



**KAJIAN JENIS KEMASAN DAN SUHU PENYIMPANAN
TERHADAP MUTU JAMUR TIRAM (*Pleurotus, sp*) KERING.**

SKRIPSI

Oleh
Rizqi Amalia Hapsari
NIM 081710201046

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
2014**

PENGESAHAN


Skripsi berjudul “Kajian Jenis Kemasan Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Jamur Tiram (*Pleorotus, Sp*) Kering” telah diuji dan disahkan pada:

Hari, tanggal : Senin, 20 Januari 2014

tempat : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember

Tim Penguji:

Ketua,



Ir. Setiyo Harri, MS.
NIP 195309241983031001

Anggota I,



Niken Widya P., S.TP, M.Sc.
NIP 197802052003122001

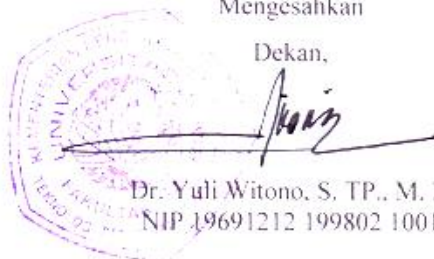
Anggota II,



Bayu Taruna W. P., S.TP., M.Eng.
NIP 198410082008121002

Mengesahkan

Dekan,



Dr. Yuli Witono, S. TP., M. P.
NIP 19691212 199802 1001

RINGKASAN

Kajian Jenis Kemasan Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Jamur Tiram (*Pleurotus, Sp*) Kering; Rizqi Amalia Hapsari, 081710201046; 2014: 74 halaman; Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

Jamur tiram putih (*Pleurotus, sp*) saat ini cukup populer dan banyak digemari masyarakat, selain lezat rasanya juga penuh dengan kandungan nutrisi, tinggi protein, dan rendah lemak. Namun, seperti halnya dengan sayuran lainnya, jamur tiram merupakan komoditas yang mudah busuk atau rusak jika penanganannya tidak dilakukan secara benar dan hati-hati. Kerusakan mekanis yang terjadi saat panen, sortasi, penyimpanan dan pengangkutan sangat mempengaruhi mutu jamur. Untuk meminimalkan penurunan jamur tiram tersebut maka dilakukan proses pengeringan.

Di dalam proses pengeringan jamur tiram terjadi perubahan-perubahan fisik maupun kimiawi yang dikehendaki seperti kadar air atau tidak dikehendaki seperti perubahan warna. Disamping itu setelah melalui proses pengeringan, jamur tiram akan terus mengalami perubahan, sehingga sangat diperlukan pemilihan pengemasan yang tepat. Dengan dilakukan pengemasan dapat membantu mencegah/mengurangi kerusakan. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh jenis kemasan dan suhu penyimpanan terhadap beberapa kualitas jamur tiram kering selama penyimpanan dan mengestimasi kombinasi perlakuan yang tepat untuk penyimpanan jamur tiram kering.

Penelitian ini dilakukan pada Januari 2013 sampai dengan Mei 2013 di Laboratorium Enjiniring Hasil Pertanian, Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. Bahan yang digunakan yaitu jamur tiram putih, plastik (Polyethylen) tebal 29,1 mikrometer, kertas sampul (Brown paper) tebal 59,8 mikrometer, aluminium foil tebal 20,2 mikrometer. Metode yang digunakan adalah eksperimen dengan variabel berupa jenis kemasan dan suhu penyimpanan (10°C, 20°C, dan 30°C) parameter berupa prosentase

perubahan berat, tekstur, dan warna. Data hasil pengukuran di analisis dengan menggunakan analisis grafis dan analisis statistik.

Dari hasil penelitian dan analisis dapat diketahui durasi penyimpanan memiliki pengaruh terhadap mutu jamur tiram (*Pleurotus, sp*) kering dibandingkan dengan jenis kemasan. Suhu dan lama penyimpanan berbanding lurus dengan nilai “a” dan prosentase penambahan berat. Dan berbanding terbalik dengan nilai L, “b”, WI, chroma, dan tekstur. Kriteria pemilihan kombinasi yang tepat dapat dilihat dari segi warna, tekstur, serta nilai ekonomisnya. Kombinasi yang tepat untuk penyimpanan jamur tiram (*Pleurotus, sp*) kering adalah dengan kemasan aluminium foil dengan suhu penyimpanan 30°C yang menghasilkan nilai L (tingkat kecerahan) sebesar 68,23 dan WI (derajat putih) sebesar 51,54. Pada kombinasi ini menghasilkan nilai tekstur yang tinggi sebesar 136915,6 kg/m dan prosentase perubahan berat sebesar 0,93 %.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	ii
HALAMAN MOTTO	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PEMBIMBINGAN	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
ABSTRAK	vii
RINGKASAN	viii
SUMMARY ..	x
PRAKATA	xii
DAFTAR ISI	xiv
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xx
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Jamur Tiram (<i>Pleurotus, sp</i>)	4
2.2 Lingkungan Hidup Jamur Tiram	5
2.3 Proses Pengeringan	6
2.4 Pengemasan	7
2.5 Bahan Pengemas	8
2.5.1 Plastik	8

2.5.2	Kertas	10
2.5.3	Aluminium Foil	11
2.6	Aktivitas Air	11
2.7	Perubahan Mutu Selama Masa Penyimpanan Pada Bahan Kering	12
BAB 3.	METODOLOGI PENELITIAN	14
3.1	Waktu dan Tempat Penelitian	14
3.2	Alat dan Bahan Penelitian	14
3.2.1	Alat Penelitian	14
3.2.2	Bahan Penelitian	14
3.3	Pelaksanaan Penelitian	14
3.3.1	Rancangan Penelitian	15
3.4	Parameter Pengamatan	16
3.5	Prosedur Analisa	16
3.5	Analisis Data	19
BAB 4.	HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1	Penanganan Pasca Panen Jamur Tiram (<i>Pleorotus, sp</i>) .. .	20
4.2	Pengaruh Jenis Kemasan Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Jamur Tiram (<i>Pleorotus, sp</i>) Kering Selama Penyimpanan	21
4.2.1	Warna	21
4.2.1.1	Tingkat Kecerahan	21
4.2.1.2	Nilai Kemerahan (a)	23
4.2.1.3	Nilai Kekuningan (b)	25
4.2.1.4	Derajat Putih (WI)	27
4.2.1.5	Croma (Kekuatan Warna)	29
4.2.2	Tekstur	31
4.2.3	Prosentase Perubahan Berat	34
4.3	Korelasi Parameter Terhadap Variabel Pengamatan	36
BAB 5.	PENUTUP	41
5.1	Kesimpulan	41

5.2 Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	45

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Komposisi mikro nutrisi jamur tiram segar per 100 gram	5
2.2 Kandungan nutrisi jamur tiram kering per 100 gram	5
3.1 Variabel Pengamatan	16
4.1 Korelasi antara suhu dan lama penyimpanan dengan parameter mutu jamur tiram kering	36
4.2 Parameter mutu jamur tiram putih kering hasil percobaan	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
3.1	15
4.1	21
4.2	22
4.3	22
4.4	24
4.5	24
4.6	25
4.7	26
4.8	26
4.9	27
4.10	28
4.11	28
4.12	29
4.13	30
4.14	30
4.15	31
4.16	32
4.17	32
4.18	33
4.19	34
4.20	34
4.21	35
4.22	37
4.23	38

4.24 Parameter prosentase perubahan berat sebelum dan setelah penyimpanan	38
--	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
A. Data hasil perhitungan nilai warna (L, a, b, WI, CR), tekstur dan prosentase perubahan berat pada kemasan plastik	45
B. Data hasil perhitungan nilai warna (L, a, b, WI, CR), tekstur dan prosentase perubahan berat pada kemasan kertas	48
C. Data hasil perhitungan nilai warna (L, a, b, WI, CR), tekstur dan prosentase perubahan berat pada kemasan aluminium foil	51
D. Data karakteristik perubahan parameter warna (L, a, b, WI, CR), tekstur dan prosentase perubahan berat	54
E. Gambar kegiatan penelitian	58