

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Mugiono, T. Arlianti, dan A. Chotimatul. 2011. *Panduan Lengkap Jamur*. Penebar Swadaya : Depok. 252 Hal.
- Adiandri, R.S., S. Nugraha, dan R. Rachmat. 2012. Karakteristik Mutu Fisikokimia Jamur Merang (*Volvarella volvacea*) Selama Penyimpanan Dalam Berbagai Jenis Larutan dan Kemasan. *Jurnal Pascapanen*. Vol 9. (2) : Hal 77-87
- Arianto, D.P., Supriyanto, dan L.K. Muharrani. 2013. Karakteristik Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Selama Penyimpanan Dalam Kemasan Plastik Polypropylene (PP). *Skripsi*, UTM.
- Cahyana, Y.A., Muchodji, dan Bakrum, M. 1997. *Jamur Tiram*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Chang, S.T., and Miles, P.G. 1989. *Edibel Musrhoom and Their Cultivation*. Boca Raton, CRP Press.
- Gemalasari. 2002. Pengendalian Kumbang *Cyllodes bifacies Walker (COLEOPTERA: NITIDULIDAE)* Pada Jamur Tiram Putih Dengan Pemasangan Barrier. *Skripsi*, IPB: Hal 10-15.
- Handayani, T.R. 2008. Pengemasan Atmosfer Termodifikasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Skripsi*, IPB.
- Hasbullah, R.T. 2008. Teknik Pengukuran Laju Respirasi Produk Hortikultura pada Kondisi Atmosfir Terkendali. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. Vol. 22. (1) : Hal 63-68.
- Kadir, I. 2010. Pemanfaatan Iradiasi Untuk Memperpanjang Daya Simpan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Kering. *Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi*. Vol6. (1) : Hal 86-103
- Kouskhi, M.D., S.K. Abras, M. Mohammadi, Z. Hadian, N.B. Poorfallah, P. Sharayei, and M. Mortazavian. 2011. Physicochemical properties of mushrooms as affected by modified atmosphere packaging and CaCl₂ dipping. *African Journal of Agricultural Research*. Vol. 6(24) : pp. 5414-5421

- Mareta, T.D., dan S.A. Nur. 2011. Pengemasan Produk Sayuran dengan Bahan Kemasan Plastik pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu rendah. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, UGM, Vol. 7. (1) : Hal 26-40.
- Maulani, R.R. 2003. Perubahan Fisiologis Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Segar Selama Penyimpanan Dalam Kemasan Polietilen dan Polipropilen Berperforasi. *Thesis*, IPB : Hal 5-35.
- Rismunandar. 1984. *Mari Berkebun Jamur*. Terate : Bandung.
- Sulaeman, A. 1990. *Bahan Tambahan Makanan: Jenis dan Petunjuk Penggunaannya*. FAPERTA-IPB, Bogor.
- Suriawiria, U. 1986. *Pengantar untuk Mengenal dan Menanam Jamur*. Angkasa : Bandung. 210 Hal.
- Suriawiria, U. 2001. *Sukses Beragrobisnis Jamur Kayu: shitake, kuping, tiram*. Cetakan III. Penebar Swadaya : Jakarta. 104 Hal.
- Suriawiria, U. 2002. *Budi Daya Jamur Tiram*. Cetakan VIII. Kanisius : Yogyakarta. 87 Hal.
- Maulana, E. 2005. Pengaruh Jenis Film Kemasan dan Suhu Penyimpanan terhadap Mutu dan Daya Simpan Jamur Tiram Segar. Politeknik Negeri Lampung, Bandar Lampung.
- Pantastico, E.B. 1986. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Sub Tropika*. Penerjemah kamaryani. Gadjah Mada University Press, yogyakarta.
- Witoyo, K.E. 2001. Kajian Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengawet dan Jenis Kemasan Terhadap Daya Simpan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Penyimpanan Suhu Rendah. *Skripsi*, IPB: Hal 9-24.