

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2009. Ripening Chart. Westwood banana.co., Inc.
[Http://www.westwoodbanana.com/1.html](http://www.westwoodbanana.com/1.html). Diakses pada tanggal
2 Februari 2012 pukul 20.05 WIB.
- Aghofack-Nguemezi, J., G. Kanmegne, dan J. Manka'abiengwa. 2008. Effect of auxin and edible oils on the ripening and water content of banana fruits. *J. Plant Sci.* 3(4): 248–254.
- Arista, R. 2010. Pengaruh Chitosan dan Plastic Wrapping Terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Jambu Biji 'Mutiara' dan 'Kristal'. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 46 hlm.
- Bottcher, C., K. Harvey, C. G. Forde, P. K. Boss, dan C. Davies. 2011. Auxin treatment of pre-veraison grape (*Vitis vinifera* L.) berries both delays ripening and increases the synchronicity of sugar accumulation. *Aust. J. of Grape and Wine Research* 17: 1–8.
- Du, J., H. Gemma, dan S. Iwahori. 1997. Effects of chitosan coating on the storage of peach, japanese pear, and kiwifruit. *J. Japan. Soc. Hort. Sci.* 88(1): 15–22.
- Dumadi, S. R. 2001. Penggunaan kombinasi adsorban untuk memperpanjang umur simpan buah pisang Cavendish. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 12(1): 13–20.
- Frenkel, C., dan R. Dyck. 1973. Auxin inhibition of ripening in bartlett pears. *Plant Physiol.* 51: 6–9.
- Noor, Z. 2007. Perilaku selulase buah pisang dalam penyimpanan udara termodifikasi. Seminar Nasional Teknologi 2007 (SNT 2007). STTNAS Yogyakarta, 24 November 2007. Hlm. A-1–A-8.
- Novaliana, D. 2010. Pengaruh Kitosan Terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Pisang (*Musa paradisiaca* L.) cv. 'Muli' dan 'Cavendish'. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 47 hlm.
- Nurrachman. 2004. Pelapisan Chitosan Mempengaruhi Sifat Fisiko Kimia Buah Apel (*Malus sylvestris* L.). PS. Hortikultura, Fakultas Pertanian.

[Http://ntb.litbang.deptan.go.id/indo/2007/TPH/pelapisanchitosan.doc](http://ntb.litbang.deptan.go.id/indo/2007/TPH/pelapisanchitosan.doc).
Diakses pada tanggal 2 Februari 2012 pukul 20.15 WIB.

- Purgatto, E., F. M. Lajolo, J. R. Oliveria do Nascimento, dan B. R. Cordenunsi. 2001. Inhibition of β -amylase activity, starch degradation and sucrose formation by indole-3-acetic acid during banana ripening. *Planta* 212: 823–828.
- Purwoko, B. S., P. Utoro, Mukhtasar, S. S. Harjadi, dan S. Susanto. 2002. Infiltrasi poliamina menghambat pemasakan buah pisang ‘Cavendish’. *Hayati* 9(1): 19–23.
- Rogis, A., T. Pamekas, dan Mucharromah. 2007. Karakteristik dan uji efikasi bahan senyawa alami chitosan terhadap patogen pascapanen antraknosa *Colletotrichum musae*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia* 9(1): 58–63.
- Rohmana. 2000. Aplikasi Zat Pengatur Tumbuh dalam Penanganan Pascapanen Pisang ‘Cavendish’ (*Musa cavendishii* L.). Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor. 46 hlm.
[Http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/22704/A00roh.pdf](http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/22704/A00roh.pdf).
Diakses pada tanggal 2 Februari 2012 pukul 20.10 WIB.
- Suprayatmi, M., P. Hariyadi, R. Hasbullah, N. Andarwulan, dan B. Kusbiantoro. 2005. Aplikasi 1-Methylcyclopropene (1-MCP) dan etilen untuk pengendalian kematangan pisang Ambon di suhu ruang. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor, 7–8 September 2005. Hlm. 253–263.
- Tingwa, P. O. dan R. E. Young. 1975. The effect of indole-3-acetic acid and other growth regulators on the ripening of avocado fruits. *Plant Physiol.* 55: 937–940.
- Tong, R. E. 2008. The Effects Aminoethoxyvinylglycine (AVG) and 1-methylcyclopropene (1-MCP) on Banana Ripening. M.Sc. Thesis. University of Johannesburg.
[Http://ujdigispace.uj.ac.za/bitstream/handle/10210/3265/Tong.pdf](http://ujdigispace.uj.ac.za/bitstream/handle/10210/3265/Tong.pdf). Diakses pada tanggal 2 Februari 2012 pukul 20.18 WIB.
- Trainotti, L., A. Tadiello, dan G. Casadoro. 2007. The involvement of auxin in the ripening of climacteric fruits comes of age: the hormone plays a role of its own and has an intense interplay with ethylene in ripening peaches. *J. Exp. Bot.* 58(12): 3299–3308.
- Vendrell, M. 1970. Relationship between internal distribution of exogenous auxins and accelerated ripening of banana fruit. *Aust. J. Biol. Sci.* 23, 1133–1142.

- Widodo, S. E., D. K. Abdullah, K. Setiawan, dan Zulferiyenni. 2007. Teknologi modified atmosphere packaging buah duku berkitosan. Prosiding Seminar Nasional Hortikultura Pengembangan Produk Hortikultura Unggulan Lokal melalui Pemberdayaan Petani. UNS Surakarta, 17 November 2007. Hlm. 639–644.
- Widodo, S. E. dan Zulferiyenni. 2008. Aplikasi chitosan dalam teknologi pengemasan beratmosfir-termodifikasi buah duku. Prosiding Seminar Nasional Pangan 2008: Peningkatan Keamanan Pangan Menuju Pasar Global. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia dan Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian UGM, Yogyakarta, 17 Januari 2008. Hlm. TP278–TP287.
- Yanti, S. D., P. T. Nugroho, R. Aprisa, dan E. Mulyana. 2009. The potential of chitosan as alternative biopesticide for postharvest plants. *As. J. Food Ag-Ind. Special Issue*: S241–S248.
- Yolanda, R. 2010. Aplikasi Kitosan pada Buah Pisang (*Musa paradisiaca* L.) cv. ‘Muli’ dalam Kemasan Pasif pada Berbagai Volume Kemasan untuk Memperpanjang Masa Simpan dan Mempertahankan Mutu Buah. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 65 hlm.
- Zhang, M-J., Y-M. Jiang, W-B. Jiang, dan X-J. Liu. 2006. Regulation of ethylene synthesis of harvested banana fruit by 1-methylcyclopropene. *Food Technol. Biotechnol.* 44(1): 111–115.