

## RINGKASAN

Oven merupakan sebuah peralatan berupa ruang termal terisolasi yang digunakan sebagai alat pengeringan suatu bahan. Pengeringan menggunakan oven lebih cepat dibandingkan dengan pengeringan menggunakan panas matahari. Jamur tiram putih banyak dibudidayakan petani di Indonesia karena sifatnya yang adaptif terhadap lingkungan, produktifitas tinggi, kaya nutrisi, dan rendah lemak sehingga sangat baik untuk dikonsumsi. Namun jamur tiram putih yang telah dipanen akan mudah sekali rusak karena kandungan airnya tinggi yaitu 90,8%. Oleh karena itu, perlu dilakukan tindakan untuk memperpanjang daya simpan jamur tiram adalah dengan pengeringan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh humidity dan lama waktu pengeringan terhadap laju pengeringan jamur tiram. Hasilnya diketahui semakin lama waktu pengeringan dan semakin besar Humidity maka laju pengeringan jamur tiram akan semakin meningkat, sedangkan kadar airnya menurun. Perlakuan terbaik dalam penelitian ini adalah perlakuan dengan kadar humidity 50 % dan waktu pengeringan selama 180 menit yang menghasilkan laju pengeringan 0,00358 gr/cm<sup>2</sup>menit.

Kata Kunci : *Jamur Tiram Putih, Oven, Humidity, Laju Pengeringan*

## ABSTRACT

*The oven is an apparatus that it form of an insulated thermal chamber used as a drying material. Drying using oven is faster than drying using solar heat. White oyster mushroom farmers widely cultivated in Indonesia because its adaptive to the environment, high productivity, rich in nutrients, and low in fat so it is very good for consumption. However, white oyster mushrooms have been harvested will be easily damaged due to the high water content is 90,8%. Therefore, it is necessary to act to extend to shelf life of white oyster mushroom after harvest with drying. This research aims to know the effect of humidity and long drying factor for the drying rate of white oyster mushrooms. As a result, known that the effect of longer of long drying factor and bigger humidity will increase the drying rate of white oyster mushroom while the water content decreases. The best treatment on this research is on humidity 50% and 180 minutes long drying with rate drying 0,00538 gr/cm<sup>2</sup>menit.*

Keywords: *of white oyster mushroom, Oven, Humidity, Drying Rate*