

DAFTAR PUSTAKA

- Admadi, B. (1999). *Pengembangan model pengelolaan pascapanen buah pisang Cavendish (Musa paradisiaca): Pendekatan fisiologi eksperimental*.
- Agus, J., & Ruslan, Z. A. (2023). Pemanfaatan limbah kulit kakao dan air kelapa sebagai sumber energi alternatif dengan teknologi microbial fuel cell. *Jurnal Chemica*, 24(2), 46-52.
- Atikah, D., & Daesusi, R. (2020). Pemberian larutan daun gamal (*Gliricidia sepium*) dalam proses pematangan buah pisang kepok kuning (*Musa paradisiaca* formatypica) sebagai media edukasi masyarakat. *Pedago Biologi: Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Biologi*, 8(2), 10-18.
- Azizah, F., et al. (2025). *Pengaruh pematangan pisang kepok (Musa acuminata) menggunakan etilen dari buah tomat: The effect of ethylene from tomatoes on ripening of kepok bananas (Musa acuminata)*, 4(4), 179-188.
- Barrios-Rodríguez, Y. F., Salas-Calderón, K. T., Orozco-Blanco, D. A., Gentile, P., & Girón-Hernández, J. (2022). Cocoa pod husk: A high-pectin source with applications in the food and biomedical fields. *ChemBioEng Reviews*, 9(5), 462-474.
- Barry, C. S., & Giovannoni, J. J. (2006). Ripening in the tomato green-ripe mutant is inhibited by ectopic expression of a protein that disrupts ethylene signaling. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 103(20), 7923-7928.
- Chairani, A., & Harfiani, E. (2018). Efektivitas Getah Jarak Sebagai Antiseptik terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* dan *Candida* sp. secara In Vitro. *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 2(2), 84-92.
- Chen, J., Li, Y., Li, F., Hong, K., & Yuan, D. (2022). Effects of procyanidin treatment on the ripening and softening of banana fruit during storage. *Scientia Horticulturae*, 292, 110644.
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2018). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (5th ed.). Sage Publications.
- Deasy, A., Dewi, R., & Susanto, W. H. (2013). *Pembuatan lempok pisang: Kajian jenis pisang dan konsentrasi madu [Making of banana lempok: Study on banana varieties and honey concentration]*, 1(1), 101-114.
- Dwi Rizkyana, A., Aulia Rakhmadina, C., Studi Teknologi Rekayasa Pangan, P., Teknologi Pertanian, J., & Negeri Jember, P. (2025). Studi perbandingan pengaruh etilen terhadap tingkat kematangan pisang selama pemeraman: Comparative study of the effects of ethylene sources on the ripening process of bananas. *Journal of Food Industrial Technology*, 2(2), 68-74.

- Edogbanya, P. R., Olubiyo, G. T., Emmanuel, R., Obaje, J. O., Olusegun, O., Obochi, V. U., Matthew, M. O., & Ebeniro, C. N. (2023). Banana (*Musa sapientum*) peels as a potential ripening agent for its fruits. *Management and Economics Research Journal*, 9(2), 1-5.
- Engelgau, P., Wendakoon, S. K., Sugimoto, N., & Beaudry, R. M. (2025). *Fruits produce branched-chain esters primarily from newly synthesized precursors*.
- Firmansyah, F., Sabahannur, S., & Alimuddin, S. (2023). Uji dosis karbit (CaC₂) dan jenis kemasan terhadap waktu pematangan dan mutu buah pisang raja bulu (*Musa paradisiaca* L. var. *sapientum*). *AGrotekMAS Jurnal Indonesia: Jurnal Ilmu Pertanian*, 3(3), 9-19.
- Fitriana, Y. A. N., & Fitri, A. S. (2020). Analisis kadar vitamin C pada buah jeruk menggunakan metode titrasi iodometri. *Sainteks*, 17(1), 27.
- Gallego, A. M., Zambrano, R. A., Zuluaga, M., Rodríguez, A. V. C., Cortés, M. S. C., Vergel, A. P. R., & Valencia, J. W. A. (2022). Analysis of fruit ripening in *Theobroma cacao* pod husk based on untargeted metabolomics. *Phytochemistry*, 203, 113412.
- Garcés-Moncayo, M. F., Guevara-Viejó, F., Valenzuela-Cobos, J. D., Galindo-Villardón, P., & Vicente-Galindo, P. (2025). Modeling of the physicochemical and nutritional composition of *Musa paradisiaca* (Williams variety) at different ripening stages in Ecuador. *Agriculture*, 15(10), 1025.
- Guevara-Viejó, F., Noriega Verdugo, D. D., Basurto Quilligana, R. I., Valenzuela-Cobos, J. D., & Yuqui Ketil, M. J. (2026). Comprehensive profiling of banana ripening (*Musa* spp.) through multivariate analysis of biochemical attributes. *Frontiers in Food Science and Technology*, 6, 1818547.
- Hendrawan, P. D., Marsiti, C. I. R., & Masdarini, L. (2018). Uji kualitas manisan kulit pisang kepok. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(2), 88-98.
- Huang, P.-H., Cheng, Y.-T., Lu, W.-C., Chiang, P.-Y., Yeh, J.-L., Wang, C.-C., Liang, Y.-S., & Li, P.-H. (2024). Changes in nutrient content and physicochemical properties of *Cavendish* bananas var. *Pei Chiao* during ripening. *Horticulturae*, 10(4), 384.
- Igbinaduwa, P. O., Okeke, U. B., Dike, K. C., & O., A. E. (2022). Effect of calcium carbide induced ripening on the vitamin C and mineral composition of banana (*Musa acuminata*) and papaya (*Carica papaya*) fruits sourced from Benin City, Nigeria. 33, 92-98.
- Isnaini, Y. H., Defri, I., & Jariyah. (2022). Chemical characteristics of banana-blueberry velva product with various concentrations of carboxymethyl cellulose (CMC). *International Journal of Eco-Innovation in Science and Engineering*, 3(2), 7-14.

- Iswara, I. P. W., Warpala, I. W. S., & Widiyanti, N. L. P. M. (2016). Pemanfaatan kulit buah cokelat untuk pemeraman buah mangga ditinjau dari kadar glukosa dan vitamin C. *Jurnal Pendidikan Biologi Undiksha*, 3(2).
- Kanaya, O. N., Hasanah, N., Asshyidqie, M., Septianingsih, V., Ratnasari, E., & Dewi, S. K. (2021). Pengaruh etilen daun lamtoro, daun mangga, dan buah mangga terhadap pematangan buah pisang jantan (*Musa acuminata* Colla.). In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 1, No. 2, pp. 576-588).
- Karsita, K. M., Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2023). Uji organoleptik waffle dengan varian pisang mas (*Musa acuminata*): Organoleptic test of waffles with banana mas (*Musa acuminata*) variants. *Jurnal Kuliner*, 3(2), 95-105.
- Kasim, R., Dahlan, S. A., Limonu, M., Isima, R., Rusli, A., Supu, M. R., Sari, N. P., Ramdina, A., Zalsa, S., Poee, T., Maele, I. A., & Nurdin, D. F. (2025). Pengaruh sumber etilen terhadap perubahan fisik dan kimia mangga (*Mangifera indica* L.). *Jambura Journal of Food Technology*, 7(2).
- Laryea, D., Supapvanich, S., Pinsirodom, P., Suwapanich, R., Arsa, S., & Sirison, J. (2024). Quality characteristics of three varieties of banana as affected by calcium carbide induced ripening. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 18(8), 7029-7043.
- Mabrukah, S. N., Ramadan, H. A., Al Cholifi, M. R., & Rahmah, A. (2024). Effect of post-harvest storage temperature on physical parameters of Cavendish banana (*Musa paradisiaca*). *ASEAN Journal of Agriculture and Food Engineering*, 3(1), 75-80.
- Martínez, R., Torres, P., Meneses, M. A., Figueroa, J. G., Pérez-Álvarez, J. A., & Viuda-Martos, M. (2012). Chemical, technological, and in vitro antioxidant properties of cocoa (*Theobroma cacao* L.) co-products. *Food Research International*, 49(1), 39-45.
- Martiningsih, N. W., Oviyanti, M. V., & Dian, N. K. A. E. (2016). Pengaruh variasi waktu, jumlah, serta jenis daun gamal terhadap kadar gula pada pemeraman buah pisang kepok kuning (*Musa × paradisiaca* L.). *Jurnal IKA*, 14(1), 19-27.
- Maulana Sudrajat, P. H. A., Wisnujati, N. S., & Sastryawanto, H. (2024). Exploring consumer preferences: Attribute analysis and satisfaction with Cavendish bananas. *SCIENTIA: Journal of Multi Disciplinary Science*, 3(2), 49-62.
- May, I. I., Ariani, R. P., & Marsiti, C. I. R. (2019). Substitusi tepung kulit pisang kepok pada pembuatan cake pisang ditinjau dari sifat fisik dan tingkat kesukaan. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(1), 33-43.
- Melasari. (2019). *Pematangan buah pisang dengan menggunakan karbit (calcium carbide) ditinjau dari etika bisnis Islam: Studi di Pasar Punggur Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah* [Undergraduate thesis].

- Meza-Sepulveda, D. C., Hernandez-Urrea, C., & Quintero-Saavedra, J. I. (2024). Physicochemical characterization of the pod husk of *Theobroma cacao* L. of clones CCN51, FEAR5, and FSV41 and its agroindustrial application. *Heliyon*, 10(7).
- Moreno, J. L., Tran, T., Cantero-Tubilla, B., López-López, K., Becerra Lopez Lavalle, L. A., & Dufour, D. (2021). Physicochemical and physiological changes during the ripening of banana (*Musaceae*) fruit grown in Colombia. *International Journal of Food Science & Technology*, 56(3), 1171–1183.
- Mubarak, M. Z., Lailiyah, H., Wahyuni, D. P., Aini, M., Rahayu, Y. S., & Dewi, S. K. (2021). Pengaruh cara pemeraman terhadap pematangan buah pisang dan nanas. *Prosiding SEMNAS BIO*, 541-552.
- Nisa', Y. K., Dawud, M. Y., & Djohar, N. (2024). Strategi pengembangan usaha pisang Cavendish pada UD Istana Banana di Desa Pilanggede Kecamatan Balen Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Ilmiah Membangun Desa dan Pertanian*, 9(2), 141-149.
- Nugerahani, I., Cahyadi, F. I., Hartono, P. C., Kuswardani, I., Ristiarini, S., Srianta, I., & Tewfik, I. (2024). The effect of Cavendish banana (*Musa acuminata*) puree concentration on the microbiological, physicochemical, and sensory properties of rice bran yogurt. *Journal of Food, Culinary, and Nutrition*, 1(1), 33-42.
- Nursyamsi, A., et al. (2019). Studi kandungan flavonoid dan aktivitas antioksidan pada kulit buah kakao (*Theobroma cacao* L.). *Agricultura, Universitas Padjadjaran*.
- Okeke, E. S., Okagu, I. U., Okoye, C. O., & Ezeorba, T. P. C. (2022). The use of calcium carbide in food and fruit ripening: Potential mechanisms of toxicity to humans and future prospects. *Toxicology*, 468, 153112.
- Painingsih, P., Zulfa, D., Tarta, E., Lidia, L., Chandra, R., & Suraya, S. (2025). Analisis kandungan vitamin C keripik pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.). *Journal of Food Security and Agroindustry*, 3(1), 7-13.
- Pande, N. P. H. D., Defiani, M. R., & Arpiwi, N. L. (2017). Kandungan gula tereduksi dan vitamin C dalam buah pisang nangka (*Musa paradisiaca* forma typica) setelah pemeraman dengan ethrel dan daun tanaman. *Jurnal Simbiosis*, 5(2), 64-68.
- Panizzolo, L. A., & Añón, M. C. (2015). *Emulsifying properties of hydrolysates isolated from soybean protein*.
- Purwani, A. I. H., Nurhayati, R., & Umma, A. N. (2023). Penentuan kadar vitamin C terhadap buah pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.) berdasarkan proses pematangan menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Pharma Bhakta*, 3(2), 1-8.
- Pusdatin. (2022). *Outlook komoditas perkebunan kakao*. Pusat Data dan Informasi Kementerian Pertanian.

- Putra, E. P. D., Larassati, D. P., Pinem, H. P., Sylvia, T., Subara, D., Laksono, U. T., & Thamrin, E. S. (2025). Pengaruh aplikasi edible coating pati jagung dengan penambahan lilin lebah terhadap mutu buah pisang Ambon (*Musa paradisiaca* var. *sapientum* L.). *TEKNOTAN*, 19(2).
- Rahman, I., et al. (2021). Pengaruh pemberian etilen alami terhadap pematangan pisang (*Musa paradisiaca* L.). *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*.
- Rahmi, A., Acla, N. P., Hidayati, D. F., & Hardiyanti, S. (2024). Pengaruh etilen alami kulit buah kakao untuk mematangkan buah sebagai alternatif pengganti karbit. *EKSTRAKSI: Jurnal Matematika Sains Teknologi dan Lingkungan*, 1(1), 69-75.
- Rajkumar, P., Wang, N., Eimasry, G., Raghavan, G. S. V., & Gariepy, Y. (2012). Studies on banana fruit quality and maturity stages using hyperspectral imaging. *108*, 194-200.
- Ratna Andriani, M. S. R. (2023). Pertumbuhan dan produksi pisang Cavendish dataran tinggi di Blitar, Jawa Timur: Growth and production of highland Cavendish bananas in Blitar, East Java. *The Journal of the Japan Academy of Nursing Administration and Policies*, 27(1), 112-121.
- Sari, N., et al. (2017). Pemanfaatan limbah kulit buah sebagai media fermentasi dan pengaruhnya terhadap mutu sensorik produk. *Jurnal Kemas*.
- Siriboon, N., & Banlusi, P. (2004). A study on the ripening process of "Namwa" banana. *AU Journal of Technology*, 7(4), 159-164.
- Song, Z., Chen, H., Lai, X., Wang, L., Yao, Y., Qin, J., Pang, X., Zhu, H., Chen, W., & Li, X. (2024). The zinc finger protein MaCCCH33-Like2 positively regulates banana fruit ripening by modulating genes in starch and cell wall degradation. *Plant and Cell Physiology*, 65(1), 49-67.
- Sugiyono. (2021). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Suriati, L., Utama, I. M. S., Antara, I. N. S., & Janurianti, N. M. D. (2022). *Produk proses minimal buah (fresh-cut fruit)*. Scopindo Media Pustaka.
- Suseni, N. N. O. (2024). *Uji organoleptik terhadap warna dan tekstur buah pisang kepok (Musa acuminata) dengan pemberian variasi volume ekstrak dan berat daun gamal (Gliricidia sepium)* [Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Ganesha].
- Ulva, Q., & Daesusi, R. (2021). Pemanfaatan daun gamal (*Gliricidia sepium*) sebagai biokatalisator alami dalam pemeraman buah pisang kepok kuning (*Musa paradisiaca* formatypica). *Pedago Biologi: Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Biologi*, 9(1), 21-26.
- Utami, S., Widiyanto, J., And, & Kristianita, K. (2012). Pengaruh cara dan pemeraman terhadap kandungan vitamin C pada buah pisang raja (*Musa paradisiaca* L.). *Jurnal Edukasi Matematika dan Sains*, 1(2), 42-47.

- Wardani, D. A. K. A. R., Widiyanti, N. L. P. M., & Warpala, I. W. S. (2016). Pemeraman pisang (*Musa paradisiaca* L.) kultivar pisang susu dengan variasi berat daun gamal (*Gliricidia sepium*) dan durasi pemeraman terhadap perbedaan kadar gula reduksi. *Jurnal Pendidikan Biologi Undiksha*, 3(2).
- Wekti, C. W. K., & Khanifah, F. (2019). Kadar vitamin C pada buah pisang raja (*Musa paradisiaca* L.) sebelum dan sesudah penambahan kalsium karbita (CaC_2). *Jurnal Insan Cendekia*, 6(1), 13-17.
- Widiyanti, N. L. P. M., Mulyadiharja, S., Sukarta, I. N., & Pradnyandari, N. W. I. (2018). The effect of addition sucrose concentrations toward weight of nata de lontar (*Borassus flabellifer*) Linn. In *Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 1040, No. 1, Article 012006). IOP Publishing.
- Widiyanti, N. L. M., & Sukarta, I. N. (2022). Various Comparisons of White Sticky Rice with Red Rice Toward the Volume of Brem Drink and Organoleptic Test Tape Foods. *JST (Jurnal Sains Dan Teknologi)*, 11(2), 274-282.
- Widyasanti, A., Quddus, H. N., & Nurjanah, S. (2019). Penggunaan daun gamal (*Gliricidia sepium*) dan sengon (*Falcataria moluccana*) pada proses percepatan pematangan buah pisang ambon putih. *Agrium: Jurnal Ilmu Pertanian*, 22(1), 34-44.
- Wijaya, M., Wiharto, M., Anwar, M., & Alam, M. N. (2025). Eksplorasi limbah kulit buah kakao wilayah Sulselbar: Analisis komposisi, pirolisis, dan potensinya sebagai bio-fertiliser. *JST (Jurnal Sains dan Teknologi)*, 14(1), 13-24.
- Wills, R., McGlasson, B., Graham, D., & Joyce, D. (2022). *Postharvest: An introduction to the physiology and handling of fruit, vegetables and ornamentals* (6th ed.). CAB International.
- Winarso, W. (2019). Evaluasi kematangan pascapanen pisang barangan untuk menentukan waktu panen terbaik berdasarkan akumulasi satuan panas. 7(2), 162-171.
- Yuliani, M. (2016). Pengaruh kalsium klorida terhadap indeks browning, kandungan klorofil, kandungan karbohidrat terlarut total, dan level gula pereduksi buah pisang ambon (*Musa paradisiaca* var. *sapientum*).
- Zheng, X., Gong, M., Zhang, Q., Tan, H., Li, L., Tang, Y., Li, Z., Peng, M., & Deng, W. (2022). *Metabolism and regulation of ascorbic acid in fruits*.
- Zhu, L. S., Shan, W., Wu, C. J., Wei, W., Xu, H., Lu, W. J., ... Kuang, J. F. (2021). Ethylene-induced banana starch degradation mediated by an ethylene signaling component MaEIL2. *Postharvest Biology and Technology*, 181, 111648.