

DAFTAR PUSTAKA

- Anggibitho. 2010. *Penyimpanan Atmosfir Terkendali*. <http://anggibitho-ilmupangan.blogspot.com/2010/03/penyimpanan-atmosfir-terkendali-pada.html>. Diakses pada 10 April 2011.
- Anonim. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi. Departemen kesehatan.
- Anonim. 2003. *Mengukur Tingkat Kematangan Pisang*. <http://klipingut.wordpress.com/2008/01/05/mengukur-tingkat-kematangan-pisang.html>. Diakses pada 12 November 2011.
- Anonim. 2011. *Pisang*. <http://id.wikipedia.org/wiki/Pisang>. Diakses pada 13 Februari 2012.
- Apandi. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Penerbit Alumni. Bandung.
- Departemen Pertanian Republik Indonesia. 2008. *Produksi Buah Nasional tahun 2000-2009*. http://aplikasi.deptan.go.id/bdsp/hasil_kom.asp. Diakses pada 9 Juni 2012.
- Dinas Pertanian DIY. 2011. *Penyimpanan Sayuran pada Suhu Rendah*. <http://distan.pemda-diy.go.id/index.php?option=content&task=view&id=817&Itemid=2>. Diakses pada 18 Februari 2012.
- Do JY., dan DK. Salunkhe. 1986. *Penyimpanan dengan Udara Terkendali*. Di dalam Pantastico. ER.B (ed). Terjemahan. Kamariyani. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Kartasapoetra, A. G. 1994. *Teknologi Penanganan Pasca Panen*. PT. Rineke Cipta. Jakarta.
- Kanara, N. 2009. *Pengemasan dan Penyimpanan Buah Tomat*. <http://agrikanara.blogspot.com/2009/03/pengemasan-dan-penyimpanan-buah-tomat.html>. Diakses pada 18 Februari 2012.
- Mannaperuma, JD., D. Zagory, R.P. Singh, A.A. Kader. 1989. *Design of Polymeric Packages for Modified Atmosphere Storage of Fresh Produce*. Paper Fifth International Controlled Atmosphere Research Conference. Wenatchee, WA, USA, June 14-16 1989.

- Muchtadi, D. 1992. *Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Palmer, J.K. 1981. The Banana. Dalam: Hulme, A.C. (Ed). *The Biochemistry of Fruits and Their Product. Vol 2*. Academic Press London and New York.
- Pantastico, E.R.B. 1989. *Fisiologi Pasca Panen*. Terjemahan. Kamariyani. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Prabawati, S., Suyanti, dan D. Setyabudi. 2008. *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jakarta.
- Rubatzky, E.V., dan M. Yamaguchi. 1995. *Sayuran Dunia 1: Prinsip, Produksi, dan Gizi*. ITB Bandung. Bandung.
- Satuhu, S dan A. Supriyadi. 2004. *Pisang, Budidaya Pengolahan dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya, cetakan ke-4. Jakarta.
- Sianturi, C. 2008. *Perubahan Kimia, Fisika, dan Lama Simpan Buah Pisang Muli Dalam Penyimpanan Atmosfer Pasif*. Skripsi. Teknik Pertanian. Universitas Lampung.
- Singh, R.P. 2001. *Postharvest Technology: Cereals, Pulses, Fruits and Vegetables*. Science Publisher. USA.
- Sitinjak, K., T. Karo-Karo, S. Siahaan, dan A. Purba. 1993. *Teknologi Pasca Panen Buah-buahan dan Sayur-sayuran*. USU-Press. Medan.
- Shewfelt. R.L. 1987. *Quality of Minimally Processed Fruits and Vegetables*. J. Food Qual. 10:143-156.
- Suhardiman, P. 1997. *Budidaya Pisang Cavendish*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suseno. 1994. *Fisiologi Pasca Panen Buah Klimaterik*. Pasca Sarjana Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Syarief, R dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Tawali, A.B. 2004. *Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Buah-buahan Impor yang Dipasarkan Di Sulawesi Selatan*. Diakses pada 25 Januari 2012.
- Tranggono dan Sutardi. 1989. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Wahyuningsih. 2010. *Tugas Fispas*. <http://www.scribd.com/doc/13593841/TUGAS-FISPAS>. Diakses pada 19 februari 2012.

Winarno, F.G. 1990. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. dan M. Aman. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya. Jakarta.

Winarno, F.G. dan S. Lakhsmi. 1984. *Pigmen dalam Pengolahan Pangan*. Dep. Teknologi Hasil Pertanian, Fatemeta, IPB. Bogor.

