

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Jamur tiram putih merupakan salah satu komoditas yang mempunyai prospek sangat baik untuk dikembangkan di Indonesia, baik untuk pasar dalam negeri maupun luar negeri. Di Indonesia, jamur telah banyak dibudidayakan, salah satunya adalah jamur tiram. Selain mengandung nilai protein dan gizi yang tinggi, jamur dapat dikonsumsi seutuhnya baik batang buah ataupun bagian dari tudung jamur. Oleh sebab itu jamur tiram putih mempunyai prospek yang cukup baik untuk dikembangkan serta untuk memenuhi kebutuhan pasar.

Komoditas hasil pertanian khususnya jamur tiram putih merupakan komoditas yang akan cepat layu atau membusuk, apabila disimpan tanpa penanganan yang sesuai dan tepat. Penanganan tersebut harus dilakukan segera setelah panen agar tidak mendatangkan kerugian, dan pada umumnya kerugian yang ditimbulkan karena jamur merupakan salah satu produk hortikultura yang masih tetap hidup dan meneruskan proses metabolisme serta respirasi setelah panen. Untuk jamur tiram segar yang tidak diberi perlakuan atau hanya dibiarkan dalam suhu ruang, hanya mampu bertahan satu hingga dua hari lalu jamur akan mengalami kerusakan dan menjadi tidak layak untuk dikonsumsi. Penyimpanan dalam kemasan merupakan salah satu penanganan pasca panen untuk mempertahankan umur simpan jamur tiram agar tahan lama. Sebelumnya telah dilakukan penelitian

untuk jenis pengemas yang sesuai bagi produk sayuran oleh Mareta dan Nur (2011). Penelitian tersebut menyatakan bahwa plastik yang sesuai untuk produk hasil pertanian berlaju respirasi tinggi adalah plastik yang memiliki permeabilitas tinggi. Hal itu karena bahan kemasan dan kemasan plastik mudah ditembus oleh gas-gas seperti O<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, dan lainnya serta uap air. Tipe dan jenis plastier, kelembaban udara dan suhu, tipe dan kualitas bahan pelapis (*coating material*) serta tingkat kristalisasi bahan sangat mempengaruhi kemudahan beberapa jenis gas untuk menembus bahan kemasan dan kemasan plastik. Semakin besar laju permeabilitas bahan maka semakin besar pula laju perpindahan uap airnya yang dapat melewati permukaan bahan pengemas. Dari hasil penelitian tersebut diketahui bahwa permeabilitas plastik *polypropylene* lebih tinggi dibandingkan plastik *polyethylene*, demikian pula dengan konstanta permeabilitasnya. Volume ruang pada kemasan memungkinkan untuk mempengaruhi laju respirasi produk yang disimpan, hal ini karena jumlah gas yang tersedia dalam kemasan akan berbeda jumlahnya apabila volume ruang saat penyimpanan berbeda antara satu kemasan dengan kemasan lainnya.

Maulana (2005) telah melakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui umur simpan jamur tiram segar menggunakan beberapa jenis bahan pengemas, dan hasil penelitian tersebut menyatakan bahwa plastik jenis *Polypropylene* sebagai bahan kemasan dapat mempertahankan mutu dan kesegaran jamur tiram putih dari pada jenis plastik *Low density polyethylene* (LDPE) atau *High density polyethylene* (HDPE). Pada kondisi ruang (suhu  $\pm 28^{\circ}\text{C}$ ) hanya dapat bertahan 4-6 jam kemudian layu selanjutnya terjadi perubahan warna menjadi kuning-kecoklatan, tekstur, aroma, dan flavor pun mengalami perubahan, hingga akhirnya

mengering atau membusuk. Penyimpanan pada suhu rendah memiliki kontribusi yang nyata terhadap umur simpan jamur tiram putih segar, hal tersebut diperkuat dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Witoyo (2001). Dari penelitian tersebut disimpulkan bila penyimpanan dalam suhu rendah dapat mempertahankan umur simpan jamur  $\pm$  selama 14 hari. Berdasarkan hal-hal tersebut maka penelitian ini dilaksanakan guna mengkaji laju penurunan mutu dan umur simpan jamur tiram putih segar dalam kemasan plastik *polypropylene* pada suhu ruang dan suhu rendah.

### **B. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengkaji serta mengetahui laju penurunan mutu dan umur simpan jamur tiram putih segar dalam kemasan plastik *polypropylene* pada suhu ruang dan suhu rendah selama penyimpanan.

### **C. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai acuan dalam upaya mempertahankan mutu dan menambah umur simpan jamur tiram putih.