

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jamur dalam sejarah telah dikenal sebagai makanan sejak 3000 tahun yang lalu, dimana jamur menjadi makanan khusus buat raja Mesir yang kemudian berkembang menjadimakanan spesial bagi masyarakat umum karena rasanya yang enak. Di Cina, pemanfaatan jamur sebagai bahan obat-obatan sudah dimulai sejak dua ribu tahun silam (Siswanto, 2017)

Jamur mengandung polisakarida dengan komponen utama yaitu β -glucan dan α mannan. Polisakarida adalah metabolit primer tumbuhan berupa rantai atau polimer dari monomer-monomer monosakarida. Polisakarida di alam dihasilkan oleh semua tumbuhan dan sebagian besar mikroorganisme seperti pada bakteri, kapang, jamur dan alga (Prisida, 2019).

PT Eka Timur Raya merupakan perusahaan yang memproduksi dan mengolah jamur *champignon* dan jamur *portabella* terbaik di Indonesia salah satu bentuk olahannya adalah jamur dalam kemasan pouch. Jamur ini banyak diminati oleh masyarakat karena memiliki kandungan nutrisi yang kompleks, yaitu karbohidrat, protein, serat, dan berbagai macam vitamin serta mineral. *Agaricus bisporus* kaya akan protein, asam amino bebas, polifenol, polisakarida ergothionin, vitamin. Jamur ini juga mengandung asam linoleat yang tinggi dan enzim aromatase yang berperan mengkatalisis hormone seks pada manusia (Suhaenah, 2017).

Jamur kancing memiliki bentuk bulat yang hampir menyerupai kancing. Berwarna putih bersih, krem atau coklat muda, tidak memiliki klorofil, memiliki tangkai yang relatif pendek. Memiliki tudung yang hampir menyerupai kancing. Memiliki perakaran yang serabut dan juga melekat pada substrat. Morfologi jamur kancing ini adalah memiliki tudung berbentuk kancing, tangkai yang pendek terletak dibagian sentral tudung (Aroyandini, 2020).

Proses perendaman natrium bisulfit dapat menghambat terjadinya pencoklatan karena akan membentuk kompleks ion tembaga yang dalam hal ini berperan sebagai katalis dalam reaksi pencoklatan, selain itu natrium bisulfit juga dapat menghambat proses pencoklatan dengan cara menurunkan kadar ph.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi natrium bisulfit dan waktu blanching terhadap sifat fisik jamur kancing kemasan pouch?
2. Bagaimana pengaruh konsentrasi natrium bisulfit dan waktu blanching terhadap sifat kimia jamur kancing kemasan pouch?

1.3 Tujuan penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi natrium bisulfit dan waktu blanching terhadap sifat fisik jamur kancing kemasan pouch.
2. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi natrium bisulfit dan waktu blanching terhadap sifat kimia jamur kancing kemasan pouch.

1.4 Manfaat penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Memberikan informasi mengenai pengaruh konsentrasi dan waktu blanching terhadap fisik jamur kancing kemasan pouch
2. Memberikan informasi mengenai pengaruh konsentrasi natrium bisulfit dan waktu blanching terhadap sifat kimia jamur kancing kemasan pouch.