

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiandri, R. S., Nugraha, S. dan Rachmat, R.. (2012). Karakteristik Mutu Fisikokimia Jamur Merang (*Volvariella Volvacea*) selama Penyimpanan Dalam Berbagai Jenis Larutan dan Kemasan. *Jurnal Pascapanen* 9(2): 77 – 87.
- Akbarirad, H., Kazemeini, S. M. dan Shariaty, M. A. (2013). Deterioration and Some of Applied Preservation Techniques for Common Mushrooms (*Agaricus bisporus*, Followed by *Lentinus edodes*, *Pleurotus Spp.*). *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*. 2(6): 2398-2402.
- Apriyanti, M. 2013. Analisis Matematis Laju Respirasi dan Perubahan Sifat Fisik Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum Mill*) dibawah Pengaruh Vibrasi dan Suhu Penyimpanan. *Tesis*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Arda, G. (2010). Pemodelan Dinamika Komposisi Gas dan Kelembaban *Head Space* Kemasan Berlubang untuk Hasil Pertanian Segar. *Tesis*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Ares, G., Lareo, C. dan Lema, P. (2007). *Modified Atmosphere Packaging for Postharvest Storage of Mushrooms*. Global Science Books.
- Azevedo, S., Cunha, L.M., dan Fonseca, S.C. (2014). Modelling the Influence of Time and Temperature on the Respiration Rate of Fresh Oyster Mushrooms. *Journal Food Science and Technology International* 21: 593-603.
- Cho, K. Y., Yung, K. H., dan Chang, S. T. (1982). *Preservation of cultivated mushroom, Tropical Mushrooms Biological Nature and Cultivation Methods*. The Chinese University Press. Hongkong.
- Citrososmo, S. S. (1984). *Botani Umum* 2. Angkasa. Bandung.
- Ebnesajjad, S. (2012). *Plastic Films in Food Packaging : Materials, Technology, and Application*. Plastics Design Library. Elsevier.
- Farid, A. (2011). Pengaruh Pengomposan dan Macam Sumber Karbohidrat terhadap Pertumbuhan dan Hasil Jamur Merang. *Skripsi*. Jurusan Budidaya Pertanian Program Studi Agronomi Universitas Jember Fakultas Pertanian.

- Fonseca, S.C., Oliveira, F.A.R., dan Brecht, J.K. (2002). Modelling Respiration Rate of Fresh Fruits and Vegetables for Modified Atmosphere Packages: A Review. *Journal of Food Engineering* 52: 99-119.
- Gardjito, M. dan Swasti, Y. R. (2014). *Fisiologi Pascapanen Buah dan Sayur*. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.
- Jamjumroon, S., Wongs-Aree, C., McGlasson, W. B., Srilaong, V., Chalermklin, P. dan Kanlayanarat, S. (2012). Extending the Shelf-Life of Straw Mushroom with High Carbon Dioxide Treatment. *Journal of Food, Agriculture and Environment*. 10 (1) : 78-84.
- Jamjumroon, S., Wongs-Aree, C., McGlasson, W. B., Srilaong, V., Chermklin, P. dan Kanlayanarat, S. (2013). Alleviation of cap browning of 1-MCP/High CO<sub>2</sub>-Treated Straw Mushroom Buttons Under MAP. *International Food Research Journal*. 20(2): 581-858.
- Julianti, E. dan Nurminah, M. (2006). *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. USU-Press, Medan.
- Juniarti, D. (1999). Pengaruh Beberapa Perlakuan Pascapanen dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas dan Daya Simpan Buah Pisang Cavendish (*Musa cavendishii*). *Skripsi*. Jurusan Budi Daya Pertanian Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Kim, K. M., Ko, J. A., Lee J. S., Park, H. J. dan Hanna, M. A. (2006). Effect of Modified Atmosphere Packaging on the Shelf-Life of Coated, Whole and Sliced Mushrooms. *Journal of LWT* 39: 364-371.
- Mahajan, P.V., Oliveira, F.A.R. dan Macedo, I. (2008). Effect of Temperature and Humidity on the Transpiration Rate of the Whole Mushrooms. *Journal of Food Engineering* 84: 281-288.
- Marangoni, A. G. (2003). *Enzyme Kinetics: A Modern Approach*. John Wiley dan Sons, Inc. Hoboken, New Jersey.
- Marisi, Nainggolan, R. J., dan Julianti, E.. (2016). Pengaruh Komposisi Udara Ruang Penyimpanan terhadap Mutu Jeruk Siam Brastagi (*Citrus nobilis LOUR var Microcarpa*) selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 4(3): 332-340.
- Nurjanah, S. (2002). Kajian Laju Respirasi dan Produksi Etilen. *Jurnal Bionatura*, 4: 148-156.

- Pratiwi, R. W. (2011). Pengemasan Atmosfer Termodifikasi pada Jamur Merang (*Volvariella volvacea*) Blansir. *Skripsi*. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Priyanto, G., Azis, F. A., dan Parwiyati. (2002). Kinetika Perubahan Mutu Sagonpuan Selama Penyimpanan. *Seminar Nasional PATPI*. ISBN: 979-95249-6-2.
- Quimio, T.H. (1981). *Philippines mushrooms*. College of agriculture UPLB, National Institute of Biotechnology and Applied Microbiology.
- Rudito. (2005). Perlakuan Komposisi Gelatin dan Asam Sitrat dalam *Edible Coating* yang Mengandung Gliserol pada Penyimpanan Tomat. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6 (1) : 1-6.
- Sari, M. (2015). Analisis Matematis Pengaruh Precooling dan Suhu Penyimpanan terhadap Perubahan Laju Respirasi dan Kualitas Fisik Terong (*Solanum melongena* L.). *Tesis*. Program Studi Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Niversitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Salim, M. R. (2014). Aplikasi Model Arrhenius untu Pendugaan Masa Simpan Sosis Ayam ada Penyimpanan dengan Suhu yang Berbeda Berdasarkan Nilai TVB dan pH. *Tesis*. Magister Teknologi Industri Pangan Faklta Pascasarjana Universitas Pasundan.
- Sinaga, M. S. (2011). *Budi Daya Jamur Merang*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Suradi, K. (2005). Aplikasi Model Arrhenius untuk Pendugaan Penurunan Masa Siman Daging pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Refrigerasi Berdasarkan Nilai TVB dan pH. *Jurnal Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran*.
- Tansakul, A. dan Lumyong, R. (2008). Thermal Properties of Straw Mushroom. *Journal of Food Engineering*. 87: 91-98.
- Tridjaja, I. N. K. (2005). Strategi pemasaran dan standarisasi produk jamur pangan Indonesia menghadapi perdagangan global. *Makalah Forum diskusi pra workshop pengembangan produk dan industri jamur pangan di Indonesia*. BPPT, Jakarta, 1-2 Agustus 2005.
- Utama, I. M. dan Antara, N. S. (2013). *Pasca Panen Tanaman Tropika*. Denpasar.
- Widianty, E., Gozali, T. dan Nurminabari, I. S. (2015). Pengaruh Jenis Kemasan dan Jumlah Perforasi Kemasan Terhadap Karakteristik Jamur Champignon

(*Agaricus Bisporus*) yang Disimpan pada Suhu Rendah. *Artikel*. Program Studi  
Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.

Winarno, F. G dan Aman, M. (1991). *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya, Jakarta.