

DAFTAR REFERENSI

- Achmad. (2012). *Jamur*. Bogor: Agriflo.
- Afthuka, A.A. (2021). Karakteristik Mutu Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) menggunakan Berbagai Metode Pengemasan pada Penyimpanan Suhu Rendah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 10(3),327-337.
- Aini, K.H., 2012. *Produksi Tepung Kentang* [Skripsi]. Jakarta: Universitas Pendidikan Indonesia
- Alsuhendra, Ridawati, dan Agus, I.S. (2010). *Pengaruh Penggunaan Edible Coating Terhadap Susut Bobot, pH dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong Pada Penyajian Hidangan Dessert*. Jakarta: Fak. Teknik Universitas Negeri Jakarta (UNJ).
- Arianto, D.P., Supriyanto, Muharrani L.K., (2013). Karakteristik Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) selama Penyimpanan dalam Kemasan Plastik Polypropilen (PP). *Jurnal Agrotek* 7(2).
- Arifin, I. (2010). *Pengaruh Cara dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Cabai Rawit (Capsicum frutescens L var. Cengek)*. [Skripsi]. Malang: UIN Maulana Malik Ibrahim.
- Astuti, K.H., dan Kuswytasari N.D. (2013). Efektifitas Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan Variasi Media Kayu Sengon (*Paraserianthes falcataria*) dan Sabut Kelapa (*Cocos nucifera*). *Jurnal Sains dan Seni Pomits* 2(2),2337-3520.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Republik Indonesia. (2021). *Produksi Tanaman Sayuran*. (diakses pada tanggal 10 Juli 2022).
<https://www.bps.go.id/indicator/55/61/1/produksi-tanaman-sayuran.html>
- Cahya, M., Hartanto, R., & Novita, 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* 3(1), 35-48.
- Chen, C., Chaudhary, A., & Mathys, A. (2020). *Nutritional and environmental losses embedded in global food waste*. *Resources, Conservation and Recycling*, 160, 104912.
<https://sci-hub.se/10.1016/j.resconrec.2020.104912>

- Deviwings. (2008). *The Science of Bakery Product*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- Dewi, M., Aryantha, I.N.P., & Kandar, M. (2019). The Diversity of Basidiomycota Fungi that Have the Potential as a Source of Nutraceutical to be Developed in the Concept of Integrated Forest Management. *International Journal of Recent Technology and Engineering*, 8(2), 81-85.
- Fatmawati. (2017). *Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) pada erbagai Komposisi Media Tanam Serbuk Gergaji Kayu dan Serbuk Kelapa (Cocopeat)*. Makassar: UIN Alauddin Makassar.
- Galiotta, G., Di Golia L.D., Guilbert S., Cuq B. (1998). Mechanical and Thermomechanical Properties of Films Based on Whey Protein as Affected by Plasticizer and Crosslinking Agents. *Journal Dairy Sci.*, 81:3132-3130.
- Gaspersz. (1995). *Teknik Analisis dalam Penelitian Percobaan*. Bandung: Tarsito.
- Genalda, M., Udjiana, S. (2021). Pembuatan Plastik Biodegradable dari Pati Limbah Kulit Kentang (*Solanum tuberosum*. L) dengan Penambahan Filler Kalsium Silikat. *Distilat*. 7(2), 320-327.
- Gontard N, Guilbert S, Cuq JL. (1993). Water and Glycerol as Plasticizer Affect Mechanical and Water Vapor Barrier Properties of an Edible Wheat Gluten Film. *Journal Food Sci.* 58 (1), 206-210.
- Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., Otterdijk, R.V., Meybeck, A., (2011). *Global food losses and food waste: Extent, causes and prevention*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Husna, I. (2008). *Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Pengemasan Terhadap Kesegaran Brokoli*. [Skripsi]. Malang: Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Malang.
- Jabbar, U. (2017). *Pengaruh Penambahan Kitosan Terhadap Karakteristik Bioplastik dari Pati Kulit Kentang (Solanum tuberosum. L)*. [Skripsi]. Makassar: UIN Alauddin Makassar.
- Jaya, D. dan Endang, S. (2010). *Pembuatan Edible Film dari Tepung Jagung*. Yogyakarta: Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Yogyakarta.

- Kadir, I. (2010). Pemanfaatan Iradiasi Untuk Memperpanjang Daya Simpan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Kering. *Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi*. 6(1),86-103
- Kamal, N., (2010). Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi 1*(17), 78-84.
- Li, D., X. Qin, P. Tian, and J. Wang. (2016). Toughening and its association with the postharvest quality of king oyster mushroom (*Pleurotus eryngii*) stored at low temperature. *Food Chemis.* 196, 1092–1100.
- Luo, N., Olsen, T. L., & Liu, Y. (2021). A Conceptual Framework to Analyze Food Loss and Waste within Food Supply Chains: An Operations Management Perspective. *Sustainability*, 13(2), 927.
- Maelani, R. (2019). *Pengaruh Aplikasi Edicle Coating berbasis Pati Kulit Singkong pada Umur Simpan Buah Tomat*. [Skripsi]. Serpong: Institut Teknologi Indonesia.
- McHugh, T.H., dan Krochta, J.M. (1994). Sorbitol and glycerol plasticized whey protein edible film: integrated oxygen permeability and tensite property evaluation. *J. Agric. and Food Chem.*, 2:4, 841-845.
- Miskiyah, Widaningrum dan Winarti, C. (2010). Edible Coating Berbasis Pati Sagu dan Vitamin C Untuk Meningkatkan Daya Simpan Paprika Merah (*Capsicum Anum* var. Athena). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 7(2), 9-16.
- Mohammad, A., Rusdi, B., & Mulkiya, K., (2015). Analisis Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Kentang sebagai Antioksidan terhadap Peroksidasi Lemak pada Sediaan Krim Minyak dalam Air. *Prosiding Penelitian SPeSIA Unisba*. ISSN 2460-6472.
- Nurcholis, A. Rochimi. (2012). *Penanggulangan Sampah Organik Di Kota Delta Mas*. (Online). <http://kimirochimi.blogspot.com/2012/makalahsampah-organik-kota-delta-mas/>. Diakses pada 14 juni 2022. 19.40 WIB.
- Pathak, P. D., Mandavgane, S. A., Puranik, N. M., Jambhulkar, S. J., & Kulkarni, B. D. (2018). Valorization of potato peel: a biorefinery approach. *Critical Reviews in Biotechnology*, 38(2), 218-230.
- Pitojo, S. (2004). *Benih Kentang*. Yogyakarta: Kansius.

- Purba, D., Suprihatin, I., & Laksmiwati, A., (2016). Pembuatan Bioetanol dari Kupasan Kentang (*Solanum tuberosum*. L) dengan Proses Fermentasi. *Jurnal Kimia* 10(1), 155-160.
- Riyanto, F. (2010). *Pembibitan Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) di Balai Pengembangan dan Promosi Tanaman Pangan dan Hortikultura (BPPTPH)*. Ngipiksari Sleman, Yogyakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Siregar, I., Pratama, F., Hamzah, B., & Wulandari. (2020). Perubahan Mutu Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) selama Penyimpanan pada Berbagai Suhu dan Konsentrasi CO₂. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian* 25 (2).
- Sjamsiah, Jawiana S., & Lismawati. (2017). Katakteristik Edible Film dari Pati Kentang (*Solanum Tuberosum*. L.) dengan Penambahan Gliserol. *Jurnal Al-Kimia Vol. 5 No.2. UIN Alauddin Makassar*.
- Suharjo, E. (2015). *Budidaya Jamur Tiram Media Kardus*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Susan, D., & Retnowati, A. (2017). Pertumbuhan Bibit F0 Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Jamur Merang (*Volvariella volvacea*) pada Media Umbi Talas pada Konsentrasi yang Berbeda. *Jurnal Bioeksperimen*, 3(1), 64-72.
- Susilo, B. Agustiningrum, D.A. dan Indriani, D.A. (2016). Pengaruh Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi (Modifies Atmosphere Storage/MAS) terhadap Karakteristik Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Agritech*, 36(4), 369-378.
- Widaningrum, Miskiyah, & Winarti, C. (2015). Edible Coating berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Antimikroba Minyak Sereh pada Paprika: Preferensi Konsumen dan Mutu Vitamin C. *Jurnal Agritech*, 35, (1).
- Winarti, C., Miskiyah, dan Widaningrum. (2012). Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikrobia Berbasis Pati. *J. Litbang Pert.* 31(3): 85-93.
- Witoyo, K.E. (2001). *Kajian Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengawet dan Jenis Kemasan terhadap Daya Simpan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) pada Penyimpanan Suhu Rendah*, Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Zulfahnur, Nurapriani, R.R. Tegar, T. Askanovi, D. (2009). *Mempelajari Pengaruh Reaksi Pencoklatan Enzimatis pada Buah dan Sayur*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.