

ABSTRACT

PENGGUNAAN DEHIDRATOR PADA BERBAGAI SUHU dan LAMA PENGERINGAN TERHADAP MUTU JAMUR KERING

Nur Aini Putri Yulianti ¹⁾, Ir Idrial ²⁾, Ir. Agus Santoso³⁾

Penelitian pengeringan jamur tiram pada berbagai suhu dan lama proses dengan menggunakan dehidrator telah dilakukan dengan tujuan mengetahui pengaruh suhu pengeringan terhadap karakteristik jamur tiram dan mengetahui pengaruh lama pengeringan terhadap karakteristik jamur tiram. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial yang terdiri dari 2 faktor. Faktor pertama yaitu Perlakuan Suhu (A) terdiri dari 3 taraf, yaitu (A1) Suhu 60⁰C, (A2) Suhu 65⁰C, (A3) Suhu 70⁰C. Faktor kedua yaitu lama (B) terdiri dari 4 taraf, yaitu (B1) 4jam, (B2) 5jam, (B3) 6jam, (B4) 7jam. Hasil penelitian menunjukkan lama suhu pengeringan berpengaruh terhadap rendemen, kadar air, rasio rehidrasi, kadar protein, tekstur batang dan warna. Lama pengeringan berpengaruh terhadap rendemen, kadar air, rasio, rehidrasi, kadar protein, tekstur batang, warna. Lama pengeringan jamur tiram berpengaruh terhadap rendemen, kadar air, rasio rehidrasi, kadar protein, tekstur batang dan warna akan tetapi tidak berpengaruh terhadap tekstur tudung jamur tiram kering. Penelitian suhu dan lama pengeringan jamur tiram maka didapatkan perlakuan pada suhu 70⁰C dan lama pengeringan 6 jam sebagai pengeringan yang terbaik.

Kata kunci : Jamur tiram kering suhu dan waktu

- 1) Nur aini Putri Yulianti, Jurusan teknologi Pertanian, Program Studi Industri Pangan
- 2) Ir. Indrial, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan
- 3) Ir. Agus Santoso, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan