

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jamur tiram termasuk dalam kelas Basidiomycetes dan ordo Agaricales, yang bercirikan membentuk tubuh buah yang berdaging. Jenis jamur ini dapat dimakan (*edible*), sehingga dibudidayakan oleh sebagian besar masyarakat.

Budidaya jamur pertama kali dikembangkan pada tahun 1650 di Perancis kemudian berkembang ke negara-negara lain misalnya : Amerika Serikat, Inggris, Belanda, Jepang, Korea dan Taiwan. Ketiga negara terakhir pada saat ini merupakan penghasil jamur terbesar didunia. Di Indonesia, budidaya jamur mulai dikembangkan sebelum Perang Dunia Kedua. Salah satu jenis jamur yang telah banyak dibudidayakan adalah jamur kayu, disebut demikian karena jamur ini biasa tumbuh pada kayu-kayu lapuk atau yang telah mati. Di antara jamur kayu sendiri terdapat beberapa jenis yang sudah dibudidayakan dan salah satu di antaranya adalah jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*).

Jamur mempunyai nilai gizi yang sangat tinggi apabila dibandingkan dengan jenis sayuran yang lain. Genders (1986) menyatakan bahwa jumlah protein yang dikandung jamur dapat mencapai dua kali lipat protein yang terdapat dalam asparagus,

kentang, dan kol, bahkan empat kali lipat jumlah protein yang terdapat pada wortel. Hasil penelitian FAO menunjukkan bahwa jamur tiram mempunyai kadar protein yang menempati urutan kedua setelah kacang-kacangan dengan kandungan vitamin B₁ dan vitamin B₂ paling tinggi di antara jamur yang lain. Kandungan asam folat yang tinggi menyebabkan jamur tiram mampu mencegah dan mengobati anemia (kurang darah), sedangkan kandungan natrium yang rendah menyebabkan jamur tiram mampu menurunkan tekanan darah.

Jamur juga mempunyai kadar air yang tinggi, yaitu berkisar antara 85 - 95%. Tingginya kandungan protein dan kadar air tersebut, jamur mudah mengalami kerusakan mikrobiologis dan cepat membusuk. Oleh karena itu diperlukan penanganan lebih lanjut setelah jamur dipanen. Menurut Considine dan Considine (1982), kondisi penyimpanan jamur yang optimum adalah pada suhu 32°F (0°C) dengan kelembaban relatif 90%. Pada kondisi ini jamur dapat disimpan maksimum selama 5 hari setelah pemanenan. Pada suhu 40°F (4,4°C) lama penyimpanan maksimum adalah 2 hari dan pada suhu 50°F (10°C) jamur hanya dapat disimpan selama 1 hari.

Mengingat nilai gizinya yang cukup tinggi, maka perlu dilakukan suatu usaha untuk mengawetkan jamur. Salah satu cara untuk mengawetkan jamur adalah dengan menurunkan kadar air atau dengan cara pengeringan, karena pengeringan merupakan cara

pengawetan yang paling sederhana. Namun dengan dilakukannya pengering-an, jamur akan mengalami perubahan warna, yaitu menjadi lebih gelap daripada jamur segar. Perubahan warna tersebut disebabkan oleh terjadinya pencoklatan baik secara enzimatis maupun non-enzimatis. Usaha-usaha untuk mencegah terjadinya perubahan warna tersebut di antaranya adalah dengan menggunakan Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan perlakuan *blanching* terhadap jamur tiram putih sebelum dikeringkan.

Selama ini penambahan Natrium Metabisulfit dan perlakuan *blanching* terhadap jamur tiram putih yang dikeringkan masih belum banyak dilakukan di Indonesia, sehingga pengaruhnya terhadap sifat fisis, khemis dan sensoris jamur tiram putih kering juga masih belum diketahui dengan jelas. Untuk itulah pada penelitian ini ingin diketahui apakah konsentrasi Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan perlakuan *blanching* berpengaruh terhadap sifat fisis, khemis dan sensoris jamur tiram putih kering ?

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan kombinasi perlakuan antara konsentrasi Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan cara *blanching* yang dapat menghasilkan jamur tiram putih kering dengan sifat fisis, khemis dan sensoris yang baik, yang dapat diterima oleh konsumen.