

DAFTAR PUSTAKA

- Adenugraha, S.P., Arinal, V., dan Mulyana, D.I. 2022. Klasifikasi kematangan buah pisang Ambon menggunakan metode KNN dan PCA berdasarkan citra RGB dan HSV. *Jurnal Media Informatika Budidarma*. 6(1): 9. <https://doi.org/10.30865/mib.v6i1.3287>
- Alam, M., Hasan, M.M., Molla, M.M., Debnath, M.K., Moazzem, M.S., dan Dey, B.C. 2025. The effect of combined thermal and sonication treatment on shelf life extension and quality retention of banana. *Applied Food Research*. 5(1): 100729. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2025.100729>
- Amrozi, Y., Yuliati, D., Susilo, A., Novianto, N., dan Ramadhan, R. 2022. Klasifikasi jenis buah pisang berdasarkan citra warna dengan metode SVM. *Jurnal Sisfokom (Sistem Informasi dan Komputer)*. 11(3): 394–399. <https://doi.org/10.32736/SISFOKOM.V11I3.1502>
- Aris, S.E., Jumiono, A., Pangan, T., dan Pascasarjana, S. 2020. Faktor-faktor pascapanen yang mempengaruhi mutu kakao. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 2(2): 73–78. <https://ojs.unida.info/index.php/JIPH/article/view/4610>
- Arista, M.L., Widodo, W.D., dan Suketi, K. 2017. Penggunaan kalium permanganat sebagai oksidan etilen untuk memperpanjang daya simpan pisang Raja Bulu. *Buletin Agrohorti*. 5(3): 334–341. <https://doi.org/10.29244/agrob.v5i3.16471>
- Das, B., Rashid, M., dan Hassan, M. 2021. Effects of hot water treatments and organic extracts on diseases, shelf life and quality of banana. *Journal of Bangladesh Agricultural University*. 19: 1. <https://doi.org/10.5455/JBAU.111596>
- Ferdousi, J., Hossain, M.I., Saha, S.R., Rob, M., Afroz, T., Pramanik, S., Islam, M.R., dan Nath, D.D. 2024. Postharvest physiology of fruits and vegetables and their management technology: A review. *The Journal of Animal and Plant*

- Sciences*. 34(2): 291–303.
<https://doi.org/10.36899/JAPS.2024.2.0717>
- Hamzah, N. dan Assrorudin, N. 2020. Pengukusan untuk menurunkan gejala chilling injury dan mempertahankan mutu buah pisang Nipah. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 16(3): 116–122.
<https://doi.org/10.21082/JPASCA.V16N3.2019.116-122>
- He, Y., Lu, B., Huang, X., dan Feng, C. 2024. A mathematical model for predicting the weight loss of packaged fruits. *Applied Food Research*. 4(2): 100642.
<https://doi.org/10.1016/j.afres.2024.100642>
- Huda, F. dan Kharisma Putra, M.P. 2023. Klasifikasi jenis buah pisang menggunakan algoritma Convolutional Neural Network. *Journal of Artificial Intelligence and Technology Information (JAITI)*. 1(3): 100–105.
<https://doi.org/10.58602/JAITI.V1I3.61>
- Ikbar, Z., Yakop, U.M., dan B., L.S. 2025. Pengaruh Hot Water Treatment (HWT) terhadap kualitas buah melon (*Cucumis melo* L.) selama penyimpanan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agrokomplek*. 4(1): 168–175.
<https://doi.org/10.29303/JIMA.V4I1.6619>
- Ilmi, N.K., Poerwanto, R., dan Sutrisno, S. 2016. Perlakuan air panas dan pengaturan suhu simpan untuk mempertahankan kualitas buah mangga (*Mangifera indica* L.) cv. Gedong. *Jurnal Hortikultura*. 25(1): 78–87.
<https://doi.org/10.21082/JHORT.V25N1.2015.P78-87>
- Jahurul, M.H.A., Azzatul, F.S., Sharifudin, M.S., Norliza, M.J., Hasmadi, M., Lee, J.S., Patricia, M., Jinap, S., Ramlah George, M.R., Firoz Khan, M., dan Zaidul, I.S.M. 2020. Functional and nutritional properties of rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) seed and its industrial application: A review. *Trends in Food Science and Technology*. 99: 367–374.
<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.03.016>

- Kaka, A.K.K., Chattha, S.H., Ibupoto, K.A., Soomro, S.A., Bhayo, W.A., dan Miano, T.F. 2025. Influence of hot water treatment and storage period on physico-chemical properties of Williams Hybrid (Giant Cavendish) banana fruit. *Biological Sciences – PJSIR*. 68(2): 197–206. <https://doi.org/10.52763/PJSIR.BIOL.SCI.68.2.2025.197.206>
- Kesuma, A.A. dan Silvia, D. 2023. Karakteristik ethylene scavenger dalam perubahan susut bobot, kadar air, total padatan terlarut, dan pH pada pisang Ambon. *METANA*. 19(2): 100–110. <https://doi.org/10.14710/metana.v19i2.58369>
- Lencho, G.W. dan Hanh, N.T. 2025. Effect of hot water treatment combined with carrageenan coating on physicochemical parameters and disease resistance of banana fruit. *Food Science & Nutrition*. 13(6): e70333. <https://doi.org/10.1002/fsn3.70333>
- Murtiwulandari, M., Archery, D.T.M., Haloho, M., Kinasih, R., Tanggara, L.H.S., Hulu, Y.H., Agaperesa, K., Khristanti, N.W., Kristiyanto, Y., Pamungkas, S.S., Handoko, Y.A., dan Anarki, G.D.Y. 2020. Pengaruh suhu penyimpanan terhadap kualitas hasil panen komoditas Brassicaceae. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 11(2): 136–143. <https://doi.org/10.35891/TP.V11i2.2168>
- Prabha, D.S. dan Kumar, J.S. 2015. Assessment of banana fruit maturity by image processing technique. *Journal of Food Science and Technology*. 52: 1316–1327. <https://doi.org/10.1007/s13197-013-1188-3>
- Rachma, Y.A. dan Darmanti, S. 2023. Total asam, total padatan terlarut, dan rasio gula-asam buah pisang Raja (*Musa paradisiaca* L.) pada kondisi penyimpanan yang berbeda. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 8(1).

- Sirtin, A.A. 2019. *Kombinasi Hot Water Treatment (HWT) dalam Modified Atmosphere Packaging (MAP) terhadap mutu cabai merah (Capsicum annum L.)*. [Skripsi]. [Institusi penerbit].
- Sugianti, C., Novita, D.D., dan Mustika, D. 2018. Pengaruh Hot Water Treatment (HWT) dan perlakuan pelilinan dengan ekstrak jahe terhadap umur simpan cabai merah (*Capsicum annum L.*). *Jurnal Teknotan*.12(1). <https://doi.org/10.24198/JT.VOL12N1.5>
- Yana, Y.E. dan Nafi'iyah, N. 2021. Klasifikasi jenis pisang berdasarkan fitur warna, tekstur, bentuk citra menggunakan SVM dan KNN. *RESEARCH: Journal of Computer, Information System & Technology Management*. 4(1): 28. <https://doi.org/10.25273/RESEARCH.V4I1.6687>

