

RINGKASAN

Perendaman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) Pada Pengalengan Jamur Kancing (*Agaricus bisporus*) Jenis *Pieces and Stems* (PNS) Di PT. Eka Timur Raya, Sekar Ajeng Putri Utami, NIM B32171916, Tahun 2019, 80 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih, M. Si (Pembimbing I), dan Wahyu Raditya Ardi (Pembimbing Lapangan).

PT. Eka Timur Raya merupakan perusahaan swasta yang bergerak di bidang agroindustri dengan mengolah komoditas jamur kancing menjadi varian produk unggulan untuk meningkatkan nilai tambah pada produk. Produk yang ditawarkan antara lain jamur segar, jamur dalam kemasan (kaleng, gelas dan *pouch*), *frozen food*, dan produk olahan jamur lainnya. Sebagian besar produk diekspor ke luar negeri seperti Jepang dan Timur Tengah serta ditawarkan ke pasar lokal. Proses pengalengan jamur kancing terdiri dari beberapa tahapan antara lain penerimaan bahan baku, pencucian, *blanching*, *cooling*, sortasi I, *trimming*, *grading*, sortasi II, *slicing*, *shaking*, pencucian kaleng, *dewatering*, *filling*, *weighting*, pembuatan dan pengisian *brine*, *exhausting*, pemberian kode lid, *seaming*, *crating can*, sterilisasi, *can drying*, *unloading dan paletizing*, observasi, *labelling*, *packing* dan *stuffing*.

Jamur kancing (*Agaricus bisporus*) adalah jamur pangan yang berbentuk hampir bulat seperti kancing berwarna putih bersih, krem atau coklat muda. Jamur kancing mempunyai sifat mudah rusak atau busuk karena memiliki kandungan air yang tinggi, kandungan seratnya relatif rendah, teksturnya lembut tanpa perlindungan dan berespirasi cepat sehingga dapat mempercepat reaksi pencoklatan (*browning*) secara enzimatis akibat adanya aktivitas enzim fenolase.

Pada percobaan ini, perlakuan perendaman natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) sebanyak 0.1% pada jamur kancing *style* PNS Jepang termasuk upaya untuk mempertahankan mutu produk. Karena mutu dianggap sebagai derajat penerimaan konsumen terhadap produk yang dikonsumsi berulang terutama sifat organoleptiknya. Hasil percobaan menunjukkan perendaman natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) memberikan pengaruh yang sangat signifikan terhadap warna akhir produk dibandingkan dengan jamur perendaman air saja. Dikarenakan, natrium

metabisulfit dapat mencegah reaksi pencoklatan (*browning*) enzimatis sehingga dapat mempertahankan warna produk, penggunaan jenis *brine* berbeda baik *brine* tengu dan *brine* ETR tidak berpengaruh nyata terhadap warna jamur kancing akan tetapi perbedaan jenis *brine* berpengaruh pada pengamatan rasa yaitu menghasilkan rasa lebih gurih pada jamur yang menggunakan *brine* tengu dibandingkan menggunakan *brine* ETR, untuk pengamatan aroma dari segi organoleptik menghasilkan aroma khas jamur kancing dalam artian tidak ada bau yang menyimpang dan nilai hasil pH (derajat keasaman) produk yang berbeda dipengaruhi oleh formulasi asam sitrat pada jenis *brine*.