

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Jamur tiram di Indonesia ialah komoditas dengan mempunyai prospek baik dalam meningkatkan kebutuhan pasar dalam negeri dan luar negeri. Keuntungan dalam usaha jamur yaitu harga dijual cukup stabil dan permintaan terus meningkat serta daya tarik tersendiri dengan penampilan yang putih bersih karena konsumen sekarang semakin pintar memilah yang mempengaruhi minat konsumen (Rahmatul Watono, 2018).

Minat pada masyarakat mengkonsumsi jamur tiram putih terbukti dari pendataan oleh Kementan RI (2019), yaitu sebesar 1,9 ons/kapita/tahun pada tahun 2017 sedangkan pada tahun 2017 sebanyak 3.701,956 kg hasil dari produksi jamur tiram putih di Indonesia dari tahun 2017 sampai 2021 mengalami kenaikan. sebanyak 31.051,571 kg tahun 2018, sebanyak 33.163,188 kg tahun 2019, sebanyak 33.163,190 kg pada tahun 2020, dan sebanyak 33.688,516 kg tahun 2021 (Badan Pusat Statistik Pertanian, 2022). Sehingga kebutuhan jamur tiram putih yang meningkat impor dibandingkn ekspor tercatat bahwa 33.163.188 kg yaitu volume impor sedangkan 18.392.000 kg yaitu volume (Badan Pusat Statistik, 2019).

Jamur tiram dengan kondisi segar memiliki kadar air cukup tinggi 73,7-90,8% (Ayu dan Dian, 2021), sehingga cepat rusak, tanpa penanganan dengan benar. Jamur tiram dilakukan penanganan dengan tepat karena jamur tiram ialah tanaman produk hortikultura yang masih melanjutkan dalam proses metabolisme serta respirasi setelah panen (Mutiara Cahya dkk., 2014). Pada suhu ruang 27°C sampai 28°C dan kelembaban 50% kesegaran jamur tiram kurang lebih dapat

mempertahankan kesegarannya 4-6 jam, selanjutnya akan mengalami susut yaitu layu, susut warna menjadi kuning kecoklatan susut warna jamur tiram putih menjadi kecoklatan yang disebabkan oleh enzim polifenol oksidase, aroma tidak sedap dan susut tekstur yaitu menjadi lembek (Achmad *et al.*, 2011; Satrianto, 2013).

Faktor dari penyebabnya pembusukan yaitu saat pasca panen jamur tiram adanya mikroba dari golongan bakteri, khamir dan kapang yang membuat pertumbuhan dari mikroba dalam air, Ph, RH, temperature, oksigen dan mineral. Selain itu dalam pertumbuhan dan perkembangan mikroba tidak akan terjadi tanpa adanya air (Riyanto, 2010). Kutikula sebagai pelindung pada tanaman tidak ada pada jamur tiram sehingga kemunduran mutu sangat cepat (Martins *et al.*, 2008), serta adanya tingkat kadar air dan juga respirasi yang tinggi oleh karena itu permasalahan dalam distribusi dan pemasaran hasil pertanian tersebut ialah suhu (Akbarirad *et al.*, 2013).

Jamur yang berasal dari genus *Pleurotus* rentan dalam pembusukan pada durasi 1 hari (Apati *et al.*, 2010). Sebab itu jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus* (Jacq) P.Kumm.) harus dilakukan penanganan agar tetap segar dan layak untuk dikonsumsi. Penyimpanan pada suhu rendah 5°C merupakan perlakuan yang dapat dilakukan untuk menyimpan jamur tiram sehingga umur penyimpanan akan lebih lama dibandingkan tanpa penanganan (González-Fandos, 2006; Lee dkk., 2018) selain itu juga dilakukan penanganan menggunakan pengemasan pada jamur tiram (Wrona dkk., 2015). Pengemasan sendiri adalah produk yang dapat menyimpan sebuah makanan terutama sayuran hortikultura sebagai mempertahankan daya umur

simpan yaitu jamur tiram mempengaruhi laju respirasi, sehingga jumlah gas akan jauh berbeda dengan jumlahnya dalam volume ruang (Mutiara Cahya, 2014).

Berdasarkan dari penelitian Zulfika (2018) bahwa peningkatan daya tahan jamur tiram keuntungan dari metode vakum dapat bertahan lama baik daya umur simpannya. Selain itu suhu juga berpengaruh dalam pencegahan akibat kerusakan jamur tiram putih serta dapat membantu melindungi dari gangguan fisik seperti getaran, gesekan dan benturan (Rahmatul Watoni, 2018). Hasil dari penelitian Ayu dan Dian (2012) bahwa adanya perlakuan baik pengemasan dan metode vakum menunjukkan 0,004 N/mm<sup>2</sup> merupakan nilai tekstur (hardness), kemudian 83,15 yaitu Nilai derajat putih, 88% yaitu nilai kadar air, 0,895 yaitu nilai aktivitas air dan 2,47%. yaitu dari nilai susut bobot. Hal ini bahwa tekstur jamur tiram seperti spons membantu menyelamatkan jamur tiram yaitu metode pengemasan vakum terbukti minimnya air di dalam kemasan yang tervakum.

## 1.2 Tujuan

Mengetahui pengaruh metode vakum dan jenis pengemasan terhadap kualitas jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus* (Jacq) P.Kumm.) dalam metode vakum dengan pengemasan plastik *polyethylen* dan *polypropylene* pada suhu rendah (4°C).

## 1.3 Manfaat

Kesegaran jamur tiram mempertahankan daya umur simpan yang mempengaruhi mutu baik kualitas dan kuantitas dengan menggunakan metode vakum dan pengemasan plastik *polyethylen* dan *polypropylene* pada suhu rendah (4°C).

#### 1.4 Hipotesis

1.4.1 Diduga terdapat interaksi antara metode pengemasan dan jenis plastik pengemasan terhadap kualitas jamur tiram.

1.4.2 Diduga perlakuan metode pengemasan mempengaruhi kualitas jamur tiram.

1.4.3 Diduga Jenis plastik pengemasan mempengaruhi kualitas penyimpanan jamur tiram.

