

DAFTAR PUSTAKA

- Abbasi, N. A., Z. Iqbal, M. Maqbool, dan I. A. Hafiz. 2009. Postharvest quality of mango (*Mangifera indica* L.) fruit as affected by chitosan coating. Pak. J. Bot. 41(1): 343-357.
- Abdullah, D. K. 2006. Efektivitas Konsentrasi Kitosan dalam Teknologi *Modified Atmosphere Packaging* untuk Memperpanjang Masa Simpan dan Mempertahankan Mutu Buah Duku (*Lansium domesticum* Corr.). Skripsi. Universitas Lampung: Bandar Lampung. 36 hlm.
- Aprilia, R. E. 2010. Aplikasi Kitosan pada Buah Jambu biji (*Psidium guajava* L.) Cv. Mutiara dalam Kemasan Pasif pada Berbagai Volume Kemasan untuk Memperpanjang Masa Simpan dan Mempertahankan Mutu. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 55 hlm.
- Aranaz, I., M. Mengibar, R. Harris, I. Paños, B. Miralles, N. Acosta, G. Galed, dan Á. Heras. 2009. Functional characterization of chitin and chitosan. Current Chemical Biology 3(2): 203-230.
- Chutichudet, B. dan P. Cuthichudet. 2011. Effects of chitosan coating to some postharvest characteristics of *Hylocercus undantus* (Haw) Brit and rose fruit. Int. J. Agric. Res. 6(1): 82-92.
- Du, J., H. Gemma, dan S. Iwahori. 1997. Effects of chitosan coating on the storage on peach, japanase pear, and kiwifruit. J. Japan. Soc. Hort. Sci. 88(1) : 15-22.
- Du, J., H. Gemma, dan S. Iwahori. 1998. Effects of chitosan coating on the storability and on the ultrastructural changes of 'Junagold' apple fruit in storage. Food Preserv. Sci. 24(1) : 23-29.
- Frenkel, C., dan R. Dyck. 1973. Auxin inhibition of ripening in Bartlett pears. Plant Physiol. 51: 6-9.
- Hargono, A. dan I. Sumantri. 2008. Pembuatan kitosan dari limbah cangkang udang serta aplikasinya dalam mereduksi kolesterol lemak kambing . Jurnal Reaktor 12(1): 53-57.

- Hartanto, R. dan C. Sianturi. 2008. Perubahan kimia, fisika dan lama simpan buah pisang Muli dalam penyimpanan atmosfer pasif. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II 2008 Universitas Lampung, 17-18 November 2008. Hlm. IX-107—IX-115.
- Hasniati, N. 2008. Pengaruh Pelapisan Kitosan dalam MAP (*modified atmosphere packaging*) dan Dua Suhu Simpan terhadap Mutu Buah Duku. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 38 hlm.
- Herista, M. I. S. 2010. Aplikasi Kitosan pada Buah Pisang (*Musa paradisiaca* L.) cv. 'Muli' dalam Kemasan Aktif pada Berbagai Volume Kemasan untuk Memperpanjang Masa Simpan dan Mempertahankan Mutu Buah. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 28 hlm.
- Jayaputra dan Nurrachman. 2005. Kajian sumber khitosan sebagai bahan pelapis, pengaruhnya terhadap masa simpan dan karakteristik buah mangga selama penyimpanan.
<http://ntb.litbang.deptan.go.id/ind/2007/TPH/kajiansumber.doc>. Diakses pada tanggal 18 Februari 2011.
- Maryayah, P. S. Citoreksoko, dan R. Harahap. 1986. Pengaruh umur panen dan tingkat kemasakan terhadap perubahan Sifat fisik dan kimia pisang tanduk. Bull. Agro. 17(1): 55-65.
- Novaliana, D. 2010. Pengaruh Kitosan terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Pisang (*Musa paradisiaca* L.) cv. 'Muli' dan 'Cavendish'. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 30 hlm.
- Nurrachman. 2004. Pelapisan chitosan mempengaruhi sifat fisiko kimia buah apel (*Malus sylvestris* L.).
<http://ntb.litbang.deptan.go.id/ind/2007/TPH/pelapisanchitosan.doc>. Diakses pada tanggal 18 Februari 2011.
- Pantastico, Er. B. 1989. Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika. Diterjemahkan oleh Kamariyani. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 906 hlm.
- Pasaribu, N. 2004. Berbagai ragam pemanfaatan polimer. Digitized USU digital library. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/1343/1/tkimia-nurhaida.pdf>. Diakses pada tanggal 4 Februari 2011.
- Poland, G. L., J. T. Manion, M. W. Brenner, dan P. L. Harris. 1938. Sugar changes in bananas during ripening. Industrial and Engineering Chemistry 30(3): 340-342.
- Purgatto, E., F. M. Lajolo, J. R. Oliveira 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. *Jurnal Hayati* 9(1): 19-23
- Ratule, M.T., A. Osman, N. Saari, dan S.H. Ahmad. 2007. Microstructure of peel cell wall and selected physico-chemical characteristics of 'Berangan' banana (*Musa* cv. Berangan [AAA]) ripened at high temperature. *AsPac J. Mol. Biol. Biotechnol.*, 15 (1): 8-13.
- Rogis, A., T. Pamekas, dan Mucharrohmah. 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 Pasca Panen Pisang Cavendish (*Musa cavendishii* L.). Skripsi. Institut Pertanian Bogor: Bogor. 46 hlm.
- Sarode S. C. dan N. H. Tayade. 2009. Physio-chemical changes during ripening in 'williams', 'zeling' and 'grand nain' banana. *J. Dairying, Foods & H.S.* 28 (3): 220-224.
- Suprayatmi, M., P. Hariyadi, R. Hasbullah, N. Andarwulan, dan B. Kusbiantoro. 2005. Aplikasi 1-methylecyclopropene (1-MCP) dan etilen Untuk pengendalian kematangan pisang ambon di Suhu ruang. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian*. 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. C. 2008. The Effects of Aminoethoxyvinylglycine (AVG) and 1-Methylcyclopropene (1-MCP) on Banana Ripening. *Disertasi*. University of Johannesburg. 109 hlm.
- 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. 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.
- Woodward, A. W. dan B. Bartel. 2005. Auxin: regulation, action, and interaction. *Annals of Botany* 95: 707–735.
- Yanti, S. Devi, 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*: 241-248 .
- Yang, X., X. Pang, L. Xu, R. Fang, X. Huang, P. Guan, W. Lu dan Z. Zhang. 2009. Accumulation of soluble sugars in peel at high temperature leads to stay-green ripe banana fruit. *J. Exp. Bot.* 60(14) : 4051–4062.