

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan jamur kayu yang telah banyak di budidayakan di Indonesia, baik untuk pasar dalam negeri maupun luar negeri. Nama jamur tiram diambil dari bentuk tudungnya yang melengkung, lonjong, dan membulat agak melengkung serupa cakra. Jamur dapat dikonsumsi seutuhnya baik batang buah ataupun bagian dari tudung jamur, oleh sebab itu jamur tiram putih mempunyai prospek yang cukup baik untuk dikembangkan serta untuk memenuhi kebutuhan pasar.

Produk hortikultura khususnya jamur tiram putih merupakan komoditas yang cepat berubah warna dan layu atau menjadi keriput. Produk hortikultura seperti buah dan sayur adalah produk yang masih melakukan aktivitas metabolisme setelah dipanen. Kerusakan produk dapat disebabkan kontaminasi mikroba, pengaruh suhu dan udara, serta kadar air. Menurut Achyadi dkk (2004) dalam Puspitasari, G. G (2015), hal ini disebabkan jamur tiram memiliki kandungan kadar air yang cukup tinggi yaitu 86,6%. Kadar air yang tinggi dapat mempengaruhi daya tahan pangan terhadap serangan mikroorganisme. Semakin tinggi kadar air bebas yang terkandung dalam bahan pangan, maka semakin cepat rusak bahan pangan tersebut karena aktivitas mikroorganisme.

Penanganan pasca panen perlu dilakukan untuk mengurangi kerusakan pada bahan pangan, seperti pengeringan. Menurut Juliana dan Somnaikubun (2008), pengeringan adalah suatu metode untuk mengeluarkan atau menghilangkan sebagian besar air dari suatu bahan melalui penerapan energi panas. Pengeringan dapat dilakukan dengan memanfaatkan energi surya (pengeringan alami) dan dapat juga dilakukan dengan menggunakan peralatan khusus yang digerakkan dengan tenaga listrik. Proses pengeringan bahan pangan dipengaruhi oleh luas permukaan bahan pangan, suhu pengeringan, aliran udara, tekanan uap air dan sumber energi yang digunakan serta jenis bahan yang akan dikeringkan (Dicki A., 2012).

Bahan pangan dalam bentuk kering biasanya mengalami perubahan, baik secara fisik maupun kimia akibat adanya pengaruh dari lingkungan. Perubahan yang terjadi biasanya berpengaruh terhadap mutu atau kualitas bahan pangan, sehingga perlu dilakukan penanganan yang tepat. Salah satu alternatif yang biasa digunakan yaitu dengan melakukan pengemasan terhadap produk pangan kering.

Pengemasan merupakan pengepakan bahan pangan didalam suatu wadah untuk melindungi bahan pangan dari kerusakan. Seiring berkembangnya teknologi, jenis-jenis kemasan pangan saat ini telah berkembang mulai dari kemasan yang berbahan dasar logam, gelas, plastik, kertas, dan *edible film* (Buckle *et al*, 1987), untuk menjaga kualitas dan keamanan bahan pangan yang dikemas, diperlukan kemasan yang *food grade* yang dapat memenuhi standart keamanan pangan. Bahan dasar kemasan dapat berpengaruh besar terhadap lama penyimpanan dan nilai gizi produk bahan pangan yang dikemas.

Pengemasan menjadi hal yang penting karena akan memudahkan dalam kegiatan transportasi dan penyimpanan. Jenis kemasan yang umum digunakan untuk pengemasan bahan pangan yaitu plastik *Polyethylene* (PE) dan aluminium foil.

Polyethylene merupakan plastik tipis yang tahan air, dan sering digunakan dalam pengemasan bahan pangan karena plastik ini transparan, mudah dibentuk dan murah. Plastik polietilen (PE) banyak digunakan tetapi memiliki kelemahan yaitu plastik ini transparan dan dapat meneruskan cahaya pada bahan pangan sehingga akan berpengaruh terhadap penurunan kualitas bahan pangan selama penyimpanan. Sinar akan mengkataliskan gerakan oksigen pada beberapa lemak, meskipun ada radiasinya (Anonim, 2010). Plastik polietilen digunakan untuk pengemasan karena pertimbangan bahan yang akan dikemas mudah dibentuk sesuai keinginan, tidak bersifat korosif (mudah berkarat), dan tidak perlu penanganan khusus.

Aluminum foil merupakan kemasan berbahan dasar logam dengan karakteristik kuat, ringan, tahan panas, dan tidak mengandung magnet. Aluminium foil juga mudah dibentuk, sekalipun mudah berkerut. Aluminium foil sering digunakan sebagai lapisan dalam dari kontainer untuk melindungi produk

dari kerusakan, seperti melapisi bagian dalam kotak jus. Selama penyimpanan, meskipun dapat menahan lemak, ketahanan aluminium foil terhadap asam dan basa masih kurang, sehingga memerlukan tambahan lapisan dari lilin atau lapisan kimia lain. Aluminium foil juga biasanya diragukan konsumen karena tidak transparan sehingga bahan pangan yang dikemas aluminium foil tidak banyak diminati. Kekedapan terhadap oksigen membuat aluminium foil merupakan kemasan ideal untuk ekspor karena tahan terhadap korosi (Anonim, 2010).

Mengacu dari uraian diatas, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui karakteristik jamur kering yang disimpan dalam kemasan plastik transparan (plastik PE), kemasan aluminium foil, dan kombinasi keduanya selama 2 bulan.

1.2 Rumusan Masalah

Sesuai latar belakang diatas, maka disimpulkan masalah dalam penelitian ini yaitu:

- a. Bagaimana pengaruh kemasan terhadap karakteristik jamur tiram kering?
- b. Apakah pengaruh penyimpanan terhadap karakteristik jamur tiram kering?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

- a. Untuk mengetahui pengaruh jenis kemasan terhadap karakteristik jamur tiram kering.
- b. Untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap karakteristik jamur tiram kering.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

- a. Sebagai bahan informasi tentang jenis kemasan yang sesuai dengan karakteristik jamur tiram kering.
- b. Sebagai bahan acuan tentang lama penyimpanan jamur tiram kering.
- c. Sebagai bahan acuan untuk penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan penyimpanan jamur tiram kering.