

RINGKASAN

Uji Sifat Fisik Jamur Tiram (*Pluerotus Ostreatus*) Kering Hasil Pengeringan Menggunakan Mesin *Rotary Vacum Dryer Tipe Batch*, Mochamad Dardiri, Nim B31161362, Tahun 2019, 42 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Iswahyono, MP. (Pembimbing).

Jamur tiram merupakan salah satu kelompok jamur yang termasuk kedalam jamur yang sudah dikenal masyarakat dengan baik karena bentuk dan ukurantubuh yang familiar di masyarakat. Jamur tiram merupakan salah satu jamur yang dapat dimakan dan memiliki rasa yang khas. Jamur tiram putih mempunyai manfaat yang bagus bagi kesehatan manusia, jamur ini mengandung protein, nabati, dan tidak mengandung kolesterol. Jamur tiram putih mengandung kadar air yang cukup tinggi, jamur tiram putih memiliki potensi mudah rusak secara biologis maupun fisik, kondisi ini memerlukan proses pengawetan atau pengeringan. Pengeringan dipilih karena proses yang dilakukan relatif mudah di aplikasikan dengan skala industri.

Pengujian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas jamur tiram kering yang dikeringkan menggunakan pengeringan matahari dan pengeringan mesin. Pengujian ini dilaksanakan pada bulan juni 2019 di Laboratorium Alat Dan Mesin Pertanian Politeknik Negeri Jember. Parameter yang digunakan adalah pengukuran kadar air jamur tiram kering, rasio pengkerutan, rasio rehidrasi, dan warna.

Hasil pengujian ini menunjukkan bahwa pengeringan menggunakan pengering matahari memiliki kadar air 5,53% dan pengeringan menggunakan pengering mesin memiliki kadar air 11,03%, Rasio pengkerutan pada pengeringan matahari yaitu 17,5% dan pengeringan mesin yaitu 47,5%, Rasio rehidrasi pada pengeringan matahari 5,25 kali berat akhir dan pengeringan mesin yaitu 2 kali berat akhir, tingkat kecerahan atau L^* pada pengeringan matahari yaitu 66,30 dan pada pengeringan mesin yaitu 18,96 lebih gelap dari pada pengeringan matahari.