

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dalam penelitian ini, maka dapat disimpulkan. Pelapisan kombinasi berpengaruh nyata terhadap parameter mutu laju respirasi, susut bobot, kekerasan dan TPT. Kombinasi pelapisan lilin lebah 12% dengan kitosan 2% dan lilin lebah 12% dengan kitosan 3% dapat diaplikasikan pada buah pisang goroho dapat bertahan selama 6 hari dengan mutu tetap baik setelah penyimpanan

Hasil uji hedonik pisang goroho, menunjukkan bahwa perlakuan pelapisan lilin lebah 12% dengan kitosan 2% tidak berbeda dengan lilin lebah 12% dengan kitosan 3% tetapi lilin lebah 12% dengan kitosan 3% panelis lebih banyak menyukai sehingga memberikan pengaruh terhadap warna, aroma, dan tekstur, sehingga perlakuan terbaik yang dapat mempertahankan sifat fisik yaitu, warna, aroma dan tekstur selama hari ke-6

5.2 Saran

Dalam metode pelapisan lilin lebah dan kitosan perlu dicoba metode lain seperti penyemprotan dan pengolesan, karena dalam penggunaan metode pencelupan memerlukan waktu yang lama untuk mengeringkan buah pisang goroho setelah pelilinan dan waktu pengamatan lebih lama.

DAFTAR PUSTAKA

- Agniati, K.I. 2017. *Kajian Pengaruh Jenis Pelapisan dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisika dan Kimia Buah Strawberi (Fragraria sp) Selama Penyimpanan*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Ahmad,U., E. Darmawati., N.R. Refilia. 2014. *Kajian Metode Pelilinan Terhadap Umur Simpan Buah Manggis (Garcinia mangostana) Semi-Cutting dalam Penyimpanan Dingin*. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, Vol 19 (2) 104-110
- Alexander L, Grierson D. 2002. *Ethylene biosynthesis and action in tomato: a model for climacteric fruit ripening*. *J Bot* 53:2039–2055.
- Amalia, S. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Pelilinan Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Jeruk (Citrus Microcarpa L.) Yang Direndam Dalam Larutan Agno3*. [Skripsi]. Universitas Pasundan. Bandung
- Andarini. D. 2016. *Kajian Penggunaan Kitosan sebagai Edible Coating untuk Memperpanjang Masa simpan Somay ikan pada Suhu Ruang*. [Skripsi].Lampung: Universitas Lampung.
- Anisa, N. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan gelatin terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung (Zea Mays L)*. [Skripsi]. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Malang.
- Arifya, N, Y.A. Purwanto dan I. W Budiastara. 2015. *Analisis Perubahan Kualitas Pascapanen Pepaya Varietas IPB9 pada Umur Petik yang Berbeda*. *Jurnal Keteknikan Pertanian* Vol. 3, No.1. Bogor.
- Arista, M L, Widodo W.D dan Suketi. K. 2017. *Penggunaan Kalim Permanganat sebagai Oksidan Etilen untuk Memperpanjang Daya Simpan Pisang Raja Bulu*. *Buletin Agrohorti* 5 (3) : 334-34 IPB :Bogor.
- Arrahma, R. 2010. *Perlakuan Pendahuluan Buah Tomat (Lycopersicum Esculentum Mill) Segar Untuk Transportasi Jarak Jauh*. [Skripsi]. IPB. Bogor.
- Asgar, A. 2017. *Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Jumlah Perforasi Kemasan Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Brokoli (Brassica Oleracea Var. Royal G) Fresh- Cut*. *Jurnal Hortikultra*. Bandung
- Asni, A, T. Karo-karo dan E. Yusraini. 2016. *Pengaruh Edible Coating Berbasis Pati Kulit Ubi Kayu Terhadap Kualitas Dan Umur Simpan Buah Jambu Biji Merah Pada Suhu Kamar*. Fakultas Pertanian. Medan
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of association Analytical Chemist Inc.*, Washington D.C. USA.
- Balai Pusat Statistika.2017. <https://promosiinvestasi.gorontalooprov.go.id/>. [Diakses pada 16 Februari 2019].

- Balitjestro. 2019. *Panen dan Pascapanen Jeruk*. <http://balitjestro.litbang.pertanian.go.id/panen-dan-pascapanen-jeruk/>. [Diakses 10 Desember 2019].
- Chotimah, A. Q. 2008. *Perlakuan Uap Panas (Vapor Heat Treatment) Dan Pelilinan Untuk Mempertahankan Mutu Buah Alpukat (Persea Americana, Mill)*. [Skripsi]. Bogor.
- David, J dan J. C. Kilmanun. 2016. *Penanganan Pasca Panen Penyimpanan Untuk Komoditas Hortikultura. Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian*. Banjarbaru.
- Demirel, D dan M. Turban. 2003. *Air dryng behavior of dwarf cavendish and gros michel banana slice*. *J.Food Eng.*, 59:1-11.
- Efendi, D, Hermawati H. 2010. *The use of bee wax, chitosan and bap to prolong shelflife of mangosteen (Garcinia Mangostana L.) fruit*. *J. Hort. Indonesia*, 1(1):32-39.
- Ekowahyuni, L. P. 2016. *Daya simpan buah manggis (Garcinia mangostana l.) pada perlakuan pelapisan*. *Jurnal Ilmu dan Budaya* 40(54):6181- 6204.
- Febriani, Y. 2015. *Laporan praktikum kimia analisa instrumentasi*. Universitas Atmajaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Giovannoni JJ. 2004. *Genetic regulation of fruit development and ripening*. *Plant cell supplement* 16:170-180.
- Ginting, A. A. 2017. *Konsumsi Pisang Ambon Pada Aktivitas Fisik Submaksimal Meningkatkan Kadar Glukosa Darah*. *Jurnal Bimbingan dan Konseling Vol 34 No 2. UNIPA : Papua*.
- Gunawan, V. 2009. *Formulasi dan aplikasi edible coating berbasis pati sagu dengan penambahan vitamin c pada paprika (Capsicum annum varietas Athena)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Hafdani, N dan N. Sadeghinia. 2011. *A Review on Application of Chitosan as a Natural Antimicrobial*. *International Journal of Pharmacological and Pharmaceutical Sciences. Vol, 5 No. 2*.
- Hardjito, L. 2006. *Aplikasi Kitosan Sebagai Bahan Tambahan Makanan dan Pengawet*. *Prosiding Seminar Nasional Kitin Kitosan*.
- Harun, N., Efendi, R., Hasibuan, S H. 2012. *Penggunaan Lilin Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. [Skripsi]. Universitas Riau.
- Hartuti. 2006. *Penanganan Segar Pada Penyimpanan Tomat Dengan Pelapisan Lilin Untuk Memperpanjang Masa Simpan*. *IPTEK Hortikultura*.
- Hasanah. 2012. <http://blog.ub.ac.id/klovers/2012/09/09/jeruk-dan-buah-non-klimaterik/>. [Diakses 10 Desember 2019].

- 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.
- Herawan C. Dwi. (2015) *Sintesis dan Karakteristik Edible Film dari Pati Kulit Pisang dengan Penambahan Lilin Lebah (Beeswax) [Skripsi]*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Hilma, A.Fatoni dan D.P Sari. 2018. *Potensi Kitosan sebagai Edible Coating pada Buah Anggur Hijau (Vitis vinifera Linn)*. Jurnal Penelitian Sains.V.20 No.1.
- Ifmalinda, dan O. C. Chatib. 2017. *Pemberdayaan Masyarakat Tani Melalui Penerapan Teknik Pascapanen Dengan Teknik Pelilinan Pada Buah Tomat Di Nagari Tanjung Bonai Kec Lintau Buo Utara Kabupaten Tanah Datar*.Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat Vol.1 No.2.
- Karina, A.R, S, Trisnowati dan D. Indradewa. 2012. *Pengaruh Macam dan Kadar Kitosan Terhadap Umur Simpan dan Mutu Buah Stroberi (Fragria x ananassa Duch.)*. UGM : Yogyakarta.
- Kartikasari, N D. 2014. *Sintesis Dan Karakterisasi Hidroksiapatit Dari Cangkang Keong Sawah (Pila Ampullacea) Dengan Porogen Lilin Sarang Lebah Sebagai Aplikasi Scaffold*. [Skripsi]. Surabaya : Universitas Airlangga.
- Killay, A. 2013. *Kitosan Sebagai Anti Bakteri Pada Bahan Pangan Yang Aman dan Tidak Berbahaya*. Prosiding FMIPA. Universitas Pattimura.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah*. Ebookpangan.com. 17 hlm.
- Khorsidi, J, M.F. Tabatabaei dan F. M. Ahmadi. 2010. *Storage Temperature Effects On The Postharvest Quality Of Apple (Malus Domestica Borkh. Cv.Red Delicious)* New York Science Journal. Iran
- Kresnoadi. 2017. <https://blog.ruangguru.com/pengertian-tahapan-dan-perbedaan-respirasi-aerob-dan-anaerob>. Diakses Online. [Diakses 10 Desember 2019]
- Layanan Informasi Desa, 18 April 2018, 21.00 <https://8villages.com>. Diakses Online. [Diakses 7 November 2019]
- Lerizka. M. 2018. *Pengaruh Perlakuan Pascapanen dengan Kitosan dan Plastic Wrapping Terhadap Masa Simpan dan Mutu Buah Manggis (Garcinia mangostana L.)*. Fase Pemasakan Stadium III [Skripsi].Lampung : Universitas Lampung.
- Lubis L.M. 2008. *Pelapisan Lilin lebah untuk Mempertahankan Mutu Buah selama Penyimpanan pada Suhu Kamar*. Karya Ilmiah. Medan : Sumatera Utara.

- Marisi, R.J Nainggolan dan E.Julianti. 2016. *Pengaruh Komposisi Udara Ruang Penyimpanan Terhadap Mutu Jeruk Siam Brastagi (Citrus Nobilis Lour Var Microcarpa) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. J.Rekayasa dan Pertanian. Vol.4 No.3.*
- Marlina. L. Purwanto. Y.A dan Ahmad. U. 2014. *Aplikasi Pelapisan Kitosan dan Lilin Lebah untuk Meningkatkan Umur Simpan Salak Pondoh. Jurnal Ketenikan Pertanian Vol. 2, No.1*
- Marsudi,D dan M.M Herawati. 2018. *Pengaruh Pelapisan Chitosan Dan Suhu Simpan Terhadap Karakteristik Fisiologi Jambu Biji Varietas Citayem (Psidium Guajava L Var Citayem). Prosiding Seminar Nasional. Universitas Satya Wacana Salatiga.*
- Mikasari,W.2004.*Kajian Penyimpanan dan Pematangan Buah Pisang Raja (Musa Paradisiaca Var Sapientum L) dengan Metode Penetapan Suhu. Sekolah Tinggi Institut Pertanian Bogor.*
- Mudawamah. N. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Dan Lama Perendaman Dalam Kalsium Klorida (CaCl₂) Terhadap Kualitas Dan Kuantitas Pasca Panen Buah Jambu Biji Merah (Psidium Guajava Linn).[Skripsi]. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim : Malang.*
- Mukdisari, Y. 2015. *Penggunaan Kitosan Dan Lilin Lebah Sebagai Bahan Pelapis Untuk Meningkatkan Masa Simpan Dan Mempertahankan Kualitas Buah Pepaya.[Skripsi].*
- Mudyantini. W, Anggarwulan. E dan Rahayu. P. 2015. *Penghambatan Pemasakan Buah Srikaya (Annona Squamosa L.) Dengan Suhu Rendah Dan Pelapisan Kitosan. Jurnal Ilmu Pertanian Universitas Negeri Sebelas Maret.*
- Mudyantini, W, S. Santosa, K. Dewi dan N. Bintoro. 2017. *Pengaruh Pelapisan Kitosan dan Suhu Penyimpanan terhadap Karakter Fisik Buah Sawo (Manilkara achras (Mill.) Fosberg) Selama Pematangan. AGRITECH. Vol, 37, No.3.*
- Muliansyah. 2004. *Kajian Penyimpanan Buah Manggis (Garcinia mangostana L.) Terolah Minimal Dalam Kemasan Atmosfer Termodifikasi. [Skripsi]. Bogor.*
- Musaddad, D. 2002. *Mempelajari Efektivitas Pelapis Edibel Khitosan Pada Buah Tomat Segar Selama Penyimpanan di Suhu Kamar dan Suhu Dingin. [Skripsi]. Bogor.*
- Mushoffi, F. Z. 2014. *Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Daya Simpan Buah Pisang Ambon. IPB. Bogor*
- Najah, K, E. Basuki dan A. Alamsyah. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Chitosan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Buah Tomat (Solanum lycopersicum L.) Selama Penyimpanan. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Mataram.*

- Ni'maturrohmah, W. 2014. *Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Pisang Kepok (Musa Paradisiaca) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cuka Organik Dengan Penambahan Acetobacter Aceti Dengan Konsentrasi Yang Berbeda*. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah : Surakarta.
- Nihayah, 2017. *Pelapisan Kitosan Pada Buah Stroberi (Fragaria Vesca) Sebagai Upaya Memperpanjang Umur Simpan*. *Jurnal Teknik Kimia*. Yogyakarta
- Nur'aini, H dan S. Apriyani. 2015. *Penggunaan Kitosan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Duku (Lansium Domesticum Corr)*. *AGRITEPA*. Vol.1 No.2.
- Nugraheni, D, R.Endrasari dan I. Ambarsari. 2017. *Perbedaan Kualitas Buah Tomat Hasil Produksi Screen House Dan Lahan Terbuka Selama Penyimpanan*. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian*. Jawa Tengah.
- Nurhayati, T. Hanum, A. Rangga dan Husniati. 2013. *Optimasi Pelapisan Kitosan Untuk Meningkatkan Masa Simpan Produk Buah-Buahan Segar Potong*. *Jurnal Teknologi Indsutri dan Hasil Pertanian*. Vol.19 No.2.
- Nurjanah, S. 2002. *Kajian Laju Respirasi dan Produksi Etilen Sebagai Dasar Penentuan Waktu Simpan Sayuran dan Buah-buahan*. *Jurnal Bionatura*, Vol. 4, No.3. Hal 148-156.
- Nurmala, N A, E. B Susatyo dan F. W Mahatmanti. 2018. *Sintesis Kitosan dari Cangkang Rajungan Terkomposit Lilin Lebah dan Aplikasinya sebagai Edible Coating pada Buah Stroberi*. *Indonesian Journal Of chemical Science*. Semarang.
- Novaliana, N. 2008. *Pengaruh Pelapisan Dan Suhu Simpan Terhadap Kualitas Dan Daya Simpan Buah Nenas (Ananas Comosus (L).Merr)*. [Skripsi].
- Novita, Satriana, Martunis, S. Rohaya dan E. Hasmarita. 2012. *Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Tomat Segar (Lycopersicum Pyriforme) Pada Berbagai Tingkat Kematangan*. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Paul, R. E and C. Chen. 2003. *Postharvest physiology, handling and storage of pineopple*. p 253-267. dalam D. P. Bartholomew, R. E. Paull and K. G. Rohrbach (Eds). *The Pineapple : Botany, Production and Uses*. CABI Publishing. UK.
- Panataria, L. R. , B. Dharma, dan J. Elisa. 2016. *The effect of coating with chitosan of some degrees of concentration on fruit quality*. *International Journal of Scientific & Technology Research* 5: 73-78.

- Panataria, L.R, dan M.K. Saragih. 2019. *Penjarangan Buah dan perendaman Dalam Kitosan Terhadap Lama Simpan Buah Stroberi (Fragaria chiloensis L.)*. Agrium ISSN 0852-1077. Sumatera.
- Pech JC. 2007. *Climacteric fruit ripening: Ethylene-dependent and independent regulation of ripening pathways in melon fruit*. Plant Physiol 32:115-119
- Prasetyo. T. Dwi. 2018. *Aplikasi Pelapisan Dan Antimikroba Untuk Memperbaiki Daya Simpan Dan Kualitas Buah Jambu 'Kristal' (Psidium Guajava L. Var. Kristal)*. [Skripsi].Bogor : IPB.
- Papunas. M. Ekawati, Gregoria S. S. Djarkasi, dan S. C, Moningka. 2013. *Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Flakes Berbahan Baku Tepung Jagung (Zea mays L), Tepung Pisang Goroho (Musa acuminata, sp) dan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus radiates)*. Universitas Samraturangi : Manado.
- Pujimulyani, D. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-Buahan*. Yogyakarta : Graha ilmu.
- Putri, T.K. D. Veronika, A. Ismail, A. Kurniawan dan Y. Maxiselly. 2015. *Pemanfaatan jenis-jenis pisang (banana dan plantain) lokal Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung*. Jurnal Kultivasi Vol. 14(2) Universitas Padjajaran.
- Purwoko, B. S. dan K. Suryana. 2000. *Efek suhu simpan dan pelapisanterhadap kualitas buah pisang cavendish*. Buletin Agronomi. 28 (3):77-83.
- Rahayu,R dan F. R Eris. 2017. *Konsentrasi Lilin Dan Kemasan Polietilen Terhadap Umur Simpan Buah Sawo (Achras Zapota L.)*. Jurnal Agrotek. 9 (1) : 28- 38.
- Randini, L.S. 2011. *Pengaruh Jenis Bahan Pengemas Terhadap Perubahan Mutu Buah Pisang Cavendish (Musa Cavendishii.) Selama Penyimpanan Pada Suhu Berbeda*. [skripsi]. IPB : Bogor.
- Rahmawati, II. 2010. *Peningkatan Kinerja Pengemasan Pisang Ambon (Musa Paradisiaca L.) Selama Transportasi Dengan Penataan Posisi Pisang Dan Jenis Bahan Pengisi*. [Skripsi]. IPB : Bogor.
- Rezeki, T. 2016. *Pelapisan Lilin Karnauba dan Kitosan Untuk Mempertahankan Mutu Wortel Kupas*. [skripsi]. IPB: Bogor.
- Refilia, N R. 2013. *Kajian Konsentrasi Dan Metode Pelilinan Buah Manggis (Garciana Mangostana L.) Semi-Cutting Selama Penyimpanan Dingin*. [Skripsi]. Bogor.

- Ridwan M, Patang dan S. Yanto. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Lapisan Lilin lebah Untuk Mempertahankan Karakteristik Pisang Ambon (Musa Paradisiaca L. Var Sapientum) Selama Penyimpanan*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Vol 3 (2017) : 156-173.
- Ridhyanty, S. P, E. Julianti dan L. M Lubis. 2015. *Pengaruh Pemberian Ethepon Sebagai Bahan Perangsang Pematangan Terhadap Mutu Buah Pisang Barangan (Musa Paradisiaca L)*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. Vol.3 No.1.
- Rismana, Eriawan ., et al., 2013. *Sintesis dan Karakterisasi Nanopartikel Kitosan-Ekstrak Kulit Buah Manggis*. Serpong : Pusat Teknologi Farmasi dan Medika, Badan Pengkajian dan Penetapan Teknologi.
- Roiyana, M, M. Izzati dan E. Prihastanti. 2012. *Potensi Dan Efisiensi Senyawa Hidrokoloid Nabati Sebagai Bahan Penunda Pematangan Buah*. Buletin Anatomi dan Fisiologi. Vol. XX No.2.
- Roosmani, A. B. 1975. *Percobaan Pendahuluan Terhadap Buah-buahan dan Sayuran Indonesia*. Buletin Penelitian Hortikultura LPH Pasar Minggu. Jakarta 3 (2):17-21 Pertanian. Vol 3 (2017) : 156-173.
- Rukhana, I. S. 2017. *Pengaruh Lama Pencelupan dan Penambahan Bahan Pengawet Alami Dalam Pembuatan Edible Coating Berbahan Dasar Pati Kulit Singkong Terhadap Kualitas Pasca panen Cabai Merah (Capsicum annum L)*. [Skripsi]. Bogor.
- S, Rahayu. 2017. <http://eprints.polsri.ac.id/5160/2/File%20II.pdf>. [Diakses 10 Desember 2019].
- Safaryani, N, S. Haryanti dan E. D Hastuti. 2007. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (Brassica oleracea L)*. Buletin Anatomi dan Fisiologi. Undip.
- Samad, M. Y. 2006. *Pengaruh Penanganan Pasca Panen Terhadap Mutu Komoditas Hortikultura*. Pusat Pengkajian dan penerapan Teknologi Agroindustri. Jakarta
- Saragih, C. S. Rejeki. 2018. *Penerapan Penyimpanan Dingin Untuk Pisang Raja Sere (Musa acuminata colla* [Skripsi]. Bogor : IPB. 58 hlm.
- Sihombing, Y. 2010. *Kajian Pengaruh Konsentrasi Pelilinan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Manggis (Garcinia mangostana L)*. [Skripsi]. Bogor.

- Sitorus, R.F, T. Karo-karo dan Z. Lubis. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Kitosan Sebagai Edible Coating Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Jambu Biji Merah. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol. 2 No.1. Universitas Sumatera Utara.
- Sholikah N, K W Rahamawati dan S Prajoko. 2018. *Pengembangan Respirometer Sederhana Dari Bahan Daur Ulang. IJNSE. Universitas Tidar*.
- Surianta. 2011. *Sifat Fisik Dan Daya Simpan Buah Markisa Kuning (Passiflora Flavicarpa) Yang Dilapisi Kitosan*. [Skripsi]. Bogor.
- Suryanto, E., Momuat, L.I., Taroreh, M. & Wehantouw, F. 2011. *Potensi senyawa polifenol antioksidan dari pisang goroho (Musa sapien Sp.)*. AGRITECH. 31: 289-296.
- Susanto, R C. 2015. *Pengaruh Pelapis Kitosan Terhadap Masa Simpan Buah Pisang Ambon (Musa x paradisiacal L. var sapientum (L.) Kutze) Asal Tawangmangu. Naskah Publikasi*. Surakarta.
- Swadianto, S. 2010. *Pengaruh Suhu Terhadap Laju Respirasi dan Produksi Etilen Pada Pascapanen Buah Manggis (Garcinia mangostana L)*. [Skripsi]. IPB. Bogor.
- Swara, E. P. 2011. *Perlakuan Pendahuluan Buah Pisang Cavendish (Musa Cavendishii) Untuk Penyimpanan*. [Skripsi]. Bogor.
- Tasirin. J. 2012. *Konservasi dan Budidaya Pisang Goroho*. Modul Kuliah. Laboratorium Konservasi Biodiversitas, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Trevino-Garza M. Z, Garcia S, del Socorro Flores-Gonzalez M, Arevalo-Nino K. 2015. *Edible active coating based on pectin, pullulan, and chitosan increase quality and shelf life of strawberries (Fragaria ananassa)*. J. Food Sci. 80. p.1823-1830. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.12938>.
- Trisnawati, W dan Rubiyo. 2004. *Pengaruh Penggunaan Kemasan Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Salak Bali. Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*. Vol.7 No.1.
- Tursiska. S. 2007. *Pengaruh Suhu dan Lama Simpan terhadap Mutu Buah Pisang Raja Bulu (Musa paradisiaca) setelah Pemeraman. Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Utama, I.G.M, I.M.S.Utama dan I.A.R.P. Pudja. 2011. *Pengaruh Konsentrasi Emulsi Lilin Lebah Sebagai Pelapis Buah Mangga Arumanis Terhadap Mutu Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar*.
- Yasin, T. R. Hartanto, A. Haryanto dan Tamrin. 2013. *Pengaruh Komposisi Gas Terhadap Laju Respirasi Pisang Janten Pada Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi. Jurnal Tekni Pertanian*. Vol.2, No.3 : 147 – 160.

Zahara. T, H.RR.A, Fauziyyah. U dan Metasari. D. 2014. *Pemanfaatan Limbah Cangkang Udang Sebagai Bahan Baku Kitosan Beserta Aplikasinya Sebagai Antimikroba, Edible Coating Dan Pereduksi Kolesterol*. Tugas Kelompok Universitas Jederal Sudriman : Purwokerto