

DAFTAR PUSTAKA

- Alade, S.L., Brown, R.E., Paquet, A.1986. *Polysorbate 80 and E-Ferol Toxicity*. 77:593-7. Dalam Kopec et al. 2008. *The Effect of Tween-80 on the Integrity of Solution of Capsaicin*. Biomed Central Ltd.
- Alsuhendra, Ridawti dan Agus, I. S. *Pengaruh Penggunaan Edible Coating Terhadap Susut Bobot, pH, dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong Pada Penyajian Hidangan Dessert*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
- Angkat. A, R.2014. *Analisis Teknologi Penyimpanan Dalam Penanganan Pascapanen Buah-buahan*. Dalam <http://www.bppjambi.info/newspop/up.asp?id=593>. Diakses pada tanggal 3 september 2014 pukul 09.42 wib
- Anonim. 2012. *Pisang Ambon*. Dalam <http://www.plantamor.com/index.Php?plant=878>. Diakses pada tanggal 19 Mei 2015 pukul 08.54 WIB.
- Badan Pusat Statistik. 2013. *Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayur-sayuran*. Dalam <http://www.bps.go.id>. Diakses pada tanggal 18 Mei 2015 pukul 22.37 WIB
- Baldwin, E. A., 1999. *Edible Coatings for Fresh Fruits and Vegetables : Past, Present, Future*. Dalam Krotcha JM, Baldwin EA, Nisperos-Carriedo MO, eds. *Edible Coatings and Films to Improve Fod Quality*. Lancaster. Technomic Pub. Co. In
- Cahyono, B. 2009. *Pisang : Usaha Tani dan Penanganan Pascapanen, Revisi kedua*. Kanisius. Yogyakarta.
- Caussiol, L. 2001. *Postharvest Quality Conventional and Organically Grown Banana Fruit*. Master Science by Research in Postharvest Technology. Institute of Agricultural of Agritechnology. Cranfield University. Silsoe, pp: 160.
- Dong, H., Cheng, L., Tan, J., Zheng, K., Jiang, Y. 2003. *Effect of Chitosan Coating on Quality and Shelf Life f Peeled Litchi Fruit*. *Jurnal of Food Engineering*. 64, 355-358
- Fransisco, E. H., Djoni I., Jan, A. 2013. *Sintesis dan Karakterisasi Edible Film Berbasis Polimer Alam Menggunakan Kitosan, Pati dan Gliserol*. Dalam *Jurnal Fisika dan Terapannya*. Vol. 1, No.2, April 2013.

- Genaro, R. A. 1990. *Rhemingtons Pharmaceutical Science*. 18th ed. Mack Printing Company, Easton, Pennsylvania. USA, 267. Dalam <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/17135/4/Chapter%20II.pdf>. Diakses pada tanggal 18 April 2015 pukul 20.52 WIB
- Ghaout, A.E., Aul, J., Ponampalan, R. 1991. *Chitosan Coating Effect on Storability and Quality of Fresh Strawberries*. *Journal of Food Science*.
- Ghaout, A. E., J.A. Grenier, N. Benhamou, A. Asselin, Belenger. 1994. *Effect of chitosan on cucumber plant suppression of *Phytophthora blight* and induction of defence reaction*. *Phytopathology* 84:3.
- Harsunu, B. T. 2008. *Pengaruh Konsentrasi Plasticizer Gliserol dan Kompisisi Kitosan Dalam Zat Pelarut Terhadap Sifat Fisik Edible Film dari Kitosan*. Fakultas Teknik. Universitas Indonesia.
- Hartanto, R. Dan C. Sianturi. 2008. *Perubahan Kimia, Fisika dan Lama Simpan Buah Pisang Muli Dalam Penyimpanan Atmosfer Pasif*. Prosiding Seminar Nasional Sains an Teknologi- II 2008. Universitas Lampung.
- Helander, E.L., Nurmiaho, L., Ahvenaine, R., Rhoades, J. and Roller, S. 2001. *Chitosan Disrupts The Barrier Properties of The Outer Membrane of Gram Negative Bacteria*. *International Journal of Food Microbiology*, 71 : 235 – 244.
- Henriette, M.C. Azeredo, de Britto, D. and Assis., O.B.G., 2010. *Chitosan Edible Films and Coating – Review, Embrapa Tropical Agroindustry*, Fortaleza, CE, Brazil, ISBN 978-1-61728-831-9.
- Hunterlab. 2012. *HunterLab, The World's True Measure of Color*. Hunter Associates Laboratory Inc. USA.
- Hunter, R.S. 1942. *Photoelectric Trismulus Colorimetry with Three Filters*. NBS Circ. C 249, U.S. Dept. Commerce, Washington DC
- Isnaini, N. 2009. *Pengaruh Edible Coating Terhadap Kecepatan Penyusutan Berat Apel Potongan*. Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Surabaya. Surabaya.
- Jatmika, A. 1998. *Aplikasi Enzim Lipase dalam Pengolahan Minyak Sawit dan Minyak Inti Sawit untuk Produk Pangan*. Dalam <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/17135/4/Chapter%20II.pdf>. Diakses pada tanggal 18 April 2015 pukul 20.52 WIB

- Julianti, E dan M. Nurminah. 2007. *Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Univeristas Sumatra.
- Kader AA. 1993. *Postharvest Biology and Technology : An Overview*. Di dalam *Kumpulan Materi Pelatihan Pascapanen Buah-buahan dan Sayur-sayuran*. PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kays, S., 1991. *Postharvest Physiology of Perishable Plant Product*. New York. AVI Book
- Krotcha, J.M. 1992. *Control of Mass Transfer in Food With Edible Coatings and Films*, In: Singh, R.P. & M.A. Wirakartakusumah (Eds) : *Advances in Food Engineering*. CRC Press : Boca Raton.
- Labuza, T.P. 1982. *Shelf-Life Dating of Foods*. Food and Nutrition Press, Inc. USA.
- Little, A.C. 1975. *Off on a Tangent*. Journal Food Science. 40:410-411
- McGuire. 1992. *Reporting of Objective Color Measurement*. U.S Departement of Agricultural-Agricultural Research Service, Subtropical Horticulture Research Station, 13601 Old Cutler Road, Miami, FL 33158.
- McClelland, D., and Fuller, R.C. 2003. *Photoshop CS2 Bible*. John Willey and Sons.
- McLaughlin, C.P., & O'Beirne, D. 1999. *Respiration Rate of a Dry Coleslaw Mix as Affected by Storage Temperature and Respiratory Gas Concentrations*. *Journal of Food Science*, 64, 116-119.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan dan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB. Bogor.
- Palmer, J.K. 1971. *The Banana* dalam Pujimulyani, D. 2012. *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-buahan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Pantastico, E. R. B. 1986. *Fisiologi Pascapanen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran Tropika dan Subtropika*. Terjemahan Prof. Ir. Kamaryani dan Tjitrosoepomo. UGM-Press. Yogyakarta
- Pantastico, E. R. B. 1993. *Fisiologi Pascapanen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran Tropika dan Subtropika*. Terjemahan Kamaryani. UGM-Press. Yogyakarta
- Pujimulyani, D. 2012. *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-buahan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.

- Purba, A dan K. Sitinjak. 1987. *Teknologi Pascapanen Buah-buahan dan Sayur-sayuran*. USU-Press. Medan.
- Rahayoe, S., Suhargo, Y. Tetuko, Taufan, M. C. 2007. *Kajian Kinetika Pengaruh Kadar Air dan Perajangan Terhadap Laju Distilasi Minyak Atsiri*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian. Yogyakarta.
- Rakhmadi, M.R. 2012. *Kinetika Perubahan Kualitas Buah dan Sayuran Yang Dilapisi Kitosan dan Lilin Lebah (Beeswax) Selama Penyimpanan*. Jurusan Teknik Pertanian, FTP, UGM. Yogyakarta.
- Roedyarto.1997. *Budidaya Pisang Ambon*. Cetakan I. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Santoso, J., Henry, S., Ratna, H. 2007. *Pemanfaatan Kitosan dari Limbah Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*) sebagai Edible Coating Pada Buah Stroberi*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Vol. 5, No. 1.
- Siagian, H. F. 2009. *Penggunaan Bahan Penjerat Etilen Pada Penyimpanan Pisang Barangan Dengan Kemasan Atmosfer Termodifikasi Aktif*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara.
- Sigiro, J. 2014. *Perilaku Reologi dan Koefisien Pembasahan Larutan Pelapis Berbasis Kitosan Pada Permukaan Kulit Buah Pisang (*Musa acuminata colla*)*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Simpson, B.K. 1997. *Utilization of Chitosan for Preservation of Raw Shrimp*. *Food Biotechnology II*. 25-44.
- Stratton dan Von Loesecke. 1950. *Banenas*. Interscience Publisher Inc. New York.
- Supardi. 2009. Dalam Mustafa, R. M. 2006. Skripsi : *Studi Efektifitas Bahan Pengawet Alami Dalam Pengawetan Tahu*. Institut Pertanian Bogor
- Syafutri, I. M., Filli .P., Daniel .S. 2006. *Sifat Fisik dan Kimia Buah Mangga (*Mangifera indica* L.) Selama Penyimpanan dengan Berbagai Metode Pengemasan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XVII No.1 th. 2006.
- Tursiska, S. 2007. *Pengaruh Suhu dan Lama Simpan Terhadap Mutu Buah Pisang Raja Bulu (*Musa paradisiaca*) Setelah Pemeraman*. Departemen Teknik Pertanian, FTP, IPB. Bogor.
- Winarno F.G. dan Aman, M. 1981. *Fisiologi Pascapanen, Ed.3*. Gramedia. Jakarta.

Winarno, F.G. dan S. Laksmi. 1984. *Pigmen dalam Pengolahan Pangan*. Departemen THP, Fatemeta, IPB. Bogor.

Wong, D.W. S., W.M. Camirad, and A. E. Pavlath. 1994. *Development of Edible Coating for Minimally Processed Fruits and Vegetables*. Technomic Public. Co. Inc. Lancaster

<http://www.sunpride.co.id/produk2/pisang-sunpride-made-in-indonesia-2/>. 2012.

Manfaat Buah. Diak ses pada tanggal 19 Mei 2015 pukul 09.53 WIB.