

## DAFTAR PUSTAKA

Agus, K. 2011. Pertumbuhan Bakteri. Diakses dari <http://aguskrisnoblog.wordpress.com/2011/01/11/pertumbuhan-bakteri/> pada 10 September 2012

Agustina, L. 2008. Pemanfaatan Bonggol Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Cuka. Skripsi. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Alifa., P, Tika., N, dan Lutfi. 2012. Plastic as a Packaging Material for Pharmaceutical Product. Diakses dari <http://tsffarmasiunsoed2012.wordpress.com/2012/05/21/plastic-as-a-packaging-material-for-pharmaceutical-product/>. Pada 8 Agustus 2012

Anonim, 2010. Panduan Praktikum Fisiologi Pasca Panen. Laboratorium Pasca Panen Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.

Anonim. 2009. Budidaya Pisang Mas. Diakses dari <http://ayobertani.wordpress.com/2009/04/29/budidaya-Pisang-Mas/> pada 11 Januari 2012

Departemen Pertanian. 2012. Volume Ekspor Impor Buah Segar Tahun 2011. <http://hortikultura.deptan.go.id/?q=node/395> diakses Agustus 2012

Diamond Indonesia. Vitamin C (Asam Askorbat). Diakses dari <http://www.diamondindonesia.co.id/2011/10/vitamin-c-asam-askorbat/> pada 12 Pebruari 2012

Fauzi. 2011. Respirasi pada Buah dan Sayur. Diakses dari <http://chylenzobryn.blogspot.com/2011/05/respirasi-pada-buah-dan-sayur.html> pada 12 Pebruari 2012

Galang. 2012. Manfaat Pisang Emas. <http://galanghistory.blogspot.com/2012/03/manfaat-Pisang-ema.html> diakses 8 Agustus 2012

Gavindo, Y. 2012. Proses Browning pada Bahan Pangan dan Pencegahannya. Diakses dari <http://septianalbar.blogspot.com/2012/06/proses-browning-pada-bahan-pangan-dan.html>. pada 8 Agustus 2012

Hadisumarto, T. 2009. Modifikasi Atmosfer dalam Pengemasan untuk Buah Segar. Buletin Penelitian. Agustus 1997, vol XIX No 2.

Helmiyesi, Hastuti, R. B., Prihastanti dan Erma. 2008. Skripsi. *Pengaruh Lama*

*Siam ( Citrus nobilis var. microcarpa ). Buletin Anatomi dan Fisiologi Volume XVI, Nomor 2, Oktober 2008*

Imam. 2008. Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif. Jurnal Traksi. Vol. 3. No. 2, Desember 2005

Ipteknet. 2005. Jeruk Nipis. [http://www.iptek.net.id/ind/pd\\_tanobat/view.php?id=131](http://www.iptek.net.id/ind/pd_tanobat/view.php?id=131) diakses 8 Agustus 2012

Jutono, J. Sudarsono, S. Hartadi, S. Kabirun, S. Darmouwito, dan Susanto. 1980. Pedoman praktikum Mikrobiologi Umum untuk Perguruan tinggi. Departemen Mikrobiologi Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Kuswanto, H. 2003. *Teknologi Pemrosesan, Pengemasan dan Penyimpanan Benih*. Yogyakarta: Kanisius

Maggie, 2011. Why do Bananas Turn Brown. Diakses dari [http://www.ehow.com/how-does\\_4570380\\_why-do-bananas-turn-brown.html](http://www.ehow.com/how-does_4570380_why-do-bananas-turn-brown.html) pada 21 Desember 2011.

Manurung, 2012. Laporan Pola Respirasi. Diakses dari [www.docstoc.com/docs/117274871/laporan-pola-respirasi](http://www.docstoc.com/docs/117274871/laporan-pola-respirasi) pada 8 Agustus 2012

Maulida. 2011. Enzim yang Dihilangkan Dalam Industri Pangan Enzim Polifenol Oksidase Penyebab Browning pada Buah dan Sayur. Diakses dari <http://maulidamulyarahmawati.wordpress.com/2011/01/11/enzim-yang-dihilangkan-dalam-industri-pangan-enzim-polifenol-oksidase-penyebab-browning-pada-buah-dan-sayur/> pada 21 Desember 2011

Millati, Tanwirul dan Udiantoro. 2005. Pencegahan Reaksi Pencoklatan pada Kulit Buah Langsat dengan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Zat Penghambat : Laporan Penelitian. Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat

Napitupulu, B dan Sjaifullah, 1990. "Pengaruh Kemasan Polietilen dan Suhu Terhadap Mutu Pisang Barang selama Penyimpanan". Jurnal Penelitian Hortikultura. 5(1):38-46

Palmer, J.K. (1981). "The Banana". Dalam Prosiding Seminar Nasional. Yogyakarta. Zulafa (penyunting). *Perilaku Selulse Buah Pisang dalam Penyimpanan Udara Termodifikasi*.Hlm 2.

Pantastico, Er. B. (1989). "Post harvest Physiology Handling and Utilization of Tropical and Fruits and Vegetables". Dalam Prosiding Seminar Nasional.

- Padmadisastra Y, Sidik dan Ajizah S. 2003. Formulasi Sediaan Cair Gel Lidah Buaya (*Aloe vera* Linn.) sebagai Minuman Kesehatan. Bandung: Fakultas Farmasi, Universitas Padjadjaran
- Prabawati, S ; Suyanti dan Setyabudi, D. 2008. "Fisiologi Pasca Panen dan Teknik Pengolahan Pisang". *Jurnal Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. Hlm 34-35.
- Ryall, A.L. dan Lipton, W.J. 1972. "Handling, Transportation and Storage of Subtropical Fruits and Vegetables". Dalam Prosiding Seminar Nasional. Yogyakarta. Zulafa (penyunting). *Perilaku Selulse Buah Pisang dalam Penyimpanan Udara Termodifikasi*. Hlm 2.
- Scott, K.J., J.R. Blake, G. Stracham and W.B. Glasson, 1971. Dalam Saeed Ahmad, Ak. Thompson, M.A. Perviez, Hameed Ullah And Zia Ahmed Chatha. *Effect of PolyEthylene Film Thickness and Exposure Time of Ethylene on the Ripening Behavior and Quality of Banana*. International Journal of Agriculture and Biology, Vol. 8, No. 3, 2006. Hal 1
- Stover, R.H. (1987). "Bananas 3<sup>rd</sup>". Dalam Prosiding Seminar Nasional. Yogyakarta. Zulafa (penyunting). *Perilaku Selulse Buah Pisang dalam Penyimpanan Udara Termodifikasi*. Hlm 2.
- Sudarmadji, S., B.Haryono, dan Suhardi. 1989. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Wahyu, 2010. Makalah Fisiologi Pasca Panen ( Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Fisik Buah Pear). Diakses dari <http://bebibandel.blogspot.com/2011/05/makalah-fisiologi-pasca-panen-pengaruh.html> pada 10 September 2012
- Winarno, F.G. dan S. Laksmi. (1984). "Pigmen dalam Pengolahan Pangan". Dalam Prosiding Seminar Nasional. Yogyakarta. Zulafa (penyunting). *Perilaku Selulse Buah Pisang dalam Penyimpanan Udara Termodifikasi*. Hlm 2
- Winarno, F.G. dan M. Aman. 1981. Fisiologi Lepas Panen. Sastra Budaya. Jakarta.
- Wolfe, T.K. dan M.S. Kipss. 1993. Production of Field Crop a Textbook of Agronomy. Mc.Graw Hill. New York.
- Yang, Chang Peng ; Nong, Zhi Rong ; Lu, Jian Lin ; Lu, Lu ; Xu, Jian Shou ; Han, Yun Zhe ; Lie, Yieng Jie ; Fujita, Shuji. 2003. "Banana Polyphenol Oxidase ; Occurrence and Change of Polyphenol Oxidase Activity in Some Banana Cultivars During Fruit Development". *Journal of Food Science Technology, China*. 10 (1):2004

Zulfahnur, Rina, N, Tito, T dan Dewi, A. 2009. Mempelajari Pengaruh Reaksi Pencoklatan Enzimatis pada Buah dan Sayur. Program Kreatifitas Mahasiswa Institut Pertanian Bogor Bogor