

ABSTRAK

Christina, Anky Sandra. 2013. **Pengaruh Proses Penepungan Dengan Berbagai Suhu Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Zat Gizi Makro, Kadar Air, Abu dan Lovastatin.** Tugas Akhir, Jurusan Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya. Pembimbing: (1) Dr. dr. Dwi Yuni Nur Hidayati, M.Kes. (2) Amalia Ruhana, SP., MPH.

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu sumber bahan pangan organik dan bernilai gizi tinggi. Jamur tiram putih secara alami memproduksi isomer lovastatin yang merupakan obat untuk menurunkan kadar kolesterol dalam darah. Kandungan lovastatin terdapat dalam tudung lebih banyak dibandingkan dalam batangnya. Kandungan zat gizi dalam jamur tiram putih dipengaruhi oleh berbagai faktor, antara lain proses pengolahan bahan, suhu, oksidasi, pH, dan sebagainya. Proses penepungan dengan berbagai suhu pada jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) akan mempengaruhi perubahan kadar zat gizi dan lovastatin yang ada di dalamnya. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui perbedaan dan korelasi antara pengaruh suhu pada proses penepungan dengan perubahan kadar zat gizi dan lovastatin pada tepung jamur tiram putih. Jenis penelitian yang digunakan adalah *true experimental laboratorik* dengan rancangan acak lengkap. Sampel yang digunakan pada penelitian ini adalah jamur tiram putih yang dipanen dari Desa Sidorejo, Jabung, dan tepung jamur tiram putih. Data diolah dan dianalisis menggunakan uji statistik *One Way ANOVA* dan *Pearson Correlation*. Hasil penelitian menunjukkan ada perbedaan yang bermakna antara kadar zat gizi dan lovastatin pada tepung jamur tiram putih ($p = 0,00$) dan adanya korelasi suhu dengan variabel yang diteliti ($p = 0,00$). Kesimpulan dari penelitian ini adalah perlakuan penepungan dengan berbagai suhu mempengaruhi perubahan kadar zat gizi (protein, lemak, air, abu, karbohidrat, dan serat kasar) dan lovastatin pada jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Berdasarkan penelitian ini disarankan untuk melakukan optimasi pengeringan tepung jamur tiram putih dengan suhu dan waktu yang tepat serta melakukan uji organoleptik untuk mengetahui daya terima produk olahan tepung jamur tiram putih di masyarakat.

Kata kunci: jamur tiram putih, lovastatin, zat gizi, penepungan, suhu

ABSTRACT

Christina, Anky Sandra. 2013. **The Influence of Flouring Process With Various Temperature of White Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*) Against The Macronutrient, Water Level, Ash and Lovastatin.** Final Assignment, Nutrition Program, Faculty of Medicine, University of Brawijaya. Supervisors: (1) Dr. dr. Dwi Yuni Nur Hidayati, M.Kes. (2) Amalia Ruhana, SP., MPH.

White oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) constitutes one of the organic food materials and has high nutritional value. White oyster mushrooms naturally produce isomeric lovastatin that is a drug that can lower cholesterol levels in the blood. The hood contains more lovastatin than its stem. The content of nutrients substance in white oyster mushroom is affected by various factors, such as material processing, temperature, oxidation, pH, and so on. The flouring process with various temperature on white oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) will affect change of nutrients and lovastatin level in it. This research was conducted to reveal the difference and the correlations between the effect of temperature in the flouring process with the change of macronutrients, water level, ash and lovastatin in the white oyster mushroom. The method applied in this research is true experimental laboratory with a completely randomized design. The samples taken in this research is the white oyster mushrooms harvested in Sidorejo village, Jabung, and the white oyster mushrooms flour. The data is calculated and analyzed using *One Way ANOVA* statistical test and *Pearson Correlation*. The results showed that there is significant difference between the levels of nutrients and lovastatin on white oyster mushroom flour ($p = 0.000$) and the correlation with the various temperature of the researched variables ($p = 0.000$). The conclusion of this research is the flouring treatment with various temperature affects the change of nutrients (protein, fat, water, ash, carbohydrate, and crude fiber) and lovastatin level in the white oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*). Based on this research, it is suggested that optimization of drying of white oyster mushroom be conducted with the suitable temperature and time and the organoleptic test also be done to reveal the acceptability of the society of the product of white oyster mushroom flour in the society.

Keywords: white oyster mushrooms, lovastatin, nutrients, flouring, temperature