

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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.

Jamur merupakan salah satu jenis sayuran yang memiliki bentuk, warna yang beragam dan rasa. Jamur tiram (*Pleurotus sp.*) merupakan bahan pangan yang sudah sering dikonsumsi dan dikenal oleh masyarakat luas karena kandungan gizi yang lengkap, tinggi protein dan rendah lemak. Jamur tiram memiliki karakteristik yang mudah rusak jika disimpan di udara terbuka selama 2-3 hari karena memiliki kandungan air yang sangat tinggi, sehingga perlu diantisipasi penanganannya. Cara penanganannya dapat mengolah jamur tiram untuk dijadikan tepung. Sebelum ditepungkan jamur tiram tersebut dikeringkan terlebih dahulu. Pengeringan adalah proses pengeluaran atau perpindahan suatu kandungan air dari bahan hingga mencapai kandungan air tertentu. Pengeringan pada suatu bahan dapat dilakukan dengan berbagai macam metode, seperti pengeringan secara langsung dengan menggunakan sinar matahari dan pengeringan dengan menggunakan mesin pengering seperti *tray dryer*, *rotary dryer*, *vacuum dryer*. Metode yang digunakan pada proses pengeringan ini dengan menggunakan sinar matahari dan mesin *rotary vacuum dryer*. Pada proses pengolahan jamur tiram untuk dijadikan tepung akan terjadi reaksi pencoklatan pada saat pengeringan yang mengakibatkan adanya enzim oksidase dan dapat merubah kualitas pada bahan. Untuk mengetahui kualitas pada suatu bahan setelah

proses pengeringan dengan mengetahui kandungan yang terdapat dalam bahan seperti sifat fisik (warna, daya ikat air, aktivitas air, densitas kamba) dan sifat kimia (kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat pangan, kadar serat kasar, total pati, aktivitas antioksidan). Jamur tiram memiliki kandungan gizi yang sangat lengkap, diharapkan saat jamur tiram dijadikan tepung akan tetap menghasilkan tepung jamur tiram yang memiliki kandungan gizi yang lengkap.

1.2 Rumusan masalah

Rumusan masalah pada tugas akhir pengeringan jamur tiram dengan menggunakan *rotary vacuum dryer tipe batch* dan *sun drying*, yaitu :

1. Bagaimana sifat fisik (warna, daya ikat air, aktivitas air, densitas kamba) dan sifat kimia (kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, analisis serat pangan, analisis serat kasar, total pati dan analisa antioksida)?
2. Bagaimana perbedaan kualitas hasil pengeringan menggunakan *rotary vacuum dryer* dan *sun drying* ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari tugas akhir akhir pengeringan jamur tiram dengan menggunakan *rotary vacuum dryer tipe batch* dan *sun drying* adalah :

1. Mengetahui sifat fisik (warna, daya ikat air, aktivitas air, densitas kamba) dan sifat kimia (kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, analisis serat pangan, analisis serat kasar, total pati dan analisa antioksida)
2. Membandingkan kualitas tepung jamur tiram hasil pengeringan menggunakan *rotary vacuum dryer* dan *sun drying*

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari tugas akhir pengeringan jamur tiram dengan menggunakan *rotary vacuum dryer tipe batch* dan *sun drying* adalah :

1. Mendapatkan tepung jamur tiram dengan kualitas yang baik / sesuai SNI
2. Mendapatkan penyimpanan dalam waktu yang lebih lama
3. Tepung jamur tiram sebagai pengganti penyedap rasa