

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Budidaya jamur telah dikenal luas di Indonesia, terutama karena iklim tropis yang panas dan kelembaban tinggi di negara ini sangat mendukung pertumbuhannya, sehingga berbagai jenis jamur dapat tumbuh dengan optimal. Budidaya jamur tergolong relatif mudah dan murah, karena proses produksinya dapat dilakukan dengan menggunakan media serbuk gergaji sebagai bahan baku utama yang tersedia melimpah di Indonesia menurut Supriyatna *et al.*, (2021). Jamur tiram putih menjadi salah satu komoditas jamur yang paling banyak digemari karena tingkat kebutuhannya sangat besar, mencapai sekitar 47.753 ton pada tahun 2020. Selain jamur tiram, jamur kuping juga dibudidayakan menggunakan serbuk gergaji sebagai bahan baku utama, karena serbuk gergaji memiliki kandungan hemiselulosa, selulosa dan lignin yang cukup banyak. Produktivitas dari jamur kuping yaitu 200-300 gr jamur kuping segar yang dihasilkan dari 1 kg media produksi menurut Hadiyanti *et al.*, (2020). Permintaan tinggi terhadap jamur ini umumnya berasal dari berbagai sektor, seperti industri kuliner jamur krispi, pasar tradisional, hotel, dan restoran yang terus membutuhkan pasokan dalam jumlah besar (Kurniawan *et al.*, 2025).

Keunggulan dari budidaya jamur tiram dan jamur kuping adalah tidak memerlukan lahan yang luas, modal usaha relatif kecil, proses budidaya mudah, dan siklus panen yang cepat menurut Riski *et al.*, (2021). Jamur tiram juga menjadi pilihan yang sehat karena merupakan sumber pangan organik yang bebas dari pestisida, kandungan gizi jamur tiram yaitu karbohidrat dan protein yang sangat dibutuhkan bagi kesehatan menurut Supriyatna *et al.*, (2021). Jamur kuping memiliki kandungan gizi seperti protein, lemak, karbohidrat, vitamin, dan mineral seperti Ca, K, P, Na, serta Fe (Hadiyanti *et al.*, 2020).

Kelemahan produk jamur pascapanen adalah jamur yang segar tidak bertahan lama dalam suhu ruang sehingga perlu penanganan untuk memperpanjang kesegarannya, jamur yang disimpan pada suhu ruang hanya bertahan 1-2 hari.

Usaha yang bisa dilakukan untuk menangani masalah ini dengan melakukan pengemasan dan disimpan disuhu rendah (Aftukha *et al*, 2021).

Cara paling efektif untuk mempertahankan kesegaran jamur adalah pengemasan, untuk menjaga jamur dari kerusakan setelah panen karena laju respirasi yang tinggi. Oleh karena itu, pemilihan bahan kemasan yang tepat sangat penting untuk menjaga kualitas dan memperpanjang umur simpan jamur. Kemasan yang biasa digunakan untuk mengemas jamur antara lain plastik PE, plastik PP dan plastik *wrap*. Konsep kemasan yang akan digunakan adalah menggunakan kombinasi kemasan dengan disimpan disuhu rendah (Kadir Basha *et al.*, 2022).

Parameter seperti susut bobot, kadar air, tekstur, dan warna dipilih karena merupakan indikator paling cepat dan paling menggambarkan mutu jamur. Selain itu parameter tersebut juga mudah diukur dengan metode sederhana menggunakan peralatan laboratorium dasar (Aftukha *et al*, 2021).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh jenis kemasan terhadap kualitas warna, tekstur, susut bobot, dan kadar air pada jamur kuping ?
2. Bagaimana pengaruh suhu terhadap kualitas jamur kuping selama penyimpanan di lemari pendingin ?

1.3 Cakupan dan Batasan Masalah

Cakupan ini meliputi analisis bahan kemasan terhadap kualitas jamur kuping, dengan fokus pada kemasan berbahan *styrofoam* dan plastik *wrap*, plastik PE (*Polyethylene*), dan plastik PP (*Polypropylene*) serta pengaruhnya terhadap warna, susut bobot, tekstur, dan kadar air. Batasan penelitian ini terbatas pada analisis kemasan jamur kuping segar yang dilakukan di lab IPA Terpadu UNU Purwokerto, tanpa mencakup faktor-faktor lain seperti metode budidaya atau distribusi produk.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian antara lain :

1. Menganalisis pengaruh jenis kemasan terhadap kualitas warna, tekstur, susut bobot, dan kadar air pada jamur kuping selama penyimpanan.
2. Menganalisis suhu terhadap kualitas jamur kuping selama penyimpanan di lemari pendingin.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian antara lain :

1. Menjadi sumber informasi tentang jenis kemasan pada jamur kuping.
2. Menjadi referensi tentang teknik penyimpanan jamur kuping segar berdasarkan parameter kualitas dan umur simpan.

