

RINGKASAN

Pengaruh Penggunaan Metode *Thawing* Terhadap Sifat Fisik, Kadar Sulfit Dan Nilai PH Produk *Frozen Slice Mushrooms* (Studi Kasus Di PT Eka Timur Raya), Lathifatuz Zahro, NIM B32200671, Tahun 2023, 24 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S. TP, M. P (Dosen Pembimbing).

Jamur kancing (*Agaricus bisporus*) atau yang sering disebut jamur *champignon* adalah jamur pangan yang memiliki bentuk bulat layaknya kancing dengan warna putih atau krem atau coklat muda. Jamur ini memiliki kandungan protein dan serat yang cukup tinggi dan nutrisi lainnya yang sangat bermanfaat bagi tubuh. Penanganan jamur kancing yang umum digunakan yaitu pembekuan. Produk jamur beku yang di produksi di Indonesia salah satunya yaitu dari PT. Eka Timur Raya berupa produk *Frozen Slice Mushrooms*. Produk *Frozen food* sebelum diolah menjadi makanan perlu dilakukan proses pencairan (*thawing*) begitupun pada produk *Frozen Slice Mushrooms*. Namun proses *thawing* pada produk *Frozen Slice Mushrooms* tidak bisa dilakukan secara sembarangan. Perlu penggunaan metode yang tepat untuk pencairan produk *Frozen Slice Mushrooms* dikarenakan dapat menurunkan kualitas produk dari segi fisik maupun kimianya.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh metode *thawing* terhadap sifat fisik dan kimia produk *frozen slice mushrooms* serta untuk mengetahui metode *thawing* yang terbaik untuk digunakan pada proses pencairan produk *Frozen Slice Mushrooms* yang diamati dari sifat fisik dan kimia produk. Sifat Fisik yang diamati berupa *cooking loss* (susut masak) dan susut bobot produk. Fisik kimia yang diamati berupa kadar natrium metabisulfite dan nilai pH produk. Rancangan percobaan yang digunakan adalah rancangan acak kelompok (RAK) dua faktorial. Faktor pertama yaitu metode *thawing* yang terdiri dari 1. *Thawing* dengan air mengalir 30°C (T1), 2. *Thawing* dengan air bersuhu 100°C (T2), 3. *Thawing* dengan air bersuhu 60°C (T3) dan 3. *Thawing* dengan suhu ruang 25-30°C (T4). Faktor kedua yaitu lama pembekuan yang terdiri dari 1. pembekuan 1 (P1), 2. Pembekuan 2 (P2) dan 3. Pembekuan 3 (P3). Penelitian ini dilaksanakan di PT. Eka Timur Raya (Etira) pada bulan Maret – April 2023.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode *thawing* berpengaruh terhadap sifat fisik *frozen slice mushrooms* secara nyata pada parameter *cooking loss* dan susut bobot pada komponen panjang payung dan tinggi tangkai serta tidak berpengaruh nyata pada komponen lebar tangkai. Metode *thawing* berpengaruh terhadap sifat kimia *frozen slice mushrooms* secara nyata pada parameter kadar sulfit dan tidak berpengaruh nyata pada parameter nilai pH. Metode *thawing* yang terbaik untuk produk *frozen slice mushrooms* jika dilihat dari sifat fisiknya menggunakan *thawing* dengan air mengalir (T1) dan jika dilihat dari sifat kimianya menggunakan *thawing* dengan ar bersuhu 100°C (T2).