

## **PUSTAKA ACUAN**

- Blankenship S.M dan J.M. Dole. 2003. 1-Methylcyclopropene: a review. Postharvest Biology and Technology 28: 1-25.
- Cantin, C. M., D. Holcroft dan C. H. Crisosto. 2011. Postharvest application of 1-methylcyclopropene (1-MCP) extends shelf life of kiwifruit. Acta Hort. 913: 621-626.
- Drake, S.R., T.A. Eisele., M. A. Drake., D.C. Elfving, dan D.B. Visser. 2005. The influence of *Aminoethoxyvinylglycine* and ethephon on objective and sensory quality of 'Delicious' Apples and Apple juice at harvest and after storage. Proceeding the influence of avg and ethephon on objective and sensory quality of 'Delicious' Apples. Washington tree fruit postharvest conference. Washington. 7 Desember 2005. 1-13 hlm.
- Du, J., H. Gemma, dan S. Iwahori. 1997. Effects of chitosan coating on the storage of peace, Japanese pear, and kiwi fruit. J. Japan. Soc. Hort. Sci. 66 (1): 15-22.
- Dumadi, S.R. 2001. Penggunaan kombinasi adsorban untuk memperpanjang umur simpan buah pisang Cavendish. J. Teknologi dan Industri Pangan 12(1):13-20.
- Glyline, O., I. Razmute, R. Tarozaite, dan O. Niviskiene. 2003. Chemical composition and sorption properties of chitosan produced from fly larva shells. Chemija (Vilnius) 14(3):121-127.
- Kittur, F. S., K. R. Kumar, dan R.N. Tharanathan. 1998. Functional packaging properties of chitosan films. Z Lebensm Unters Forsch A. 206: 44-47.
- Kusumawati, N. 2009. Pemanfaatan limbah kulit udang sebagai bahan baku pembuatan membran ultrafiltrasi. Inotek. 13(2):113-120.
- Novita, M., Satriana, Martunis, S. Rohaya, dan E. Hasmarita. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar (*Lycopersicum pyriforme*) Pada Berbagai Tingkat Kematangan. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 4(3):1-8

- Pelayo, C., E. V. De B. V. Boas., M. Benichou, dan A. A. Kader. 2003. Variability in responses of partially ripe bananas to 1-methylcyclopropene. Postharvest Biology and Technology 28: 75-85.
- Pudja, I. A. R. P. 2009. Laju respirasi dan susut bobot buah salak Bali segar pada pengemasan aktif polyethylene selama penyimpanan dalam atmosfer termodifikasi. Agrotekno 15(1): 8-11.
- Pumchai S., P. Jitareerat, S. Kanlayanara dan S. Sangchote. 2005. Effect of chitosan on controlling of anthracnose disease in mangoes cv. Nam Dok Mai. 2<sup>nd</sup> Asian Conf. Plant Path. 113 p.
- Purwoko, B.S., P. Utomo, Mukhtasari, dan S. Susanto. 2002. Infiltrasi Poliamina menghambat pemasakan buah pisang 'Cavendish'. J. Hayati 9(1): 19-23.
- Rachmawati, M. 2010. Pelapisan chitosan pada buah salak Pondoh (*Salacca edulis* Reinw.) sebagai upaya memperpanjang umur simpan dan kajian sifat fisiknya selama penyimpanan. Jurnal Teknologi Pertanian 6(2): 45-49.
- Reid, M. S. dan G. L. Staby. 2008. A brief history of 1-methylcyclopropene. HortScience 43: 83-85.
- Rogis, A., T. Pamekas, dan Mucharromah. 2007. Karakteristik dan uji efikasi bahan senyawa alami kitosan terhadap patogen pasca panen antraknosa *Colletotrichum musae*. Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia 9(1): 58-63.
- Serek, M., E. C. Sisler, dan M. S. Reid. 1995. Effects of 1-MCP on the vase life and ethylene of cut flowers. Plant Growth Regulation 16: 93-97.
- Sisler, E. C., E. Dupille, dan M. Serek. 1996. Effect of 1-MCP and methylenecyclopropane on ethylene binding and ethylene action on cut carnations. Plant Growth Regulation 18: 79-86.
- 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.
- Toan N.V., V. H. Le, V. T. Le, T. L. T. Le, D.T. Chu, dan M.H. Troung. 2009. Effects of retain AVG (*Aminoethoxyvinylglycine*) on the storage time of banana (*Musa cavendish* AAA) after harvest. Journal of Science and Technology. 47(1): 27-33.
- Toan N.V., V. H. Le, V. T. Le, D.T. Chu, dan V.L. Le. 2011. Effects of Aminoethoxyvinylglycine (AVG) spraying time at preharvest stage to

- athylene biosynthesis of Cavendish banana (*Musa aaa*). Journal of agriculture schience. 3(1): 206-211.
- Tong, R. E. 2008. The Effects Aminoethoxyvinylglycine (AVG) and 1-Methylcyclopropene (1-MCP) on Banana Ripening. Thesis. University of Johannesburg. <Http://ujdigispace.uj.ac.za/bitsteam/handle/10210/3265/Tong.pdf>. Diakses pada tanggal 2 Februari 2012 pukul 20.18 WIB.
- Widodo, S. E., D. K. Abdullah, K. Setiawan, dan Zulferiyenni. 2007. Teknologi modified atmosphere packaging buah duku berkitosan. Prosiding Seminar Nasional Hortikultura. Surakarta, 17 November 2007. Hlm 639-644.
- Widodo, S. E., M. Shiraishi, dan S. Shiraishi. 1996. On the interpretation of °Brix value for the juice of acid citrus. J. Sci. Food Agric. 71:537-540.
- Widodo, S. E., Zulferiyenni, dan D. Novaliana. 2010a. Pengaruh kitosan terhadap mutu dan masa simpan buah pisang (*Musa paradisiaca* L.) cv. ‘Muli’ dan ‘Cavendish’. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi- III. Peran strategis sains dan teknologi dalam mencapai kemandirian bangsa. Universitas Lampung. Lampung, 18-19 Oktober 2010.
- Widodo, S. E., Zulferiyenni, dan R. Arista. 2010b. Coating effects of chitosan and plastic wrapping on the self-life and qualities of guavas cvs. ‘Mutiara’ and ‘Crystal’. J.ISSAAS 19(1):1-7.
- Widodo, S. E. dan Zulferiyenni. 2012. Aplikasi Pelapis Buah Kitosan–Hormonal Untuk Memperpanjang Masa Simpan Buah Pisang ‘Cavendish’, Jambu Biji ‘Crystal’ Dan ‘Mutiara’ Bermutu Tinggi. Laporan Penelitian Hibah Kompetensi, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan RI Tahun Anggaran 2012. Sesuai Dengan Surat Penugasan Penelitian Nomor: 133/Sp2h/Pl/Dit.Litabmas/Iii/2012 Tanggal 7 Maret 2012.
- Zhang, D. dan P. C. Quantik. 1998. Antifungal effect of chitosan coating on fresh strawberries and raspberries during storage. J. HortSci. 73(6): 763-767.
- 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.