

RINGKASAN

Pada pengalengan jamur merang, bagian yang diolah adalah bagian pileus dan batangnya, sedang bagian volva dan bonggolnya dipisahkan dan merupakan hasil samping dari proses pengalengan jamur merang. Hasil samping tersebut mencapai 20% dari jumlah produksi jamur utuhnya.

Selama ini hasil samping tersebut belum banyak dimanfaatkan secara lebih luas. Walaupun sebenarnya bagian tersebut masih layak dikonsumsi dan memiliki kandungan nutrisi seperti bagian jamur merang yang lainnya.

Pembuatan tepung jamur merang dari hasil samping yang berupa bonggol kiranya dapat merupakan salah satu alternatif pemanfaatan hasil samping yang diharapkan dapat membuka kemungkinan ke arah usaha penganeka ragaman produk jamur. Dengan pembuatan tepung jamur merang diharapkan pula dapat membuka kemungkinan pemanfaatan yang lebih luas. Pembuatan tepung ini pada prinsipnya adalah mengeringkan jamur sampai pada kadar air rendah, kemudian dilakukan penggilingan atau pelembutan. Untuk maksud tersebut maka dalam penelitian ini akan dilakukan kemungkinan pembuatannya dengan tiga cara pengeringan, yakni pengeringan dengan freeze drier, cabinet drier dan oven. Dan untuk memperoleh gambaran tentang penggunaan tepung jamur nantinya maka dilakukan pula analisa sifat fungsionalnya, yang meliputi sifat penyerapan air, pembentukan gel dan viskositasnya.

Berdasar hasil penelitian ternyata proses pembuatan tepung jamur merang dengan variasi pengeringan diatas, tidak banyak merubah komposisi kimiawinya, terutama tepung jamur yang dibuat melalui pengeringan dengan freeze drier. Selain itu dari hasil uji statistik ternyata ada perbedaan sifat fungsional antara tepung yang dibuat melalui pengeringan dengan freeze drier dan pengeringan dengan oven maupun dengan cabinet drier. Tepung yang dibuat melalui pengeringan dengan freeze drier mempunyai sifat penyerapan air dan viskositas yang lebih besar serta pembentukan gelnya terjadi pada konsentrasi yang lebih kecil dari pada pengeringan dengan cabinet drier maupun dengan oven. Warna tepung yang diperolehpun pada tepung yang dibuat melalui pengeringan dengan freeze drier lebih baik, yakni berwarna putih seperti warna asalnya sedang pada tepung yang dibuat dengan cabinet drier dan oven berwarna keco-klatan.