

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Jamur kancing (*Agaricus bisporus*) atau jamur *champignon* adalah jamur pangan dengan bentuk bulat seperti kancing serta berwarna putih, coklat muda atau krem. Jamur ini di panen saat diameter tudung mencapai 2-4 cm. Jamur kancing di jual dalam berbagai jenis, yaitu jamur segar atau dalam bentuk kalengan. Biasanya di gunakan dalam berbagai masakan barat. seperti omelet, gratin, kaserol, dan pizza. Sebagian orang ada yg menyebut jamur kancing memiliki aroma sedikit manis atau seperti daging (Studi et al, 2016). Jamur dapat di olah dalam berbagai macam olahan yang di gemari masyarakat. Pada saat sekarang permintaan pasar terkait produk jamur sangat tinggi, untuk pasar dalam negeri membutuhkan sekitar 35% dan pasar luar negeri sebesar 65% (Harahap, 2022). Nilai gizi jamur hampir sama dengan sayuran, namun kandungan karbohidrat dan proteinnya lebih tinggi dibandingkan sayuran. Jamur mempunyai kandungan protein yang sangat tinggi, mengandung 20-30% protein kasar (sebagai persentase dari berat kering jamur), (Ingram, 2002).

Jamur kancing merupakan salah satu jenis jamur yang di budidayakan karena dapat di olah dalam berbagai macam olahan, salah satu jenis olahan jamur kancing yaitu jamur kancing dalam kemasan *pouch*. PT Eka Timur Raya (ETIRA) merupakan industri pengolahan yang bergerak di bidang pengolahan dan pengawetan jamur kancing (*champignon*) sejak tahun 1999. Produk jamur kancing dalam kemasan di olah dengan metode sterilisasi, pada saat proses sterilisasi membutuhkan larutan garam atau larutan *brine* untuk membantu proses sterilisasi produk. Larutan *brine* PT Eka Timur Raya memiliki standart konsentrasi khusus yang di terapkan yaitu garam 1,5%, vitamin C 0,10%, asam sitrat 0,15% dan EDTA 0,02%. Konsentrasi ini mengacu pada penggunaan jumlah air yang di gunakan. secara umum, garam berfungsi sebagai penambah cita rasa, vitamin C berfungsi sebagai antioksidan dan asam sitrat berfungsi sebagai

pengatur pH serta memperpanjang umur simpan. Lalu penggunaan EDTA bertujuan untuk mencerahkan warna produk.

Dalam penelitian ini menggunakan garam dan vitamin C di karenakan garam dan vitamin C memiliki fungsi penting terhadap jamur kancing dalam kemasan *pouch* sehingga dapat di jadikan bahan evaluasi penting dan pengembangan terhadap industri prngolahan jamur kancing.

Permintaan masyarakat yang sangat besar mengenai produk pangan yang mudah dan praktis untuk dikonsumsi juga memiliki rasa yang enak. oleh karena itu jamur kancing di olah dalam kemasan *pouch* yang dapat di konsumsi secara langsung, dengan menggunakan tambahan larutan *brine* sehingga mendapatkan rasa sedikit asam dan gurih. perbedaan konsentrasi larutan *brine* yang di gunakan dapat mengubah cita rasa dari jamur. Oleh karena itu di lakukan penelitian dan percobaan untuk mengamati dan mengetahui perubahan kimia serta fisik pada jamur kancing dalam kemasan dengan cara mengubah konsentrasi garam dan vitamin c dari standart konsentrasi yang di tetapkan oleh perusahaan.

## **B. Perumusan Masalah**

Mengingat pengaruh garam dan vitamin C terhadap hasil akhir larutan brine jamur yang terdapat pada kemasan PT Eka Timur Raya, maka dapat diidentifikasi permasalahannya sebagai berikut:

1. Apakah perbedaan konsentrasi garam dan vitamin C mempengaruhi sifat fisik yaitu susut bobot dan warna jamur kancing dalam kemasan?
2. Apakah perbedaan konsentrasi garam dan vitamin C mempengaruhi sifat kimia yaitu pH, kadar garam (*salt level*) jamur kancing dalam kemasan ?

## **C. Tujuan**

1. Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi garam dan vitamin C terhadap sifat fisik yaitu berat total (*net weight*) dan berat atus (*drain weight*) jamur kancing dalam kemasan

2. Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi garam dan vitamin C terhadap sifat kimia yaitu pH, kadar garam (*salt level*) jamur kancing dalam kemasan

#### **D. Manfaat**

Secara umum penelitian ini diharapkan dapat menunjang teknologi hasil pertanian dalam bidang industri. Khususnya mengenai produk yang belum banyak diketahui seperti budidaya jamur (*Agaricus bisporus*), sehingga dapat menjadi peluang untuk mengenalkan masyarakat terhadap produk tersebut. Penelitian ini memberikan informasi mengenai pengaruh garam dan vitamin C terhadap sifat fisik dan kimia dari kombinasi pengolahan terhadap hasil akhir dan pembuatan produk jamur khususnya di PT Eka Timur Raya Kemasan