

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jamur *Lingzhi* (*Ganoderma Lucidum*) merupakan jamur yang tidak bisa dikonsumsi langsung dikarenakan teksturnya yang keras, rasanya yang pahit dan memiliki kandungan senyawa aktif seperti *polisakarida* dan *triterpenoid*. Sehingga jamur ini lebih dikenal sebagai jamur obat (*medicinal mushroom*) karena, bermanfaat untuk meningkatkan imun dan melindungi tubuh dari penyakit. Jamur ini tumbuh di batang kayu mati dan banyak ditemukan di berbagai daerah Indonesia. Meski belum banyak dibudidayakan, *lingzhi* memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai bahan suplemen dan obat herbal alami (Moutia et al., 2024).

Jamur *lingzhi* merupakan jamur yang memiliki banyak manfaat. Namun, jamur ini memiliki kelemahan utama yaitu tingginya kadar air, mencapai 85-90%, sehingga sangat rentan terhadap kerusakan biologis seperti pembusukan, pertumbuhan mikroorganisme, dan degradasi senyawa aktif. Kondisi suhu dan kelembaban ruang jamur yang tidak dikendalikan, maka hanya mampu bertahan selama 1-2 hari setelah dipanen. Oleh karena itu, penanganan pasca panen seperti pengeringan menjadi sangat penting untuk memperpanjang masa simpan sekaligus mempertahankan kualitas produk (Demiray, 2019).

Pengeringan merupakan metode pengawetan umum yang bertujuan mengurangi kadar air hingga tingkat yang menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan aktivitas enzim, sehingga meningkatkan stabilitas dan memperpanjang umur simpan jamur. Metode pengeringan yang umum digunakan adalah pengeringan menggunakan matahari dan oven. Pengeringan dengan sinar matahari memiliki kelebihan berupa biaya yang rendah dan mudah diterapkan. Sementara itu, pengeringan menggunakan oven mampu memberikan suhu yang lebih terkontrol sehingga proses pengeringan berlangsung lebih konstan dan relatif lebih cepat. Perbedaan karakteristik kedua metode tersebut diduga dapat mempengaruhi mutu produk yang dihasilkan.

Selain metode pengeringan, lama pengeringan juga merupakan faktor penting yang menentukan kualitas produk. Semakin lama proses pengeringan berlangsung, semakin banyak air yang diuapkan dari bahan sehingga dapat mempengaruhi susut bobot, kadar air, warna, dan tekstur. Oleh karena itu, pada penelitian ini digunakan variasi waktu pengeringan selama 8, 16, 24 jam untuk mengetahui pengaruh lama pengeringan terhadap karakteristik jamur *lingzhi* dalam menghasilkan produk dengan mutu yang baik.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh metode pengeringan menggunakan oven dan matahari terhadap susut bobot jamur *lingzhi*?
2. Bagaimana pengaruh metode pengeringan menggunakan oven dan matahari terhadap kadar air jamur *lingzhi*?
3. Bagaimana pengaruh metode pengeringan menggunakan oven dan matahari terhadap karakter warna jamur *lingzhi*?
4. Bagaimana pengaruh metode pengeringan menggunakan oven dan matahari terhadap tekstur jamur *lingzhi*?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengevaluasi pengaruh metode pengeringan menggunakan oven dan matahari terhadap susut bobot jamur *lingzhi*.
2. Mengevaluasi pengaruh metode pengeringan menggunakan oven dan matahari terhadap kadar air jamur *lingzhi*.
3. Mengevaluasi pengaruh metode pengeringan menggunakan oven dan matahari terhadap karakter warna jamur *lingzhi*.
4. Mengevaluasi pengaruh metode pengeringan menggunakan oven dan matahari terhadap tekstur jamur *lingzhi*.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat pada penelitian ini adalah:

1. Menambah wawasan dan literatur ilmiah mengenai metode pengeringan terhadap kualitas pengeringan jamur *lingzhi*.
2. Memberikan dasar ilmiah dalam pemilihan metode pengeringan yang tepat untuk mempertahankan mutu dan kualitas jamur *lingzhi*.

1.5. Cakupan Masalah

Cakupan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Penelitian ini difokuskan pada pengaruh metode pengeringan oven dan matahari terhadap kualitas jamur *lingzhi*.
2. Parameter yang diamati meliputi susut bobot, kadar air, warna, dan tekstur selama proses pengeringan berlangsung.