

RINGKASAN

Kajian Pembuatan Tepung Jamur Tiram (*Plerotus ostreatus*) Dengan Pengeringan *Cabinet Dryer* Terhadap Kandungan Serat Dan Sifat Sensoris.
Islamiyah Rahmawati, NIM B32211815, Tahun 2024, 45 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, M.M, (Pembimbing).

Jamur tiram putih (*Plaeotus ostreatus*) merupakan jamur yang tumbuh di kayu dan banyak diminati oleh masyarakat karena bentuknya yang menarik, rasanya enak, kaya nutrisi rendah lemak sehingga sangat baik untuk dikonsumsi. Beberapa hari setelah dipanen, kualitas jamur tiram menurun dengan cepat sehingga mengalami pelayuan, berubah warna menjadi coklat, terasa lunak dan mengalami perubahan cita rasa. Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan jamur tiram adalah dengan mengolahnya menjadi tepung jamur tiram.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama pengeringan terbaik terhadap kandungan serat dan sifat sensoris tepung jamur tiram putih. Rancangan percobaan yang dilakukan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) Faktorial dengan dua faktor dan dua ulangan. Faktor pertama adalah suhu pengeringan (50°C, 55°C, 60°C, dan 65°C). Faktor kedua adalah lama pengeringan (4 jam, 6 jam, dan 8 jam). Data hasil pengamatan dianalisis menggunakan analisis sidik ragam. Apabila perlakuan menunjukkan perbedaan yang nyata, maka dilakukan uji lanjut BNJ dengan taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan kombinasi suhu pengeringan dan lama pengeringan memberikan pengaruh yang nyata terhadap rendemen. Perlakuan kombinasi memberikan pengaruh yang tidak nyata terhadap kadar serat, kadar air, uji hedonik (warna, aroma, tekstur, rasa) dan uji mutu hedonik (warna, aroma, tekstur, rasa). Perlakuan yang memiliki karakteristik baik yaitu perlakuan dengan suhu 65°C dengan lama pengeringan selama 8 jam.