

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jamur tiram (*pleurotus* sp.) merupakan salah satu bahan pangan yang sudah dikenal dan sering dikonsumsi oleh masyarakat. Sentra produksi jamur tiram di Indonesia terdapat di Bandung, Bogor, Sukabumi, Garut, Tasikmalaya, Sleman, Yogyakarta, Solo dengan jumlah produksi 10 ton perhari (MAJI 2007). Kebutuhan Pasar Jamur Tiram terus meluas dan permintaannya terus meningkat baik dalam bentuk segar maupun olahan. Di beberapa negara seperti Singapura, Cina, Hongkong, Korea, USA, Taiwan, Jepang, dan Hongkong. Permintaan jamur tiram dalam bentuk kering maupun dalam bentuk kalengan sangat tinggi dengan rerata permintaan 30 ton per bulan (Agrocendawan persada 2011).

Daya simpan jamur tiram setelah panen relatif singkat, mudah sekali rusak, berubah warnanya dan menjadi keriput, hal tersebut disebabkan oleh kontaminasi mikroba, pengaruh suhu dan udara serta kadar air yang tinggi, sehingga perlu dilakukan proses penyimpanan untuk mencegah kerusakan. Biasanya jamur tiram dengan jumlah yang melimpah tidak dapat langsung terjual, sehingga jika tidak segera dilakukan pengolahan penyimpanan akan segera mengalami kerusakan pada suhu ruang. Hal tersebut dapat mengakibatkan harga jamur tiram akan turun, bahkan tidak laku dijual. Untuk mengatasi masalah tersebut perlu dipaparkan bagaimana pengolahan jamur tiram ini agar tidak mengalami kerusakan selama penyimpanan salah satunya dengan pengeringan. Kandungan air yang terdapat dalam dalam jamur tiram segar yaitu sekitar 86,6% (Achyadi dkk, 2004).

Teknik pengeringan yang digunakan masyarakat merupakan cara konvensional yaitu penjemuran di bawah terik sinar matahari. Keuntungannya, selain tidak membutuhkan biaya yang mahal dan keahlian khusus, juga kapasitas pengeringannya tidak terbatas. Namun, cara ini kurang efektif karena sangat bergantung pada kondisi cuaca yang memerlukan waktu yang cukup lama yakni 2 hari (Sulistyowati 2004) dan menghasilkan produk yang kurang higienis karena

yang ada di udara (Raharjo 2010). Oleh karena itu, diperlukan suatu teknik pengeringan jamur tiram yang lebih efektif misalnya teknik pengeringan menggunakan mesin pengering. Mesin pengering biasanya digunakan untuk mengeringkan bahan-bahan yang sensitif terhadap pengaruh suhu tinggi seperti sari buah, sayuran, dan larutan pekat lainnya (Zainet al. 2005).

Untuk mempercepat pengeringan umumnya bahan pangan yang akan dikeringkan dipotong-potong, Hal ini dilakukan karena akan memperluas permukaan bahan dan permukaan yang luas dapat berhubungan dengan medium pemanasan sehingga air mudah keluar. Semakin besar perbedaan suhu antara medium pemanas dengan bahan pangan makin cepat pemindahan panas kedalam bahan dan makin cepat pula penghilangan air dari bahan (Supriyono, 2003). Faktor-faktor yang mempengaruhi proses pengeringan yaitu semakin tinggi suhu pengeringan maka proses pengeringan akan semakin cepat, Semakin cepat udara panas yang dihantarkan maka waktu pengeringan yang dibutuhkan akan semakin cepat. Makin kecil ukuran bahan, pengeringan akan semakin cepat, Makin sedikit air yang dikandung, maka pengeringan semakin cepat (Herlina Marta, 2008).

Dehidrator adalah vessel yang berfungsi memisahkan butiran-butiran air yang masih terkandung di dalam minyak, pemisahan yang terjadi di dalam dehidrator menggunakan kalor atau pemanasan (heater treater) dan system listrik (prinsip elektrostatik). Didalam vessel terdapat sepasang elektroda, yaitu upper electrode dan lower electrode yang berupa kisi-kisi (electrical grids). Lower electrode dialiri listrik sebesar 23 kv sedangkan upper electrode dihubungkan dengan ground. Elektroda tersebut berfungsi untuk membangkitkan medan listrik tegangan tinggi yang disuplai dari sebuah transformer pada bagian atas.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah pada penelitian ini yaitu:

1. Perlu diketahui pengaruh suhu pengeringan terhadap karakteristik jamur tiram
2. Perlu diketahui pengaruh lama pengeringan terhadap karakteristik jamur tiram
3. Perlu diketahui kombinasi suhu dan lama pengeringan terhadap karakteristik jamur tiram.

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, tujuan yang dapat diambil dari penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui pengaruh suhu pengeringan menggunakan Alat Dehidrator terhadap karakteristik jamur tiram.
2. Mengetahui pengaruh lama Pengeringan menggunakan Alat Dehidrator terhadap karakteristik jamur tiram.
3. Mengetahui pengaruh penggunaan Dehidrator terhadap karakteristik jamur tiram
4. Mengetahui pengaruh kombinasi suhu dan lama pengeringan menggunakan Alat Dehidrator terhadap kartakteristik jamur tiram

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan, manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini yaitu:

1. Menghasilkan jamur tiram kering yang dapat dipasarkan lebih lama
2. Menghasilkan jamur tiram kering yang dapat disimpan lama
3. Menghasilkan jamur tiram kering dengan kualitas baik