

Bab 11: Pasteurisasi dan Pengendalian Mikroba Pesaing

Bagian ini sudah masuk ke rencana buku, tetapi belum ditulis penuh. Pemilik buku dapat menekan tombol Generate section untuk menulis bagian ini dengan bantuan model bahasa yang terhubung ke TheoryTrace.

Ringkasan rencana bagian ini:

Menjelaskan tujuan pasteurisasi, pilihan metode uap panas atau pemanasan sederhana, suhu dan waktu yang aman, serta cara mencegah jamur liar, bakteri, dan hama sejak awal.

References

References will be added when this section is generated.

Document information

Bab 11: Pasteurisasi dan Pengendalian Mikroba Pesaing

Project	Budidaya Jamur Merang Berbasis Limbah Padi
Document	Document 1.15
Author	mujirin
Verifier	Not verified
Downloaded	July 05, 2026 22:53 KST
Status	Working
Document link	https://www.theorytrace.com/projects/budidaya-jamur-merang-berbasis-limbah-padi/documents/bab-11-pasteurisasi-dan-pengendalian-mikroba-pesaing/