

## RINGKASAN

**Perbandingan Sifat Fisik Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Hasil Pengeringan Menggunakan Rotary Vacuum Dryer Sistem Batch Pada Dua Daya Water Jet Pump Berbeda**, Imas Nurul Hidayati, Nim B31170955, Tahun 2020, 48 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir.Iswahyono, MP. (Pembimbing).

Jamur tiram merupakan salah satu edible fungi yang digemari masyarakat Indonesia, selain rasanya lezat dan memiliki tekstur yang kenyal serta bisa diolah berbagai macam makanan atau camilan yang enak karena mudah diolah juga semakin mudah ditemui dipasaran karena sudah banyak yang membudidayakannya. Jamur tiram mengandung vitamin C, kalsium dan besi, serta kadar antioksidan ergothion yang cukup tinggi dibandingkan pada jamur lainnya. Nutrisi dan kadar air pada jamur yang tinggi menyebabkan struktur tubuh yang rapuh dan memiliki potensi mengalami kerusakan secara fisik maupun biologis dan umur simpan yang pendek karena penyimpangan fisik yang cepat terjadi setelah proses panen yaitu berair, pencoklatan, berair dan memiliki bau tak sedap.

Pengujian bertujuan untuk mengetahui kualitas jamur tiram kering yang dikeringkan menggunakan pengeringan mesin rotary vacuum dryer dengan daya *water jet pump* 1 Hp dan 2 Hp. Pengujian dilaksanakan pada bulan Juli 2020 di Laboratorium Alat dan Mesin Pertanian Politeknik Negeri Jember. Parameter yang digunakan adalah pengukuran kadar air, rasio pengkerutan, rasio rehidrasi dan warna pada jamur tiram kering.

Hasil pengujian menunjukkan bahwa pengeringan mesin dengan daya *water jet pump* 1 Hp memiliki kadar air 11,03% dan 13,45% pada daya *water jet pump* 2 Hp, rasio pengkerutan pada pengeringan mesin dengan daya *water jet pump* 1 Hp yaitu 47,5% dan 42,5% pada daya *water jet pump* 2 Hp, rasio rehidrasi pada daya *water jet pump* 1 Hp dan daya *water jet pump* 2 Hp yaitu 2 kali berat akhir dan tingkat kecerahan

atau L\* mesin dengan daya *water jet pump* 1 Hp yaitu 18,96 lebih gelap dari pada pengeringan daya *water jet pump* 2 Hp yaitu 19,26.