

# UJI KINERJA CABINET DRYER DENGAN SISTEM TRAY DENGAN PENGURANGAN KADAR AIR PADA JAMUR TIRAM

## INTISARI

Dari hasil percobaan pengeringan jamur tiram menggunakan *cabinet dryer* yang dilakukan pada temperatur 60°C, 70°C, menghasilkan jamur tiram kering yang berbeda. Pengeringan jamur tiram pada temperatur 60°C menghasilkan jamur tiram kering 24,09% dengan kadar air yang teruapkan sebesar 75,91%. Pengeringan jamur tiram pada temperatur 70°C menghasilkan jamur tiram kering 19,86% dengan kadar air yang teruapkan sebesar 80,14%. Pengeringan jamur tiram pada temperatur 80°C menghasilkan jamur tiram kering 19,27% dengan kadar air yang teruapkan sebesar 80,73%. Hal ini dikarenakan pengeringan dipengaruhi oleh besarnya temperatur dan arah potongan, sehingga pada temperatur 80°C potongan membujur akan lebih banyak menguapkan air. Karena temperatur semakin tinggi akan lebih besar menguapkan air.

Pengeringan jamur tiram ini menghasilkan jamur tiram kering. Dan hasil pengamatan menunjukkan temperatur optimum pengeringan jamur tiram adalah pada 70°C. Hal ini ditunjukkan dengan warna jamur tiram putih, dan tekstur bagus bila dibandingkan dengan temperatur 60°C dan 80°C berwarna putih kecoklatan dan tekstur lebih kasar.

Pengeringan dengan oven memiliki kelebihan bila dibandingkan dengan pengeringan menggunakan matahari. Pengeringan menggunakan oven membutuhkan waktu relatif lebih singkat hanya 5 jam, sedangkan pengeringan menggunakan sinar matahari membutuhkan waktu ±2 hari. dikarenakan cuaca yang sering berubah. Selain itu pengeringan menggunakan oven menghasilkan produk lebih higienis, karena pada pengeringan menggunakan matahari produk akan terkontaminasi dengan debu atau kontaminan yang ada di udara