

## BAB 1 PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Jamur kancing (*Agaricus bisporus*) merupakan jamur pangan dengan bentuk bulat seperti kancing dan berwarna putih bersih, krem, atau coklat muda. Jamur kancing adalah jamur yang paling banyak dibudidayakan di dunia. Jeong et al (2010) berpendapat bahwa seluruh bagian dari jamur kancing (*Agaricus bisporus*) kaya akan serat, polisakarida, antioksidan, vitamin dan polifenol, kandungan tersebut memiliki potensi mempengaruhi sel dari sistem imun dan sel tumor. Jamur kancing biasa dijadikan sebagai alternatif pemenuhan protein nabati bagi manusia. Jamur kancing segar hanya dapat bertahan 3-4 hari saja. Dewasa ini kemajuan teknologi pengolahan jamur kancing sudah semakin beragam seperti pengalengan (*canning*), pengeringan (*drying*) dan pembekuan (*freezing*).

Pembekuan merupakan salah satu metode yang umum digunakan dalam pengawetan jamur jangka panjang (Jaworska & Bernas, 2010). Produk jamur beku yang di produksi di Indonesia salah satunya yaitu *Frozen Slice Mushrooms* yang diproduksi oleh PT Eka Timur Raya (Etira). *Frozen Slice Mushrooms* termasuk produk setengah jadi, dimana perlu dilakukan proses pencairan (*thawing*) sebelum diolah menjadi makanan. *Thawing* adalah proses pencairan kembali makanan beku. (Elham et al, 2023) juga menyampaikan bahwa *thawing* adalah proses pengembalian produk dari kondisi beku menjadi produk yang tidak terdapat sisa es. Proses *thawing* berperan untuk mengidentifikasi kerusakan fisik dan kimia yang akan berdampak pada kualitas makanan beku. Hal tersebut juga diungkapkan oleh (Cai, Cao, Regnestein, & Cao, 2019) bahwa memilih metode *thawing* yang tepat untuk makanan beku sangat penting dalam menjaga kualitas makanan tersebut. Terdapat berbagai metode *thawing* yang dapat digunakan untuk makanan beku. Menurut (Lestari R, 2020) metode *thawing* yang umum digunakan oleh masyarakat terdiri dari suhu ruang, air mengalir atau air biasa, dan air panas atau air hangat. PT Etira selama ini dalam melakukan proses *thawing* menggunakan *thawing* dengan air

bersuhu 60°C dan parameter yang diamati berupa *cooking loss*, susut bobot, kadar sulfit dan pH. Maka dari itu perlu dilakukan penelitian ulang mengenai pemilihan metode *thawing* agar dapat diketahui metode yang lebih baik digunakan dengan mengamati dari sifat fisik dan kimia produk *Frozen Slice Mushrooms*.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh metode *thawing* terhadap sifat fisik *frozen slice mushrooms*
2. Bagaimana pengaruh metode *thawing* terhadap kadar sulfit dan nilai pH *frozen slice mushrooms*
3. Bagaimana cara mengetahui metode *thawing* yang terbaik untuk produk *frozen slice mushrooms*

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang sudah diuraikan, maka tujuan dapat dipaparkan sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh metode *thawing* terhadap sifat fisik *frozen slice mushrooms*
2. Mengetahui pengaruh metode *thawing* terhadap kadar sulfit dan nilai pH *frozen slice mushrooms*
3. Mengetahui metode *thawing* yang terbaik untuk produk *frozen slice mushrooms*

### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang diharapkan dari tugas akhir ini yaitu :

1. Dapat mengetahui sifat olahan jamur kancing yang baik dan aman dikonsumsi
2. Dapat mengetahui cara penanganan produk *frozen mushrooms* sebelum diolah menjadi makanan.