

## **Kadar Air dan Warna Penyedap Alami Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Berdasarkan Perlakuan Awal (*Pre-treatment*)**

Ainun Nadhifah<sup>1</sup>, Yunan Kholifatuddin<sup>2</sup>, Erma Handarsari<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>Program Studi D3 Gizi, <sup>2</sup>Program Studi Teknologi Pangan  
Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Semarang

### **ABSTRAK**

Bumbu penyedap merupakan bahan tambahan pangan yang ditambahkan dengan tujuan untuk meningkatkan *flavor* (*palatability*) dan menutupi kekurangan pada makanan dalam segi rasa. Kandungan glutamat alami yang dimiliki jamur berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan penyedap rasa, salah satunya jamur tiram. Mutu penyedap alami jamur tiram ditentukan oleh formula bahan dan cara produksinya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar air dan warna penyedap alami jamur tiram berdasarkan perlakuan awal.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 6 percobaan perlakuan (*non blanching*, *blanching*, perendaman natrium bisulfit, perendaman asam sitrat, *blanching* + perendaman natrium bisulfit, dan *blanching* + perendaman asam sitrat), dan 3 ulangan pengujian. Uji kadar air dilakukan dengan metode oven AOAC dan analisa warna diukur menggunakan *Colour Reader Konica Minolta CR-10*. Data pengamatan dianalisis menggunakan analisis univariat.

Hasil penelitian didapatkan bahwa perlakuan awal memiliki kecenderungan untuk meningkatkan kadar air. Kadar air untuk semua sampel berdasarkan perlakuan awal memenuhi kriteria mutu pada produk kering yaitu 10 %. Hasil analisis warna menunjukkan adanya peningkatan nilai pada setiap perlakuan namun tidak menunjukkan perbedaan nyata pada warna. Perlakuan dengan menggunakan perendaman natrium bisulfit dan *blanching* menunjukkan adanya peningkatan intensitas kecerahan serta kategori nilai *chroma* yang baik dibandingkan dengan nilai kontrol. Berhadarkan nilai <sup>o</sup>*Hue* pada setiap perlakuan memiliki skema warna yang sama yaitu kuning – merah.

**Kata Kunci :** Jamur tiram, *blanching*, perendaman

## ***Moisture Content and Natural Flavoring Color of Oyster Mushroom (*Pleurotus Ostreatus*) Based on Pre-treatment***

Ainun Nadhifah<sup>1</sup>, Yunan Kholifatuddin<sup>2</sup>, Erma Handarsari<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Nutrition Science Study Program <sup>2</sup>Food Technology Study Program

Faculty of Nursing and Health

University of Muhammadiyah Semarang

### **ABSTRACT**

*Flavoring seasonings are food additives added with the aim of increasing flavor (palatability) and covering up deficiencies in food in terms of taste. The natural glutamate content of mushrooms has the potential to be used as a flavoring ingredient, one of which is oyster mushrooms. The quality of natural flavoring of oyster mushrooms is determined by the formula of the ingredients and the way they are produced. This study aims to determine the water content and natural flavoring of oyster mushrooms based on initial treatment.*

*This study was an experimental study using a Completely Randomized Design with 6 treatment trials (non-blanching, blanching, sodium bisulfite immersion, citric acid immersion, blanching + sodium bisulfite immersion, and blanching + citric acid immersion), and 3 test replications. The moisture content test was performed by the AOAC oven method and color analysis was measured using Konica Minolta CR-10 Color Reader. Observational data were analyzed using univariate analysis.*

*The results showed that the initial treatment had a tendency to increase water content. Moisture content for all samples based on pretreatment meets the quality criteria for dry products that is 10%. The results of the color analysis showed an increase in the value of each treatment but did not show any real difference in color. The treatment using sodium bisulfite immersion and blanching showed an increase in brightness intensity and a good chroma value category compared to the control value. Based on <sup>o</sup>Hue value in each treatment has the same color scheme, namely yellow – red.*

**Keywords:** *Oyster mushroom, blanching, soaking*