S., Widiyanto, J., & Kristianita. (2012). Pengaruh Cara dan Lama Pemeraman terhadap Kandungan Vitamin C pada Buah Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L.). *Jurnal Edukasi Matematika dan Sains*, 1(2): 9-19.
- Wardani, L. L., & Tanggasari, D. (2023). Pengaruh Penambahan Daun Gamal, Kelor, dan Karbit dalam Proses Pemeraman Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.). *Jurnal Teknologi dan*

Mutu Pangan, 1(2): 83–89.

Wekti, C. W. K., & Khanifa, F. (2019). Kadar Vitamin C pada Buah Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L.) Sebelum dan Sesudah Penambahan Kalsium Karbida (CaC_2). *Jurnal Insan Cendekia*, 6(1): 13–17.

Widyasanti, A., Quddus, H. N., & Nurjanah, S. (2019). Penggunaan Daun Gamal (*Gliricidia sepium*) dan Sengon (*Falcataria moluccana*) pada Proses Percepatan Pematangan Buah Pisang Ambon Putih. *Jurnal Agrium*, 22(1): 33–44.

