

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Jamur Kuping

Jamur kuping (*Auricularia auricula-judae*) merupakan salah satu jenis jamur konsumsi yang banyak dibudidayakan dan digemari masyarakat karena teksturnya yang kenyal, rasanya yang netral, serta kandungan gizinya yang tinggi. Jamur ini dikenal dengan bentuknya yang menyerupai daun telinga manusia dan berwarna coklat kehitaman. Dalam kondisi segar, jamur kuping memiliki kadar air yang tinggi, yaitu sekitar 85–90%, sehingga mudah mengalami penyusutan, pelayuan, dan kerusakan apabila tidak ditangani dengan baik setelah panen (Widyastuti *et al*, 2021)

Kandungan gizi jamur kuping meliputi protein, serat kasar, lemak, abu, serta berbagai mineral seperti kalsium, fosfor, dan zat besi. Selain itu, jamur ini juga mengandung senyawa bioaktif seperti polisakarida dan β -glukan yang bermanfaat bagi kesehatan, misalnya dalam menurunkan kadar kolesterol dan meningkatkan sistem imun tubuh menurut Edi, (2020). Karena kandungan gizinya yang mudah rusak, penanganan pascapanen yang tepat sangat dibutuhkan untuk menjaga kualitas jamur kuping segar.



Gambar 2.1 Jamur Kuping

Sumber : <https://share.google/images/UQMbPBEzd0wIBugpf>

2.2 Plastik Wrap dengan Styrofoam

Styrofoam adalah bahan material dengan berat jenis rendah yang terbuat dari *polistirena*, sering disebut juga gabus putih. *Styrofoam* dapat menjaga suhu dalam kemasan tetap stabil, serta memiliki daya serap kelembapan yang cukup efektif. Namun *styrofoam* sering menjadi limbah industri dan rumah tangga. Masalah utama dari *styrofoam* adalah sifatnya yang tidak dapat membusuk dan sulit terurai di alam, sehingga menjadi masalah lingkungan. Plastik *wrap* adalah bahan kemasan fleksibel yang sering digunakan untuk membungkus produk pangan, termasuk jamur tiram. Plastik *wrap* memiliki keunggulan dalam mempertahankan kelembapan sehingga kualitas jamur kuping tetap terjaga. Plastik *wrap* dapat mengurangi penguapan air dari dalam kemasan yang dapat mempercepat proses dehidrasi pada jamur kuping, yang menyebabkan produk menjadi kering dan kehilangan tekstur serta rasa (Kurniasari *et al.*, 2021)



Gambar 2.2 Plastik wrap

Sumber : <https://share.google/images/WaRKlJSAzUupl0JPu>



Gambar 2.3 Styrofoam

Sumber : <https://share.google/images/9QI2GI9hr05jRROWH>

2.3 Plastik PE (*Polyethylene*)

Plastik PE memiliki sifat fleksibel dan kemampuan tertentu terhadap gas dan uap air, bisa mempengaruhi respirasi dan kehilangan air jamur, sehingga bisa memperpanjang umur simpan bila dijalankan dengan baik dalam kombinasi kemasan dengan suhu penyimpanan (Basha *et al.*, 2022)



Gambar 2.4 Plastik PE

Sumber : <https://share.google/images/zAeBN5r5xF2qMEyC>

2.4 Plastik PP (*Polypropylene*)

Plastik PP (*Polypropylene*) memiliki struktur yang lebih kaku dan transparansi yang lebih tinggi dibandingkan PE. Plastik PP memiliki ketahanan yang lebih baik terhadap suhu tinggi dan daya tembus uap air yang lebih rendah, sehingga sering digunakan untuk kemasan produk yang memerlukan perlindungan lebih terhadap kontaminasi dari luar. Namun, dalam konteks jamur segar, PP digunakan bila diperlukan kemasan yang lebih kaku atau bentuk wadah yang bisa menopang bentuk produk tanpa merusak tekstur jamur (Bellettini *et al.*, 2019)



Gambar 2.5 Plastik PP

Sumber : <https://share.google/images/kMsg7IJ7Lc71dU8mH>

2.5 Warna

Warna merupakan parameter penting dalam penilaian mutu pascapanen jamur, karena perubahan warna sering menjadi indikator terjadinya penurunan mutu akibat proses respirasi selama penyimpanan. Kombinasi antara jenis kemasan dan suhu penyimpanan mempengaruhi perubahan warna selama penyimpanan menurut Basha et al., (2022). Warna jamur kuping berwarna coklat muda sampai kemerahan, permukaan atasnya agak mengkilap berurat dan tubuh buahnya berlekuk-lekuk selebar 3-8cm (Hadiyanti *et al.*, 2020)

2.6 Susut Bobot

Susut bobot yang terjadi pada jamur kuping karena kandungan air yang menguap selama penyimpanan. Faktor yang mempengaruhi susut bobot yaitu suhu, kelembapan dan proses dehidrasi. Dampak pada jamur kuping adalah terjadinya susut bobot hingga 50% dalam sehari dengan penyimpanan tanpa kemasan (Aftukha *et al.*, 2021).

2.7 Kadar Air

Faktor yang dapat mempengaruhi kualitas jamur adalah kadar air menurut Hardiyanto et al., (2022). Kadar air yang tinggi pada jamur dapat mempercepat proses laju respirasi yang menyebabkan jamur mudah mengalami kerusakan fisik. Kadar air pada jamur umumnya sekitar 85-95%, kadar air yang tinggi dapat membuat jamur cepat mengalami kerusakan bila tidak disimpan dengan benar, karena kelembapan yang tinggi pada jamur dapat memudahkan pertumbuhan bakteri dan kerusakan jamur (Hadiyanti *et al.*, 2020).

2.8 Prinsip Pengemasan

Salah satu tahap penting dalam penanganan pascapanen adalah pengemasan untuk mempertahankan jamur dan umur simpan jamur. Kemasan yang digunakan adalah bahan kemasan PE, PP, dan plastik *wrap* dengan *styrofoam*. Selain itu prinsip lain yang perlu diperhatikan adalah pengendalian suhu penyimpanan, pengemasan akan efektif jika disimpan pada suhu rendah (5–10 °C) karena penyimpanan tanpa pendinginan akan mempercepat respirasi dan mengurangi efektivitas kemasan (Aftuka *et al.*, 2021)