

Dwi Putra Arianto NRP 08.03.31.1.000.60 Karakteristik Jamur Tiram Putih (*pleurotus ostreatus*) Selama Penyimpanan Dalam Kemasan Plastik Polypropilen (PP). Dibawah bimbingan supriyanto, STP. MP dan Laila Khamsatul Muharrani, S.SI., M.SI.

ABSTRAK

Jamur tiram memiliki umur simpan yang pendek atau cepat mengalami kerusakan. Hal ini menjadi permasalahan pada penyediaan jamur tiram segar dengan kondisi yang masih bagus. Pengemasan adalah salah satu cara yang banyak digunakan dikalangan masyarakat dalam menjaga mutu kesegaran dan umur simpan produk makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah menentukan metode pengemasan yang paling efektif dalam memperpanjang umursimpan dan mempertahankan kualitas jamur tiram. Perlakuan terdiri dari jamur tiram segar dengan kemasan polipropilen dan polipropilen berperforasi berdiameter 0,24 mm dan jarak perforasi 1 cm. Karakteristik yang diamati yaitu laju respirasi, susut bobot, dan sensoris meliputi tekstur, kenampakan, dan aroma jamur tiram. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode pengemasan pada jamur tiram berpengaruh nyata terhadap laju respirasi. Jamur tiram kontrol memiliki laju respirasi paling tinggi pada hari ke 2 dengan titik optimum 741.933 CO₂/mg/jam dan susut bobot 29,2551% dibandingkan jamur tiram yang dikemas plastik PP berperforasi maupun tanpa perforasi dengan titik optimum masing-masing 723,06 CO₂/mg/jam dan 736,800 CO₂/mg/jam dengan susut bobot masing-masing 1,7924% dan 2,0521%. Jamur tiram yang dikemas plastik PP tanpa perforasi cukup efektif mempertahankan kekenyalan tekstur dan warna jamur yang masih terlihat segar selama 2 hari penyimpanan akan tetapi memiliki aroma yang asam.

Kata Kunci: *Jamur Tiram, plastik PP, plastik berperforasi.*

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	1
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
I. PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
1.1. Latar Belakang.....	Error! Bookmark not defined.
1.2. Rumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.3. Tujuan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
1.4. Batasan Masalah	Error! Bookmark not defined.
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	Error! Bookmark not defined.
2.1 Jamur	Error! Bookmark not defined.
2.2 Jamur Tiram (<i>Pleurotus Sp</i>)	Error! Bookmark not defined.
2.3 Umur Simpan	Error! Bookmark not defined.
2.4 Pengemasan	Error! Bookmark not defined.
2.5 Jenis-Jenis Bahan Pengemas.....	Error! Bookmark not defined.
2.5.1 Kemasan Plastik.....	Error! Bookmark not defined.
III. METODE PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
3.1 Tempat Dan Waktu Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.2 Alat Dan Bahan	Error! Bookmark not defined.
3.3 Tahapan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.4 Rancangan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.5 Analisa Data	Error! Bookmark not defined.
3.6 Desain Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
4.1 Pengaruh Lama Penyimpanan Dan Pengemasan Terhadap Laju Respirasi Jamur Tiram Putih.	Error! Bookmark not defined.

4.2	Pengaruh Lama Penyimpanan Dan Pengemasan Terhadap Susut Bobot Jamu Tiram Putih.....	Error! Bookmark not defined.
4.3	Sensoris	Error! Bookmark not defined.
4.3.1	Pengaruh metode pengemasan dan lama penyimpanan terhadap tekstur	Error! Bookmark not defined.
4.3.2	Pengaruh metode pengemasan dan lama simpan terhadap kenampakan jamur tiram	Error! Bookmark not defined.
4.3.3	Pengaruh metode pengemasan dan lama penyimpanan terhadap Aroma.	Error! Bookmark not defined.
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	Error! Bookmark not defined.
5.1	Kesimpulan	Error! Bookmark not defined.
5.2	Saran	Error! Bookmark not defined.
	DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
	LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Karakteristik umum beberapa jamur konsumsiError! Bookmark not defined.

Tabel 2.2 Jumlah kandungan asam amino esensial dari beberapa jenis jamur pangan yang dikonsumsi di bandingkan dengan telur ayam sebagai sumber protein Error! Bookmark not defined.

Tabel 2.3 Produksi ,produktifitas, dan luas panen jamur di Indonesia dan jawa timur.....Error! Bookmark not defined.

Tabel 3.1 Model perlakuan pada lama penyimpananError! Bookmark not defined.

Tabel 4.1 Pengaruh metode pengemasan dan lama penyimpanan terhadap laju respirasi (kadar CO₂) jamur tiram putih.....Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.2 Pengaruh metode pengemasan dan lama penyimpanan terhadap susut bobot jamur tiram putih.....Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.3 Perubahan tekstur jamur tiram selama penyimpananError! Bookmark not defined.

Tabel 4.4 Perubahan warna jamur tiram selama penyimpananError! Bookmark not defined.

Tabel 4.5 Perubahan aroma/ bau jamur tiram selama penyimpanan.Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Jamur Tiram..... Error! Bookmark not defined.

Gambar 3.1 Diagram alir penelitian Error! Bookmark not defined.

Gambar 4.1 Rata-rata kadar CO₂ jamur tiram putih selama penyimpanan.Error! Bookmark not defined.

Gambar 4.2 Rata-rata susut bobot jamur tiram putih pada pengaruh suhu penyimpanan dan pengemasan..... Error! Bookmark not defined.

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Data hasil perhitungan Kadar CO₂ dan Susut Bobot **Error! Bookmark not defined.**

Lampiran 2 Perhitungan ANAVA dan Uji DUNCAN laju respirasi dan susut bobot.....**Error! Bookmark not defined.**

Lampiran 3 Dokumentasi**Error! Bookmark not defined.**

