UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Kinetika Kualitas Buah Pisang Ambon Kuning (Musa paradisiaca var. Sapientum) Terlapisi Larutan Kitosan Selama Penyimpanan
HIKMA MARSYA WULAN, Sri Rahayoe, STP., MP ; Hanim Zuhrotul A, STP., MP
Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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/newspopup.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 Karaketerisasi Edible Film Berbasis Polimer Alam Menggunakan Kitosan, Pati dan Gliserol*. Dalam Jurnal Fisika dan Terapannya. Vol. 1, No.2, April 2013.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Kinetika Kualitas Buah Pisang Ambon Kuning (Musa paradisiaca var. Sapientum) Terlapisi Larutan Kitosan Selama Penyimpanan
HIKMA MARSYA WULAN, Sri Rahayoe, STP., MP ; Hanim Zuhrotul A, STP., MP
Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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 Phytium aphandenidermatum 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 Atmsofer 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

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Kinetika Kualitas Buah Pisang Ambon Kuning (Musa paradisiaca var. Sapientum) Terlapisi Larutan Kitosan Selama Penyimpanan
HIKMA MARSYA WULAN, Sri Rahayoe, STP., MP ; Hanim Zuhrotul A, STP., MP
Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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 Respirotary 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 Pascapenen, 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 Pascapenen, 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.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Kinetika Kualitas Buah Pisang Ambon Kuning (Musa paradisiaca var. Sapientum) Terlapisi Larutan Kitosan Selama Penyimpanan
HIKMA MARSYA WULAN, Sri Rahayoe, STP., MP ; Hanim Zuhrotul A, STP., MP
Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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 Koefisieen 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.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Kinetika Kualitas Buah Pisang Ambon Kuning (Musa paradisiaca var. Sapientum) Terlapisi Larutan Kitosan Selama Penyimpanan
HIKMA MARSYA WULAN, Sri Rahayoe, STP., MP ; Hanim Zuhrotul A, STP., MP
Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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. Lancester

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.