

## RINGKASAN

**“Pengaruh Konsentrasi NaHSO<sub>3</sub> dan Waktu Blanching Terhadap Sifat Fisik Kimia Jamur Kancing Kemasan Pouch di PT Eka Timur Raya”** Sela Rizqiyah, NIM B32200386, Tahun 2023, 38 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi S.TP., M.P (Pembimbing).

Jamur Kancing adalah salah satu jamur yang paling populer yang diambil dari alam dan dari budidaya komersial, jamur kancing kaya akan protein, asam amino bebas, polifenol, polisakarida ergothionin, vitamin. Jamur ini juga mengandung asam linoleat yang tinggi dan enzim aromatase yang berperan mengkatalisis hormone seks pada manusia. Jamur kancing memiliki banyak fungsi seperti antioksidan, anti bakteri, anti inflamasi, anti tumor, dan sistem pertahanan tubuh. Fenol adalah komponen antioksidan utama yang ditemukan pada ekstrak Jamur Kancing.

Metodologi yang digunakan pada penelitian ini terdiri dari beberapa tahapan yang meliputi persiapan bahan baku, pencucian Jamur Kancing, blanching 1, pendinginan, sortasi 1, grading, sortasi 2, perendaman dengan Asam Sulfid dengan konsentrasi 0,05%, 0,1%, 0,2% selama, blanching 2 dengan waktu 5 menit, 10 menit, dan 15 menit, pendinginan, penirisan, penimbangan, pengemasan, penutupan, sterilisasi, pembongkaran.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Konsentrasi Natrium bisulfit dan Waktu Blanching terhadap sifat fisik berpengaruh nyata terhadap semua perlakuan pada taraf  $p < 0,05$  pada parameter warna jamur, dan berbeda nyata terhadap 1 faktor yaitu blanching pada parameter *dried weight*, dan *net weight* kemudian pada sifat kimia berbeda nyata terhadap semua perlakuan pada parameter *salt level* (kadar garam) dan kadar natrium bisulfit namun berbeda hanya pada 1 faktor saja yaitu untuk parameter keasaman atau pH.