

## PUSTAKA ACUAN

- Ahmad, S., Z. A. Chatha, M. A. Nasir, A. Aziz, dan M. Mohson. 2006. Effect of relative humidity on the ripening behaviour and quality of ethylene treated banana fruit. *Journal of Agriculture and Social Science* 2(1): 54 - 57.
- Blankenship, S. M. dan J. M. Dole. 2003. 1-methylcyclopropene: a review. *Postharvest Biology and Technology* 28: 1 - 25.
- Blanpied, G. D. 1972. A study of ethylene in apple, red raspberry, and cherry. *Plant Physiology* 49: 627 - 630.
- Cantin, C. M., D. Holcroft, dan C. H. Crisosto. 2011. Postharvest application of 1-methylcyclopropene (1-MCP) extends shelf life of kiwifruit. *Acta Horticulturae* 913: 621 - 626.
- Demirel, D. dan M. Turban. 2003. Air drying behavior of dwarf Cavendish and gros michel banana slice. *Journal of Food Engineering* 59: 1 - 11.
- Dong, L., S. Lurie, dan H. Zhou. 2002. Effect 1-methylcyclopropene on ripening 'Canino' apricots and 'Royal Zee' plums. *Postharvest Biology and Technology* 24(2): 135 - 145.
- Dumadi, S. R. 2001. Penggunaan kombinasi adsorban untuk memperpanjang umur simpan buah pisang Cavendish. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 12(1): 13 - 20.
- Garcia, J. A. O., J. A. Beltran, dan M. A. U. Lopez. 2005. Effect of 1-methylcyclopropene (1-MCP) on shelf life and quality of exporting mango. *Revista Fitotecnia Mexicana* 28(3): 271 - 278.
- Golomb, A., S. Ben-Yehoshua, dan Y. Sarig. 1984. High-density polyethylene wrap improves wound healing and lengthens shelf-life of mechanically harvested grapefruit. *Journal of the American Society for Horticultural Science* 109(2): 155 - 159.
- Hawa, L. C. 2006. Pengembangan model tekstur dan umur simpan buah sawo (*Achras sapota* L.) dengan variasi suhu dan tekanan pada penyimpanan hipobarik. *Jurnal Teknologi Pertanian* 7(1): 10 - 19.

- Herdiana, N. 2011. Pengurangan chilling injury pada buah tomat (*Lycopersicum esculentum*) melalui *Aloe vera* coating selama penyimpanan dingin. *Jurnal Penyuluhan Pertanian* 6(1): 24 - 33.
- Histifarina, D. 1998. Pengaruh konsentrasi O<sub>2</sub> dan CO<sub>2</sub> udara termodifikasi dan ketebalan plastik terhadap masa simpan cabai merah. *Jurnal Hortikultura* 8(2): 1112 - 1121.
- Iflah, T., Sutrisno, dan T. C. Sunarti. 2012. Pengaruh kemasan starch-based plastics (bioplastik) terhadap mutu tomat dan paprika selama penyimpanan dingin. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 22 (3):189 - 197.
- Jiang, Y., D. C. Joyce, dan A. J. Macnish. 1999. Responses of banana fruit to treatment with 1-methylcyclopropene. *Plant Growth Regulation* 28(2): 77 - 82.
- Jiang, Y. M. dan J. R. Fu. 1999. Biochemical and physiological changes involved in browning of litchi fruit caused by waterloss. *Journal of HortScience & Biotechnology* 74(1): 43 - 46.
- Kader, A. A. 2013. Postharvest technology of horticultural crops - an overview from farm to fork. *Ethiopian Journal of Applied Sciences and Technology* 1: 1 - 8.
- Marriott, J., M. Robinson, dan K. Simon. 2006. Starch and sugar transformation during the ripening of plantains and bananas. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 32(10): 1021 - 1026.
- Mathooko, F. M. dan J. Nabawanuka. 2003. Effect of film thickness on postharvest ripening and quality characteristics of tomato (*Lycopersicum esculentum* L.) fruit under modified atmosphere packaging. *Journal of Agricultural Science and Technology* 5(1): 39 - 60.
- McGlone, V. A. dan S. Kawano. 1998. Firmness, dry matter and soluble solids assessment of postharvest kiwifruit by NIR spectroscopy. *Postharvest Biology and Technology* 13: 131 - 141.
- Mohapatra, D., S. Mishra, C. B. Sigh, dan D. S. Jayas. 2011. Post-harvest processing of banana: opportunities and challenges. *Food and Bioprocess Technology* 4(3): 327 - 339.
- 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.

- Nurjanah, S. 2002. Kajian laju respirasi dan produksi etilen sebagai dasar penentuan waktu simpan sayuran dan buah-buahan. *Jurnal Bionatura* 4(3): 148 - 156.
- Paramita, O. 2010. Pengaruh memar terhadap perubahan pola respirasi, produksi etilen dan jaringan buah mangga (*Mangifera Indica L.*) var Gedong Gincu pada berbagai suhu penyimpanan. *Jurnal Kompetensi Teknik* 2(1): 29 - 38.
- Paull, R. E. 1999. Effect of temperature and relative humidity on fresh commodity quality. *Postharvest Biology and Technology* 15: 263 - 277.
- Pelayo, C., E. V. de B. V. Boas, M. Benichou, dan A. A. Kader. 2003. Variability in responses of partially ripe bananas to 1-methylcyclopropane. *Postharvest Biology and Technology* 28: 75 - 85.
- Purvis, A. C. 1993. Effects of films thickness and storage temperature on water loss and internal quality of seal-packaged grapefruit. *Journal of the American Society for Horticultural Science* 108(4): 562 - 566.
- Purwoko, B. S. dan D. Juniarti. 1998. Pengaruh beberapa perlakuan pascapanen dan suhu penyimpanan terhadap kualitas dan daya simpan buah pisang Cavendish (*Musa* (grup AAA, subgrup Cavendish). *Buletin Agronomi* 26(2): 19 - 28.
- Purwoko, B. S. dan K. Suryana. 2000. Efek suhu simpan dan pelapis terhadap kualitas buah pisang Cavendish. *Buletin Agronomi* 28(3): 77 - 84.
- 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.
- Rath A. C. dan A. J. Prentice. 2004. Yield increase and higher flesh firmness of 'Arctic Snow' nectaries both at harvest in Australia and after export to Taiwan following pre-harvest application of Retain plant growth regulator (Aminoethoxyvinylglycine, AVG). *Australian Journal of Experimental Agriculture* 44: 343 - 351.
- Saltveit, M. E. 1999. Effect of ethylene on quality of fresh fruits and vegetables. *Postharvest Biology and Technology* 15: 279 - 292.
- Sisler, E. C., E. Dupille, dan M. Serek. 1996. Effect of 1-MCP and methylenecyclopropane on ethylene binding and ethylene action on cutcarnations. *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.

- Utama, I. M. S., K. A. Nocianitri, dan F. W. Tunggadewi. 2006. Mempelajari pengaruh ketebalan plastik film polietilen densitas rendah sebagai bahan kemasan buah manggis terhadap modifikasi gas oksigen dan karbondioksida. *Agritrop* 25(1): 1 - 11.
- 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. Hlm. TP278 - TP287.
- Widodo, S. E., Zulferiyenni, dan D. Novaliana. 2010. Pengaruh kitosan terhadap mutu dan masa simpan buah pisang (*Musa paradisiaca* L.) cv. 'Muli' dan 'Cavendish'. Seminar Nasional SATEK III, 18 - 19 Oktober 2010, Universitas Lampung. Hlm. 503 - 512.
- Widodo, S. E., Zulferiyenni, dan I. Maretha. 2012. Pengaruh penambahan indole acetic acid (IAA) pada pelapis kitosan terhadap mutu dan masa simpan buah jambu biji (*Psidium guajava* L.) 'Crystal'. *Jurnal Agrotropika* 17(1): 14 - 18.
- 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 Technology and Biotechnology* 44(1): 111 - 115.