

DAFTAR PUSTAKA

- Adhitya, Y., H. Rokhani, dan P. Aris. 2013. Pengaruh penambahan kalium permanganat terhadap mutu pisang pada kemasan atmosfer termodifikasi aktif. *Jurnal pascapanen*. 10: 83-94.
- Arini, L. Riza, dan Mukarlina. 2015. Penggunaan $KMnO_4$ untuk menunda pematangan buah pepaya (*Carica papaya* L.). *Jurnal protobiont*. 03: 36-40
- Arsial. 1999. Postharvest physiology and pathology of chestnuts, *Food and Agriculture (FAO)* <http://www.fao.org/3/AC645E/ac645e00.htm>. Diakses tanggal 14 Maret 2019.
- Badan Pusat Statistik. 2017. Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia Tahun 2017. Jakarta Pusat.
- Day. B. 2002. A fresh approach. Camden and Chorleywood Food Research Association. Profit Through Innovation 2002. Sponsored by UPM Finesse. Internet. diunduh 23 Juli 2019. Tersedia pada: <http://www.atalink.co.uk/pira/html/p128.htm>.
- Dumadi, S.R. 2001. Penggunaan kombinasi adsorban untuk memperpanjang umur simpan buah pisang cavendish. *Jurnal Teknologi dan industri pangan*. Vol.7, no.1, hal : 13-20.
- Gomez, K.A dan A.A. Gomez. 2015. *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian*. UI Press, Jakarta..
- Harahap, F.H., E. Julianti, dan M. Nurminah. 2014. Aplikasi perangsang pematangan pada buah terung belandayang dikemas dengan kemasan atmosfer termodifikasi, *Jurnal Rekayasa pangan*. vol.2, no.1. hal 1-11.
- Hofman, P.J., R.L. McLauchlan, dan Smith. 1995. Sensitivity of avocado fruit to ethylene. *Dalam* L.G. Smith. *Proceedings of The World Avocado Congress III 1995*. Horticulture Postharvest Group, Quesland. Hal 335-339.
- Joko, S. 1996. Pengaruh kalium permanganat terhadap kandungan kimia buah mangga bapang selama penyimpanan. Skripsi. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Kader, A.A. 1992. *Postharvest technology of horticultural crops*. University of California, California.

- Kays, S.J. 1991. Postharvest physiology of perisable plant product. Avi book, New york
- KholidI, S. Edi, D. Winarso dan Widodo. 2009. Studi tanah liat sebagai pembawa kalium permanganat pada penyimpanan pisang raja bulu. Makalah Seminar Departemen Agronomi dan Hortikultura. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kurniawan . A. 2008. Penggunaan silika gel dan kalium permanganat sebagai bahan penyerap etilen. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lia, A., Yahdi dan K. Lutvia. 2015. Pengaruh konsentrasi kalsium klorida dan lama perendaman terhadap umur simpan dan pematangan buah mangga. Laporan Hasil Penelitian. Institut Agama Islam Negri Mataram, Mataram.
- Loekas, S. 2006 . Sebuah Pengantar Penyakit Pascapanen. Kanisius, Yogyakarta.
- Lukas, A. 2017. Budidaya Pisang Susu. Istana Merdeka, Yogyakarta.
- Mei. L. A. 2017. Penggunaan kalium permanganate sebagai oksidasi etilen untuk memperpanjang saya simpan pisang raja bulu. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Metty, K., H. Suwasono dan H. Wahono. 1994 Pengantar Produksi Tanaman dan Penanganan Pascapanen. PT. Raja Grafindo, Jakarta.
- Mozes, S.Y dan Radiena. 2016. Umur optimum panen pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.) terhadap mutu tepung pisang. Laporan Hasil Kegiatan. Balai Riset dan Standarisasi Industri, Ambon.
- Mulyana, E. 2011. Studi pembungkus bahan oksidator etilen dalam penyimpanan buah hortikultura. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Murdijati dan Yuliana 2014. Fisiologi Pascapanen Buah dan Sayur. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Napitupulu. B. 2013. Kajian beberapa bahan penunda kematangan terhadap mutu buah pisang barangan selama penyimpanan. Jurnal Hortikultura. Vol. 23, no.3. hal : 263-273.
- Nurhasanah. 2006. Survei Kondisi dan Daya Simpan Pisang (*Musa paradisiaca* L). Kultivar Raja Bulu di Pasar Induk Kramat Jati dan Sekitar Bogor. Skripsi. Departemen Budidaya Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pantastico, B, 1997. Fisiologi Pascapanen. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Prihatman, K. 2000. Tentang budidaya pertanian pisang (*Musa paradisiaca* L.) <https://distan.jogjaprovo.go.id/wp-content/download/buah/pisang.pdf>. Diakses tanggal 15 Maret 2019.
- Rahmi, A.F., N. Nasri, Jumjunidang, dan H. Catur. 2013. Uji ketahanan pisang ambon kuning koleksi dari Jambi terhadap beberapa vegetatif. *Compatibility Group*. Laporan Hasil Penelitian Universitas Andalas, Padang.
- Sabrina, B. 2012. Efektivitas bahan pembungkus oksidator etilen untuk memperpanjang masa simpan pisang raja bulu. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Samson, J. A.1980. Tropical Fruits. Longman Inc.New York.
- Sholihati. 2004. Kajian penggunaan bahan penyerap etilen kalium permanganat untuk memperpanjang umur simpan pisang Raja (*Musa paradisiaca* var. *Sapientum* L.). Thesis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Simanjuntak. I. 2013. Studi perbandingan daya serap zeolite aktif dengan zeolite termodifikasi EDTA sebagai adsorben ion campuran CU(II), Ni(II) dan Zn(II). Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Simon, B. 2012. Fisiologi dan Teknologi Pascapanen. UB Press, Malang.
- Suprianova. C. 2016. Pembuatan karbon aktif dari kulit durian sebagai adsorben zat warna dari limbah cair tenun songket dengan activator KOH. Skripsi. Politeknik Negri Sriwijaya. Palembang. Sumatera Selatan.
- Sutowijo. D. 2013. Kriteria kematangan pisang raja bulu dan pisang kapok. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Thompson, A. K. dan O. J. Burden. 1995. Harvesting and Fruit. P. 424-427. In S. Gowen. (Ed.) Bananas and Planains. Chapman & Hall. London.
- Toivonen, P.M.A dan D.A. Bromell. 2008. Biochemical bases of appearance and texture changes in fresh cut fruit and vegetables. *Postharvest biology and technology*. 48:1-14.
- Turner, D.W. 1997. Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruits. CAB International Walling Ford. New York.
- Uma, F. 2008. Pengaruh bahan penyerap larutan kalium permanganat terhadap umur simpan pisang raja bulu. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Usman, A. 2013. Teknologi Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran. Graha Ilmu, Yogyakarta.

- Wibisono, M.A. 2014. Penggunaan KMnO_4 sebagai penyerap etilen pada buah pisang ambon kuning (*Musa paradisiaca* L.). Skripsi. Institut pertanian Bogor, Bogor.
- Widjanarko. S.B. 2012. Fisiologi dan Pascapanen, UB Press, Malang.
- Widodo, S.E. 2004. Pengembangan penyerapan etilen dan oksigen sebagai bahan aditif dan pengemasan aktif (active packaging) buah duku. Laporan Akhir Penelitian Hibah Bersaing Perguruan Tinggi Tahun Anggaran 2004. Universitas Lampung, Lampung.
- Winarso. D., Widodo, S. Ketty dan B. Sabrina 2017. Efektivitas bahan pembungkus oksidator etilen untuk memperpanjang masa simpan pisang raja bulu. Mendukung Kedaulatan Pangan dan Energi Berkelanjutan, Institut Pertanian Bogor, Bogor. Hal 449-457.