

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) saat ini cukup populer dan banyak diminati oleh masyarakat karena rasanya yang lezat dan juga penuh kandungan gizi, tinggi protein, dan rendah lemak. Jamur tiram juga sangat baik dikonsumsi terutama bagi yang ingin menurunkan berat badan, karena memiliki kandungan serat pangan yang tinggi (7,4-24,6%) sehingga baik untuk kesehatan pencernaan. Selain serat, setiap 100 g jamur kering juga mengandung protein 10,5-30,4%, lemak 1,7-2,2%, karbohidrat 56,6%, tiamin 0,2 mg, riboflavin 4,7-4,9 mg, niasin 77,2 mg, kalsium 314 mg, dan kalori 367 kkal (Suwito, 2006).

Data Statistik Hortikultura Daerah Istimewa Yogyakarta tahun 2016 menunjukkan secara umum produksi tanaman sayur-sayuran mengalami kenaikan yang sangat signifikan. Hal tersebut termasuk didalamnya produksi tanaman jamur. Pada tahun 2015 luas panen jamur adalah 202.980 hektar mengalami kenaikan menjadi 219.342 hektar pada tahun 2016, hasil produksi jamur juga mengalami kenaikan dari 1.431.573 kwintal pada tahun 2015 menjadi 1.493.305 kwintal pada tahun 2016. Produktivitas jamur sendiri mengalami kenaikan dari 5,06 kw/ha pada tahun 2015 menjadi 6,15 kw/ha pada tahun 2016 (Anonim, 2016). Berdasarkan data tersebut, maka perlu dilakukan suatu usaha untuk meningkatkan nilai jual jamur tiram putih.

Daya simpan jamur tiram putih terbilang mudah sekali rusak setelah dipanen, jamur tiram menjadi mudah berubah warna dan keriput. Menurut Sumoprastowo (2000), jamur tiram mudah rusak jika terlalu lama disimpan di

udara terbuka. Jamur akan lebih tahan lama, jika disimpan dalam keadaan kering dan bisa bertahan sampai 1 tahun. Menurut Djarijah dan Djarijah (2001), hal ini disebabkan jamur tiram memiliki kandungan kadar air yang cukup tinggi yaitu 86,6%. Semakin tinggi kadar air bebas yang terkandung dalam bahan pangan, maka akan semakin cepat bahan pangan tersebut rusak karena aktivitas mikroorganisme.

Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan suatu usaha yang dapat memperpanjang daya simpan jamur tiram putih setelah proses panen. Menurut Widyastuti dkk. (2012), jamur tiram dapat diolah menjadi tepung yang bertujuan untuk memperpanjang daya simpan jamur tiram. Pengeringan jamur dan mengolahnya menjadi tepung bertujuan untuk mengurangi kadar air yang ada di dalam jamur. Kadar air yang berkurang, mengakibatkan mikroba pembusuk tidak dapat hidup di dalamnya dan umur simpan jamur bisa lebih lama (Wiardani, 2010).

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dilakukan penelitian pengolahan jamur tiram putih menjadi tepung untuk memperpanjang umur simpan jamur tiram setelah dipanen. Salah satu tahapan penting dalam proses pembuatan tepung jamur tiram adalah pengeringan. Proses pengeringan jamur tiram ini memerlukan kombinasi suhu dan lama pengeringan yang tepat agar menghasilkan output berupa tepung yang halus dan hasil yang baik.

Pengeringan yang biasa dilakukan masyarakat adalah dengan cara penjemuran di bawah sinar matahari. Cara ini kurang efektif karena sangat bergantung pada kondisi cuaca dan membutuhkan waktu yang lama yakni 2 hari

(Sulistiyowati, 2004) dan produk yang dihasilkan kurang higienis karena terkontaminasi dengan debu atau kontaminan lain yang ada di udara. Sehingga perlu dilakukan teknik pengeringan yang lebih efektif yaitu dengan alat pengering. Penelitian ini menggunakan variasi suhu pengeringan 50 °C dan 60 °C dengan variasi waktu pengeringan 5 jam, 6 jam dan 7 jam dimana berbeda dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan Puspitasari (2014), peneliti sebelumnya melakukan penelitian pembuatan tepung jamur tiram menggunakan oven dengan variasi suhu pengeringan 50 °C dan 60 °C, dan variasi waktu pengeringan 7 jam, 9 jam dan 11 jam. Peneliti sebelumnya hanya menganalisa kadar air dan kadar protein sehingga penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi lebih lanjut dengan menambah parameter yang dianalisa. Diharapkan dengan perbedaan alat pengering dan waktu pengeringan yang akan dilakukan pada penelitian ini dapat menghasilkan mutu tepung jamur tiram putih yang lebih baik (kadar air lebih rendah dan kadar protein lebih tinggi).

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Memperoleh tepung jamur tiram putih yang mempunyai sifat fisik dan kimia yang terbaik.

2. Tujuan Khusus

Mengevaluasi pengaruh faktor perbedaan suhu dan lama pengeringan terhadap rendemen, warna, densitas curah, kadar air, kadar protein, aktivitas antioksidan dan kadar total fenol tepung jamur tiram putih.