

RINGKASAN

Evaluasi Fisikokimia Tepung Jamur Tiram Hasil Pengeringan Menggunakan *Rotary Vacuum Dryer* dan *Sun Drying*, Wahyu Nurdia NIM B31161619, Tahun 2019, 67 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Siti Djamilia, Msi_(Pembimbing).

Pertanian adalah kegiatan yang dilakukan manusia dalam pemanfaatan sumber daya alam untuk menghasilkan bahan pangan, bahan industri, dan bahan energi. Pertanian merupakan sektor yang paling memiliki peran strategis dalam suatu pembangunan ekonomi daerah. Oleh karena itu, untuk meningkatkan ekonomi masyarakat maka produksi pertanian harus lebih ditingkatkan. Untuk meningkatkan produksi pertanian, proses produksi yang meliputi pra panen sampai pasca panen memerlukan dukungan berbagai sarana dan prasarana yang efektif.

Pengujian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas tepung jamur tiram hasil pengeringan menggunakan *rotary vacuum dryer* dan pengeringan matahari. Pengujian dilaksanakan pada bulan Juni 2019 di Laboratorium Alsin Politeknik Negeri Jember. Parameter yang digunakan adalah warna, daya ikat air, aktivitas air, densitas kamba, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, serat pangan, serat kasar, kadar pati, dan aktivitas antioksidan.

Hasil mutu pengeringan jamur tiram untuk dijadikan tepung jamur tiram dengan menggunakan sinar matahari dan mesin *rotary vacuum dryer* pada sifat fisik mengalami perbedaan yang nyata untuk daya ikat air dan densitas kamba sedangkan pada warna dan aktivitas air tidak mengalami perbedaan yang nyata. Sifat kimia yang dihasilkan pada tepung jamur tiram yang terdiri dari kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat pangan, kadar serat kasar, kadar pati dan aktivitas antioksidan mengalami perbedaan yang tidak nyata antara metode pengeringan menggunakan sinar matahari dan metode pengeringan menggunakan mesin *rotary vacuum dryer*.

