

**SKRIPSI**

**PENGARUH KERTAS TISU TERHADAP  
KARAKTERISTIK JAMUR TIRAM PUTIH SEGAR  
YANG DIKEMAS MENGGUNAKAN PLASTIK  
*POLYPROPYLENE* PADA SUHU DINGIN**

***EFFECT OF TISSUE PAPER ON THE  
CHARACTERISTICS OF FRESH WHITE OYSTER  
MUSHROOM PACKED USING POLYPROPYLENE  
PLASTIC AT COLD TEMPERATURE***



**Trisna Wati Daya  
05031181924003**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2023**

# **SKRIPSI**

## **PENGARUH KERTAS TISU TERHADAP KARAKTERISTIK JAMUR TIRAM PUTIH SEGAR YANG DIKEMAS MENGGUNAKAN PLASTIK *POLYPROPYLENE* PADA SUHU DINGIN**

### ***EFFECT OF TISSUE PAPER ON THE CHARACTERISTICS OF FRESH WHITE OYSTER MUSHROOM PACKED USING POLYPROPYLENE PLASTIC AT COLD TEMPERATURE***

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian  
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya



**Trisna Wati Daya**  
**05031181924003**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2023**

## SUMMARY

**TRISNA WATI DAYA.** Effect of Tissue Paper on the Characteristics of Fresh White Oyster Mushroom packed Using Polypropylene Plastic at Cold Temperature (Supervised by **Dr. Ir. Parwiyanti, M.P.**).

This study aims to determine the effect of tissue paper as a water absorbent material on the characteristics of fresh white oyster mushrooms packaged using polypropylene plastic and stored at cold temperature. This study used a Factorial Complete Randomized Design (FCRD) with two treatment factors, namely tissue paper mass consisting of 3 levels (0.2%, 0.4%, and 0.6%) and storage time consisting of 5 levels (3, 6, 9, 12, and 15 days). The parameters observed consisted of respiration, moisture content, degree of whiteness, weight loss, tissue paper mass, and analysis of sensory characteristics.

The results showed that the mass of tissue paper significantly affected the moisture content, weight loss and mass of tissue paper. Storage time significantly affected the respiration rate, moisture content, weight loss and mass of tissue paper while the interaction of the two treatments significantly affected the respiration rate, weight loss and mass of tissue paper. The best treatment in this study was obtained in the treatment of tissue paper mass of 0.6% and storage time of 15 days with a respiration rate of 27.57 mg.CO<sub>2</sub>/kg.hour, weight loss of 3.02%, tissue paper mass of 135.83% and sensorially fresh. This treatment was able to increase the shelf mass of white oyster mushrooms that had previously been carried out by Mr. Eko's UMKM from 4 days to 15 days at cold temperatures.

Keywords: tissue paper mass, storage time, white oyster mushroom

## RINGKASAN

**Trisna Wati Daya.** Pengaruh Kertas Tisu terhadap Karakteristik Jamur Tiram Putih Segar yang Dikemas Menggunakan Plastik *Polypropylene* pada Suhu Dingin (Dibimbing oleh **Dr. Ir. Parwiyanti, M.P.**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kertas tisu sebagai bahan penyerap air terhadap karakteristik jamur tiram putih segar yang dikemas menggunakan plastik *polypropylene* dan disimpan pada suhu dingin. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RALF) dengan dua faktor perlakuan yaitu massa kertas tisu terdiri dari 3 taraf (0,2%, 0,4%, dan 0,6%) dan waktu penyimpanan terdiri dari 5 taraf (3, 6, 9, 12, dan 15 hari). Parameter yang diamati terdiri laju respirasi, kadar air, derajat putih, susut bobot, massa kertas tisu, dan analisa karakteristik sensoris.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa massa kertas tisu berpengaruh nyata terhadap kadar air, susut bobot, dan massa kertas tisu. Waktu penyimpanan berpengaruh nyata terhadap laju respirasi, kadar air, susut bobot, dan massa kertas tisu sedangkan interaksi kedua perlakuan berpengaruh nyata terhadap laju respirasi, susut bobot dan massa kertas tisu. Perlakuan terbaik penelitian ini didapatkan pada perlakuan massa kertas tisu 0,6% dan waktu penyimpanan 15 hari dengan nilai laju respirasi 27,57 mg.CO<sub>2</sub>/kg.jam, susut bobot 3,02%, massa kertas tisu 135,83% dan secara sensoris masih segar. Perlakuan tersebut mampu meningkatkan massa simpan jamur tiram putih yang sebelumnya telah dilakukan oleh UMKM Pak Eko dari 4 hari menjadi 15 hari pada suhu dingin.

Kata kunci : massa kertas tisu, waktu penyimpanan, jamur tiram putih

**LEMBAR PENGESAHAN**

**PENGARUH KERTAS TISU TERHADAP KARAKTERISTIK  
JAMUR TIRAM PUTIH SEGAR YANG DIKEMAS  
MENGUNAKAN PLASTIK *POLYPROPYLENE* PADA SUHU  
DINGIN**

**SKRIPSI**

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian  
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

**Oleh:**

**Trisna Wati Daya  
05031181924003**

**Indralaya, Maret 2023**

**Pembimbing**



**Dr. Ir. Parwiyanti, M.P.  
NIP.196007251986032001**

**Mengetahui,  
Dekan Fakultas Pertanian**



**Prof. Dr. Ir. A. Muslim, M. Agr.  
NIP. 196412291990011001**


**Tanggal seminar hasil: 28 Februari 2023**

Skripsi dengan judul “Pengaruh Kertas Tisu terhadap Karakteristik Jamur Tiram Putih Segar yang Dikemas Menggunakan Plastik *Polypropylene* pada Suhu Dingin” oleh Trisna Wati Daya telah dipertahankan dihadapan komisi penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 10 Maret 2023 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji

1. Dr. Ir. Parwiyanti, M.P  
NIP. 196007251986032001

Ketua

()

2. Dr. Eka Lidiasari, S. TP., M.Si  
NIP. 197509022005012002

Anggota

()

Indralaya, Maret 2023

Mengetahui,

Ketua Jurusan Teknologi Pertanian

Fakultas Pertanian

21 MAR 2023



Dr. Budi Santoso, S.TP., M.Si.  
NIP : 197506102002121002

Koordinator Program Studi

Teknologi Hasil Pertanian



Dr. Budi Santoso, S.TP., M.Si.  
NIP : 197506102002121002

## PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Trisna Wati Daya

NIM : 05031181924003

Judul : Pengaruh Kertas Tisu terhadap Karakteristik Jamur Tiram Putih Segar yang Dikemas Menggunakan Plastik *Polypropylene* pada Suhu Dingin

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa seluruh data dan informasi yang dimuat dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian atau pengamatan saya sendiri di bawah supervisi pembimbing kecuali disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam skripsi ini maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, Maret 2023



Trisna Wati Daya  
05031181924003

## **RIWAYAT HIDUP**

**TRISNA WATI DAYA.** Lahir di Jambi pada tanggal 3 Januari 2000. Penulis merupakan anak pertama dari empat bersaudara. Orang tua bernama Rudyanto Daya dan Sari Lia Laowo.

Riwayat pendidikan yang pernah ditempuh penulis yaitu dimulai dari pendidikan di SDN 207 Kota Jambi selama 6 tahun dan dinyatakan lulus pada tahun 2013. Selanjutnya penulis melanjutkan Pendidikan di SMPN 4 Kota Jambi selama 3 tahun dinyatakan lulus pada tahun 2016, kemudian melanjutkan Pendidikan di SMAN 8 Kota Jambi selama 3 tahun dinyatakan lulus pada tahun 2019. Setelah lulus SMA penulis melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi dan tercatat sebagai Mahasiswa Universitas Sriwijaya, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian pada bulan Agustus 2019 melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN) sampai dengan penulisan skripsi ini masih terdaftar sebagai mahasiswa Universitas Sriwijaya.

Selama perkuliahan penulis aktif dalam berbagai macam kegiatan organisasi seperti organisasi Himpunan Mahasiswa Jurusan yaitu Himpunan Mahasiswa Teknologi Pertanian (HIMATETA) dan Himpunan Mahasiswa Peduli Pangan Indonesia (HMPPI). Penulis pernah mengikuti kegiatan Program Mahasiswa Wirausaha pada tahun 2022, tercatat sebagai asisten praktikum Satuan Operasi 1 pada tahun 2022, melakukan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Tirta Makmur, Kecamatan Air Kumbang, Kabupaten Banyuasin, Sumatera Selatan pada 27 Desember 2021 sampai dengan 13 Januari 2022 dan penulis juga telah melakukan kegiatan Praktek Lapangan (PL) di UMKM jamur tiram putih milik Bapak Eko di Desa Payakabung pada 23 Mei 2022 sampai dengan 23 Juni 2022.



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi dengan judul **“Pengaruh Kertas Tisu terhadap Karakteristik Jamur Tiram Putih Segar yang Dikemas Menggunakan Plastik *Polypropylene* pada Suhu Dingin”**. Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

Penulis mengucapkan terimakasih atas segala bentuk bantuan, bimbingan serta pengarahan dari berbagai pihak yang telah membimbing penulis hingga dapat menyelesaikan skripsi ini, khususnya kepada :

1. Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
2. Ketua Jurusan Teknologi Pertanian dan Koordinator Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
3. Ibu Dr. Ir. Parwiyanti, M.P. selaku pembimbing akademik dan pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu memberikan arahan, nasihat, saran, solusi, motivasi, bimbingan, dan semangat kepada penulis hingga skripsi ini dapat terselesaikan.
4. Ibu Dr. Eka Lidiasari, S. TP., M.Si. selaku dosen pembahas makalah dan penguji skripsi yang telah meluangkan waktu memberikan masukan, saran serta bimbingan kepada penulis.
5. Segenap Bapak dan Ibu dosen Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya yang telah mendidik, membagi ilmu dan motivasi kepada penulis.
6. Staf Administrasi akademik (Kak Jhon, Mba Desi, dan Mba Nike) dan Staf Laboratorium Jurusan Teknologi Pertanian (Mba Lisma dan Mba Tika) atas semua bantuan, dukungan serta arahan yang diberikan.
7. Kedua orang tua tercinta, Bapakku Rudyanto Daya dan Mamaku Sari Lia Laowo serta adik penulis Desman Kuryake Daya, Felitha Annora Daya, dan Ramon Stefanus Daya yang selalu mendoakan, memberikan semangat dan motivasi hingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

8. Sahabat-sahabat seperjuanganku Angela Evangelista Manurung, Anggi Kristine Natasya, dan Dwi Eliana Sinaga yang menjadi tempat berbagi keluh kesah selama di perkuliahan, selalu memberikan semangat, motivasi, dan bantuan kepada penulis.
9. Teman satu Angkatan Serai 2019 (Peka Dong) Seni, Erin, Grace, Valen, Randy, Risky, Angela, Martina, Dea, Dave, Sonya, Anne dan Didin yang menjadi orang-orang terdekatku selama diperantauan, tempat berbagi keluh kesah dan banyak memberikan bantuan kepada penulis selama masa perkuliahan.
10. Teman satu pembimbing sekaligus teman satu perjuangan penelitian Salsabila Luthfia Azhari dan Siti Iliyo Nurrocmah yang telah banyak memberikan bantuan, arahan dan motivasi kepada penulis hingga skripsi ini dapat diselesaikan.
11. Keluarga besar Serai Indah yang tidak bisa disebutkan satu persatu, terima kasih sudah menjadi tempat bagi penulis untuk merasakan kebersamaan dan kekeluargaan yang erat saat diperkuliahan, terima kasih juga untuk segala bentuk perhatian dan bantuan yang telah diberikan kepada penulis hingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini.
12. Keluarga besar THP 2019 Indralaya yang tidak bisa disebutkan satu per satu terima kasih atas bantuan, semangat, canda tawa serta doanya yang selalu menyertai.
13. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu saya ucapkan terima kasih.

Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembacanya dalam pengembangan ilmu. Penulis juga menyadari bahwa penulisan skripsi ini terdapat banyak kekurangan, untuk kritik dan sarannya penulis menerima dengan senang hati.

Indralaya,     Maret 2023

Penulis

# DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiv
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xv
<b>BAB 1. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan.....	2
1.3. Hipotesis .....	2
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	3
2.1. Jamur Tiram Putih .....	3
2.1.1. Pasca Panen Jamur Tiram Putih .....	5
2.1.2. Respirasi.....	5
2.2. Pengemasan Jamur Tiram Putih .....	7
2.2.1. Plastik Polypropylene .....	8
2.3. Penyimpanan Jamur Tiram Putih .....	9
2.3.1. Penyimpanan Jamur Tiram Putih pada Suhu Dingin.....	9
<b>BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN</b> .....	11
3.1. Tempat dan Waktu .....	11
3.2. Alat dan Bahan .....	11
3.3. Metode Penelitian.....	11
3.4. Analisis Data .....	12
3.4.1. Analisis Statistik Parametrik.....	12
3.4.2. Analisis Statistik Non Parametrik.....	14
3.5. Cara kerja .....	14
3.5.1. Cara Kerja Penyimpanan Jamur Tiram Putih .....	15
3.6. Parameter.....	15
3.6.1. Laju Respirasi .....	15
3.6.2. Kadar Air .....	16

3.6.3. Derajat Putih .....	16
3.6.4. Susut Bobot.....	17
3.6.5. Massa Kertas Tisu.....	17
3.6.6. Analisa Karakteristik Sensoris.....	17
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>19</b>
4.1. Laju Respirasi.....	19
4.2. Kadar Air.....	21
4.3. Derajat Putih.....	24
4.4. Susut Bobot .....	25
4.5. Massa Kertas Tisu .....	29
4.6. Analisa Karakteristik Sensoris .....	31
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>33</b>
5.1. Kesimpulan.....	33
5.2. Saran.....	33
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>34</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>39</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Daftar analisis keragaman rancangan acak lengkap faktorial .....	13
Tabel 4.1. Uji lanjut BNJ 5% pengaruh waktu penyimpanan terhadap nilai laju respirasi jamur tiram putih .....	20
Tabel 4.2. Uji lanjut BNJ 5% interaksi massa kertas tisu dan waktu penyimpanan terhadap nilai laju respirasi jamur tiram putih .....	21
Tabel 4.3. Uji lanjut BNJ 5% pengaruh massa kertas tisu terhadap nilai kadar air jamur tiram putih .....	23
Tabel 4.4. Uji lanjut BNJ 5% waktu penyimpanan terhadap nilai kadar air jamur tiram putih .....	23
Tabel 4.5. Uji lanjut BNJ 5% pengaruh massa kertas tisu terhadap nilai susut bobot jamur tiram putih.....	26
Tabel 4.6. Uji lanjut BNJ 5% pengaruh waktu penyimpanan terhadap nilai susut bobot jamur tiram putih.....	27
Tabel 4.7. Uji lanjut BNJ 5% interaksi massa kertas tisu dan waktu penyimpanan terhadap nilai susut bobot jamur tiram putih .....	28
Tabel 4.8. Uji lanjut BNJ 5% pengaruh massa kertas tisu terhadap nilai massa kertas tisu jamur tiram putih .....	30
Tabel 4.9. Uji lanjut BNJ 5% pengaruh waktu penyimpanan terhadap nilai massa kertas tisu jamur tiram putih .....	30
Tabel 4.10. Uji lanjut BNJ 5% interaksi kedua perlakuan terhadap nilai massa kertas tisu jamur tiram putih .....	31

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Jamur tiram putih ( <i>pleurotus ostreatus</i> ) .....	4
Gambar 4.1. Rerata nilai laju respirasi.....	19
Gambar 4.2. Rerata nilai kadar air .....	22
Gambar 4.3. Rerata nilai derajat putih .....	24
Gambar 4.4. Rerata nilai susut bobot.....	26
Gambar 4.5. Rerata nilai massa kertas tisu .....	29
Gambar 4.6. Kondisi jamur tiram putih setelah disimpan 15 hari .....	30
Gambar 4.7. Rerata nilai analisa karakteristik sensoris .....	32

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Diagram alir proses penyimpanan jamur tiram putih .....	40
Lampiran 2. Gambar penyimpanan jamur tiram putih.....	41
Lampiran 3. Lembar kuesioner uji mutu hedonik .....	42
Lampiran 4. Data analisa laju respirasi .....	43
Lampiran 5. Data analisa kadar air .....	47
Lampiran 6. Data analisa derajat putih .....	50
Lampiran 7. Data analisa susut bobot .....	52
Lampiran 8. Data analisa massa kertas tisu .....	56
Lampiran 9. Uji mutu hedonik kesegaran jamur tiram putih .....	60

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Jamur adalah salah satu kelompok fungi yang mempunyai bentuk luar berupa tubuh buah berukuran besar sehingga bisa dilihat dengan mata telanjang. Berdasarkan manfaatnya, jamur dibedakan menjadi tiga kelompok yaitu jamur yang dapat dikonsumsi, jamur obat dan jamur beracun. Jamur yang dapat dikonsumsi memiliki nilai gizi yang baik karena rendah kalori dan lemak tetapi tinggi protein. Jamur juga dikenal sebagai obat karena kandungan karbohidratnya rendah sehingga cocok bagi penderita diabetes. Jamur yang dapat dikonsumsi yaitu jamur kancing (*Agaricus bisporus*), jamur kuping (*Auricularia polytrica*), jamur shitake (*Lentinula edodes*), jamur merang (*Volvariella volvacea*), dan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) (Achmad *et al.*, 2011).

Jamur tiram yang biasa dibudidayakan antara lain jamur tiram putih, jamur tiram abu-abu, jamur tiram cokelat, dan jamur tiram merah. Jamur tiram putih ialah jamur *edibel* yang hidup di kayu lapuk, menjadi salah satu sumber hayati serta sumber protein nabati disamping kacang-kacangan (Suryani dan Carolina, 2017). Petani di Indonesia banyak membudidayakan jamur tiram putih karena sifat jamur tiram putih yang adaptif terhadap lingkungan, produktifitas tinggi, kaya nutrisi, dan rendah lemak (Lisa *et al.*, 2015). Menurut Maula *et al.*, (2018) setiap 100 g jamur tiram mengandung protein sebesar 5,94%, karbohidrat sebesar 50,59%, serat sebesar 1,56%, dan lemak sebesar 0,17%. Jamur juga kaya vitamin B1 0,12 g, vitamin B2 0,64 mg, vitamin C 5 mg serta mineral kalsium 32,9 mg dan zat besi 4,1 mg (Saragih, 2014).

Berdasarkan penelitian Cahya *et al.*, (2014) jamur tiram segar memiliki umur simpan yang singkat karena kadar air yang tinggi yaitu sekitar 80%-95% dan jamur tiram masih melakukan respirasi sehingga mempercepat proses kerusakan jamur tiram. Pengemasan dengan kemasan plastik *polypropylene* (PP) dapat mempertahankan kesegaran dan umur simpan jamur tiram, penyimpanan jamur tiram segar yang tidak diberi perlakuan dan diletakkan pada suhu ruang hanya dapat mempertahankan umur simpan jamur selama 1 hari dan pada suhu rendah



bertahan selama 3 hari. Penyimpanan dalam kemasan *polypropylene* pada suhu ruang mampu mempertahankan umur simpan jamur selama 5 hari dan pada suhu rendah selama 14 hari. Pada penelitian Arianto *et al.*, (2013) jamur tiram dikemas plastik PP tanpa lubang cukup efektif mempertahankan kekenyalan tekstur dan warna jamur yang masih segar selama 2 hari penyimpanan akan tetapi memiliki aroma asam.

UMKM jamur tiram putih Pak Eko di Payakabung sudah melakukan pengemasan jamur tiram putih dengan kemasan plastik *polypropylene* (PP) yang diberi kertas koran sebagai bahan penyerap air hasil respirasi jamur tiram putih dan disimpan pada suhu ruang yang mampu mempertahankan umur simpan jamur tiram putih hingga 4 hari. Menurut Ardiani *et al.*, (2020) kertas tisu memiliki nilai serapan air yang tinggi dibandingkan dengan jenis kertas *concorde*, kertas HVS, kertas *Bufallo*, dan karton. Pada penelitian ini digunakan kertas tisu sebagai pengganti kertas koran yang telah dilakukan oleh UMKM Pak Eko. Namun belum ada informasi secara ilmiah mengenai pengaruh kertas tisu sebagai bahan penyerap air terhadap karakteristik jamur tiram segar yang dikemas menggunakan plastik *polypropylene* dan disimpan pada suhu dingin. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh kertas sebagai bahan penyerap air terhadap karakteristik jamur tiram segar yang dikemas menggunakan plastik *polypropylene* dan disimpan pada suhu dingin.

## **1.2. Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh kertas tisu sebagai bahan penyerap air terhadap karakteristik jamur tiram putih segar yang dikemas menggunakan plastik *polypropylene* dan disimpan pada suhu dingin.

## **1.3. Hipotesis**

Diduga perbedaan massa kertas tisu sebagai bahan penyerap air berpengaruh nyata terhadap karakteristik jamur tiram putih segar yang dikemas menggunakan plastik *polypropylene* dan disimpan pada suhu dingin.

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Mugiono, Arlianti, T. dan Azmi, C., 2011. *Panduan Lengkap Jamur*. Jakarta: Penerbit Penebar Swadaya.
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analytical Chemistry*. Washington DX: University of America.
- Aftukha, A. A. dan Purbasari, D., 2021. Karakteristik Mutu Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Menggunakan Berbagai Metode Pengemasan pada Penyimpanan Suhu Rendah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 10(3), 327-337.
- Al-Maskaty, B. S. W., 2021. Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Tempe Kacang Kedelai (*Glycine max* L.) dengan Penambahan Tepung Sagu (*Metroxylon sagu Rottb*). *Skripsi*. Institut Agama Islam Negeri Ambon.
- Arianto, D. P., Supriyanto, dan Muharanni, L. K., 2013. Karakteristik Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Selama Penyimpanan dalam Kemasan Plastik *Polypropilen* (PP). *Jurnal Agrotek*, 7(2), 66-75.
- Asgar, A., 2017. Pengaruh suhu penyimpanan dan jumlah perforasi kemasan terhadap karakteristik fisik dan kimia brokoli (*Brassica oleracea* var. Royal G) fresh-cut. *Jurnal Hortikultura*, 27(1). 127-136.
- Cahaya, M., Hartanto, R. dan Novita, D. D., 2014. Kajian Penurunan Mutu dan Umur Simpan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Segar dalam Kemasan Plastik *Polypropylene* pada Suhu Ruang dan Suhu Rendah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 3(1), 35-48.
- Fauziah, I. A. N., Zackiyah, Z. dan Solihin, H. Pengaruh Penggunaan 1-metilsiklopropana Terhadap Kualitas Buah Klimaterik Pasca Panen. *Chemica Isola*, 1(2), 49-57.
- Furqon, A., Maflahah, A. dan Rahman, A., 2016. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Produk Nugget Gemus. *Jurnal Agrotek*, 10(2), 70-75.
- Gomez, K.A. dan Gomez, A. A., 1995. *Prosedur Statistika untuk Penelitian Pertanian Edisi Kedua*. Diterjemahkan oleh Endang Sjamsuddin dan Justika S. Bahrsjah, Jakarta: UI Press.
- Hendritomo, H. I., 2010. *Jamur Konsumsi Berkhasiat Obat*. Yogyakarta: Andi.

- Hidayat, Z. dan Irdiana, S., 2018. PKM Inovasi Produk Olahan Jamur Tiram Industri Rumah Tangga Di Kecamatan Kedungjajang Kabupaten Lumajang. *Jurnal Progress Conference*, 1(1), 503-509.
- Kadir, I., 2013. Pemanfaatan iradiasi untuk memperpanjang daya simpan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) kering. *Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi*, 6(1), 86-103.
- Khavilla, V. P., Sri, W., Ari, F. R., Jumaeri, dan Harjono, 2019. Preparasi dan Karakterisasi PP (*Polypropylene*) Termodifikasi LLDPE (*Linear Low Density Polyethylene*) dengan Teknik Pencampuran Biasa. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 8(3), 176-184.
- Kosasih, K., Paramarta, V., Mulyani, S. R., Yuliati, F. dan Fitriana, F., 2022. Budi Daya Jamur Tiram dalam Rangka Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa Tambakmekar Kecamatan Jalancagak Kabupaten Subang Provinsi Jawa Barat. *E-Amal: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 1001-1010.
- Lisa, M., Lutfi, M. dan Susilo, B., 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3), 270-279.
- Mamonto, O. I. C., Lady, C. dan Frans, W., 2019. *Analisis Penggunaan Beberapa Jenis Kemasan Plastik terhadap Umur Simpan Sayur Selada (Lactuca sativa L.) Selama Penyimpanan Dingin*. Skripsi. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Maula, M., Wijaya, W. dan Nur, S., 2018. Pengaruh Komposisi Dedak Bekatul dan Konsentrasi Air Kelapa terhadap Pertumbuhan dan Hasil Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Agros汪ati Jurnal Agronomi*, 6(1), 626-656.
- Maulana, E., 2005. Pengaruh Jenis Film Kemasan dan Suhu Penyimpanan terhadap Mutu dan Daya Simpan Jamur Tiram Segar. *Politeknik Negeri Lampung, Bandar Lampung*.
- Mawarni, R. T. dan Widjanarko, S. B., 2015. Penggilingan Metode *Ball Mill* dengan Pemurnian Kimia Terhadap Penurunan Oksalat Tepung Porang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 571-581.
- Murtiwulandari, M., Archery, D. T. M., Haloho, M., Kinasih, R., Tanggara, L. H. S., Hulu, Y. H. dan Anarki, G. D. Y., 2020. Pengaruh suhu penyimpanan terhadap kualitas hasil panen komoditas *Brassicaceae*. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2), 136-143.

- Nisah, K. dan Barat Y., M., 2019. Efek Edible Coating Pada Kualitas Alpokat (*Persea America Mill*) Selama Penyimpanan. *AMINA*, 1(1), 11-17.
- Novitasari, R., 2017. Proses respirasi seluler pada tumbuhan. *Seminar Nasional Pendidikan Biologi*, Yogyakarta.
- Nurjanah, S., 2002. Kajian Laju Respirasi dan Produksi Etilen sebagai Dasar Penentuan Waktu Simpan Sayuran dan Buah-Buahan. *Bionatura*, 4(3), 148-157.
- Nurkusumaprama, A., Darmawati, E. dan Purwanto, Y. A., 2014. Aplikasi ice gel pada kemasan untuk transportasi dan penyimpanan sementara jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal keteknikan Pertanian*, 2(2), 142-148.
- Pagiling, F., Supratomo, S. dan Faridah, S. N., 2017. Sebaran Suhu Buah Terung Belanda (*Chyphomandra betacea*) pada Berbagai Tingkat Kematangan Selama Proses Pendinginan (*Hydrocooling*). *Jurnal Agritechno*, 10(2), 123-134.
- Parjimo dan Andoko, A., 2007. *Budi Daya Jamur (Jamur Kuping, Jamur Tiram, Jamur Merang)*. Jakarta: Penerbit Agromedia Pustaka.
- Praseptiangga, D., Aviany, T. P. dan Parnanto, N. H. R., 2016. Pengaruh penambahan gum arab terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris fruit leather nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 71-83.
- Pratama, F., 2018. *Evaluasi Sensoris Edisi Revisi*. Palembang: Unsri Press.
- Purwanto, Y. A., Oshita, S., Makino, Y. dan Kawagoe, Y., 2012. Indikasi kerusakan dingin pada mentimun Jepang (*Cucumis sativus L.*) berdasarkan perubahan ion leakage dan pH. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 26(1), 33-37.
- Putri, M. F., 2017. Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa sebagai Sumber Serat Pangan dan Aplikasinya pada *Nugget* Jamur Tiram. *JKKP (Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan)*, 4(2), 77-85.
- Rochman, 2007. *Kajian Teknik Pengemasan Buah Pepaya dan Semangka Terolah Minimal Selama Penyimpanan Dingin*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Sakti, H., Lestari, S. dan Supriadi, A., 2016. Perubahan mutu ikan gabus (*Channa striata*) asap selama penyimpanan. *Jurnal Fishtech*, 5(1), 11-18.
- Saragih, R., 2014. *Nugget* Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Alternatif Pangan Sehat *Vegetarian*. *E-Journal WIDYA Kesehatan dan Lingkungan*, 1(1), 90-95.

- Suryani, T. dan Carolina, H., 2017. Pertumbuhan dan Hasil Jamur Tiram Putih pada Beberapa Bahan Media Pembibitan. *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi*, 3(1), 73-86.
- Siahaan, S. P. dan Purwanto, Y. A., 2020. Transportasi dan Penyimpanan Curah pada Cabai Keriting Segar. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 8(1), 57-68.
- Sinha, K. 2011. *Handbook of Vegetables and Vegetable Processing*. Blackwell Published. USA: John Wiley dan Sons.
- Sitompul, F. T., Zuhry, E. dan Armaini, A., 2017. Pengaruh Berbagai Media Tumbuh dan Penambahan Gula (Sukrosa) terhadap Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*, 4(2), 1-15.
- Sutrisno, S., 2007. Pengendalian Respirasi untuk Mempertahankan Mutu Pasca Panen Produk Segar Hortikultura. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 21(3), 213-224.
- Suyitno., 1990. Bahan – bahan Pengemas. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Warisno dan Dahana, K., 2010. *Tiram - Menabur Jamur Menuai Rupiah*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Waryat, Romli, Suryani, A., Yuliasih, I. dan Johan, S., 2013. Karakteristik Morfologi, Termal, Fisik-Mekanik dan *Barrier* Plastik Biodegradabel Berbahan Baku Komposit Pati Termoplastik LLDPE/HDPE. *Jurnal Agritech*, 33(2), 197-207.
- Waryat, W. dan Handayani, Y., 2020. Implementasi jenis kemasan untuk memperpanjang umur simpan sayuran pakcoy. *Jurnal Ilmiah Respati*, 11(1), 33-45.
- Watoni, R., 2018. Kajian Perlakuan Suhu dan Kemasan terhadap Perubahan Sifat Fisik Jamur Tiram (*Pleurotus* Sp.) Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Universitas Mataram. Widyastuti, N. dan Tjokrokusumo, D., 2021. Manfaat Jamur Konsumsi (*Edible Mushroom*) Dilihat dari Kandungan Nutrisi serta Perannya dalam Kesehatan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (Journal of Food Technology and Health)*, 3(2), 92-100.
- Wulandari, A., Waluyo, S. dan Novita, D. D., 2013. Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang dalam Kemasan Plastik Polipropilen Beberapa Ketebalan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 2(2), 105-114.
- Zulfika, D. N., 2019. Peningkatan Daya Tahan Jamur Tiram dengan Menggunakan Metode Pengemasan Vakum. *Prosiding SNP2M (Seminar*

*Nasional Penelitian dan Pengabdian Masyarakat) UNIM, Universitas Islam Majapahit.*