

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jamur dalam sejarah telah dikenal sebagai makanan sejak 3000 tahun yang lalu, dimana jamur menjadi makanan khusus masyarakat zaman dinasti Cho yang kemudian berkembang menjadi makanan spesial bagi masyarakat umum karena rasanya yang enak. Di Indonesia jamur mulai masuk tahun 1970 (Cessari, Susilo, & Sumarlan, 2014).

Jamur merupakan bahan pangan yang mulai banyak diminati oleh masyarakat, disamping harganya yang murah juga memiliki cita rasa yang khas, tekstur yang kenyal dan kandungan gizi yang tinggi. Salah satu jenis jamur yang banyak diminati oleh masyarakat adalah jamur merang. Indonesia kaya akan sumber bahan pangan berprotein tinggi seperti jamur merang (Pranata, Londut Donny., 2016).

Jamur merang (*Volvarella volvaceae*) adalah makanan dengan nilai gizi cukup tinggi, juga mempunyai rasa yang lezat. Kadar protein, jamur merang lebih tinggi dibandingkan dengan beberapa jenis sayuran dan buah-buahan lainnya (Diniyah, Nafi, & Fachirah, 2015). Menurut hasil Statistik (2014) produksi jamur di Indonesia yaitu sekitar 37.410 Ton dengan rata-rata hasil 63,84 Ton/Ha. Sinaga (2009) menyatakan bahwa hingga kini sudah semakin banyak orang mengetahui nilai gizi jamur merang, salah satunya memiliki kandungan serat yang tinggi (Pranata, Londut Donny., 2016). Menurut data (FAO stat, 2015 dalam Irawati, 2017) kebutuhan jamur merang di Indonesia pada tahun 2007 adalah 48,247 ton per tahun, tahun 2008 produksi jamur 61,349 ton per tahun, dan tahun 2009 mencapai 63.000 ton per tahun.

Budidaya jamur merang di Indonesia relatif baru dibandingkan dengan Negara Cina, Taiwan, Jepang, Prancis, Italia, dan Amerika. Indonesia memiliki iklim dengan kelembaban udara tinggi yang ideal untuk pertumbuhan jamur merang. Selain itu, bahan baku untuk budidaya jamur merang sebagian besar berasal dari limbah pertanian, perkebunan, peternakan, dan kehutanan yang jumlahnya sangat melimpah (Riduwan, Hariyono, & Nawawi, 2013).

Jamur merang memiliki rasa yang lezat dan tekstur yang kenyal dan Memiliki kandungan gizinya, dalam 100 gram bahan segar jamur merang mengandung 90% lebih air. Kandungan protein sebesar 3,5 g, kalori 128 kkal, lemak 0,8 g, mineral kalsium (Ca) 53 mg, dan fosfor 224 mg. Selain itu, jamur merang juga mengandung sejumlah vitamin, seperti vitamin B, B12, dan C, serta beberapa jenis mineral (Na, Ca, Mg, Cu, Zn dan Fe). Gizi esensial penunjang juga dimiliki jamur merang, di antaranya asam lemak dan asam amino (Suharjo, 2010).

Jamur merang (*Volvariella volvaceae*) mudah budidayanya sehingga mempunyai potensi yang besar untuk dikembangkan. Pemanfaatan jamur merang masih terbatas yaitu untuk pelengkap sayur dan dibuat makanan ringan (keripik dan krispi). Jamur merang mengandung protein cukup tinggi 17,01 % (db) dengan kadar air 81%, komposisi asam amino lengkap dengan proporsi asam glutamat dan asam aspartat tertinggi dibandingkan jenis asam amino yang lain (Drogba et al., 2012). Proporsi asam glutamat (10-35 %) dan asam aspartat (10-11,6 %) dari total protein, tergantung umur pemanenan jamur. (Praptiningsih, Palupi, Lindriati, & Wahyudi, 2017)

Jamur merang termasuk golongan sayuran yang memiliki kandungan serat tinggi sehingga baik untuk kesehatan. Kecukupan akan serat makanan yang dikonsumsi dapat melancarkan pencernaan dan memudahkan buang air besar, mencegah penyakit jantung koroner dan diabetes. Andoko (2008) menyatakan bahwa jamur merang berkhasiat untuk menurunkan darah tinggi. Jamur merang merupakan sumber protein dan mineral yang baik dengan kandungan kalium dan fosfor tinggi sedangkan kandungan lemaknya rendah. Sinaga (2007) menjelaskan bahwa jamur merang juga mengandung bermacam-macam vitamin seperti kandungan riboflavin dan tiamin yang cukup tinggi kecuali vitamin A. (Purwanto, Ali, & Herawati, 2015)

Hasil panen jamur merang memerlukan penanganan pasca panen yang serius dan sebaiknya segera di pasarkan. Hal ini disebabkan daya tahan jamur merang yang tidak lama karena jamur merang tergolong komoditi yang mempunyai laju respirasi yang sangat tinggi dan sangat mudah mengalami kerusakan dibandingkan komoditi lainnya. Kerusakan – kerusakan yang terjadi

setelah jamur merang dipanen umumnya disebabkan oleh kerusakan fisiologi, kimia, dan mikrobiologis. Pada suhu kamar jamur merang hanya bertahan 1-2 hari (Cessari et al., 2014).

Pengeringan adalah proses pengurangan kandungan air suatu bahan hingga mencapai jumlah tertentu. Tujuan pengeringan adalah mengurangi kadar air pada bahan sampai batas di mana perkembangan mikroorganisme yang dapat menyebabkan pembusukan tersebut (Lidiasari, Syafutri, & Syaiful, 2006).

Faktor yang mempengaruhi proses pengeringan diantaranya yaitu faktor yang berhubungan dengan udara pengering dan faktor yang berhubungan dengan sifat bahan yang dikeringkan. Faktor-faktor pertama adalah suhu, kecepatan volumetric, aliran udara pengering dan kelembaban udara. Faktor-faktor yang kedua adalah ukuran bahan, kadar air awal dan tekanan parsial di dalam bahan (Nuraeni, 2017).

Makin tinggi suhu dan kecepatan aliran udara pengering makin cepat pula proses pengeringan berlangsung. Menurut Bakker Arkema (1992) pengeringan bahan hasil pertanian menggunakan aliran udara pengering yang baik adalah yaitu 45°C sampai 75°C . Pengeringan pada suhu dibawah 45°C mikroba yang merusak produk masih hidup, sehingga daya awet dan mutu produk rendah. Namun, pada suhu udara pengering diatas 75°C menyebabkan struktur kimiawi dan fisik produk rusak, karena perpindahan panas dan massa air yang berdampak perubahan struktur sel (Taufiq, 2004).

Proses pengeringan akan menyebabkan kandungan air dalam bahan pangan selama proses pengolahan berkurang. Potongan jamur yang telah kering sempurna akan mempermudah proses penggilingan dan pengayakan sehingga menghasilkan rendemen yang tinggi (Winarno, 1997).

Berdasarkan latar belakang diatas, penelitian ini akan menyajikan telaah literatur mengenai pengaruh suhu pengeringan terhadap mutu tepung jamur merang. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dibuat perumusan masalah penelitian ini yaitu, “Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Merang”

1.3 Tujuan Studi Literature

1.3.1 Tujuan Umum

Studi Literature ini bertujuan untuk menelaah tentang pengaruh suhu pengeringan terhadap mutu tepung jamur merang

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui pengaruh suhu pengeringan terhadap kadar air dari tepung jamur merang
2. Mengetahui pengaruh suhu pengeringan terhadap kadar protein dari tepung jamur merang
3. Mengetahui pengaruh suhu pengeringan terhadap kadar karbohidrat dari tepung jamur merang
4. Mengetahui pengaruh suhu pengeringan terhadap kadar lemak dari tepung jamur merang
5. Mengetahui pengaruh suhu pengeringan terhadap kadar abu dari tepung jamur merang

1.4 Manfaat

1.4.1 Bagi Penulis

Diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan penulis dalam mengetahui pengaruh suhu pengeringan terhadap mutu tepung jamur merang.

1.4.2 Bagi Masyarakat

Diharapkan dapat memberikan informasi dalam memanfaatkan bentuk lain dari jamur dan meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai manfaat jamur merang sebagai bahan utama tepung jamur merang dan memperpanjang umur daya simpan jamur merang.

1.4.3 Bagi Jurusan Gizi

Dapat menambah informasi tentang pengaruh suhu pengeringan terhadap mutu tepung jamur merang sehingga dapat digunakan untuk bacaan/ referensi di perpustakaan.