

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU  
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**

*TUGAS AKHIR, 2020*

**RISKA WAHYU ILAHI**

**Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Merang**

**xiii + 30 Halaman + 5 Tabel + 1 Gambar**

---

**INTISARI**

Jamur merupakan bahan pangan yang mulai banyak diminati oleh masyarakat, disamping harganya yang murah juga memiliki cita rasa yang khas, tekstur yang kenyal dan kandungan gizi yang tinggi. Pada suhu kamar jamur merang hanya bertahan 1-2 hari. Pengeringan bahan hasil pertanian menggunakan aliran udara pengering yang baik adalah yaitu 45<sup>0</sup>C sampai 75<sup>0</sup>C.

Tujuan Studi Literature ini untuk menelaah tentang pengaruh suhu pengeringan terhadap mutu tepung jamur merang. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan studi literature dan yang akan dianalisa secara deskriptif. Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari – Mei 2020. Pengolahan data dilakukan dengan melakukan mencari referensi, kemudian hasil dianalisa dan dinarasikan secara deskriptif.

Hasil studi literatur menunjukkan bahwa suhu dan lama pengeringan dapat mempengaruhi mutu karakteristik kimia dari tepung yaitu dari segi kadar air, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar lemak, dan kadar abu. Dapat disimpulkan bahwa suhu dan lama pengeringan dapat mempengaruhi karakteristik kimia dari tepung.

**Daftar Pustaka : 38 (1995-2018)**

**Kata Kunci : Jamur Merang, Pengeringan**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU  
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**

***TUGAS AKHIR, 2020***

**RISKA WAHYU ILAHI**

**The Effect Of Drying Temperature On The Quality Of Straw Mushroom  
Flour**

**xiii + 30 Pages + 5 Table + 1 Picture**

---

**ABSTRACT**

Mushroom is a food that is starting to be in great demand by the public, besides its cheap price it also has a distinctive taste, chewy texture and high nutritional content. At room temperature, mushroom only lasts 1-2 days. Drying of agricultural products using good drying air flow is 450C to 750C.

The purpose of this Study Literature is to examine the effect of drying temperature on the quality of mushroom flour flour. This type of research used in this research is to use literature studies and will be analyzed descriptively. This research was conducted in January - May 2020. Data processing was carried out by searching for references, then the results were analyzed and narrated descriptively.

The results of the literature study indicate that the temperature and duration of drying can affect the quality of the chemical characteristics of flour, in terms of water content, protein content, carbohydrate content, fat content, and ash content. It can be concluded that the temperature and duration of drying can affect the chemical characteristics of the flour.

**Bibliography : 38 (1995-2018)**

**Keywords : Straw Mushroom, Drying**