

RINGKASAN

UJI KINERJA MESIN PENGERING ROTARY VACUM DRYER UNTUK MENGERINGKAN JAMUR TIRAM. Rojabi Nafil, NIM B31171528, Tahun 2020, 36 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) adalah jenis jamur tiram yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat. Jamur tiram memiliki tekstur yang lembut dan cita rasa yang relatif netral sehingga mudah dipadukan dengan berbagai jenis masakan dengan kandungan nutrisi yang cukup baik, Jamur tiram memiliki banyak manfaat bagi tubuh manusia, salah satunya antibakteri, antivirus, antioksidan, antitumor dan menormalkan tekanan darah. Permintaan jamur tiram di Indonesia belum dapat memenuhi kebutuhan konsumen setiap hari. Akan tetapi bahan pangan yang satu ini mudah rusak dengan masa simpan yang pendek setelah panen. Hal ini disebabkan oleh jamur tiram yang memiliki kandungan kadar air yang sangat tinggi sehingga dapat menyebabkan daya tahan pangan terhadap serangan mikroorganisme. Salah satu metode yang dilakukan untuk pengeringan dengan menggunakan mesin *Rotary Vacuum Dryer*.

Kegiatan melakukan pengujian mesin *Rotary Vacuum Dryer* dilaksanakan pada tanggal 26 Agustus 2020 s/d 17 September 2020 di Bengkel Sinar Alam Jember. Uji coba pengeringan jamur dilakukan dengan menggunakan bahan jamur tiram 4 kg dengan mesin *Rotary Vacuum Dryer* kemudian dibandingkan dengan jamur tiram 2 kg yang telah dilakukan uji coba pada penelitian sebelumnya. Dari hasil pengujian didapatkan bahwa perbedaan kadar air pada jamur tiram 2 kg sebelum dikeringkan adalah 91,00% sedangkan setelah dikeringkan 10,59%. Sedangkan pada jamur tiram 4 kg sebelum yang dikeringkan adalah 91,00% sedangkan setelah dikeringkan 16,00%. Hal itu menyebabkan adanya perbedaan efisiensi kondensasi pada mesin *Rotary Vacuum Dryer* untuk mengeringkan jamur tiram 2 kg adalah 71,46%, sedangkan pada jamur tiram 4 kg adalah 66,66 %.