

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti,L. H. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta
- Agustin,W.2005.Pemuliaan Tanaman Pisang dengan Kultur Anther . *Pengantar Falsafah Sains*
- Ambarwati,E. 2011. Mutu Buah Tomat Dua Galur Harapan Keseluruhan GM3 dengan Gondol Putih. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Pertanian*
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9. 2013. *Bahan tambahan pangan*
- Basyier,A.U.2011. *Kedokteran Nabi antara Realitas dan Kebohongan*. Surabaya: Shafa Publika
- Cahyadi,W.2006. *Bahan Tambahan Pangan Analisis dan Aspek Kesehatan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara
- Cahyono,B.2009. *Pisang Usaha Tani dan Penanganan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius
- Daniel,S.H. 2005. masa simpan buah manggis (*Garcinia mangostana* L) pada berbagai tingkat kematangan suhu dan jenis kemasan. *Jurnal teknologi dan industri pangan* volume XVI No.3
- Diastari,A.F.2013. Uji Organoleptik dan Tingkat Keasaman Susu Sapi Kemasan yang Dijual di pasar Tradisional Kota Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*
- Diennazola, R.2008.Pengaruh Sekat dalam Kemasan Terhadap Simpan dan Mutu Buah Pisang Raja Bulu. *Departemen Agronomi dan Hortikultura Institut Pertanian Bogor Mutu Buah Pisang Raja Bulu*
- Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Hortikultura, 2005. *Standar Prosedur Operasional (SPO) Pengolahan Pisang*. Jakarta: Departemen Pertanian
- Efendi,D.2003. Rekayasa Genetika untuk Mengatasi Masalah-Masalah Pasca Panen. *Buletin Agronomi* (33) N0.2
- Eka,F.S.S.T.2004.Pengaruh Kadar $CaCl_2$ dan Lama Perendaman Terhadap Umur Simpan dan Pematangan Buah Mangga Arum Manis. *Ilmu Pertanian* Vol.11 No.1

- Endra, Y. 2006. Analisis Proksimat dan Komposisi Asam Amino Buah Pisang Batu (*Musa balbisianacolla*). *Departemen Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor*
- Ermi, S.S. 2012. Aplikasi 1- Mpc dapat Memperpanjang Umur Segar Komoditas Hortikultura. *Buletin Teknologi Pascapanenan Pertanian Vol 8*
- Febrianto, A.M. 2012. Aplikasi *Edible Coating* untuk Menurunkan Tingkat Kerusakan Jeruk Manis (*Citrus Sinensis*) (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gliserol). *Asosiasi Profesi Teknologi Agroindustri (APTA)*
- Ferdinand, E.B. 2010. Komposisi Kimia dan Karakteristik Fisik Pati Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) Asal Distrik Masni Kabupaten Manokwari. Manokwari: Universitas Negeri Papua
- Fitrieningrum, R. 2013. Analisis Kandungan Karbohidrat pada Berbagai Tingkat Kematangan Buah Karika (*Carica Puberces*) Dikejajar Sembungan Dataran Tinggi Dieng Jawa Tengah. *Bioteknologi* 10 (1)
- Ghoffar, M.A. 2007. *Tafsir Ibnu Katsir*. Bogor: Pustaka Imam Asy- Syafi'i
- Hafni, N. 2011. Analisis Daya Saing dan Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Aliran Ekspor Pisang Indonesia. *Departemen Ilmu Ekonomi Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor*
- Harun, N.R.E, 2012. Penggunaan Lilin untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizuz*). *Universitas Riau*
- Hastari, R. 2012. Uji Aktifitas Anti Bakteri Ekstrak Pelepa dan Batang Tanaman Pisang Ambon (*Musa paradisiaca var sapientum*) terhadap *Staphylococcus aureus*. *Program Pendidikan Sarjana Kedokteran Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro*
- Isyuniarto, 2007. Pengaruh Penggunaan Oksidan Ozon dalam Mengemas Plastik Polietilen untuk Menyimpan Buah Apel Manalagi (*Malus Sylvestris M*). *Ganendra*, Volume X. No.1
- Jannah, U.F. 2008. Pengaruh Bahan Penyerap Larutan Kalium Permanganat Terhadap Umur Simpan Pisang Raja Bulu. *Departemen Agronomi dan Hortikultura Institut Pertanian Bogor*
- Kartasapoetra dan Marsetyo, 2004. *Ilmu Gizi (Korelasi Gizi, Kesehatan dan Produktivitas Kerja*. Jakarta: Rineka Cipta
- Kholid, A.M. 2004. *Segarkan Imanmu dengan Ibadah Berfikir*. Jakarta : PT. Serambi Ilmu Semesta

- Koswara,S.2009. *Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah*. Ebook pangan
- Kriswiyanti,E.A.2006.Pengaruh Konsentrasi Asam Terhadap Hidrolisis Pati Pisang. *Ekulibrium*.Vol 5.No 1
- Kuntarsih,S.2012.*Pedoman Penanganan Pascapanen Pisang*. Jakarta: Direktur Budidaya dan Pascapanen Buah
- Kurniawan, D. 2013. Pengaruh Macam dan Kadar Kitosan terhadap Pematangan dan Mutu Buah Sawo (*Manilkara zapota* L Van Royen). *Vegetalika*. Volume 2 No.2
- Lestari,E.R.A. 2010.Tape Pisang Sebagai Camilan Khas Kota Malang Sebuah Peluang Usaha Baru Yang Potensial. *Universitas Negeri Malang*
- Mikasari,W.2004.Kajian Penyimpanan dan Pematangan Buah Pisang Raja (*Musa Paradisiaca* Var *Sapientum* L) dengan Metode Penetapan Suhu. *Sekolah Tinggi Institut Pertanian Bogor*
- Musita,N. 2009.Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* Volume 14, No. 1
- Noor,Z.2007. Perilaku Selulose Buah Pisang dalam Penyimpanan Udara Termodifikasi. *Seminar Nasional Teknologi*
- Noorbaiti,I. 2012. Pengaruh Warna Plastik dan Umur Pembrongsongan terhadap Mutu Buah Jambu Bji (*Psidium guajava* L). *Universitas Gajah Mada*
- Novita, M. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar (*Lycopersicum Pyriforme*) Pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonnesia* Volume 4 No 3
- Prabawati,S.S.Setyabudi.Dony.2008. Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*
- Pujimulyani,D.2009. Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Purwadi,T. 2009. Analisis Pendapatan Usahatani Pisang Ambon Melalui Program Primatani. Bogor. *Departemen Agribisnis Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor*

- Rahman,A.R. 2012. Optimalisasi Hidrolisis Sukrosa Menggunakan Resin Penukar Kation Tipe Sulfonat. *Jurnal Natural Science Vol. 1*
- Retno,S.D.2001.Penggunaan Kombinasi Adsorban untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Pisang Cavendish. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan, Vol XII, No1*
- Roiyana,M.I.M. 2012.Potensi dan Efisiensi Senyawa Hidrokoloid Nabati Sebagai Bahan Penunda Pematangan Buah. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*
- Rukmana,R.2002. *Aneka Olahan Limbah Tanaman Pisang*. Yogyakarta: Kanisius
- Samad,Y.2006. Pengaruh Penanganan Pasca Panen terhadap Mutu Komoditas Hortikultura. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. Volume 8 No. 1
- Sambangkarno,A.2008. Pengaruh Aplikasi $Kmno_4$, Ethylene Block, dan Cao Terhadap Kualitas dan Umur Simpan Pisang (*Musa Paradisiaca*.L) Varietas Raja Bulu. *Program Studi Hortikultura Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor*
- Santosa, B. 2011. Penentuan Masak Fisiologis dan Pelapisan Lilin Sebagai Upaya Menghambat Kerusakan Buah Salak Kultivar Gading Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Volume 12 No. 1
- Santoso,2006. Teknologi pengawetan bahan segar. *Laboratorium Kimia Pangan Faperta Uwiga Malang*
- Santoso.B. 2008. *Fisiologi dan Biokimia Pada Komoditi Panenan Hortikultura*.Yogyakarta:Kanisius
- Sapta,B.P.U. 2002. Infiltrasi Poliamina Menghambat Pemasakan Buah Pisang Cavendish. *Hayati Vol 9. No.1*
- Sari,N.2011.Aplikasi Pengolahan Citra Digital untuk Memprediksi Kandungan Gizi Pisang (*Musa Paradisiaca* L) Berdasarkan Degradasi Warna Kulit. *Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang*
- Setyo,E.M. dan Lilik,K.2006. *Pisang Peluang Bisnis yang Menjanjikan*.Jakarta : Agro Media Pustaka
- Silaban,S.D.2013. Pengaruh Suhu dan Lama Perendaman Terhadap Kandungan Total Asam, Kadar Gula, Serta Kematangan Buah Terung Belanda (*Cyphomandra Betalea* Sent). *Buletin Anatomi Dan Fisiologi* Volume XXII No.1
- Silsilia,D.2010. Pemanfaatan Asap Cair untuk Mempertahankan Kesegaran_Buah Pisang Ambon curup. *Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu*

- Suhaidi,I.2003. Pengaruh Pencelupan Benlate dan Pelapisan Lilin Terhadap Mutu Buah Pisang Barangan Selama Penyimpanan. *Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Sumatera*
- Sultani,G.R.2006. *Hati yang Bersih Kunci Ketenangan Jiwa*. Jakarta :Zahra
- Sumadi,B.S.2004. Metabolisme Sukrosa pada Proses Pemasakan Buah Pisang yang Diperlakukan pada Suhu Berbeda. *Jurnal Ilmu Dasar* Volume 5 No.1
- Suparmi,2013. Kulit Pisang Ambon Kuning : Sumber Vitamin A Potensial. *Fakultas Kedokteran Universitas Islam Sultan Agung*. Vol L No. 130
- Suyanti,S.A.2008. *Pisang, Budi Daya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Suwaarto,A.2010. *9 Buah dan Sayur Tanggal Penyakit*. Yogyakarta : Liberplus
- Syafutri,M.I.2006. Sifat Fisik dan Kimia Buah Mangga (*Mangifera Indica L*) Selama Penyimpanan dengan Berbagai Metode Pengemasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Volume XVII No.1
- Triyono,A.2010. Pengaruh Kosentrasi Ragi Terhadap Karakteristik Sari Buah dari Beberapa Varietas Pisang (*Musa Paradisiaca L*). *Prosiding seminar asional teknik kimia "kejuangan"*
- Wirakusumah,E.P. 2010. *Sehat Cara Al-Qur'an dan Hadis*. Jakarta Selatan : Hikmah (PT Mizan Publika)
- Wulandari,I.2010. Pengaruh Aplikasi Kalsium Terhadap Getah Kuning pada Buah Manggis (*Garcinia Mangostana L.*). *Program Studi Hortikultura Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor*