

## RINGKASAN

**Karakteristik Fisikokimia Tepung Jamur Tiram Hasil Pengeringan Sistem Dehumidifier.** Ibnu Mas'ud, NIM B31211333, Tahun 2024 , 50 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Iswahyono, MP. (Pembimbing ).

Jamur tiram merupakan salah satu tanaman yang memiliki kandungan nutrisi dan kadar air yang cukup tinggi yang berpotensi menurunkan kualitas pada bahan dan daya tahan simpan pada jamur tiram yang berakibat pembusukan pada jamur tiram. Salah satu alternatif dari permasalahan tersebut yaitu dengan cara mengeringkan melalui proses pengeringan dan mengolahnya menjadi tepung untuk memperpanjang masa simpan. Namun proses pengeringan memiliki kekurangannya masing-masing seperti pengeringan matahari yang tidak dapat dikontrol suhu dan pengeringan suhu tinggi yang berpotensi merusak fisik dan kandungan nutrisi pada bahan. Solusi dari permasalahan tersebut adalah mengubah suhu dan kelembaban tinggi menjadi penggunaan pengeringan suhu dan kelembaban rendah dalam prinsip kerja mesin pengering sistem dehumidifier yang digunakan dalam pengujian kali ini.

Pengujian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik atau kualitas tepung jamur tiram dari hasil pengeringan sistem dehumidifier. Pengujian ini dilakukan pada bulan Juni 2024 di laboratorium alat dan mesin pertanian dan laboratorium Biosain, Politeknik negeri Jember, dengan laboratorium analisis pangan dan alat mesin pertanian, Universitas negeri Jember. Parameter yang digunakan yaitu warna, rendemen, densitas Kamba, kadar air dan kadar protein.

Hasil pengujian menunjukkan bahwa tepung jamur tiram yang dihasilkan dari proses pengeringan dehumidifier memiliki rata-rata tingkat kecerahan atau nilai L\* 81,48, rata-rata rendemen 39,4 %, dan rata-rata nilai densitas kamba 0,2989 g/ml. Sedangkan rata-rata kadar air 6,4283 % dengan kadar protein 23,810 %.