

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) saat ini cukup populer dan banyak digemari oleh masyarakat karena rasanya yang lezat dan juga penuh kandungan nutrisi, tinggi protein, dan rendah lemak. Jamur tiram juga sangat baik dikonsumsi terutama bagi mereka yang ingin menurunkan berat badan karena memiliki kandungan serat pangan yang tinggi sehingga baik untuk kesehatan pencernaan. Selain serat, setiap 100 gram 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 (Suwito, 2006).

Daya simpan jamur tiram putih terbilang mudah sekali rusak setelah dipanen jamur tiram menjadi mudah berubah warna dan keriput. Seperti dikemukakan oleh Arianto dkk (2009), jamur tiram memiliki umur simpan yang pendek atau cepat mengalami kerusakan. Menurut Achyadi dkk (2004), hal ini disebabkan jamur tiram memiliki kandungan kadar air yang cukup tinggi yaitu 86,6%. Kadar air yang tinggi dapat mempengaruhi daya tahan pangan terhadap serangan mikroorganisme. Dimana semakin tinggi kadar air bebas yang terkandung dalam bahan pangan, maka semakin cepat rusak bahan pangan tersebut karena aktivitas mikroorganisme. Jamur yang disimpan dalam kardus terbuka akan bertahan dalam waktu 2-3 hari tetapi setelah itu akan mengalami perubahan fisik yaitu layu, mengeluarkan lendir dan jika terlalu basah akan berubah menjadi gelap. Jamur akan lebih lama jika disimpan dalam keadaan kering (Sumoprastowo,2000)

Untuk menghambat aktivitas mikroorganisme dalam jamur dapat dilakukan dengan cara menurunkan kadar air melalui proses pengeringan. Pengeringan merupakan salah satu cara untuk mengawetkan bahan pangan yang mudah rusak atau busuk pada kondisi penyimpanan sebelum digunakan (Muchtadi *et al.* 1995). Cara tersebut mampu mengurangi kandungan air bahan, sehingga dapat menghambat pertumbuhan mikroba maupun reaksi yang tidak diinginkan (Chung & Chang 1982, Gogus & Maskan 1998, Trisusanto 1974).

Berbeda dengan pengering konvensional, pengering dengan menggunakan oven selain mudah digunakan dan mudah didapatkan di pasaran, oven juga memiliki kelebihan, diantaranya, produk yang dihasilkan akan lebih higienis karena dalam prosesnya alat pengering oven memiliki ruang termal yang terisolasi sehingga proses pencemaran dari lingkungan luar bisa dihindari, selain itu juga suhu dan kondisi operasi pengeringan dapat diatur, sehingga kondisi cuaca tidak berpengaruh terhadap proses pengeringan menggunakan alat pengering oven.

Sebelumnya telah dilakukan beberapa penelitian yang melakukan pengeringan terhadap jamur tiram putih dengan berbagai metode. Oleh karena itu, kali ini peneliti akan melakukan pengeringan jamur putih dengan menggunakan alat pengering oven serta menggunakan variabel humidity dan waktu pengeringan guna mengetahui pengaruhnya terhadap laju pengeringan jamur tiram putih.

1.2 Perumusan Masalah

1.2.1 Bagaimana pengaruh waktu pengeringan dan humidity terhadap laju pengeringan jamur tiram putih?

1.2.2 Bagaimana cara menghitung humidity dan laju pengeringan jamur tiram putih pada alat pengering oven?