



## ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

### TITLE

UMUR SIMPAN JAMUR TIRAM PUTIH (PLEUROTUS OSTREATUS)DALAM KEMASAN PLASTIK POLIPROPILEN PERFORASI DENGAN VARIASI LUBANG DAN SUHU PENYIMPANAN

### ABSTRACT

Jamur tiram putih merupakan bahan makanan sumber protein yang sering dikonsumsi dan sudah lebih dikenal dalam masyarakat, baik dalam bentuk segar maupun olahan. Namun, jamur termasuk bahan pangan yang mudah rusak setelah beberapa hari setelah pemanenan sehingga tidak dapat diterima lagi sebagai bahan pangan. Oleh karena itu perlu penanganan lebih tepat untuk memperpanjang umur simpan jamur tiram putih. Salah satu cara yang digunakan untuk mempertahankan kesegaran jamur tiram putih yang dikonsumsi dalam bentuk segar yaitu dengan mengemas jamur tiram putih dalam plastik perforasi dan disimpan pada beberapa variasi suhu penyimpanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui umur simpan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dalam kemasan plastik polipropilen perforasi dengan variasi lubang dan suhu penyimpanan.

Penelitian ini menggunakan metode Linear Mixed Effect Model yang dikombinasikan dengan Two Way Anova, dengan variasi lubang pada kemasan plastik polipropilen yaitu 4, 6, 8 dan variasi suhu penyimpanan yaitu suhu 5oC, suhu 10oC dan suhu ruang (27-30o

C). Hasil penelitian diperoleh bahwa jamur tiram putih dengan variasi lubang kemasan polipropilen 4 lubang pada penyimpanan suhu 5C). Pengambilan data dilakukan sebanyak 2 kali ulangan dengan analisa data setiap 3 hari sekali hingga konsumen menolak. Data yang diperoleh kemudian dilakukan uji lanjut dengan menggunakan metode Holm-Sidak pada taraf signifikan 5% dengan menggunakan program SigmaPlot. Analisis mutu jamur tiram putih selama penyimpanan dilakukan terhadap susut bobot, kekerasan, kadar abu, kadar protein, total padatan terlarut dan uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan.

oC mampu bertahan selama 18 hari penyimpanan, sedangkan jamur tiram putih dengan semua variasi lubang kemasan polipropilen dan disimpan pada suhu ruang (27-30oC) hanya mampu bertahan selama 3 hari. Perlakuan terbaik diperoleh pada jamur tiram putih dengan menggunakan kemasan plastik polipropilen lubang 4 dengan nilai susut bobot 4,88%, kekerasan 0,13 kg/cm<sup>2</sup>, kadar abu 0,725%, kadar protein 8,54, total padatan terlarut 1,55% Brix dan masih diterima konsumen hingga penyimpanan hari ke-18 berdasarkan uji organoleptik dengan tingkat penerimaan terhadap warna dengan nilai 4,96 (agak tidak suka), aroma dengan nilai 4,96 (agak tidak suka), tekstur dengan nilai 4,84 (agak tidak suka) dan penerimaan keseluruhan dengan nilai 4,96 (agak tidak suka).