

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jamur tiram (*Pleurotus sp.*) merupakan salah satu jenis jamur yang telah diketahui masyarakat luas. Jamur tiram adalah jenis sayuran yang bisa dikonsumsi serta mempunyai nilai gizi yang tinggi. Spesies *Pleurotus* merupakan salah satu diantara ribuan jamur yang memiliki kandungan *mycochemical* yang produktif. Banyak riset dari berbagai macam negara di dunia yang menyatakan bahwa jamur tiram mempunyai gizi yang bagus, serta mengandung berbagai macam senyawa bioaktif termasuk terpenoid, steroid, fenol, alkaloid, lektin serta nukleotida, yang sudah diisolasi serta diidentifikasi dari tubuh buah, miselium serta hasil ekstraksi jamur, dimana dapat dibuktikan jamur tiram mempunyai efek biologis yang menjanjikan.

Budidaya jamur tiram di Indonesia belum dapat memenuhi kebutuhan konsumen tiap hari. Sementara itu prospek budidaya jamur tiram cukup cerah karena ruang pasar untuk ekspor ataupun lokal terbuka lebar, asal kualitas dan kuantitas produksi sesuai dengan persyaratan. Menurut Badan Pusat Statistik (2020) menunjukkan total produksi jamur di Indonesia pada tahun 2020 adalah 3,3 juta kg jamur. Angka permintaan jamur tiram sangat tinggi sehingga peluang untuk membudidayakannya sangat terbuka (Chazali dan Pratiwi, 2009).

Jamur tiram juga mengandung *lovastatin* yang berkhasiat menurunkan kolesterol (Piryadi, 2013). Mengonsumsi jamur pangan ini bisa dicoba dengan bermacam metode, tergantung selera dan tujuan dari mengonsumsi jamur tiram yang dimaksud. Ada yang dikonsumsi secara langsung biasanya untuk lauk yang dicampur dengan daging, ikan ataupun sayur- mayur lain. Ada yang dikeringkan, biasanya kalau sewaktu-waktu ingin memasak jamur, jamur yang kering disiram air panas ataupun di olah menjadi tepung. Semu abahan yang akan di olah menjadi tepung, harus melalui proses pengeringan terlebih dahulu. Proses pengeringan dapat dilakukan secara manual dengan bantuan panas matahari ataupun dilakukan secara mekanis menggunakan mesin.

Proses pengeringan secara manual atau menggunakan sinar matahari kurang efisien karena membutuhkan waktu yang lama dalam proses pengeringannya, dengan cuaca dan iklim Indonesia saat ini dimana hujan tidak menentu, menjadikan pengeringan dengan metode ini kurang efektif. Selain itu, sinar matahari langsung menurunkan kualitas dari komoditas yang dikeringkan. Sinar atau cahaya dapat merusak kandungan vitamin dan warna bahan (Zamharir dkk, 2016), sehingga solusi alternatif dibuatlah Lemari Pengering Tipe Rak dengan menggunakan energi listrik.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka rumusan masalah yang dapat diambil yaitu:

1. Berapakah laju pengeringan pada proses Pengeringan Jamur Tiram dengan menggunakan Lemari Pengering Tipe Rak?
2. Berapakah konsumsi energi yang dibutuhkan pada Lemari Pengering Tipe Rak untuk Pengeringan Jamur Tiram dengan Memanfaatkan Energi Panas Lampu Pijar?
3. Bagaimana efisiensi pengeringan pada Lemari Pengering Tipe Rak?

1.3 Tujuan

Tujuan yang dapat diambil dari judul Uji Kinerja Lemari Pengering Tipe Rak untuk Pengeringan Jamur Tiram dengan Memanfaatkan Energi Panas Lampu Pijar yaitu:

1. Mengetahui laju pengeringan pada proses Pengeringan Jamur Tiram dengan Menggunakan Lemari Pengering Tipe Rak.
2. Mengetahui konsumsi energi yang dibutuhkan pada Lemari Pengering Tipe Rak untuk Pengeringan Jamur Tiram dengan Memanfaatkan Energi Panas Lampu Pijar.
3. Mengetahui efisiensi pengeringan pada Lemari Pengering Tipe Rak.

1.4 Manfaat

Manfaat dari pengambilan data yang berjudul Uji Kinerja Lemari Pengeriing Tipe Rak untuk Pengeriingan Jamur Tiram dengan Memanfaatkan Energi Panas Lampu Pijar yaitu:

1. Menjadi referensi ilmiah untuk memperoleh hasil dengan Uji Kinerja Lemari Pengeriing Tipe Rak untuk Pengeriingan Jamur Tiram dengan Memanfaatkan Energi Panas Lampu Pijar.
2. Berpotensi untuk dijadikan sebagai artikel ilmiah.
3. Dapat dijadikan rujukan oleh peneliti lain.