

ABSTRAK

GUNTUR PRASETYO. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Abon Jamur Tiram Berdasarkan Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan. Dibimbing oleh NURHIDAJAH dan NURRAHMAN

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jamur yang banyak digemari masyarakat karena rasanya yang lezat dan juga penuh kandungan gizi, tinggi protein dan rendah lemak. Jamur tiram mudah mengalami kerusakan karena kandungan kadar air yang cukup tinggi yaitu 86,6%. Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan pengolahan untuk memperpanjang umur simpan jamur tiram. Salah satunya dengan mengolah jamur tiram menjadi abon jamur tiram. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap kadar TBA, kadar air, dan organoleptik abon jamur tiram. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap faktorial yang terdiri dari 2 faktor yaitu faktor pertama jenis kemasan polopropilen (PP) dan polietilen (PE) dengan ketebalan masing-masing 0,5 mm dan faktor kedua lama penyimpanan (0 hari, 10 hari, 20 hari dan 30 hari) dalam suhu ruang. Hasil uji statistik didapatkan bahwa jenis kemasan dan lama penyimpanan tidak berpengaruh terhadap kadar TBA, kadar air, dan organoleptik. Kadar TBA abon jamur tiram diakhir masa simpan pada kemasan PP sebesar 1,737 mg malonaldehid/kg sampel dan PE 1,420 mg malonaldehid/kg sampel. Nilai tersebut masih dibawah SNI 01-2352-1991. Kadar air abon jamur tiram diakhir masa simpan pada kemasan PP sebesar 1,169% dan PE 1,157%. Nilai tersebut masih dibawah SNI 01-3707-1995. Hasil uji organoleptik sampai 30 hari menunjukkan tidak ada perubahan aroma, tekstur dan rasa. Abon jamur tiram memiliki aroma harum menarik selera, tekstur kering agak renyah serta rasa yang enak.

Kata kunci : Abon, Jamur tiram, Kemasan, Penyimpanan, dan TBA