

**PENGARUH METODE PENGEMASAN DAN JENIS PLASTIK
PENGEMASAN TERHADAP KUALITAS JAMUR TIRAM PUTIH
(*Pleurotus ostreatus* (Jacq) P.Kumm.)**

SKRIPSI

Diajukan untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Mencapai Derajat Sarjana S1
Jurusan Agronomi



Diajukan Oleh :

MUHAMMAD FAJAR SETYAWAN
201810200311141

**PROGRAM STUDI AGROTEKNOLOGI
FAKULTAS PERTANIAN-PETERNAKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG
MALANG
2025**

HALAMAN PERSETUJUAN
PENGARUH METODE PENGEMASAN DAN JENIS PLASTIK
PENGEMASAN TERHADAP KUALITAS JAMUR TIRAM PUTIH
(*Pleurotus ostreatus* (Jacq) P.Kumm.)

Oleh:

Nama: MUHAMMAD FAJAR SETYAWAN

Nim: 201810200311141

Pembimbing Utama

Tanggal, 20 Juni 2025


Ir. Henik Sukorini, M.P., Ph.D., IPM
NIP. 10593110359

Pembimbing Pendamping

Tanggal, 20 Juni 2025


Dr. Ir. Dian Indratmi, M.P.
NIP. 196608051992032002

Disetujui Oleh :


Malang, 23 Juni 2025

Menyetujui:

an. Dekan
Wakil Dekan I.

Ketua Program Studi,


Ir. Henik Sukorini, M.P., Ph.D., IPM
NIP. 10593110359


Dr. Ir. Agus Zainudin, MP.
NIP. 10591090238

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGARUH METODE PENGEMASAN DAN JENIS PLASTIK
PENGEMASAN TERHADAP KUALITAS JAMUR TIRAM PUTIH
(*Pleurotus ostreatus* (Jacq) P.Kumm.)**

Oleh:

MUHAMMAD FAJAR SETYAWAN

NIM: 201810200311141


Disusun dan dilaksanakan berdasarkan Surat Keputusan Dekan Fakultas
Pertanian Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang
Nomor : E.2.c/205/FPP-UMM/V/2025
dan rekomendasi Komisi Skripsi
Fakultas Pertanian Peternakan UMM pada tanggal: 03 Mei 2025
dan keputusan Ujian/Sidang Skripsi yang dilaksanakan pada tanggal 20 Juni 2025

Dewan Penguji:


Ir. Henik Sukorini, M.P., Ph.D. IPM
Penguji I/Pembimbing I


Dr. Ir. Dian Indratmi, M.P.
Penguji II/Pembimbing II


Dr. Ir. Agus Zainudin, MP.
Penguji III/Ketua Penguji


Dr. Ir. Machmudi, M.Si., IPM
Penguji IV


Malang, 23 Juni 2025

Mengesahkan:

Dekan,

Ketua Program Studi,


Prof. Dr. Ir. Aris Winaya, M.M., Msi., IPU., ASEAN Eng
NIP. 196405141990031002


Dr. Ir. Agus Zainudin, MP.
NIP. 10591090238

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Muhammad Fajar Setyawan
Nim : 201810200311141
Jurusan /Program Studi : Agronomi/Agroteknologi
Fakultas : Pertanian-Peternakan

Menyatakan bahwa penulisan karya ilmiah yang berjudul “Pengaruh Metode Pengemasan dan Jenis Plastik Pengemasan terhadap Kualitas Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus* (Jacq) P.Kumm.)” merupakan karya saya dengan tersusun berdasarkan hasil penelitian yang telah saya laksanakan. Karya ilmiah ini telah tersusun atas persetujuan dari pembimbing yaitu Dewan Pembimbing dan telah diuji di hadapan Dewan Penguji Skripsi Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang.

Demikian surat pernyataan yang telah saya buat dengan sebenar-benarnya dan saya bertanggung jawab sepenuhnya terhadap pernyataan ini.

Malang, 23 Juni 2025

Mengetahui
Pembimbing Utama


Ir. Henik Sukorini, MP., Ph.D, IPM
NIP. 10593110359

Yang Menyatakan:


Muhammad Fajar Setyawan
NIM. 201810200311141



PENGARUH METODE PENGEMASAN DAN JENIS PLASTIK
PENGEMASAN TERHADAP KUALITAS JAMUR TIRAM PUTIH
(*Pleurotus ostreatus* (Jacq) P.Kumm.)

Oleh Muhammad Fajar Setyawan NIM : 201810200311141

Pembimbing I : Ir. Henik Sukorini, M.P., Ph.D. IPM

Pembimbing II : Dr., Ir. Dian Indratmi, M.P.

RINGKASAN

Produktivitas pasca panen jamur tiram putih pada daya simpan yang belum tepat menyebabkan tingkat daya umur simpan cepat sehingga menyebabkan mutu baik kualitas dan kuantitas menurun. Tujuan kegiatan ini adalah untuk meneliti tentang pengaruh dari laju penurunan mutu serta umur simpan pada tanaman jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus* (Jacq) P.Kumm.) pasca panen dalam metode vakum dengan pengemasan plastik *polyethylen* dan *polypropylene* dengan beberapa ketebalan 0,05 mm dan 0,08 mm pada suhu rendah (4°C).

Penelitian dilakukan universitas muhammadiyah malang tepatnya di laboratorium agroteknologi dengan alamat jalan raya tlogomas no. 246, Kota Malang Jawa Timur 65144. Penelitian dimulai 7 Mei sampai 13 Mei 2024. Penelitian disusun menggunakan rancangan kelompok lengkap (RAL) Faktorial, dengan dua faktor yaitu perlakuan vakum dan tanpa vakum; dan metode pengemasan plastik *polyethylen* dan *polypropylene*. Taraf perlakuan terdiri dari Faktor 1 yaitu Metode Kemas (V), terdiri atas : V1 = metode vakum dan V2 = metode tanpa vakum, dan faktor 2 yaitu Jenis Pengemasan (P), terdiri atas : P1 = Pengemasan Plastik *Polyethylen* dengan ketebalan 0,05 mm, P2 = Pengemasan Plastik *Polyethylen* dengan ketebalan 0,08 mm, P3 = Pengemasan Plastik *Polypropylene* dengan ketebalan 0,05 mm, P4 = Pengemasan Plastik *Polypropylene* dengan ketebalan 0,08 mm yang masing-masing perlakuan diletakkan di dalam suhu rendah (4°C). Semua perlakuan diulang 3 kali, dihasilkan 24 unit percobaan. Variabel kuantitatif terdiri dari susut bobot, diameter tudung buah jamur tiram putih, kadar air dan pengukuran kekenyalan badan buah/kekerasan pada buah sedangkan variabel kualitatif terdiri dari kenampakan fisik (perubahan warna). Data yang berhasil dikumpulkan, diolah menggunakan Uji F (sidik ragam/Anova). Perlakuan menunjukkan adanya perbedaan nyata terhadap variabel atau parameter yang diamati, akan dilakukan uji lanjut BNT 5%.

Berdasarkan hasil penelitian memberikan pengaruh dalam umur simpan dan mutu jamur tiram putih segar (*Pleurotus ostreatus* (Jacq) P.Kumm.) pada suhu rendah (4°C). Perlakuan metode pengemasan dari semua parameter terjadi interaksi yang saling mempengaruhi kualitas pada penyimpanan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus* (Jacq) P.Kumm.) selama 7 hari penelitian.

Kata Kunci : Mutu, Umur Simpan, dan Suhu Rendah.

THE EFFECT OF PACKAGING METHOD AND TYPE OF PACKAGING
PLASTIC ON THE QUALITY OF WHITE OYSTER MUSHROOM.

(*Pleurotus ostreatus* (Jacq) P. Kumm.)

By Muhammad Fajar Setyawan NIM : 201810200311141

Pembimbing I : Ir. Henik Sukorini, M.P., Ph.D. IPM

Pembimbing II : Dr., Ir. Dian Indratmi, M.P.

ABSTRACT

Post-harvest productivity of white oyster mushrooms with inadequate shelf life causes rapid shelf life, causing both quality and quantity to decrease. The purpose of this activity is to research the effect of the rate of quality decline and storage of nuts on white oyster mushroom plants (*Pleurotus ostreatus* (Jacq) P.Kumm.) after harvest in the vacuum method with polyethylene and polypropylene plastic packaging with a thickness of 0.05 mm and 0.08 mm at low temperature (4°C).

The research was carried out at the Muhammadiyah University of Malang at the agrotechnology laboratory at Jalan Raya Tlogomas no. 246, Malang City, East Java 65144. The research started from 7 May to 13 May 2024. The research was structured using a factorial complete group design (RAL), with two factors, namely vacuum and no vacuum treatment; and polyethylene and polypropylene plastic packaging methods. The level of treatment consists of Factor 1, namely Packaging Method (V), consisting of: V1 = vacuum method and V2 = method without vacuum, and factor 2, namely Packaging Type (P), consisting of: P1 = Polyethylene Plastic Packaging with a thickness of 0.05 mm, P2 = Polyethylene Plastic Packaging with a thickness of 0.08 mm, P3 = Polypropylene Plastic Packaging with a thickness of 0.05 mm, P4 = Polypropylene Plastic Packaging with a thickness of 0.08 mm, each treatment was placed at a low temperature (4°C). All treatments were repeated 3 times, resulting in 24 experimental units. Quantitative variables consist of weight loss, diameter of the white oyster mushroom fruit cap, water content and measurement of fruit body elasticity/hardness of the fruit, while qualitative variables consist of physical appearance (color change). The data that was collected was processed using the F test (variance fingerprint/Anova). If the treatment shows a real difference in the observed variables or parameters, a further 5% BNT test will be carried out.

Based on the research results, it has an influence on the shelf life and quality of fresh white oyster mushrooms (*Pleurotus ostreatus* (Jacq) P.Kumm.) at low temperatures (4°C). In the treatment of packaging methods for all parameters, there were interactions that mutually influenced the quality of the storage of white oyster mushrooms (*Pleurotus ostreatus* (Jacq) P.Kumm.) during the 7 days of the study.

Keywords: Shelf Life, Low Temperature, and Quality.

KATA PENGANTAR

Bismillahirrohmanirohim, dengan segala puja dan puji menyebut nama Allah SWT peneliti bersyukur atas panjatkan kehadiran-Nya, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya peneliti telah rampung dalam menyelesaikan tugas akhir yaitu skripsi dengan memberikan kemudahan dan kelancaran. Sholawat serta salam penulis lanturkan kepada rosul baginda Nabi Muhammad saw sebagai suri tauladan sepanjang zaman, sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul berjudul “Pengaruh Metode Pengemasan dan Jenis Plastik Pengemasan terhadap Kualitas Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus* (Jacq) P.Kumm.)”

Skripsi ini sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana di Fakultas Pertanian dan Peternakan Jurusan Agroteknologi Universitas Muammadiyah Malang.

Penulis juga menyampaikan penghargaan dan ucap terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Kedua Orang tua yaitu Ayah Maizal S.Pd dan Bunda Ahta Niqriah, BSc yang selalu memberikan motivasi dan dukungan penuh baik material dan rohani.
2. Kakak dan adek kandung saya yaitu Uda Arief Budiharta .M STP dan Adek Three Erlangga Hendriansyah yang selalu memberi do'a, dan semangat.
3. Kepada dosen pembimbing utama Ir. Henik Sukorini, M.P., Ph.D. IPM dan pembimbing pendamping Dr. Ir. Dian Indratmi, M.P. serta dosen penguji 1 Dr. Ir, Agus Zainudin, M.P. dan penguji 2 Ir. Macmudi, M.Si., IPM telah bersedia membimbing, serta mengarahkan dan tidak lupa memberikan nasehat setiap proses menuju kesuksesan.
4. Jesika Rachmawati, S.P selaku kekasih saya dan teman-teman saya di Senyawa Tour Travel yang memberikan saya semangat untuk melanjutkan skripsi saya sampai selesai,
5. Serta teman-teman angkatan 2018 Agroteknologi khususnya kelas C yang selalu memberikan dukungan penuh walaupun saya telat lulus sampai semester 14 ini.

Malang, 10 April 2025

Penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	iv
RINGKASAN	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Manfaat.....	3
1.4 Hipotesis	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Jamur Tiram.....	5
2.2 Metode Vakum	6
2.3 Metode Pengemasan.....	8
III. METODE PENELITIAN.....	10
3.1 Waktu dan Tempat	10
3.2 Bahan dan Alat	10
3.3 Metode.....	10
3.4 Prosedur.....	11
3.4.1 Denah Penelitian.....	11
3.4.2 Tahap Pengemasan	12
3.5 Parameter.....	13
3.6 Analisis Data	15
3.7 Diagram Alir Penelitian.....	16
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
4.1 Hasil dan Pembahasan.....	17

4.1.1 Susut Bobot	17
4.1.2 Umur Simpan	21
4.1.3 Diameter Tudung Buah Jamur Tiram Putih (<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq) P.Kumm.).....	24
4.1.4 Kadar air	27
4.1.5 Kekenyalan Badan Buah	30
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	33
5.1 Kesimpulan.....	33
5.2 Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA.....	34
LAMPIRAN.....	38
RIWAYAT HIDUP.....	49



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Morfologi Jamur tiram putih (<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq) P.Kumm.) (Mutiari Cahya dkk., 2014).....	5
Gambar 2. Diagram Alir Penelitian	16
Gambar 3. Rerata Diameter Tudung Buah Jamur Tiram Putih (<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq) P.Kumm.) pada Hari ke 1, 4 dan 7 Pengamatan.....	26
Gambar 4. Rerata Kadar Air Jamur Tiram Putih (<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq) P.Kumm.) pada Hari ke 7 Pengamatan (%) setelah di Oven dengan suhu 100°C selama 35 menit	29
Gambar 5. Rerata dari Pengamatan Kekenyalan Badan Buah Jamur Tiram Putih (<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq) P.Kumm.) (Kg force) pada Hari Ke 1 dan Ke 7 Hari Pengamatan.....	31



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Selisih Rerata Susut Bobot (gram) Jamur Tiram Putih (<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq) P.Kumm.) pada Hari ke 1, 4 dan 7	17
Tabel 2. Umur Simpan Jamur Tiram Putih (<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq) P.Kumm.).....	21
Tabel 3. Selisih Rerata Diameter Tudung buah Jamur Tiram Putih (<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq) P.Kumm.) pada Hari ke 1, 4 dan 7.....	25
Tabel 4. Nilai Kadar Air Jamur Tiram Putih (<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq) P.Kumm.) pada Hari Ke-7 Penyimpanan setelah di Oven dengan suhu 100°C selama 35 menit	27
Tabel 5. Rerata Kekenyalan Badan Buah (kg force) Jamur Tiram Putih (<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq) P.Kumm.)	30



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Sidik Ragam RAL Faktorial.....	38
Lampiran 2. Dokumentasi Penelitian Selama 7 Hari	41
Lampiran 3. Dokumentasi Pelaksanaan Penelitian.....	46



DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Mugiono, Arlianti, T., Azmi, C., 2011. *Panduan Lengkap Jamur*. Penebar Swadaya Grup, Jakarta.
- Ahmad, U. 2013. *Teknologi Penanganan Pasca Panen Buah dan Sayuran*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Apati, G. P., Furlan, S. A., & Laurindo, J. B. 2010. Drying and Rehydration of Oyster Mushroom. *Brazilian Archives of Biology and Technology*, 53, 945–952. <https://doi.org/10.1590/S1516-89132010000400025>
- Aprilliani, F., Atmiasih, D., & Ristiono, A. 2021. The Evaluation of Avocado (*Persea americana Mill.*) Maturity Level using Image Processing Technology. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 18(1), 1. <https://doi.org/10.21082/jpasca.V18n1.2021.1-8>
- Arianto, D.P., Supriyanto, dan L.K. Muharrani. 2013. *Karakteristik Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) Selama Penyimpanan Dalam Kemasan Plastik Polypropylene (PP)*. Skripsi, UTM.
- Arpah, S.2007. *Ilmu Pengetahuan Bahan*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. IPBPress, Bogor.
- Arsa, M. 2016. *Proses Pencoklatan (Browning Process) pada Bahan Pangan*. <https://repositori.unud.ac.id/protected/storage/upload/repositori/39d255666391a5efb308dbdc412214.pdf> (18 Agustus 2021)
- Ayu Aulia Aftukha & Dian Purbasari. 2021. Karakteristik Mutu Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Menggunakan Berbagai Metode Pengemasan pada Penyimpanan Suhu Rendah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* Vol. 10, No. 3 (2021): 327-337 P-Issn 2302-559x; E-Issn 2549-0818
- Azrita, M. W., Ahmad, U., & Darmawati, E. 2020. Rancangan Kemasan dengan Indikator Warna untuk Deteksi Tingkat Kematangan Buah Alpukat. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 7(2), 155–162. <https://doi.org/10.19028/jtep.07.2.155-162>
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Produksi Tanaman Sayuran 2019*. Online. <https://www.bps.go.id/indicator/55/61/2/produksi-tanaman-sayuran.html>
- Badan Pusat Statistik. 2022. *Produksi Jamur tiram putih tiram putih*. Online. <https://respository.umi.ac.id>
- 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

- Florensi W. Mikael, R.Molenaar, Lady C.CH. E.Lengkey. 2020. Analisis Mutu dan Ekonomi Penerapan Pengemasan Vakum Bawang Daun Potongan (*Allium Fistulosum* L.) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian* Volume 11 Nomor 2 Desember 2020
- González-Fandos E., A.S. Jiménez dan V.T. Pardo. 2006. Quality and Shelf Life of Packaged Fresh Sliced Mushrooms Stored at Two Different Temperatures. *J. Agricultural And Food Science* 15(4):414-422.
- Guo, Y., Chen, X., Gong, P., Wang, R., Qi, Z., Deng, Z., & Han, A. 2023. Advances In Postharvest Storage and Preservation Strategies for *Pleurotus Eryngii*. *J. Food*, 12(5), 12–28. <https://doi.org/10.3390/Foods12051046>
- Handayani, T.R. 2008. *Pengemasan Atmosfer Termodifikasi Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. Skripsi, IPB.
- Hawa, L. C. 2006. Pengembangan Model Tekstur dan Umur Simpan Buah Sawo (*Achras Sapota* L.) Sengan Variasi Suhu dan Tekanan Pada Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 7(1): 10-19.
- Ias Marroha Doli Siregar, Filli Pratama, Basuni Hamzah, Wulandari. 2023. Total Plate Count (Tpc) pada Jamur Tiram Putih Selama Penyimpan dengan Modified Atmosfer Packaging (Map). *J. Ziraah*, Volume 48 Nomor 3, Oktober 2023 Halaman 377-385 P-Issn 1412-1468 E-Issn 2355-3545
- Irna Luv'yattul Hanifah & Maria Marina Herawati. 2018. *Pengaruh Suhu dan Pengemasan Vakum terhadap Kualitas Sayur Brokoli Selama Masa Simpan*. Prosiding Konser Karya Ilmiah Tingkat Nasional Tahun 2018 “Peluang dan Tantangan Pembangunan Pertanian Berkelanjutan di Era Global dan Digital” Kamis, 13 September 2018. Fakultas Pertanian & Bisnis Uksw. ISSN 2460 – 5506
- Kadir, I. 2010. Pemanfaatan Iradiasi Untuk Memperpanjang Daya Simpan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Kering. *Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi*. Vol. 6. (1) : Hal 86-103
- (Kementan RI) Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2019. Basis Data Ekspor-Impor Kementerian Pertanian 2019. Online. https://app3.pertanian.go.id/eksim/index_ori.php. (Diakses 8 Juni 2022)
- Kusumiyati, K., Putri, I. E., Hadiwijaya, Y., & Mubarok, S. (2019). Respon nilai kekerasan, kadar air dan total padatan terlarut buah jambu kristal pada berbagai jenis kemasan dan masa simpan. *Jurnal Agro*, 6(1), 49–56. <https://doi.org/10.15575/4142>
- Kosasih, Vip Paramarta, Sri Rochani Mulyani, Farida Yuliati, Fitriana. 2022. Budi Daya Jamur Tiram Putih dalam Rangka Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa Tambakmekar Kecamatan Jalancagak Kabupaten Subang

Provinsi Jawa Barat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* Vol.02, No.01, Januari, 2022, Pp. 1001-1010

- 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
- Lee J-H, J-W Choi, E-H Chang, I. S. Shin, Y-P Hong. 2018. Quality Changes in Mushroom (*Agaricus Bisporus*) Due to Storage Temperature and Packing Film. *Korean J. Food Preserv.* 25(6), 742-753
- Li, D., Qin, X., Tian, P., & Wang, J. (2015). Toughening And Its Association with the Postharvest Quality of King Oyster Mushroom (*Pleurotus eryngii*) Stored At Low Temperature. *J. Food Chemistry*, 10(196:), 92-100. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.10.060>
- Marbun, F. G. I., Wiradimadja, R., dan Hernaman, I. 2019. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Sifat Fisik Dedak Padi. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 6(3): 163.
- 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.
- Martins, S. I. F. S., Jongen, W. M. F., & Boekel, M. A. J. S. Van. 2008. The Damnation of Faust. *Trends Food Sci. Tech.*, 73(6), 364–373. <https://doi.org/10.2307/3717028>
- Maula, M., Bekatul, D., Sains, D., dan Industri, K. 2018. Air Kelapa terhadap Pertumbuhan dan Hasil Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *J. Agroswagati*, 6(1): 646–656
- Maulani, R.R. 2003. *Susut Fisiologis Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) Segar Selama Penyimpanan Dalam Kemasan Polietilen dan Polipropilen Berperforasi*. Thesis, IPB : Hal 5-35.
- Mutiara Cahya, Rofandi Hartanto, Dian Dwi Novita. 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* Vol.3, No. 1: 35- 48
- Pudja, I.A.R.P. 2009. Laju Respirasi dan Susut Bobot Buah Salak Bali Segar pada Pengemasan Plastik Polyethylene Selama Penyimpanan dalam Atmosfer Termodifikasi. *Agrotekno*, 15(1): 8–11.

- Purnomo, E H. 2016. *Resiko di Balik Kemasan Vakum*. [Http://www.Seafast.Ipb.Ac.Id/Articles/532-Vakum](http://www.Seafast.Ipb.Ac.Id/Articles/532-Vakum). Diakses Online Pada Tanggal 28 November 2017 Pukul 13:08 WIB.
- Rahmatul Watoni. 2018. *Study On Temperature And Packaging Topophysical Characteristic Change Of Oyster Mushrooms (Pleurotus Sp.) During Storage*. Student At Study Program Of Agriculture Engineering, Faculty Of Food And Agroindustrial Technology, University Mataram
- Reyes, K. C., Carvajal, R. V., Iznaga, T. B. 2021. Fresh Mushroom Preservation Techniques. *J. Food*. 6(10). 1-15. <https://doi.org/10.3390/Foods10092126>
- Riyanto, F., 2010. *Pembibitan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) di Balai Pengembangan dan Promosi Tanaman Pangan dan Hortikultura (Bpptph) Ngipiksari Sleman, Yogyakarta*. Uns (Sebelas Maret University).
- Santi Weliana, Eva Ramalia Sari, Jusuf Wahyudi. 2014. Penggunaan Caco3 untuk Mempertahankan Kualitas Tekstur dan Sifat Organoleptik Pisang Ambon (*Musa acuminata*) Selama Penyimpanan. *J. Agritepa*, Vol. I, No. 1
- Satrianto, F., 2013. *Multiplikasi dalam Pembibitan Jamur Tiram Putih, 2013th Ed*. Karya Jamur tiram putih Persada, Malang.
- Siregar I. M. D., Pratama, F., Hamzah, B., Wulandari. 2020. Susut Mutu Jamur tiram putih tiram putih Putih (*Pleurotus ostreatus*) Selama Penyimpanan pada Beragai Suhu dan Konsentrasi CO₂. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 25(2), 129-138. <http://dx.doi.org/10.23960/Jtihp.V25i2.12> 9-138
- Siyoun, N. A., Surridge, K., Linde, E. J. Van Der, & Korsten, L. 2016. Microbial Succession in White Button Mushroom Production Systems From Compost and Casing to a Marketable Packed Product. *Ann Microbiol*, 66, 151–164. <https://doi.org/10.1007/S13213-015-1091-4>
- Taufik Hidayat, Lina Ivanti & Wilda Mikasari. 2018. Pengaruh konsentrasi Edible Coatng sarang Lebah terhadap Susut Bobot, Tekstur dan TPT Jeruk RGL Selama Penyimpanan. *J. Agritepa*, Vol. V No.1
- Wei, W., Lv, P., Xia, Q., Tan, F., Sun, F., Yu, W., ... Cheng, J. 2017. Fresh-Keeping Effects of Three Types of Modified Atmosphere Packaging of. *Postharvest Biology and Technology*, 132, 62–70. <https://doi.org/10.1016/J.Postharvbio.2017.05.020>
- Wrona, M., Bentayeb, K., & Nerín, C. 2015. A Novel Active Packaging for Extending the Shelf-Life of Fresh Mushrooms (*Agaricus bisporus*). *J. Food Control*, 54, 200–207. <https://doi.org/10.1016/J.Foodcont.2015.02.008>
- Zulfika, D. N. 2018. *Menggunakan Metode Pengemasan Vakum*. Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, 63–66.

RIWAYAT HIDUP

Bioadata

Nama : Muhammad Fajar Setyawan

Nim : 201810200311141

Tempat, tanggal lahir : Cibubur , 20 Juli 1998

Agama : Islam

Alamat : Jl. Parkit Kel. Cibubur,
Kec. Ciracas Jakarta Timur

Nama Ayah : Maizal, S.P

Nama Ibu : Ahta Niqria, BSc

Riwayat Pendidikan

SD : SDN Pisangan Baru 16 Pagi Matraman, Jaktim

SMP : SMP Muhammadiyah 5 Matraman, Jaktim

SMA : SMA Muhammadiyah 12 Matraman, Jaktim

Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Malang, Jatim

Pendidikan non Formal

1. Progam pembentukan kepribadian dan kepemimpinan, UMM 2018
2. Pelathan aplikasi teknologi informasi dan komputer, infokom UMM 2018
3. Agriculture Traning, UMM 2018





FAKULTAS PERTANIAN-PETERNAKAN

AGROTEKNOLOGI

agroteknologi.umm.ac.id | agroteknologi@umm.ac.id

UNIVERSITAS
MUHAMMADIYAH
MALANG

Nomor : E.2.g/048/Agro-FPP/UMM/II/2025
Lamp. : -
Perihal : **Bukti Deteksi Plagiasi**

Malang, 10 Februari 2025
11 Sya'ban 1446 H



Assalamualaikum Wr. Wb.

Menindak lanjuti Peraturan Rektor UMM No. 2 Tahun 2017 tentang Pelaksanaan Deteksi Plagiasi pada Karya Ilmiah Dosen dan Mahasiswa di Universitas Muhammadiyah Malang, Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian dan Peternakan Malang telah melakukan deteksi plagiasi pada karya ilmiah:

Nama : Muhammad Fajar Setyawan
Nim : 201810200311141
Jenis Karya Ilmiah : Naskah Publikasi / Jurnal
Judul : Pengaruh Metode Pengemasan dan Jenis Plastik Pengemasan terhadap Kualitas Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus* (Jacq) P.Kumm.)

Persentase Kesamaan:

No	Jenis Naskah	Persentase Kesamaan (%)	Batas Maksimum Kesamaan (%)	Keterangan
1	Bab I	-	10	Sesuai
	Bab II	-	25	Sesuai
	Bab III	-	35	Sesuai
	Bab IV	-	15	Sesuai
	Bab V	-	5	Sesuai
2	Naskah Publikasi	19	25	Sesuai

Demikian surat ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Wassalamualaikum Wr. Wb.



Mengetahui,
Ketua Program Studi Agroteknologi

Dr. Ir. Agus Zainudin, MP
NIP. 10591090238

Admin Deteksi Plagiasi
Program Studi Agroteknologi

Erfan Dani Septia, SP. MP
NIP. 10517090625

Tembusan :

1. Dosen Pembimbing 1 dan 2
2. Arsip



Kampus I
Jl. Bandung 1 Malang, Jawa Timur
P: +62 341 551 253 (Hunting)
F: +62 341 460 435

Kampus II
Jl. Bendungan Sutami No 188 Malang, Jawa Timur
P: +62 341 551 149 (Hunting)
F: +62 341 582 060

Kampus III
Jl. Raya Tlogomas No 246 Malang, Jawa Timur
P: +62 341 464 318 (Hunting)
F: +62 341 480 435
E: webmaster@umm.ac.id