

**PENGUKURAN LUAS DAN WARNA JAMUR TIRAM PUTIH SELAMA
PENYIMPANAN DENGAN MENGGUNAKAN
PROGRAM PENGOLAHAN CITRA**

Disusun Oleh:
DERICK OZZA
11/318832/TP/100080

INTISARI

Parameter utama yang menjadi indikator kualitas jamur tiram putih (*Pluerotus ostreatus*) terutama setelah panen secara visual adalah warna dan perubahan luas tudung jamur. Penelitian ini bertujuan untuk mengamati perubahan warna dan luas tudung jamur selama penyimpanan menggunakan program pengolahan citra. Dari hasil analisis diperoleh kesimpulan bahwa penyimpanan jamur tiram selama 16 hari dengan suhu 5°C mengalami sedikit penyusutan luas tudung dibandingkan dengan penyimpanan pada suhu 21°C dan 26,5°C. Pada penyimpanan suhu 5 °C, nilai *Hue* dan saturasi tidak mengalami perubahan signifikan. Nilai saturasi yang tidak mengalami kenaikan cukup besar membuat sampel jamur hingga hari terakhir tetap terlihat berwarna putih sementara nilai intensitas tetap besar membuat jamur tetap terlihat terang. Hasil penelitian mengenai pengukuran luas dan warna jamur selama penyimpanan dengan program pengolahan citra menunjukkan bahwa penyimpanan jamur pada suhu 5°C menjaga warna jamur tiram tetap putih dan terang serta mengalami sedikit penyusutan selama 16 hari penyimpanan.

Kata kunci : Jamur Tiram, Pengolahan Citra, HSI

**MEASUREMENT OF AREA AND COLOR OYSTER MUSHROOM
DURING STORAGE USING
IMAGE PROCESSING PROGRAM**

By :
DERICK OZZA
11/318832/TP/10080

ABSTRACT

Parameters of oyster mushroom quality after harvested by visual are color and area. This research purposes to observe the color and area changing of oyster mushroom during storage by image processing program. From analysis concluded that storage with 5° C temperature and 39 % RH for 16 days got slight decrease of oyster mushroom area than storage at 21° C temperature; RH 99% and 26,5° C temperature; 74% RH. In the storage with 5° C temperature and 39 %, hue and saturation value didn't change significantly. Saturation value increased slightly so sample of oyster mushroom still looks white while intensity value is still high and sample looks bright. The result of color and area measurement research during storage with image processing indicates that oyster mushroom storage at temperature 5°C keeping oyster mushroom still looks white and light and having a bit of area decrease during 17 days of storage.

Keyword : Oyster Mushroom, Image Processing, HSI