

DAFTAR PUSTAKA

- Abraham, B. M., Saleh, B. K., & Zelelew, D. Z. (2022). Effect of Post-Harvest Handling and Ripening Methods on Quality and Shelf-Life of Banana. *American Journal of Plant Sciences*, 13(2), 175–192.
- Adkins, M. F., Hofman, P. J., Stubbings, B. A. & Macnish, A. J. (2005), Manipulating avocado fruit ripening with 1-methylcyclopropene. *Postharvest Biology and Technology*, 35(1), 33-42. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2004.05.021>
- Ahadi, G.D., Pratiwi, S.W. and Isnarwaty, D.P., 2023. Pendekatan Desain Eksperimen Taguchi sebagai Metode Optimasi pada Bidang Teknik dan Industri (studi kasus pada proses bundling kemasan): Design of Experiment Taguchi as an Optimisation Method in Engineering and Industry. *SainsTech Innovation Journal*, 6(2), pp.380-388.
- Al-Baarri, A.N., Legowo, A.M., Rizqiati, H., Hintono, A., Pramono, Y.B., Somantri, M., Broto, W., Hadipernata, M., Santosa, V.C., Permatasari, T.P.A. and Salam, R.H., 2021, April. Inhibition on color changes of raja banana (*Musa sapientum*) peel using specific acid. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 733, No. 1, p. 012124). IOP Publishing.
- Antarlina, S.S., Noor, H.D., Umar, S. and Noor, I., (2005) Karakteristik Buah Pisang Lahan Rawa Lebak Kalimantan Selatan serta Upaya Perbaikan Mutu Tepungnya. *Jurnal Hortikultura*, 15(2), pp.140-150.
- Arifki, H.H. and Barliana, M.I., 2018. Karakteristik dan manfaat tumbuhan pisang di Indonesia: Review Artikel. *Jurnal Farmaka*, 16(3), pp.196-203.
- Arti, I. M., & Manurung, A. N. H. (2018). Pengaruh Etilen Apel dan Daun Mangga pada Pematangan Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*). *Jurnal Pertanian Presisi*, 2(2), 77–88.

- Asif, M. (2012). Adverse Effects of Chemical Ripening Agents on Health: A Review. *Journal of Food Science and Technology*, 49(5), 563–570.
- Asmara, I. 2009. Pengaruh Konsumsi Pisang Cavendish (Sunfresh) terhadap Penurunan Tekanan Darah Tinggi pada Pasien Hipertensi di Puskesmas Karang Bahagia Kecamatan Karang Bahagia Kabupaten Bekasi Tahun 2019. Institut Medika Suherman. Cikarang Bekasi.
- Aziz, A., Sutrisno, Warsiki, E., Maisaroh, N., Nidausoleha, O., Muryeti, Wibawa, H., Ariana, & Abdulqodir, A., 2018. Pengemasan Produk Hortikultura Segar. Jakarta: Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hortikultura, Kementerian Pertanian.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2024. Produksi Tanaman Buah-buahan, 2021-2023. <https://www.bps.go.id>. Diakses pada tanggal 15 Desember 2024.
- Badan Standardisasi Nasional, 2003. SNI 01-6946-2003: Pisang - Spesifikasi. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (BSN).
- Biotrop. 2008. Seameo Biotrop. <http://Www.Biotrop.Org>.
- Bolfarini, A. C. B., Souza, J. M. A., Silva, M. d. S., Ferreira, R. B., Leonel, M., Tecchio, M. A., dan Leonel, S. 2020. Ideal harvest stage and quality descriptors of 5 banana cultivars based on 5 fruit diameters. *Emirates Journal of Food and Agriculture*. 32 (3): 220-228.
- Botondi, R., De Sanctis, F., Bartoloni, S. and Mencarelli, F., 2014. Simultaneous application of ethylene and 1-MCP affects banana ripening features during storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 94(11), pp.2170-2178.
- Brummell, D. A., & Harpster, M. H. (2001). Cell wall metabolism in fruit softening and quality and its manipulation in transgenic plants. *Plant Molecular Biology*, 47(1–2), 311–340.

- Bugaud, C., Alter, P., Daribo, M. O., & Salmon, F. (2006). Changes in Acidity and Sugars During Ripening in Banana Varieties Grown in Different Environments. *Scientia Horticulturae*, 109(1), 27–33.
- Chakraverty, A., Mujumdar, A.S., Raghavan, G.S.V., & Vijaya Raghavan, G.S., 2003. *Handbook of Postharvest Technology: Cereals, Fruits, Vegetables, Tea, and Spices*. CRC Press.
- Dadzie, B. K., & Orchard, J. E. (1997). Routine Post-Harvest Screening of Banana/Plantain Hybrids: Criteria and Methods. *INIBAP Technical Guidelines 2*.
- Dahli, A., Haryanto, A. and Suhandy, D., (2016) Studi Penggunaan $KMnO_4$ untuk Memperpanjang Umur Simpan Pisang Muli. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 5(2).
- Delvika, Y., 2018. Analisa Pengendalian Kualitas Refined Bleached Deodorized Palm Oil Dengan Menggunakan Metode Taguchi Pada PT. XYZ. *Jurnal Sistem Teknik Industri*, 20(1), pp.48-53.
- Deng, J. (1989). Introduction to Grey System Theory. *The Journal of Grey System*, 1(1), 1–24.
- Djohar, H.H., Wahyuanto, V., Suwandi, & Subagyo, H. (1999) Peluang pengembangan lahan untuk komoditas pisang di Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian*, 18(2), pp. 46-55.
- Gardjito, M. & Saifudin, U., 2011. *Penanganan Pascapanen Buah-Buahan Tropis*. Yogyakarta: Kanisius.
- Gardjito, M., & Saifudin, U. (2011). *Penanganan Pascapanen BuahBuahan Tropis*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hamdi, A. S., & Bahruddin, E. (2015). *Metode Kuantitatif Aplikasi Dalam pendidikan*. In *Metode penelitian kuantitatif aplikasi dalam pendidikan*.

- Hariyati, S. (2020). Pengaruh Pemeraman Buah dengan Karbit terhadap Kualitas dan Keamanan Buah Konsumsi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hortikultura*, 18(2), 78-85.
- Harmon, M., Skow, B., Simonson, P., Peck, J., Craig, R. T., Jackson, J. P., Simonson, P., Peck, J., Craig, R. T., Jackson, J. P., Pointon, D., Sugiyono, A., Thiel, C., Priyono, Sugiyono, S., Bentley, J. L., Van Fraassen, B. C., Creswell, John W. Edition, T., Hirschberg, W., ... & McCrae, R. R. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif. In Philosophy of Science*. https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1007/978-1-4419-8580-4_5
- Hayati, N. (2012) Peranan Etilen dalam Pemasakan Buah. Tersedia di: <http://nurulhayati93.blogspot.co.id/2012/10/Peranan-Etilen-Dalam-Pemasakan-Buah> (Diakses: 3 November 2016).
- Hinkle, D. E., Wiersma, W., & Jurs, S. G. (2003). *Applied Statistics for the Behavioral Sciences* (5th ed.). Houghton Mifflin.
- Ifmalinda and Windasari, R.W., 2018. Study media types storage on Cavendish banana quality (*Musa parasidiaca*'Cavendish').
- Indarto, & Murinto. (2017). Deteksi Kematangan Buah Pisang Berdasarkan Fitur Warna Citra Kulit Menggunakan Metode Transformasi Ruang Warna HSI. *JUITA: Jurnal Informatika*, 5(1), 15–21.
- Iqbal, N., Khan, N.A., Ferrante, A., Trivellini, A., Francini, A., Khan, MIR. (2017). Review: Ethylene Role in Plant Growth, Development and Senescence: Interaction with Other Phytohormones. *Journal Frontiers in Plant Science*, 8 (475); 1-19
- Irhamni, D., Hayati, R. and Hasanuddin, H., 2023. Pengaruh Tingkat Kematangan dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Pisang Mas (*Musa acuminata Colla*). *JURNAL AGROTROPIKA*, 22(2), pp.145-155.

- Jumeri, Suhardi, Tranggono. 1997. Pola Produksi Etilen, Respirasi dan Sifat Sensoris Beberapa Buah pada Kondisi Udara Terkendali. *Agritech* 17(3): 4-10
- Kader, A. A. (2013). *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. University of California Agriculture and Natural Resources.
- Kader, A.A., 1987. 'Respiration and Gas Exchange of Vegetables', dalam J. Weichman (ed.), *Postharvest Physiology of Vegetables*, pp. 25-43.
- Kismosatmoro (1999) Penanganan pascapanen pisang. *Buletin Pascapanen Hortikultura*, 1(4), pp. 43-48.
- Kuang, J.F., Wu, C.J., Guo, Y.F., Walther, D., Shan, W., Chen, J.Y., Chen, L. and Lu, W.J., 2021. Deciphering transcriptional regulators of banana fruit ripening by regulatory network analysis. *Plant biotechnology journal*, 19(3), pp.477-489.
- Lebaka, V. R., Wee, Y. J., Ye, W., & Korivi, M. (2021). Nutritional Composition and Bioactive Compounds in Banana (*Musa* spp.) Cultivars. *Food Bioscience*, 40, 100907.
- Lisawengeng, Y., Wenur, F. and Longdong, I.A., 2020, August. Pengaruh pengemasan terhadap mutu buah pisang kepok (*Musa paradisiaca*. L) pada pengangkutan dari Pulau Biaro ke Manado. In *Cocos* (Vol. 2, No. 2).
- Marriott, J., & Palmer, J. K. (1980). Bananas-physiology and biochemistry of storage and ripening for optimum quality. *Critical Reviews in Food Science & Nutrition*, 13(1), 41-88.
- Marsono, M., Januarizki, M.R., Rasyad, M.L., Rachmadini, E. and Ghifari, G.A., 2023. Pengujian Crashworthiness Honeycomb Sandwich Dengan Variasi Jumlah Lapisan Inti Menggunakan Software Ansys. *Jurnal Rekayasa Energi dan Mekanika*, 3(2), p.125.
- Maseko, K.H., Regnier, T., Meiring, B., Wokadala, O.C. and Anyasi, T.A., 2024. *Musa* species variation, production, and the application of its processed flour: A review. *Scientia Horticulturae*, 325, p.112688.

- Moradinezhad, F., Sedgley, M., Klieber, A. and Able, A.J., 2008. Variability of responses to 1-methylcyclopropene by banana: influence of time of year at harvest and fruit position in the bunch. *Annals of Applied Biology*, 152(2), pp.223-234.
- Muchtadi, D. (1992). *Petunjuk Laboratorium Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, Tien, Sugiyono dan Fitriyono Ayustaningwarno. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta
- Mudgal, V.D., Jawake, P.D., Rajpurohit, D. and Madhu, B., 2019. Optimization of process parameters for banana ripening using ethylene gas. *Indian Journal of Horticulture*, 76(2), pp.344-349.
- Mudjajanto, E.S., dan Kustiyah, L. 2006. *Membuat Aneka Olahan Pisang: Peluang Bisnis yang Menjanjikan*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Mulia, M.R., Kaswar, A.B., Andayani, D.D. and Agung, A.S., 2024. Klasifikasi Kandungan Nutrisi Buah Pisang Berdasarkan Fitur Tekstur dan Warna LAB menggunakan Jaringan Syaraf Tiruan Berbasis Pengloahan Citra Digital. *Jurnal Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 11(3), pp.507-518.
- Murtadha, M., Zulkifli, S., & Ahmad, A. (2012). Pengaruh Penggunaan Kalsium Karbida terhadap Kualitas Buah-Buahan Tropis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(3), 45-53.
- Othman, S.H., Abdullah, N.A., Nordin, N., Shah, N.N.A.K., Nor, M.Z.M. and Yunos, K.F.M., 2021. Shelf life extension of Saba banana: Effect of preparation, vacuum packaging, and storage temperature. *Food Packaging and Shelf Life*, 28, p.100667.

- Pan, X.C. & Sasanatayart, R., 2016. Effect of plastic films with different oxygen transmission rate on shelf-life of fresh-cut bok choy (*Brassica rapa* var. *chinensis*). *International Food Research Journal*, 23(5), pp.1865-1871.
- Pantastico, E.R.B, 1993, *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran Tripika da Sub Tropika*.Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Pareek, S., 2016. Ripening physiology: An overview. *Postharvest Ripening Physiology of Crops*, pp.1-48.
- Paulo, B. K., Almeida, G. K. D., & Bender, R. J. (2022), Ethylene concentrations and temperatures on degreening of bananas from a subtropical area. *Ciência Rural*, 53, e20210381. <https://doi.org/10.1590/0103-8478cr20210381>
- Prabawati, S., Suyanti, & Setyabudi, D. A. (2008). *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Pisang*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Departemen Pertanian.
- Prabawati, S., Suyanti, Setyabudi, D.A. (2008). *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor
- Prayitno, S.A., 2023. EFFECT OF ETHYLENE COMPOUNDS ON BANANA RIPENING AND POST-HARVEST PACKAGING (STORAGE) OF CITRUS FRUITS. *Agroindustrial Technology Journal*, 7(2).
- Riduwan. (2010). *Dasar Dasar Statistika. Pendidikan Dan Perilaku Kesehatan*
- Ridwan, M. and Alimuddin, S., 2022. PENGARUH PENDINGINAN AWAL (Pre-cooling) DAN KONSENTRASI CaCl₂ TERHADAP UMUR SIMPAN DAN KUALITAS CABAI MERAH BESAR (*Capsicum annuum* L.). *AGrotekMAS Jurnal Indonesia: Jurnal Ilmu Peranian*, 3(2), pp.56-67.

- Ringer, T. and Blanke, M., 2021. Non-invasive, real time in-situ techniques to determine the ripening stage of banana. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 15(5), pp.4426-4437.
- Robinson, J. (1996), *Bananas and Plantains*. CAB-International, University Press, Cambridge, UK
- Rodov, V., Porat, R., Sabag, A., Kochanek, B. and Friedman, H., 2022. Microperforated compostable packaging extends shelf life of ethylene-treated banana fruit. *Foods*, 11(8), p.1086.
- Roy, R. K. (2010). *A Primer on the Taguchi Method*. Society of Manufacturing Engineers.
- Sabari, S., Sjaifullah, & Dasuki, I.M. (1989) *Fisiologi Pascapanen*. In: Sunarjono, H., Ismiyati, S., Kusumo, S., & Wardah (eds.) *Produksi Pisang di Indonesia*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura, pp. 43-51.
- Salunkhe, D. K. and Kadam, S. S. 1995. *Handbook of Fruit Science and Technology: Production, Composition, Storage and Processing*. CRC Press. 632 hlm.
- Satuhu, S. (1995). *Tehnik Pemeraman Buah*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Satuhu, S. dan A. Supriyadi. 2008. *Pisang Budidaya Pengolahan dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Schober, P., Boer, C., & Schwarte, L. A. (2018). Correlation coefficients: appropriate use and interpretation. *Anesthesia & Analgesia*, 126(5), 1763–1768. <https://doi.org/10.1213/ANE.0000000000002864>
- Silsia, D., Rosalina, Y. and Muda, F., 2011. Pemanfaatan Asap Cair Untuk Mempertahankan Kesegaran Buah Pisang Ambon Curup. *Jurnal AgroIndustri*, 1(1), pp.8-16.
- Sinaga, L. (2021). Pengukuran Kekerasan dengan Penetrometer dan Texture Analyzer pada Buah Pisang. 123dok.com.

- Siriboon, N. & Banlusilp, P. (2004), A study on the ripening process of ‘Namwa’banana. *AU Journal of Technology*, 7(4), 159-164
- Soltani, M., Alimardani, R. and Omid, M., 2011. Evaluating banana ripening status from measuring dielectric properties. *Journal of Food Engineering*, 105(4), pp.625-631.
- Stojanović, I. (2015), Vreme dozrevanja plodova banane u kontrolisanim uslovimai udeo konzumno zrelih plodova, *Zbornik radova Visoke poslovne škole strukovnih studija, Leskovac*, 164 – 176.
- Stojanović, I., Jovanović, V. and Manić, A., 2023. MANAGING THE PRODUCTION PROCESSES OPTIMIZATION OF THE TECHNOLOGICAL PROCESS OF BANANA RIPENING BY APPLYING THE SIMPLE ADDITIVE WEIGHTING METHOD. *Економика пољопривреде*, 70(4), pp.981-996.
- Susanti, A., Resti F. E. dan Purbanova, R. 2019. Pengaruh *Musa acuminata* Cavendish Subgroup (Pisang Ambon) dalam Menurunkan Tekanan Darah. *Jurnal Kesehatan*. 5(1): 61-70.
- Susanto, 1994. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*, Akademika, Yogyakarta.
- Swara, E.P. (2011). *Perlakuan Pendahuluan Buah Pisang Cavendish (*Musa cavendishii*) untuk Penyimpanan*. Skripsi. IPB. Bogor.
- Swara, M. (2011). *Perubahan Mutu Fisik Pisang Cavendish Selama Penyimpanan Dingin pada Suhu 10–15°C*. *UG Jurnal*, 14(11), 35–40.
- Syahadat, R.M., Saleh, I., Putra, R.T., Ramadhan, R.R., Thoifur, D.M., Putra, I.S., Hestningsih, H., Sukirno, S. and Putra, P.T., 2018. Pengaruh jenis kemasan terhadap kualitas pisang cavendish pada periode pascapanen. *Agrosintesa Jurnal Ilmu Budidaya Pertanian*, 1(2), pp.45-51.
- Syarief, R. & Halid, H., 1991. *Teknologi Penyimpanan Pangan*, Arcan, Jakarta.

- Syarief, R., Santausa, S. & Isyana, S.B., 1988. Teknologi Pengemasan Pangan. Bogor: Laboratorium Rekayasa Proses Pangan dan Gizi.
- Symmank, C., Mai, R., Hoffmann, S., Stok, F. M., Renner, B., Lien, N., & Rohm, H. (2017). Predictors of food decision making: A systematic interdisciplinary mapping (SIM) review. *Appetite*, 110, 25-35.
- Tanut, B., Tatomwong, W. and Buachard, S., 2023. Developing a Colorimetric Equation and a Colorimetric Model to Create a Smartphone Application That Identifies the Ripening Stage of Lady Finger Bananas in Thailand. *Sensors*, 23(14), p.6387.
- Thompson A. K. & Burden O. J. (1995), Harvesting and fruit care, In: S. Gowen (ed) *Bananas and Plantains*, Chapman and Hall, London, 403-433. https://doi.org/10.1007/978-94-011-0737-2_14
- Usmadi, U., 2020. Pengujian persyaratan analisis (Uji homogenitas dan uji normalitas). *Inovasi Pendidikan*, 7(1).
- Wang, M., Wang, B., Zhang, R., Wu, Z. and Xiao, X., 2023. Flexible Vis/NIR wireless sensing system for banana monitoring. *Food Quality and Safety*, 7, p.fyad025.
- Wawolumaja, R. and Faurika, R., 2015. Penerapan Taguchi Parameter Design dalam Penentuan Level Faktor Produksi Batako untuk Memaksimalkan Kekuatan Tekan (Studi Kasus di Balai Besar Keramik). *Zenit*, 1(2), pp.99-113.
- Whitehead, S. C. (2012), *Banana Postharvest Ripening Manual*, http://postharvestacademy.net/uploads/3/1/6/8/3168676/banana_ripening_manual.pdf, preuzeto 27.06.2020.
- Widjanarko, S.B. 2012. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen – Fisiologi dan Handling Buah, Sayur, Bunga dan Herbal*. UB Press. Malang
- Widodo, W.D., Suketi, K., Kurniawati, A., Yulyana, E., Abdurrohman, M.S. and Handayani, T., 2023, June. SATUAN PANAS SEBAGAI KRITERIA PANEN TERUKUR PISANG MAS KIRANA (*Musa AA Group*). In

Prosiding Seminar Nasional Perhimpunan Hortikultura Indonesia (Vol. 1, No. 01).

Wills, R., McGlasson, B., Graham, D., & Joyce, D. (2007). *Postharvest: An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit, Vegetables and Ornamentals* (5th ed.). UNSW Press.