

Pengaruh Lama Pengeringan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Menggunakan Gelombang Mikro Terhadap Rendemen Tingkat Kekerasan dan Warna

Rizky Tirta Adhiguna*

Universitas Sriwijaya Indralaya, Indonesia

rizky_adhiguna@unsri.ac.id*

| Received: 26/12/2024 | Revised: -/-/ | Accepted: 31/12/2024 |

Copyright©2024 by authors, all rights reserved. Authors agree that this article remains permanently open access under the terms of the Creative Commons Attribution License 4.0 International License

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pengeringan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) menggunakan oven gelombang mikro terhadap rendemen, tingkat kekerasan, dan warna. Metode yang digunakan adalah eksperimen dengan rancangan acak lengkap yang terdiri dari dua faktor perlakuan, yaitu jenis jamur tiram (jamur tiram putih dan jamur tiram HU) dan waktu pengeringan (20 menit, 30 menit, dan 40 menit). Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama pengeringan berpengaruh signifikan ($p < 0.05$) terhadap ketiga parameter yang diuji. Rendemen tertinggi diperoleh pada pengeringan selama 20 menit untuk jamur tiram putih sebesar 41%, sedangkan rendemen terendah pada pengeringan selama 40 menit untuk jamur tiram HU sebesar 7,52%. Tingkat kekerasan tertinggi dicapai pada pengeringan selama 30 menit untuk jamur tiram putih sebesar 256,8 gf, dan terendah pada pengeringan selama 20 menit sebesar 83,3 gf. Warna jamur tiram juga dipengaruhi oleh lama pengeringan, dengan nilai lightness tertinggi pada pengeringan selama 20 menit untuk jamur tiram putih sebesar 63,87%. Berdasarkan hasil penelitian, waktu pengeringan terbaik untuk menghasilkan jamur tiram dengan kualitas optimal adalah 20 menit.

Kata kunci: jamur tiram, pengeringan, gelombang mikro, rendemen, kekerasan, warna

Abstract

This study aims to determine the effect of drying time of oyster mushrooms (*Pleurotus ostreatus*) using a microwave oven on yield, hardness, and color. The method used is an experimental design with a completely randomized design consisting of two treatment factors, namely the type of oyster mushroom (white oyster mushroom and HU oyster mushroom) and drying time (20 minutes, 30 minutes, and 40 minutes). The results showed that drying time significantly affected the three parameters tested ($p < 0.05$). The highest yield was obtained with 20 minutes of drying for white oyster mushrooms at 41%, while the lowest yield was with 40 minutes of drying for HU oyster mushrooms at 7.52%. The highest hardness

was achieved with 30 minutes of drying for white oyster mushrooms at 256.8 gf, and the lowest with 20 minutes of drying at 83.3 gf. The color of the oyster mushrooms was also affected by drying time, with the highest lightness value at 20 minutes of drying for white oyster mushrooms at 63.87%. Based on the results, the best drying time to produce oyster mushrooms with optimal quality is 20 minutes.

Keywords: oyster mushroom, drying, microwave, yield, hardness, color

1. Pendahuluan

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur yang paling banyak dibudidayakan dan dikonsumsi secara luas, termasuk di Indonesia. Popularitas jamur ini didukung oleh kandungan gizinya yang tinggi, seperti protein, serat, vitamin, dan mineral, serta kadar lemak yang sangat rendah. Selain itu, jamur tiram juga mengandung senyawa bioaktif, termasuk polisakarida dan β -glukan, yang diketahui memiliki potensi sebagai antioksidan, antikanker, dan imunomodulator (Rosyida et al., 2024). Kandungan gizi yang melimpah dan manfaat kesehatan yang ditawarkan menjadikan jamur tiram sebagai bahan pangan fungsional yang potensial dalam upaya peningkatan kesehatan masyarakat secara umum.

Budidaya jamur tiram relatif mudah dilakukan dan menawarkan keuntungan ekonomi yang signifikan. Media tanam yang digunakan dalam budidaya ini umumnya berasal dari limbah pertanian, seperti serbuk gergaji, jerami padi, atau ampas tebu, yang tersedia melimpah dan murah (Bashir et al 2019). Penggunaan media tanam berbasis limbah ini tidak hanya mendukung keberlanjutan lingkungan, tetapi juga memberikan nilai tambah ekonomi pada limbah pertanian. Hal ini sejalan dengan prinsip ekonomi sirkular yang mendorong pemanfaatan sumber daya secara optimal dan mengurangi limbah.

Namun, salah satu tantangan utama dalam pengolahan jamur tiram adalah kadar airnya yang sangat tinggi, mencapai 86–87,5% (Piskov et al., 2020). Kandungan air yang tinggi membuat jamur tiram segar sangat rentan terhadap kerusakan mikrobiologis dan penurunan kualitas dalam waktu singkat. Oleh karena itu, diperlukan metode pengolahan yang tepat untuk memperpanjang umur simpan jamur tiram tanpa mengurangi nilai gizinya. Salah satu solusi yang efektif adalah melalui pengeringan.

Proses pengeringan bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam bahan pangan, sehingga menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan aktivitas enzim perusak. Selain itu, pengeringan juga dapat meningkatkan nilai tambah produk jamur tiram dengan menghasilkan produk yang lebih tahan lama dan dapat diolah lebih lanjut menjadi berbagai bentuk produk pangan, seperti tepung jamur, bumbu masak, dan camilan (Mishra et al., 2018). Dalam industri pangan modern, pengeringan menggunakan teknologi gelombang mikro (microwave drying) menjadi salah satu metode yang menarik untuk diaplikasikan karena efisiensi waktu dan energi yang ditawarkannya (Devi et al., 2024).

Teknologi pengeringan gelombang mikro bekerja dengan cara memanaskan molekul air dalam bahan secara langsung menggunakan radiasi elektromagnetik pada frekuensi tertentu. Proses ini memungkinkan waktu pengeringan yang jauh lebih singkat dibandingkan dengan metode konvensional, seperti pengeringan udara panas atau sinar matahari (Romi Singh, 2017). Selain itu, pengeringan gelombang mikro juga dapat menghasilkan produk dengan kualitas yang lebih baik

dalam hal retensi warna, tekstur, dan kandungan nutrisi. Meski demikian, jika suhu dan waktu pengeringan tidak dioptimalkan, metode ini dapat menyebabkan kerusakan pada produk, seperti perubahan warna, tekstur yang terlalu keras, dan hilangnya senyawa bioaktif penting (Jana et al., 2023).

Dalam beberapa tahun terakhir, penelitian tentang pengeringan jamur tiram menggunakan teknologi gelombang mikro telah menunjukkan hasil yang menjanjikan. Penelitian oleh Soysal menunjukkan bahwa penggunaan gelombang mikro untuk pengeringan jamur dapat mengurangi waktu pengeringan hingga 30–50% dibandingkan dengan pengeringan konvensional, tanpa mengorbankan kualitas produk secara signifikan (Chitra et al., 2018). Namun, penelitian ini juga menekankan pentingnya pengendalian suhu dan waktu pengeringan untuk mencegah kerusakan produk akibat panas berlebih.

Studi ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh lama pengeringan menggunakan oven gelombang mikro terhadap parameter fisik dan kimiawi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus* var. *florida*) dan jamur tiram HU (*Pleurotus ostreatus* var. *hypsizygus ulmarius*). Parameter yang dianalisis meliputi rendemen, kekerasan, dan warna jamur setelah pengeringan. Dengan mengetahui parameter ini, diharapkan dapat ditentukan kondisi pengeringan yang optimal untuk menghasilkan produk jamur kering dengan kualitas terbaik dan dapat diterima oleh konsumen.

Jamur tiram memiliki kandungan protein yang cukup tinggi, yaitu sekitar 19–35% dari berat kering, yang lebih besar dibandingkan dengan beberapa jenis sayuran dan buah-buahan (Nyakundi 2023). Protein pada jamur tiram juga diketahui memiliki kandungan asam amino esensial yang lengkap, menjadikannya sumber protein nabati yang ideal. Selain itu, jamur tiram kaya akan serat pangan yang berkontribusi pada kesehatan pencernaan dan membantu mengurangi kadar kolesterol dalam darah (Monisha et al., 2017). Kandungan nutrisi yang melimpah ini membuat jamur tiram menjadi pilihan yang baik sebagai bahan baku dalam pengembangan produk pangan fungsional.

Manfaat ekonomi dari budidaya jamur tiram juga tidak dapat diabaikan. Studi menunjukkan bahwa budidaya jamur tiram memberikan keuntungan ekonomi yang signifikan bagi petani kecil dan menengah, terutama di negara-negara berkembang. Teknologi budidaya yang sederhana dan modal awal yang rendah menjadikan usaha ini sangat cocok untuk diterapkan di komunitas pedesaan. Selain itu, penggunaan media tanam alternatif seperti pelepah kelapa sawit dan ampas tebu telah terbukti meningkatkan efisiensi produksi tanpa mengurangi hasil panen.

Dalam pengolahan pascapanen, pengeringan menggunakan oven gelombang mikro menawarkan efisiensi energi yang signifikan dibandingkan metode konvensional. Penelitian menemukan bahwa pengeringan gelombang mikro dapat mengurangi konsumsi energi hingga 32–71% dibandingkan dengan pengeringan udara panas. Hal ini menunjukkan bahwa teknologi ini tidak hanya menghemat waktu tetapi juga lebih ramah lingkungan.

Namun, tantangan utama dalam pengeringan gelombang mikro adalah memastikan distribusi panas yang merata untuk mencegah pengeringan yang tidak merata atau kerusakan termal. Pengeringan yang terlalu cepat dapat menyebabkan permukaan jamur terlalu kering sementara bagian dalamnya masih basah, yang dikenal sebagai fenomena “pelindung kulit” (“case hardening”). Selain itu, suhu yang terlalu tinggi dapat menyebabkan hilangnya senyawa bioaktif,

seperti β -glukan dan polisakarida, yang merupakan komponen utama yang memberikan manfaat kesehatan pada jamur tiram.

Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi penting dalam pengembangan teknologi pengeringan yang efisien dan berkualitas tinggi untuk jamur tiram. Penentuan waktu dan suhu pengeringan yang optimal tidak hanya akan meningkatkan kualitas produk, tetapi juga memberikan nilai tambah pada produk jamur tiram, yang pada akhirnya akan meningkatkan daya saing produk ini di pasar internasional.

Hasil penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan informasi praktis bagi petani, pelaku industri pangan, dan peneliti dalam mengembangkan metode pengolahan yang berkelanjutan dan ramah lingkungan. Dengan pemanfaatan teknologi gelombang mikro, industri jamur tiram dapat meningkatkan efisiensi produksi dan memperluas pasar produk olahan jamur tiram, baik di tingkat lokal maupun global.

2. Metodologi Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen rancangan acak lengkap dengan dua taraf perlakuan yang terdiri dari jenis jamur tiram dan waktu pengeringan. Jenis jamur tiram yang digunakan terdiri dari (A_1) jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus* var. *florida*) dan A_2 jamur tiram HU (*Pleurotus ostreatus* var. *hypsizygus ulmarius*). Waktu pengeringan yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari B_1 20 menit, B_2 30 menit dan B_3 40 menit. Penelitian dilakukan dengan tiga kali pengulangan. Bahan yang digunakan dalam penelitian jamur tiram putih dan jamur tiram florida, sedangkan untuk alat yang digunakan terdiri dari *color reader* (Konika Minolta Sensin CR 400), *texture analyzer* (Brookfield), oven gelombang mikro (Sharp R-220 MA), desikator, timbangan analitik (Kern ADB 200-4), *stopwatch*, penjepit, loyang bahan dan label penanda.

2.1 Tahapan Penelitian

2.1.1 Persiapan Sampel

Penelitian tahap persiapan dilakukan dengan sortasi untuk memisahkan antara jamur tiram yang segar, bebas dari hama dan dilakukan penimbangan sebanyak 500 gram. Jamur tiram yang telah disortasi dilakukan blanching dalam air panas selama 10 menit dengan suhu 80°C, lalu ditiriskan kemudian diukur kadar awalnya (Marisa et al., 2021).

2.1.2 Pengeringan Jamur Tiram

Jamur tiram yang telah diblanching dilakukan proses pengeringan menggunakan oven gelombang mikro dilakukan dengan variasi waktu 20 menit, 30 menit dan 40 menit dengan tingkat daya 450 W dengan masing-masing tiga kali pengulangan (Marisa et al., 2021).

2.1.3 Pengukuran Parameter Penelitian

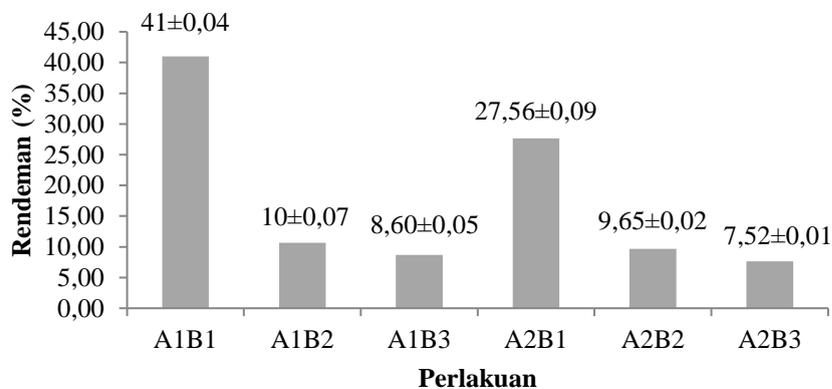
Pengukuran parameter penelitian yang terdiri dari massa bahan (Muhandri, 2017), rendemen (Jamaludin et al, 2023), tingkat kekerasan (Saliha et al., 2018), dan warna (Ismaya et al., 2023) dari jamur tiram yang telah melalui proses pengeringan menggunakan oven gelombang mikro.

3. Hasil dan Pembahasan

Penelitian dilakukan untuk mengetahui hasil proses pengeringan dua jenis jamur tiram yaitu jamur tiram putih dan jamur tiram HU yang terdiri dari rendemen, tingkat kekerasan dan warna yang menggunakan oven gelombang mikro sebagai berikut:

3.1 Rendemen Pengeringan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai rata-ran rendemen yang tertinggi diperoleh pada proses pengeringan selama 20 menit terhadap jamur tiram florida sebesar $41 \pm 0,04\%$, sedangkan nilai rata-ran rendemen yang terendah diperoleh pada proses pengeringan selama 40 menit terhadap jamur HU sebesar $7,52 \pm 0,01\%$. Nilai rata-ran rendemen pengeringan kedua jenis jamur tiram dapat dilihat pada Gambar 1.



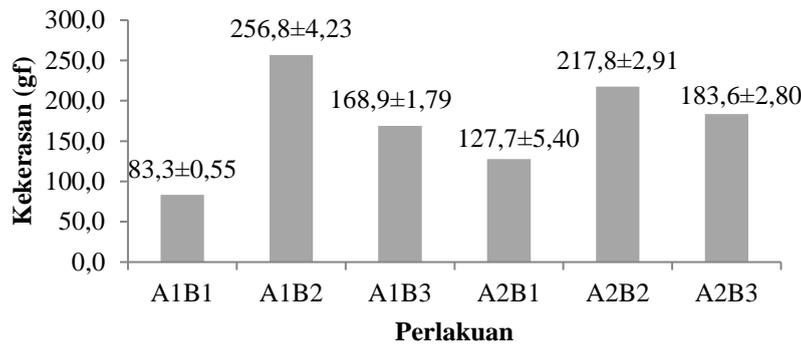
Gambar 1. Nilai Rataan Rendemen Pengeringan Jamur Tiram

Hasil analisis sidik ragam rendemen untuk faktor waktu pengeringan memberikan pengaruh berbeda nyata pada taraf 5% dan 1% sehingga dilakukan pengujian lanjutan Beda Nyata Jujur (BNJ). Hasil pengujian BNJ pada taraf 5%, interaksi antara kedua faktor berpengaruh nyata terhadap waktu pengeringan pada taraf 5%. Perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan A1B1 (jamur tiram putih florida pada waktu 20 menit).

Nilai rendemen merupakan banyaknya jamur tiram yang dapat dimanfaatkan setelah dilakukan proses pengeringan. Semakin lama waktu proses pengeringan menghasilkan nilai rendemen yang lebih rendah (Nurfitriyani et al., 2022).

3.2 Kekerasan (*Hardness*)

Hasil penelitian menunjukkan nilai rata-ran kekerasan tertinggi diperoleh pada proses pengeringan selama 30 menit terhadap jamur tiram florida sebesar $256,8 \pm 4,23$ gf, sedangkan nilai rata-ran kekerasan terendah diperoleh pada proses pengeringan selama 20 menit terhadap jamur tiram florida sebesar $83,3 \pm 0,3$ gf. Nilai rata-ran kekerasan kedua jenis jamur tiram yaitu jamur tiram putih dan jamur tiram HU dapat dilihat pada Gambar 2.



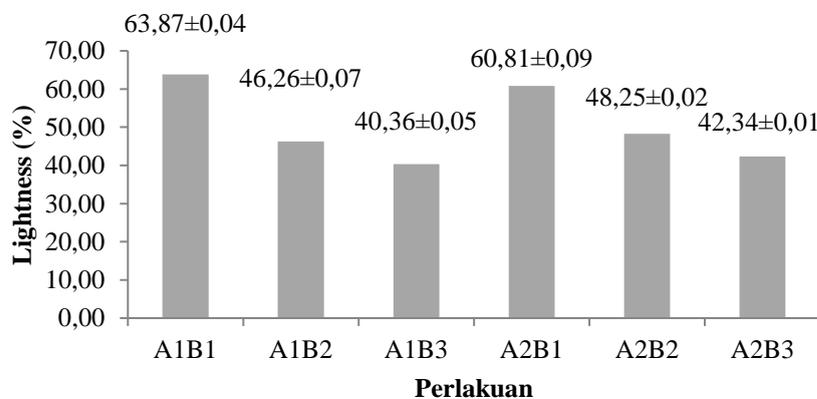
Gambar 2. Nilai Rataan Kekerasan Jamur Tiram

Hasil analisis sidik ragam rendemen untuk faktor waktu pengeringan memberikan pengaruh berbeda nyata pada taraf 5% dan 1% sehingga dilakukan pengujian lanjutan Beda Nyata Jujur (BNJ). Hasil pengujian BNJ pada taraf 5%, interaksi antara kedua faktor berpengaruh nyata terhadap waktu pengeringan pada taraf 5%. Perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan A1B1 (jamur tiram putih florida pada waktu 20 menit).

Nilai kekerasan merupakan indikator penting untuk menganalisis tekstur produk pangan. Tingkat kekerasan menunjukkan sifat produk pangan yang menunjukkan daya tahan untuk pecah akibat gaya tekan yang diberikan (Istinganah et al., 2017). Tekstur lunak dari olahan jamur tiram lebih disukai oleh konsumen (Argon et al., 2024).

3.3 Warna

Penelitian dilakukan dengan mengukur warna jamur tiram hasil proses pengeringan menggunakan oven gelombang mikro yang terdiri dari nilai *lightness* (L^*), redness (a^*) dan yellowness (b^*). Hasil penelitian menunjukkan nilai rata-rata *lightness* (L^*) tertinggi diperoleh pada proses pengeringan selama 20 menit terhadap jamur tiram florida sebesar $63,87 \pm 0,04$ %, sedangkan nilai rata-rata *lightness* (L^*) terendah diperoleh pada proses pengeringan selama 40 menit sebesar $40,36 \pm 0,05$ % terhadap jamur florida. Nilai rata-rata kekerasan kedua jenis jamur tiram yaitu jamur tiram putih dan jamur tiram HU dapat dilihat pada Gambar 3.

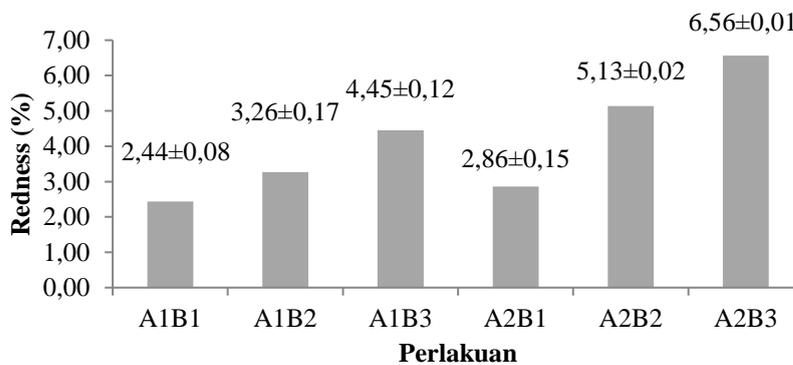


Gambar 3. Nilai rata-rata *lightness* jamur tiram

Hasil analisis sidik ragam rendemen untuk faktor waktu pengeringan memberikan pengaruh berbeda nyata pada taraf 5% dan 1% sehingga dilakukan pengujian lanjutan Beda Nyata Jujur (BNJ). Hasil pengujian BNJ pada taraf 5%, interaksi antara kedua faktor berpengaruh nyata terhadap waktu pengeringan pada taraf 5%. Perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan A1B1 (jamur tiram putih florida pada waktu 20 menit).

Nilai lightness menunjukkan interval kecerahan pada kenampakan suatu bahan dari gelap (0) hingga cerah (100). Warna produk pangan dengan tingkat kecerahan yang lebih tinggi lebih disukai konsumen (Marisa et al., 2021).

Hasil penelitian menunjukkan nilai rata-rata *redness* (a*) tertinggi diperoleh pada proses pengeringan selama 40 menit terhadap jamur tiram HU sebesar $6,56 \pm 0,01$ %, sedangkan nilai rata-rata *redness* (a*) terendah diperoleh pada proses pengeringan selama 20 menit sebesar $2,44,36 \pm 0,08$ % terhadap jamur florida. Nilai rata-rata kekerasan kedua jenis jamur tiram yaitu jamur tiram putih dan jamur tiram HU dapat dilihat pada Gambar 4.

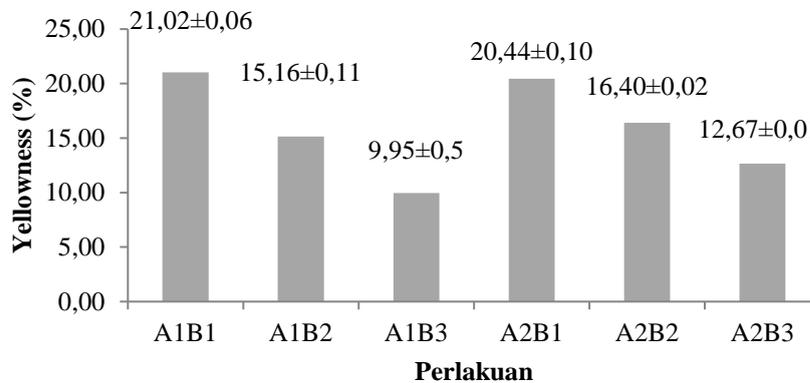


Gambar 4. Nilai rata-rata *redness* jamur tiram

Hasil analisis sidik ragam rendemen untuk faktor waktu pengeringan memberikan pengaruh berbeda nyata pada taraf 5% dan 1% sehingga dilakukan pengujian lanjutan Beda Nyata Jujur (BNJ). Hasil pengujian BNJ pada taraf 5%, interaksi antara kedua faktor berpengaruh nyata terhadap waktu pengeringan pada taraf 5%. Perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan A1B1 (jamur tiram putih florida pada waktu 20 menit).

Nilai *redness* menunjukkan warna kromatik campuran merah-hijau dengan nilai +a* dari 0 sampai +80 untuk warna merah dan nilai -a* dari 0 sampai -80 untuk warna hijau. Peningkatan nilai warna *redness* jamur tiram disebabkan oleh rusaknya pigmen alami jamur tiram (*anthoxanthin*), serta adanya reaksi pencoklatan non enzimatis akibat proses pengeringan (Yuliani et al., 2018).

Hasil penelitian menunjukkan nilai rata-rata yellowness (b*) tertinggi diperoleh pada proses pengeringan selama 20 menit terhadap jamur tiram florida sebesar $21,02 \pm 0,06$ %, sedangkan nilai rata-rata yellowness (b*) terendah diperoleh pada proses pengeringan selama 40 menit sebesar $9,95 \pm 0,05$ % terhadap jamur florida. Nilai rata-rata kekerasan kedua jenis jamur tiram yaitu jamur tiram putih dan jamur tiram HU dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Nilai rata-rata *yellowness* jamur tiram

Hasil analisis sidik ragam rendemen untuk faktor waktu pengeringan memberikan pengaruh berbeda nyata pada taraf 5% dan 1% sehingga dilakukan pengujian lanjutan Beda Nyata Jujur (BNJ). Hasil pengujian BNJ pada taraf 5%, interaksi antara kedua faktor berpengaruh nyata terhadap waktu pengeringan pada taraf 5%. Perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan A1B1 (jamur tiram putih florida pada waktu 20 menit).

Nilai *yellowness* menunjukkan warna kromatik campuran biru-kuning dengan nilai +b* dari 0 sampai +70 untuk warna kuning dan nilai -b* dari 0 sampai -70 untuk warna biru. Rendahnya nilai *yellowness* disebabkan oleh berkurangnya pigmen putih jamur tiram yang hilang pada saat proses pengeringan (Yuliani et al., 2018).

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa lama pengeringan dari kedua jenis jamur tiram yaitu jamur tiram putih dan jamur tiram HU menggunakan oven *microwave* (gelombang mikro) berpengaruh nyata terhadap rendemen, tingkat kekerasan dan warna. Secara keseluruhan waktu terbaik pengeringan jamur tiram menggunakan oven *microwave* (gelombang mikro) yaitu selama 20 menit. Hasil pengeringan jamur tiram florida memberikan hasil terbaik dibandingkan hasil pengeringan jamur tiram HU karena memiliki nilai rendemen tertinggi sebesar 41±0,04%, tingkat kekerasan terendah sebesar 83,3±0,3 gf, nilai rata-rata *lighness* (L*) tertinggi sebesar 63,87±0,04 %, nilai rata-rata *redness* (a*) terendah sebesar 2,44,36±0,08% dan nilai rata-rata *yellowness* (b*) tertinggi sebesar 21,02±0,06 %.

Daftar Pustaka

- Argon, R., Taridla, S, A, A., Yusrila, W, O. 2024. Analisis Preferensi Konsumen Produk Olahan Jamur Tiram di Kota Kendari. *Jurnal Madani*, 2(10), 652-662.
- Bashir, N., Sood, M., Bandral, J. D. (2019). Effect of different drying methods on functional and sensory parameters of oyster mushroom (*Pleurotus florida*). *The Pharma Innovation Journal*, 8(4), 877

- Chitra, K., Venkatesh, R., Dhanalakshmi, K., Sharavanan, P. T., Sasikumar, C. B., Vijayakumari, K. K. 2018. Production and Economic Analysis of Oyster Mushroom (*Pleurotus florida*). *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 7(9), 379-383
- Ismaya, P. L., Faturochman, H. Y., Darmwati, E., Setyadjit. 2023. Perubahan Mutu Buah Pepaya Varietas IPB 9 (Calina) Selama Penyimpanan Pasca Simulasi Transportasi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 18(2), 39-46.
- Istinganah, M., Raul, R., Widyaningsih, E, N. 2017. Tingkat Kekerasan Dan Daya Terima Biskuit Dari Campuran Tepung Jagung Dan Tepung Terigu Dengan Volume Air Yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 83-93.
- Jamaludin, J., Andari, G. 2023. Analisis Waktu dan Suhu Chips Terhadap Mutu Tepung Gembili (*Dioscorea Escluenta L.*). *Jurnal Agroekoteknologi Dan Agribisnis*, 7(1), 70-83.
- Jana, A., Mukherjee, K., Sen, P., Sadhukhan, T. 2023. Oyster mushroom cultivation & its role in upliftment of rural economy. *International Journal Of Research Culture Society (IJRCS)*. 7(11), 115-120
- Marisa, R., Putra, B, S., Khathir, R. 2021. Analisis Pengaruh Tingkat Daya Pada Pengeringan Dengan Oven Microwave Terhadap Kualitas Gaplek Dwi Ungu. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 568-577.
- Mishra, R., Mishra, Y. D., Singh, P. P., Raghubanshi, B. P. S. 2018. Nutritional and Sensory Evaluation of Oyster Mushroom Supplemented Daily Food Items. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 7(8), 1465-1471
- Muhandri, T., Yulianti, S. D., Herliyana, E. N. 2017. Karakteristik Pengeringan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus* var. Florida) Menggunakan Pengering Tipe Fluidized Bed Drier. *Jurnal Agritech*, 37(4), 420-427
- Nurfitriyani, A., Triyastuti, M, S., Shitophyta, L, M., Wahidi, B, R., Mukhaimin, I. 2022. Perhitungan Kadar Air, Rendemen Dan Uji Organoleptik Pada Ikan Asin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 12(1), 45-55.
- Piskov, S.; Timchenko, L.; Grimm, W.-D.; Rzhepakovsky, I.; Avanesyan, S.; Sizonenko, M.; Kurchenko, V. 2020. Effects of Various Drying Methods on Some Physico-Chemical Properties and the Antioxidant Profile and ACE Inhibition Activity of Oyster Mushrooms (*Pleurotus Ostreatus*). *Foods*, 9(2), 160.
- Romi Singh. 2017. A Review on Different Benefits of Mushroom. *IOSR Journal of Pharmacy and Biological Sciences (IOSR-JPBS)*. 12(1), 107-111
- Rosyida, V. T., Hayati, S. N., Darsih, C., Nisa, K., Handayani, S., Ratih, D., Mardjan, M. I. D. 2024. Effect of drying method on the bioactive properties of Oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*). *AIP Conference Proceedings*, 2957, 060056.
- Yuliani, Y., M. Maryanto, N. Nurhayati. 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Jamur Merang (*Volvariella volvacea*) dan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Tervariasi Perlakuan Blansing. *Jurnal Agroteknologi*, 12(2), 176-183.

Devi, Y.M., S. Raj, Saurabh, Shubham. 2024 Comprehensive insights on medicinal and nutritional prospects of mushroom as sustainable super food. *Int J Res Agron*;7(9):681-690

Yunita, M., Rahmawati, R. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (*Carica candamarcensis*). *Jurnal Konversi*, 4(2), 17-28.