

ABSTRAK

Kadar Air dan Warna Penyedap Rasa Alami dari Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Berdasarkan Lama Penyimpanan

Winda Aprilia¹, Yunan Kholifatuddin², Erma Handarsari¹

¹Program Studi D III Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Semarang

²Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Semarang

Jamur tiram dapat diolah dan dimanfaatkan sebagai alternatif penyedap rasa alami pengganti penyedap rasa seperti MSG (*Monosodium Glutamat*). Kandungan asam glutamat yang rendah sodium dan kalium pada jamur tiram memiliki kemiripan rasa seperti pada daging sehingga memberi rasa lezat dan aman untuk dikonsumsi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar air dan warna pada penyedap rasa alami jamur tiram berdasarkan lama penyimpanan.

Penelitian dilaksanakan dengan metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap yang terdiri dari 4 perlakuan (H0, H10, H20, H30) dengan 3 kali pengulangan. Tahapan penelitian ini diawali dengan pembuatan penyedap rasa jamur tiram, pengemasan dengan plastik polypropilen, selanjutnya dilakukan penyimpanan dengan menganalisis kadar air dan warna di setiap perlakuan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kadar air pada sampel penyedap rasa alami dari jamur tiram untuk semua variasi lama penyimpanan selama 30 hari menunjukkan nilai rata-rata kadar air sebesar 8.378% yang berarti memenuhi syarat SNI bubuk rempah nomor 013709-1995 yaitu maksimal 12% maka masih layak untuk dikonsumsi. Warna penyedap rasa alami jamur tiram menunjukkan rata-rata tingkat kecerahan (L) semakin putih selama penyimpanan hari ke 30 yaitu 53.25%.

Kata kunci : Jamur Tiram, kadar air, warna, lama penyimpanan

ABSTRACT

Water Content and Color of Natural Flavoring from Oyster Mushroom (*Pleurotus Ostreatus*) Based On Storage Time

Winda Aprilia¹, Yunan Kholifatuddin², Erma Handarsari¹

¹Nutrition Science Study Program The Faculty of Nursing and Health
University of Muhammadiyah Semarang

²Food Technology Study Program, University of Muhammadiyah Semarang

Oyster mushrooms can be processed and used as an alternative to natural flavoring substitutes for flavorings such as MSG (Monosodium Glutamate). The content of glutamic acid which is low in sodium and potassium in oyster mushrooms has the same taste as in meat so that it gives a delicious taste and is safe for consumption. This study aims to determine the water content and color in the natural flavoring of oyster mushrooms during storage

The study was conducted with an experimental method with a Completely Randomized Design consisting of 4 treatments (H0, H10, H20, H30) with 3 repetitions. The stages of this study began with the manufacture of oyster mushroom flavoring, packaging with polypropylene plastic, then storage carried out by analyzing the water content and color in each treatment.

The results of this study indicate that the water content in the natural flavoring samples of oyster mushrooms for all variations of storage time for 30 days shows the average value of water content of 8.378% which means it meets the requirements of SNI spice powder number 013709-1995 which is a maximum of 12% then still suitable for consumption. The natural flavoring color of oyster mushrooms shows the average level of brightness (L) getting whiter for 30 days of storage which is 53.25%.

Keywords: Oyster Mushroom, water content, color, storage duration