

## BAB I PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) saat ini cukup populer dan banyak digemari oleh masyarakat karena rasanya yang lezat dan juga penuh kandungan gizi, tinggi protein, dan rendah lemak. Jamur tiram putih mempunyai kemampuan meningkatkan metabolisme dan menurunkan kolesterol (Suwito, 2006).

Jamur tiram termasuk bahan pangan yang mudah rusak, seperti jenis sayuran lainnya. Beberapa hari setelah panen, mutu jamur tiram turun dengan cepat sampai tidak layak dikonsumsi. Perubahan mutu jamur tiram antara lain layu, warna menjadi coklat, lunak dan cita rasanya berubah. Di Indonesia pengawetan jamur secara komersial belum banyak dilakukan. Di pasar swalayan, jamur biasanya disimpan pada suhu dingin yaitu 15-20°C. Pada suhu tersebut, jamur hanya dapat bertahan (masih layak dikonsumsi) selama 3-5 hari, meskipun telah dikemas dengan plastik polietilen (Koesnandar, 2005 dalam Hayyuningsih, 2009).

Untuk mengatasi masalah tersebut, diperlukan pengolahan lebih lanjut sehingga umur simpan jamur tiram dapat diperpanjang. Salah satu caranya adalah dengan mengolah jamur tiram menjadi abon jamur tiram. Abon merupakan salah satu produk olahan yang cukup dikenal dan umumnya abon diolah dari daging sapi (Leksono dan Syahrul, 2001). Menurut SNI 01-3707-1995, abon adalah jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres. Prinsip pembuatan abon adalah perebusan daging, penyeratan, pencampuran bumbu, gula merah, garam dan penggorengan minyak sampai kering (Fachruddin, 2003).

Proses penggorengan dapat menimbulkan reaksi *maillard*. Reaksi *maillard* adalah reaksi pencoklatan non enzimatis yang terjadi karena adanya reaksi antara gula pereduksi dengan gugus amin bebas dari asam amino atau protein (Aminin *et al*, 2003). Reaksi *maillard* dalam makanan dapat berfungsi untuk menghasilkan sifat sensorik pangan seperti flavor dan aroma (Prangdimurti *et al*, 2007).

Prabhakar dan Amia (1978) dalam Susilo (2012), menyatakan bahwa pada aw yang tinggi oksidasi lemak berlangsung lebih cepat dari pada aw rendah. Kandungan air bahan pangan mempengaruhi terjadinya perubahan kimia dan menentukan kandungan mikroba pada pangan. Selain kadar air, kerusakan produk pangan juga disebabkan oleh ketengikan akibat terjadinya oksidasi atau hidrolisis komponen bahan pangan. Sudarmadji *et al* (2003), selama penyimpanan produk pangan yang mengandung lemak atau minyak biasanya akan mengalami proses ketengikan. Besarnya angka TBA berhubungan dengan ketengikan oksidatif pada bahan pangan (Suhaedi, 2015).

Jenis kemasan sangat beraneka ragam, salah satu jenis kemasan yang sering digunakan untuk mengemas abon adalah plastik. Penggunaan plastik memiliki keunggulan dibanding kemasan lainnya karena sifatnya yang ringan, transparan, kuat, termoplastis, dan selektif dalam permeabilitasnya terhadap uap air, O<sub>2</sub> dan CO<sub>2</sub> (Nurminah, 2002). Pengaruh lain dari kemasan plastik adalah melindungi produk dari perubahan kadar air karena bahan kemasan dapat menghambat terjadinya penyerapan uap air dari udara (Hafriyanti, 2008).

Menurut Robertson (1993) dalam Johansyah (2014), plastik polipropilen memiliki densitas yang lebih rendah dan memiliki titik lunak lebih tinggi dibandingkan plastik polietilen, permeabilitas gas sedang, tahan terhadap lemak dan bahan kimia. Rochman (2007), menjelaskan bahwa plastik polipropilen lebih kaku, terang dan kuat dibanding plastik polietilen.

Berdasarkan penelitian Wilyana (2015), jenis kemasan plastik berpengaruh dalam mempertahankan kualitas jamur tiram. Hal itu dapat dilihat dari penurunan kadar air dan susut bobot jamur pada plastik PP lebih kecil dari pada plastik PE. Berdasarkan hal di atas penulis melakukan penelitian dengan judul **“Karakteristik Kimia dan Organoleptik Abon Jamur Tiram Berdasarkan Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan”**.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan masalah penelitian ini adalah apakah terdapat pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap karakteristik kimia dan organoleptik abon jamur tiram?

### **C. Hipotesis Penelitian**

Hipotesis dalam penelitian ini adalah ada pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap karakteristik kimia dan organoleptik abon jamur tiram.

### **D. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan umum

Mengetahui pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap karakteristik kimia dan organoleptik abon jamur tiram.

#### 2. Tujuan khusus

- a. Mengevaluasi pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap kadar TBA abon jamur tiram.
- b. Mengevaluasi pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap kadar air abon jamur tiram.
- c. Mengevaluasi pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap sifat organoleptik abon jamur tiram.

### **E. Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

#### 1. Bagi Masyarakat

Memanfaatkan jamur tiram agar memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi, memberikan pengetahuan tentang variasi pengolahan abon jamur tiram, dan menjadi acuan untuk pengusaha dalam memilih kemasan abon jamur tiram.

#### 2. Bagi IPTEK

Sebagai pendukung ilmu pengetahuan dalam pembuatan abon jamur tiram dan memberikan pengetahuan mengenai lama simpan abon jamur tiram berdasarkan jenis kemasan.