ABSTRAK

PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KADAR AIR, KUALITAS FISIK, DAN SEBARAN JAMUR WAFER LIMBAH SAYURAN DAN UMBI-UMBIAN

Oleh

Solihin

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar air, kualitas fisik (warna, aroma, tekstur), dan sebaran jamur wafer limbah sayuran dan umbi-umbian. Komposisi wafer (% bahan kering) labu siam 3,68%, sawi 7,81%, wortel 33,28%, tomat 2,74%, ubi jalar 29,77%, kentang 5,38%, daun kembang kol 5,91%, molases 11,38%, dan garam 0,05%. Penelitian ini dilaksanakan pada September—Oktober 2014 bertempat di Desa Bandar Baru, Kecamatan Sukau, Kabupaten Lampung Barat. Tahap analisis kandungan nutrisi bertempat di Laboraturium Nutrisi dan Makanan Ternak, Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan dan empat ulangan kemudian dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT) pada taraf 0,01. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa lama penyimpanan berpengaruh sangat nyata ($P<0,01$) terhadap kadar air, kualitas fisik, dan sebaran jamur wafer limbah sayuran dan umbi-umbian. Kadar air terendah, tekstur padat, warna kecoklatan, aroma khas wafer dan tidak ada pertumbuhan jamur wafer limbah sayuran dan umbi-umbian masih dapat dipertahankan hingga minggu keempat.

Kata kunci: penyimpanan, wafer, limbah, sayuran, umbi-umbian, kadar air, kualitas fisik, jamur