

ABSTRAK

PENGARUH PERLAKUAN AWAL TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK TEPUNG JAMUR TIRAM (*PLEUROTUS OSTREATUS*)

Oleh

Ardiansyah

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis sayuran sehat yang memiliki manfaat bagi tubuh. Jamur tiram termasuk bahan pangan yang mudah rusak. Penyimpanan jamur tiram pada suhu 15-20⁰C hanya dapat bertahan selama 3-5 hari. Untuk memperpanjang masa simpan, jamur tiram dapat diolah menjadi tepung jamur tiram. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan perlakuan awal yang menghasilkan tepung jamur tiram dengan sifat kimia dan organoleptik terbaik.

Rancangan percobaan yang digunakan yaitu Rancangan Kelompok Acak Lengkap (RAKL) dengan satu faktor dan 4 ulangan. Faktor tunggal adalah perlakuan awal yang terdiri dari enam taraf yaitu kontrol, *blanching*, perendaman asam sitrat 0,5% selama 10 menit, *blanching* + perendaman asam sitrat 0,5% selama 10 menit, perendaman natrium bisulfit 2500 ppm selama 10 menit, dan *blanching* + perendaman natrium bisulfit 2500 ppm selama 10 menit. Pengamatan tepung jamur tiram dilakukan terhadap sifat kimia dan organoleptik, sedangkan analisis

sifat fungsional dilakukan pada tepung jamur tiram terbaik. Data dianalisis dengan sidik ragam dan uji lanjut dengan Beda Nyata Jujur (BNJ) pada taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan awal berpengaruh nyata terhadap kadar air, protein, abu, karbohidrat dan warna tepung jamur tiram. Tepung jamur tiram tanpa perlakuan awal/kontrol memiliki kadar air sebesar 7,29 %, kadar abu sebesar 8,01%, kadar protein sebesar 17,50%, kadar karbohidrat sebesar 73,68%, dan warna putih dengan skor 4,34.

Key words : jamur tiram, tepung jamur tiram, asam sitrat, natrium bisulfit,

blanching