

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu golongan komoditi jamur yang banyak diminati oleh masyarakat karena rasanya yang lezat, harganya yang relatif murah dan mudah didapat. Jamur tiram juga mengandung protein yang cukup tinggi (sekitar 10,5–30,4%), beberapa vitamin dan mineral (seperti riboflavin, thiamin, kalsium, dan fosfor), serta kaya akan serat sehingga baik bagi kesehatan pencernaan dan para pelaku diet (Sumarmi, 2006).

Salah satu keunggulan jamur tiram adalah kandungan asam glutamatnya yang tinggi (sekitar 21,70 mg/g berat kering) (Widyastuti dkk, 2015) sehingga memberikan rasa yang gurih (umami) dan sedap. Maka dari itu, jamur tiram dapat diolah menjadi tepung jamur sebagai bumbu penyedap rasa alami. Keunggulan pengolahan tepung jamur tiram sebagai penyedap rasa adalah pengganti kaldu berbau hewani bagi para vegetarian dan tinggi nutrisi serta serat. Jamur tiram juga tergolong bahan pangan yang mudah rusak (*perishable*) karena kandungan nutrisi dan kadar airnya yang tinggi sehingga penepungan dapat memperpanjang umur simpannya.

Untuk dapat diolah menjadi tepung, jamur tiram harus dihancurkan terlebih dahulu dengan *food processor* agar menjadi bubur jamur, lalu dikeringkan menggunakan *cabinet dryer* dengan suhu 70°C selama 7 jam. Setelah itu jamur tiram dihancurkan menggunakan *grinder* dan diayak dengan ayakan 45 *mesh*. Pengeringan bubur jamur tersebut membutuhkan waktu pengeringan yang lama karena tinggi kadar air, selain itu air dalam jamur juga terikat oleh protein dan serat sehingga membuatnya susah untuk

diuapkan. Akibatnya, pengeringan yang lama tersebut dapat merusak rasa serta membuat warna tepung jamur tiram menjadi coklat karena reaksi Maillard yang berlebihan. Hal ini dapat menurunkan kualitas organoleptik dari tepung jamur tiram. Untuk mengatasi waktu pengeringan yang lama, maka perlu ditambahkan pati untuk mempersempit pengeringan. Pati dapat mengikat air dalam jamur karena mempunyai banyak gugus hidroksil. Air tersebut terikat oleh ikatan hidrogen dari pati dan membuatnya lebih mudah diuapkan karena ikatan hidrogen tergolong ikatan yang lemah (DeMan, 2013). Salah satu jenis pati yang dapat digunakan untuk fungsi tersebut adalah maizena.

Pada penelitian ini, proporsi maizena yang digunakan sebesar 2,5%; 5%; 7,5%; 10%; 12,5%; dan 15% dari total berat bubur jamur (b/b). Alasan penggunaan maizena tidak lebih dari 15% karena mengakibatkan peningkatan viskositas larutan apabila tepung jamur tiram dilarutkan di dalam air sehingga kurang disukai oleh konsumen. Sedangkan penggunaan dibawah 2,5% menyebabkan partikel jamur kurang menyatu apabila dilarutkan di dalam air sehingga terdapat banyak endapan. Oleh karena itu pada penelitian ini akan diteliti pengaruh konsentrasi maizena terhadap sifat fisikokimia tepung jamur tiram.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh konsentrasi maizena terhadap sifat fisikokimia tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*)?

1.3. Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh konsentrasi maizena terhadap sifat fisikokimia tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*)

1.4. Manfaat Penelitian

Meningkatkan jenis olahan jamur tiram dan memberikan peluang usaha bagi masyarakat tentang tepung jamur tiram sebagai penyedap rasa alami.