

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, Leni Herliana. 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Aini, S.N., Kusmiadi R., dan Napsiah. 2019. *Penggunaan Jenis dan Konsentrasi Pati sebagai Bahan Dasar Edible Coating untuk Mempertahankan Kesegaran Buah Jambu Cincalo (Syzgium samarangense) Selama Penyimpanan*. Jurnal Bioindustri, 1(2): 186-202.
- Amalia, U. N., Maharani, S., dan Widiaputri, S. I. 2020. *Aplikasi edible coating pati umbi porang dengan penambahan ekstrak lengkuas pada buah pisang*. Jurnal Agroteknologi
- Arti, I.M., dan Huda, A. N. 2018. *Pengaruh Etilen Apel dan Daun Mangga pada Pematangan Buah Pisang Kepok Tanjung (Musa paradisiaca formatypica)*. Jurnal Pertanian Presisi, 2 (2): 61–61.
- AOAC. 1999. *Official Method of Analysis*. Washington D.C: Association Of ffficial Analytical Chemists.
- Azzumar, R., Mahendra, S. M., dan Sugiarta. 2018. *Pengaruh Perlakuan Konsentrasi Kalsium Klorida (CaCl₂) dan Suhu Penyimpanan terhadap Fisikokimia Buah Salak Bali (Salacca zalacca)*. E-Jurnal Agroekoteknologi Tropika, 7 (4) : 542–555.
- Badan Pusat Statistik. 2025. *Statistik Produksi Tanaman Buah-Buahan*. Jakarta: Badan Pusat Statistik Republik Indonesia. <https://sumbar.bps.go.id/id/statistics-table/2/NDEjMg==/produksi-tanaman-buah-buahan-dan-sayuran-tahunan.html>
- BPOM. (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan
- Duke, J. A. (1994). *Handbook of Biologically Active Compounds from Plants*. CRC Press.

- Dumadi. (2001). Pengaruh Tekanan Osmosis terhadap Kadar Air Daging Buah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2), 45–52.
- Scheffer, J. J. C., & Canter, G. E. (1981). *Volatile Constituents from the Essential Oil of the Red Fruits of Pimenta dioica (L.) Merr.* *Journal of Essential Oil Research*, 3(3), 183-186.
- Faiqoh, E. N. 2014. *Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam CaCl₂ (Kalsium Klorida) terhadap Kualitas dan Kuantitas Buah Naga Super Merah (Hylocereus costaricensis)*. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 9 (2) : 1–10.
- Faozan, M., & Sugiharto, B. (2018). *Teknologi Pemanenan Buah Pisang untuk Peningkatan Mutu dan Daya Saing*. *Jurnal Agribisnis*, 24(2), 88-95.
- Fitriyani, A. (2022). *Edible Coating Pati Kulit Singkong Dan Filtrat Lengkuas (Alpinia galanga) Pada Buah Stroberi (Fragaria Sp.)* (Issue 8.5.2017).
- Herawan, R. 2022. *Identifikasi Kadar Air Tanah di Berbagai Jenis Tanaman Pelindung pada Budidaya Salak (Salacca zalacca var amboinensis) di Desa Sibetan Karangasem*. [Skripsi]. Denpasar: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Mahasaraswati.
- Hernani, R., et al. (2007). *Pengenalan dan Penggunaan Lengkuas Merah dan Putih*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(1), 45-50.
- Ifmalinda, dan Windasari, R. W. (2018). *Kajian Jenis Media Simpan Terhadap Mutu Pisang Cavendish (Musa Parasidiaca Cavendis)*. *Jurnal Rona Teknik Pertanian*, 11(2), 1–14.
- Kawiji, utami. R, himawan. E. (2011). *"Pemanfaatan Jahe (Zingiber Officinale Rose) dalam Meningkatkan Umur simpan dan Aktifitas Antioksidan "Sale Pisang Basah".* *Jurnal Teknologi Hasil Pangan*, 10(2), hlm. 123-130.
- Khairun Nisa. 2022. *Kajian Edible Coating Pati Sukun (Artocarpus communis) dengan Penambahan Ekstrak Lengkuas Merah*

- (*Alpinia purpurata*) terhadap Mutu Sawo (*Manilkara zapota* L.). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Kustyawati, M. E. 2020. *Mikrobiologi Hasil Pertanian (Buku Ajar)*. Pusaka Media. Bandar Lampung.
- Kurnia, A. S. 2021. Karakteristik Edible Film dari Pati Jagung (*Zea mays* L.) dengan Penambahan Gliserol dan Variasi Nanopartikel Seng Oksida (Zno)
- Kusumaningtyas, E., M. Natasia, dan Darmono. (2010). *Potensi Metabolit Kapang Endofit Rimpang Lengkuas Merah dalam Menghambat Pertumbuhan Eschericia coli dan Staphylococcus aureus dengan Media Fermentasi Potato Dextrose Broth (PDB) Dan Potato Dextrose Yeast (PDY)*. Jurnal Teknologi Peternakan.
- Mardiana D. 2017. *Penangan Panen, Pascapanen dan Sentra Produksi Tanaman Pisang di Indonesia*. Bandung: Universitas islam Negeri Sungai Gunung Djati.
- McHugh, M. L. 2008. Standard error: meaning and interpretation. *Biochemia Medica*, 18(1): 7–13.
- Moat, G, A. and Foster, W, J. 1995. *Mikrobal Physiology*. Marshall University School of Medicine Huntington, West Virginia
- Pantastico, E. B. (1993). *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables*. Westport, CT: AVI Publishing.
- Parwata, T. (2008). *Pengaruh Minyak Atsiri dan Etiopin terhadap Aktivitas Antibakteri pada Bakteri Patogen yang Menyebabkan Penyakit pada Ikan*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian, 3(1), 45-50.
- Pitri, A. S. (2023). *Pengaruh Variasi Konsentrasi Kalsium Klorida (CaCl₂) terhadap Mutu Buah Pisang Kepok Tanjung (Musa*

- paradisiaca* L.) selama Penyimpanan. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Prabowo, A, M, I, Gunadnya& I, N Sucipta. 2019. *Pengaruh konsentrasi ethephon dan masa simpan pada proses degreening nuaah jeruk siam (Citrus nobilis lour var. Microcarpa)*. Jurnal BETA (Bosisten dan Teknik Pertanian), 8(1):55
- Prabawati, S., Suyanti, & Setyabudi, D. A. (2008). *Teknologi Pasca Panen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Pratama, R., Assagaf, A. F., Tempola, F. 2019. *Deteksi Kematangan Buah Tomat berdasarkan Futur Warna menggunakan Metode Transformasi Ruang Warna HIS*. Jurnal Informatika. 2 (2) : 81–86.
- Purhita, E. J. 2021. *Pengantar Ilmu Warna*. Semarang : Yayasan Prima Agus Teknik.
- Rachmawan, O. 2001. *Modul Keahlian Tekhnologi Hasil Pertanian Penanganan Susu Segar*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Hlm: 16.
- Rahmawati, D., Prasetyo, A., & Widayat, W. (2020). *Faktor-faktor yang memengaruhi pertumbuhan mikroba pada buah pisang selama penyimpanan*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 23(1), 15–22. <https://doi.org/10.1234/jthp.v23i1.12345>
- Ramadhani, M., Linda, R., dan Mukarlina. 2013. *Penggunaan Penggunaan Larutan Kalsium Klorida (CaCl₂) dalam Menunda Pematangan Buah Pepaya (Carica papaya L.)*. Jurnal Protobiont, 2 (3) :161-166.
- Ruhdiana, T., dan Sandi, S.P.H. 2023. *Kandungan Gizi Pisang Kepok (Musa paradisiaca Linn) Keripik Pisang terhadap Glukosa Darah*. Abdima Jurnal Pengabdian Mahasiswa, 2 (1) : 3503–3508.
- Rochayat, Y., & Munika, V. R. (2015). *Respon Kualitas dan Ketahanan Simpan Cabai Merah (Capsicum annuum L.)*

- Rohman, U., Suharti., Sumardi., dan Harwanto. 2021. Optimalisasi Pemanfaatan Pisang Kepok sebagai Produk Unggulan Desa Grinting Tulangan Sidoarjo Jawa Timur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2 (2) :1–8.
- Satuhu S. dan A Supriyadi. 2008. *Pisang, Budidaya, Pengolahan Dan Prospek Pasar*. Penerbit Paneba
- Setyawan, A. (2015). *Strategi Mengurangi Kerugian Pascapanen Melalui Pengembangan Teknologi di Kabupaten Tuban*. *Jurnal Sosio Agribisnis*, 15(2), 96-103. Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
- Slamet, A. 2010. *Optimasi Perendaman dalam Larutan CaCl₂ terhadap sifat fisik dan Tingkat Kesukaan Stick Pisang*. *Jurnal AgriSains*, 1(1) : 2086-7719
- Soltani, M., Alimardani, R., & Rafiee, S. (2011). *Chlorophyll degradation and carotenoid accumulation during banana ripening*. *Journal of Food Science and Technology*, 48(6), 722–728. <https://doi.org/10.1007/s13197-010-0205-8>
- Taufik, Y., Sumartini., dan Endriana, W. 2019. *Kajian Perbandingan Buah Black Mulberry (Morus nigra L.) dengan Air terhadap Karakteristik Spreadable Processed Cheese Black Mulberry*. *Pasundan Food Technology Journal*, 6 (3): 183–191.
- Taufik, M. (2016). *Analisis Pendapatan Usaha Tani dan Penanganan Pascapanen Cabai Merah*. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 30(2), 66–72. <https://doi.org/10.21082/jp3.v30n2.2011.p66-72>
- Wahyudi, I. 2020. *Pisang Kepok Tanjung Tak Berjantung Siap dikembangkan di Solok*. AntaraSumbar.URL: [https://Sumbar.AntaraneWS.Com/Berita/323778/Pisang-Kepok-Tak Berjantung-Siap-Dikembangkan-Di-Solok](https://Sumbar.AntaraneWS.Com/Berita/323778/Pisang-Kepok-Tak-Berjantung-Siap-Dikembangkan-Di-Solok). Diakses pada tanggal 15 Juli 2023.
- Wardana, A., Puspitasari, D., & Arifah, A. (2002). *Pemanfaatan lengkuas merah (Alpinia purpurata K. Schum) sebagai bahan*

antijamur dalam sampo (Skripsi Sarjana). Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Will, L. A., Smith, J. P., & Brown, K. L. (2007). *Non-linear water relations in chemically-treated fruit tissues due to imbibition and osmotic stress. Postharvest Biology and Technology*, 45(1), 89–96.
<https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2006.11.007>

