

ABSTRAK

PENGARUH PEYIMPANAN TERHADAP PERUBAHAN MUTU JAMUR TIRAM PUTIH (*Plaesrotus Ostreatus*)

Oleh

Anggraini Octaria Sari

Penelitian ini mengkaji tentang pengaruh penyimpanan terhadap perubahan mutu jamur tiram putih selama penyimpanan dengan melakukan penyimpanan dengan metode yang berbeda Variasi kemasan yang digunakan pada penelitian ini yaitu kontrol tanpa pengemasan(A), kemasan styrofoam (B), kemasan plastik polyethylene (C), dan penggunaan edible coating (D). Tujuan penelitian untuk mengetahui pengaruh kemasan terhadap masa simpan dan mutu jamur tiram putih selama penyimpanan. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dilakukan menggunakan 4 perlakuan kemasan untuk penyimpanan produk jamur tiram putih dan 3 kali ulangan. Data yang diperoleh akan dianalisis secara statistik melalui analisis ragam (ANOVA) menggunakan software SPSS v23 untuk mengetahui pengaruh dari perlakuan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik yaitu pada Perlakuan terbaik menggunakan pengemasan Plastic Polyethylene (PE) karena mampu mempertahankan mutu jamur tiram putih hingga hari ke-3 penyimpanan, dimana skor warna 3,25 (putih kekuningan), tekstur 3,25 (agak lunak), kadar air 84,74%, susut bobot 0,04%.

Kata Kunci : Jamur tiram putih, *edible coating*, plastik polietilen, Styrofoam.

ABSTRACT

THE EFFECT OF STORAGE ON CHANGES IN THE QUALITY OF WHITE OYSTER MUSHROOMS (*Plaeotus Ostreatus*)

By

Anggraini Octaria Sari

This research examines the effect of storage on changes in the quality of white oyster mushrooms during storage by storing them using different methods. The packaging variations used in this research are control without packaging (A), styrofoam packaging (B), polyethylene plastic packaging (C), and use of edible coating (D). The aim of the research was to determine the effect of packaging on the shelf life and quality of white oyster mushrooms during storage. This research used a descriptive method using 4 packaging treatments for storing white oyster mushroom products and 3 repetitions. The data obtained will be analyzed statistically through analysis of variance (ANOVA) using SPSS v23 software to determine the effect of treatment. The results of the research showed that the best treatment was the best treatment using Plastic Polyethylene (PE) packaging because it was able to maintain the quality of white oyster mushrooms until the 3rd day of storage, where the color score was 3.25 (yellowish white), texture 3.25 (slightly soft) , water content 84.74%, weight loss 0.04%.

Keywords : white oyster mushrooms, edible coating, plastic polyethylene, Styrofoam.