

SKRIPSI

**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN JAMUR TIRAM PUTIH
(*Pleurotus ostreatus*) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK,
KIMIA DAN ORGANOLEPTIK RENDANG JAMUR TIRAM**

***THE EFFECT OF STORAGE TIME OF WHITE OYSTER
MUSHROOM (*Pleurotus ostreatus*) ON PHYSICAL, CHEMICAL
AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF RENDANG
OYSTER MUSHROOM***



**Kiky Mega Saputri
05031181823019**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2022**

SUMMARY

Kiky Mega Saputri. The Effect of Storage Time of White Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*) on Physical, Chemical and Organoleptic Characteristics of Rendang Oyster Mushroom (Supervised by **TRI WARDANI WIDOWATI**).

This research aims to determine the physical, chemical and sensory characteristics of white oyster mushroom rendang with the factor of storage time of oyster mushrooms. This study used a Non-Factorial Completely Randomized Design (CRD) with 6 levels of treatment, each treatment was repeated 3 times. Treatment factors include storage of oyster mushrooms at a temperature of $10\text{C} \pm 20\text{C}$ (0 days, 1 day, 2 days, 3 days, 4 days, 5 days). Parameters observed were physical characteristics (color), chemical characteristics (moisture content, ash content, fat content and protein content) as well as sensory characteristics which were carried out using a hedonic test including appearance, taste, texture and aroma. The results showed that the storage time of oyster mushrooms had a significant effect on color (Lightness (L^*)), moisture content, fat content, protein content, taste, texture and aroma. Treatment A4 was chosen as the best treatment with physical characteristics to color (L^* , a^* , b^*) 34.03, 10.47 and 11.00, respectively. Water content is 45.44%, ash content is 3.47%, fat content is 15.39% and protein content is 13.14%. The test of preference for appearance was 3.04, taste was 2.56, texture was 2.64 and aroma was 2.80.

Keywords: rendang, oyster mushroom and storage time.

RINGKASAN

Kiky Mega Saputri. Pengaruh Lama Penyimpanan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Rendang Jamur Tiram (Supervised by **TRI WARDANI WIDOWATI**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik fisik, kimia dan sensoris rendang jamur tiram putih dengan faktor lama penyimpanan jamur tiram. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Non-Faktorial dengan 6 taraf perlakuan, masing-masing perlakuan diulang sebanyak 3 kali ulangan. Faktor perlakuan meliputi penyimpanan jamur tiram pada suhu $10^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ (0 hari, 1 hari, 2 hari, 3 hari, 4 hari, 5 hari). Parameter yang diamati merupakan karakteristik fisik (warna), karakteristik kimia (kadar air, kadar abu, kadar lemak dan kadar protein) serta karakteristik sensoris yang dilakukan menggunakan uji kesukaan (hedonik) meliputi kenampakan, rasa, tekstur dan aroma. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama penyimpanan jamur tiram berpengaruh nyata terhadap warna (*Lightness* (L^*)), kadar air, kadar lemak, kadar protein, rasa, tekstur dan aroma. Perlakuan A4 dipilih sebagai perlakuan terbaik dengan karakteristik fisik terhadap warna (L^* , a^* , b^*) berturut-turut 34,03, 10,47 dan 11,00. Kadar air 45,44%, kadar abu 3,47%, kadar lemak 15,39% dan kadar protein 13,14%. Uji kesukaan terhadap kenampakan 3,04, rasa 2,56, tekstur 2,64 dan aroma 2,80.

Kata kunci: rendang, jamur tiram dan lama penyimpanan.

SKRIPSI

**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN JAMUR TIRAM PUTIH
(*Pleurotus ostreatus*) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK,
KIMIA DAN ORGANOLEPTIK RENDANG JAMUR TIRAM**

***THE EFFECT OF STORAGE TIME OF WHITE OYSTER
MUSHROOM (*Pleurotus ostreatus*) ON PHYSICAL, CHEMICAL
AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF RENDANG
OYSTER MUSHROOM***

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya



**Kiky Mega Saputri
05031181823019**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN JAMUR TIRAM PUTIH
(Pleurotus ostreatus) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK,
KIMIA DAN ORGANOLEPTIK RENDANG JAMUR TIRAM**

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh :

Kiky Mega Saputri
05031181823019

Indralaya, Juli 2022
Pembimbing



Dr. Ir. Tri Wardani Widowati, M.P.
NIP. 196305101987012001

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian



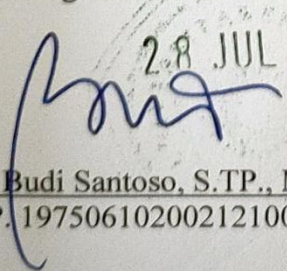
Dr. Ir. Ahmad Muslim, M.Agr
NIP. 196412291990011001

Skripsi dengan judul “Pengaruh Lama Penyimpanan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Rendang Jamur Tiram” oleh Kiky Mega Saputri yang telah dipertahankan dihadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada 2022 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan komisi penguji.

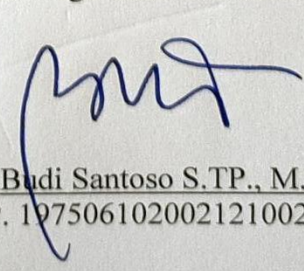
Komisi Penguji

1. Dr. Ir. Hj. Tri Wardani Widowati, M. P. Pembimbing (.....)
NIP. 196305101987012001
2. Dr. Ir. Parwiyanti, M.P. Penguji (.....)
NIP. 196007251986032001

Mengetahui,
Ketua Jurusan
Teknologi Pertanian


Dr. Budi Santoso, S.TP., M.Si.
NIP. 197506102002121002

Indralaya, Juli 2022
Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Pertanian


Dr. Budi Santoso S.TP., M.Si.
NIP. 197506102002121002

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Kiky Mega Saputri

NIM : 05031181823019

Judul : Pengaruh Lama Penyimpanan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Rendang Jamur Tiram

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat di dalam skripsi ini merupakan hasil survei atau pengamatan saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, Juli 2022



Kiky Mega Saputri
05031181823019

RIWAYAT HIDUP

Penulis merupakan salah satu mahasiswa Universitas Sriwijaya angkatan 2018 yang sedang menyelesaikan pendidikan S1 nya di Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian yang diterima melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN). Penulis merupakan anak kedua dari dua bersaudara. Penulis merupakan anak dari pasangan Bapak M. Joni Ali Said dan Ibu Lustiawati. Penulis dilahirkan pada hari Rabu, tanggal 05 Januari 2000 di Banyuwangi, Jawa Timur. Riwayat pendidikan penulis antara lain adalah TK 128 Siti Khadijah Banyuwangi, lalu melanjutkan pendidikan ke SDN 2 Karangrejo Banyuwangi dan pindah ke SDN 150 Palembang, setelah menempuh pendidikan selama enam tahun penulis melanjutkan pendidikan di SMPN 54 Palembang, setelah menyelesaikan pendidikan selama tiga tahun penulis melanjutkan pendidikan ke SMAN 22 Palembang. Sekarang penulis sedang menyelesaikan studi S1 nya di Universitas Sriwijaya.

Selama perkuliahan penulis pernah tercatat sebagai Asisten di Laboratorium Kimia Hasil Pertanian sebagai asisten mata Kuliah Biokimia I pada tahun 2021 dan sebagai asisten dosen pada mata kuliah Pengantar Teknologi Pertanian pada tahun 2019-2021 di Universitas Sriwijaya. Penulis juga selama kuliah aktif dalam organisasi Himpunan Mahasiswa Teknologi Pertanian (HIMATETA) Unsri pada tahun 2018-2021 sebagai anggota, Himpunan Mahasiswa Peduli Pangan Indonesia (HMPPPI) Unsri pada tahun 2019-2020 sebagai anggota dan tergabung dalam keanggotaan UKM Unsri Mengajar periode 2020-2021. Penulis telah melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Tanjung Baru, Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir, Sumatera Selatan pada bulan Juli 2021 dan Praktik Lapangan (PL) di IKM Dapur Srie bulan September 2022 sampai dengan selesai.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabil'alamin, puji dan syukur kehadirat Allah SWT. atas berkat rahmat serta karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan skripsi yang berjudul **“Pengaruh Lama Penyimpanan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Rendang Jamur Tiram”** dengan baik. Shalawat serta salam penulis haturkan kepada Nabi besar Muhammad Shallallahu ‘alaihi wa sallam beserta umat hingga akhir zaman. Selama melaksanakan penelitian sampai terselesainya skripsi ini, penulis mendapatkan bantuan, bimbingan, dukungan dan doa dari berbagai pihak. Sehingga pada kesempatan ini, penulis sampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Kedua orang tuaku Ayahanda M. Joni Ali Said dan Ibunda Lustiawati tercinta yang telah memberikan motivasi, tempat berbagi cerita, semangat dan doa yang selalu menyertai sehingga sampai pada tahap ini.
2. Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
3. Ketua dan Sekretaris Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
4. Koordinator Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
5. Ibu Dr. Ir. Hj. Tri Wardani Widowati, M.P. selaku pembimbing akademik, pembimbing praktik lapangan dan pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu, memberikan arahan, nasihat, saran, solusi, motivasi, bimbingan, bantuan, kepercayaan, semangat dan doa kepada penulis.
6. Ibu Dr. Ir. Parwiyanti, M.P. selaku dosen penguji yang telah meluangkan waktu, memberikan saran, solusi, bimbingan dan doa kepada penulis.
7. Bapak dan Ibu dosen Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya yang telah memberikan, mendidik, memotivasi serta membagi ilmu kepada penulis.
8. Staf Administrasi akademik Jurusan Teknologi Pertanian (Kak Jhon dan Mba Desi) dan Staf Laboratorium Jurusan Teknologi Pertanian (Mba Lisma dan Mba Tika) atas semua bantuan, dukungan serta arahan yang diberikan.

9. Satu-satunya saudara kandungku Jerry Mega Saputra S.TP. yang selalu mendengarkan keluh dan kesah selama masa perkuliahan, penelitian di laboratorium hingga tahap penyelesaian skripsi selalu memberikan motivasi dan dorongan untuk segera menyelesaikan kuliah tepat waktu.
10. Keluarga besarku di Banyuwangi dan di Palembang yang selalu memberikan hiburan, motivasi dan semangat selama pengerjaan skripsi ini. Adik-adik tercintaku Komeng dan Iqis yang selalu menghibur penulis.
11. Dheo Rahmadhini, Mellynia Azdinova yang selalu ada, menemani tangis, tawa dan mendengarkan segala keluh kesah penulis selama pengerjaan skripsi, 'SIXST' Farah, Wita, Yutik, Dwi, Rara yang selalu mengajak healing dan memberi semangat untuk saling mengerjakan skripsi. Terimakasih atas dukungan dan motivasi saudara Wahyu Aziz yang tengah menyelesaikan skripsinya, seringkali direpotkan penulis selama kuliah dan pengerjaan skripsi.
12. Terimakasih kepada kak Laila Septa Utami S. TP. dan kak Ayu Fitriani S.TP. yang sering direpotkan selama pengerjaan skripsi.
13. Sahabat-sahabat yang sudah seperti keluarga Salsa, Rama dan Ghea yang banyak direpotkan, Nairul, Lela, Zahrah, Elba, Fitria, Intan, Yohanda, Dio, Inggi, Ius, Abang Andre, Iam, Dani, Lelek, Gusta, Aidil, Toby yang selalu menghadirkan tawa dan hiburan. Terimakasih atas hal-hal lucu dan bahagia yang selalu dihadirkan untuk penulis.
14. Teman satu PA saya, Erik, Athief yang saling memotivasi khususnya Sage dan Triyas satu topik penelitian, pengambilan data dilab hingga selesai.
15. Keluarga besar THP 2018 Indralaya yang tidak bisa disebutkan satu persatu terima kasih atas bantuan, semangat, canda tawa serta doanya yang selalu menyertai serta keluarga besar Teknologi Pertanian 2018.

Terimakasih untuk seluruh pihak yang tidak dapat saya tuliskan satu persatu atas semua bantuan, masukan serta doa. Semoga skripsi ini dapat memberikan sumbangan pemikiran yang bermanfaat bagi kita semua. Aamiin.

Indralaya, Juli 2022

Kiky Mega Saputri

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan.....	3
1.3. Hipotesis.....	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Jamur Tiram.....	4
2.2. Plastik PP (<i>Polypropylene</i>).....	5
2.3. Penyimpanan Jamur Tiram.....	5
2.4. Rendang.....	6
2.5. Santan.....	8
2.6. Bumbu Rempah-Rempah.....	9
BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN	12
3.1. Tempat dan Waktu.....	12
3.2. Alat dan Bahan.....	12
3.3. Metode Penelitian.....	12
3.3.1. Analisis Data.....	13
3.4. Analisis Statistik.....	13
3.4.1. Analisis Statistik Parametrik.....	13
3.4.2. Analisis Statistik Non Parametrik.....	14
3.5. Cara Kerja.....	16
3.5.1. Cara Kerja Penyimpanan Jamur Tiram Putih.....	16
3.5.2. Cara Kerja Pembuatan Rendang.....	16
3.6. Parameter.....	17
3.6.1. Analisa Karakteristik Fisik Rendang Jamur Putih.....	17

3.6.1.1. Analisa Warna.....	17
3.6.2. Karakteristik Kimia Rendang Jamur Tiram.....	18
3.6.2.1. Kadar Air.....	18
3.6.2.2. Kadar Abu.....	18
3.6.2.3. Kadar Lemak.....	19
3.6.2.4. Kadar Protein.....	19
3.6.3. Analisa Karakteristik Sensoris.....	20
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
4.1. Karakteristik Fisik.....	22
4.1.1. Warna.....	22
4.1.1.1. <i>Lightness</i> (L*).....	22
4.1.1.2. <i>Redness</i> (a*).....	25
4.1.1.3. <i>Yellowness</i> (b*).....	26
4.2. Karakteristik Kimia.....	27
4.2.1. Kadar Air.....	27
4.2.2. Kadar Abu.....	30
4.2.3. Kadar Lemak.....	31
4.2.4. Kadar Protein.....	34
4.3. Karakteristik Sensoris.....	36
4.3.1. Kenampakan.....	36
4.3.2. Rasa.....	37
4.3.3. Tekstur.....	40
4.3.4. Aroma.....	41
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
5.1. Kesimpulan.....	44
5.2. Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA.....	45
LAMPIRAN.....	52

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 4.1. Nilai <i>lightness</i> (L^*) rerata rendang jamur tiram putih.....	23
Gambar 4.2. Nilai <i>redness</i> (a^*) rerata rendang jamur tiram putih.....	25
Gambar 4.3. Nilai <i>yellowness</i> (b^*) rerata rendang jamur tiram putih.....	26
Gambar 4.4. Nilai kadar air rendang jamur tiram putih.....	28
Gambar 4.5. Nilai kadar abu rendang jamur tiram putih.....	30
Gambar 4.6. Nilai kadar lemak rendang jamur tiram putih.....	32
Gambar 4.7. Nilai kadar protein rendang jamur tiram putih.....	34
Gambar 4.8. Skor uji kesukaan kenampakan rendang jamur tiram putih...	37
Gambar 4.9. Skor uji kesukaan rasa rendang jamur tiram putih.....	38
Gambar 4.10. Skor uji kesukaan tekstur rendang jamur tiram putih.....	40
Gambar 4.11. Skor uji kesukaan aroma rendang jamur tiram putih.....	42

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Kandungan gizi jamur tiram (per 100 gram).....	5
Tabel 2.2. Syarat mutu rendang daging sapi.....	8
Tabel 2.3. Standar mutu santan kelapa.....	9
Tabel 3.1. Daftar analisis keragaman rancangan acak lengkap (RAL).....	13
Tabel 4.1. Uji lanjut BNJ taraf 5% pengaruh lama penyimpanan jamur tiram putih terhadap <i>lightness</i> rendang jamur tiram putih.....	23
Tabel 4.2. Uji lanjut BNJ taraf 5% pengaruh lama penyimpanan jamur tiram putih terhadap kadar air rendang jamur tiram putih.....	28
Tabel 4.3. Uji lanjut BNJ taraf 5% pengaruh lama penyimpanan jamur tiram putih terhadap kadar lemak rendang jamur tiram putih....	32
Tabel 4.4. Uji lanjut BNJ taraf 5% pengaruh lama penyimpanan jamur tiram putih terhadap kadar protein rendang jamur tiram putih..	35
Tabel 4.5. Uji lanjut <i>Friedman-Conover</i> taraf 5% penerimaan rasa rendang jamur tiram putih dengan faktor lama penyimpanan jamur tiram.....	39
Tabel 4.6. Uji lanjut <i>Friedman-Conover</i> taraf 5% penerimaan tekstur rendang jamur tiram putih dengan faktor lama penyimpanan jamur tiram.....	41
Tabel 4.7. Uji lanjut <i>Friedman-Conover</i> taraf 5% penerimaan aroma rendang jamur tiram putih dengan faktor lama penyimpanan jamur tiram.....	42

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Diagram alir penyimpanan jamur tiram putih.....	53
Lampiran 2. Diagram alir pembuatan rendang jamur tiram putih.....	54
Lampiran 3. Lembar kuesioner uji sensoris.....	55
Lampiran 4. Foto rendang jamur tiram putih.....	56
Lampiran 5. Analisa <i>lightness</i> (L^*) rendang jamur tiram putih.....	57
Lampiran 6. Analisa <i>redness</i> (a^*) rendang jamur tiram putih.....	59
Lampiran 7. Analisa <i>yellowness</i> (b^*) rendang jamur tiram putih.....	61
Lampiran 8. Analisa kadar air rendang jamur tiram putih.....	63
Lampiran 9. Analisa kadar abu rendang jamur tiram putih.....	65
Lampiran 10. Analisa kadar lemak rendang jamur tiram putih.....	67
Lampiran 11. Analisa kadar protein rendang jamur tiram putih.....	69
Lampiran 12. Uji hedonik kenampakan rendang jamur tiram putih.....	71
Lampiran 13. Uji hedonik rasa rendang jamur tiram putih.....	73
Lampiran 14. Uji hedonik tekstur rendang jamur tiram putih.....	76
Lampiran 15. Uji hedonik aroma rendang jamur tiram putih.....	79

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Rendang adalah salah satu makanan Indonesia yang menjadi makanan khas dari wilayah Sumatera Barat. Rendang pada dasarnya dibuat berbahan baku daging sapi yang merupakan sumber protein hewani, diolah dengan penambahan beberapa bumbu rempah-rempah khas Nusantara dalam proses pengolahannya (Gusnita dan Fitri, 2019). Daging mengandung air berkisar 65-80%, protein 16-23%, lemak 1,5-3%, nitrogen non protein 1,5%, mineral dan karbohidrat sebanyak 1,0%. Kandungan gizi 100 g daging sapi mengandung lebih rendah kalori (498 kj), total lemak (2,8 g), lemak tidak jenuh (0,448 g), lemak jenuh (1,149g) (Akbar dan Gusnita, 2020). Menurut Azaka *et al.* (2019) produk pangan hewani tidak hanya mengandung protein melainkan juga lemak dan kolesterol yang apabila dikonsumsi berlebihan dapat membahayakan kesehatan. Pemenuhan gizi dapat dilakukan dengan substitusi pangan menggunakan sumber protein nabati.

Diversifikasi pengolahan jamur tiram dan pengembangan teknologi olahan jamur tiram sangat diperlukan bagi petani maupun pengusaha jamur guna meningkatkan nilai tambah dan jual dari jamur tiram. Jamur tiram putih yang digunakan dalam penelitian ini adalah jamur tiram segar dari petani dilakukan penanganan dan pengolahan serta diberikan faktor perlakuan. Menurut Saragih (2015) jamur tiram memiliki kandungan protein sebesar 13,8 g/100 g, kadar serat 3,5 g, lemak 1,41 g, karbohidrat 61,7 g serta mengandung Vitamin B1 0,12 g, vitamin B2 0,64 mg, vitamin C 5 mg serta mineral kalsium 32,9 mg dan zat besi 4,1 mg. Menurut Sutikarini *et al.* (2015) jamur tiram putih merupakan jenis jamur kayu yang mempunyai kandungan nilai gizi yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan jenis jamur kayu lainnya.

Berdasarkan kandungan nilai gizi yang terkandung di dalam jamur tiram putih membuat jamur tiram putih cocok digunakan sebagai pangan yang mengandung protein nabati untuk diolah menjadi rendang dan dikonsumsi kelompok vegetarian. Vegetarian adalah seseorang yang mengonsumsi produk nabati dengan atau tanpa susu dan telur, tetapi secara keseluruhan menghindari untuk mengonsumsi daging,

unggas dan hewan laut. Secara umum, vegetarian di kelompokkan menjadi vegetarian ovo untuk vegetarian yang masih mengonsumsi telur, vegetarian lakto untuk yang masih mengonsumsi susu dan vegetarian lakto ovo untuk yang mengonsumsi telur dan susu serta hasil produk olahannya, dan vegan yaitu vegetarian murni yang hanya mengonsumsi makanan nabati saja (Sukmawati *et al.*, 2021). Menurut Anggarani dan Rusijo (2015) jamur tiram putih memiliki kandungan protein di bawah daging sapi namun kandungan lemak jamur tiram putih lebih rendah dibandingkan dengan daging sapi. Selain itu, daya cerna tubuh terhadap protein yang terkandung di dalam jamur tiram putih cukup tinggi, yakni berkisar antara 71-90%. Hal ini selaras dengan Nurmalia (2011) yang menyatakan bahwa produk yang berasal dari bahan hewani biasanya mengandung lemak yang tinggi namun memiliki serat yang rendah, disamping tinggi akan protein.

Jamur tiram segar yang tidak diberi perlakuan ataupun penanganan dan disimpan pada suhu ruang (29°C) mampu bertahan satu hingga dua hari saja, lalu mengalami kerusakan sehingga tidak layak lagi untuk dikonsumsi. Hari ketiga dan keempat selama penyimpanan, jamur tiram dengan perlakuan pengemasan plastik *polypropylene* berporasi atau berlubang, menghasilkan warna jamur terlihat menjadi kuning kecokelatan dan berair serta terdapat serangga lalat di dalam kemasan. Sedangkan kondisi jamur tiram dengan perlakuan pengemasan plastik *polypropylene* tanpa perforasi, jamur tiram memiliki kenampakan warna putih kekuningan dan berair (Arianto *et al.*, 2013). Salah satu usaha penanganan pasca panen yang dapat dilakukan untuk memperpanjang umur simpan jamur tiram yaitu pengawetan segar dengan cara pengemasan serta diikuti pendinginan.

Adanya keterbatasan dari penelitian terdahulu Parnanto *et al.* (2019) hanya terfokus pada pengolahan jamur tiram menjadi rendang jamur tiram saja untuk mengembangkan daya saing ekonomi lokal tanpa adanya pengembangan dan variasi olahan saat proses pengolahannya. Penelitian Zulfarina *et al.* (2019) dan Susi *et al.* (2017) hanya terfokus pada penyuluhan dan pelatihan mengenai pengolahan jamur tiram menjadi produk olahannya untuk kemandirian masyarakat desa saja tanpa dilakukan penelitian lebih lanjut untuk hasil akhir mengenai karakteristik fisik, kimia serta sensoris dari rendang jamur tiram. Sehingga diperlukan penelitian lebih lanjut apakah lama penyimpanan jamur tiram yang

disimpan dalam suhu rendah (kulkas) $10^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ mempengaruhi karakteristik fisik, kimia dan sensoris rendang jamur tiram yang mengacu pada Badan Standar Nasional (2009), mengenai syarat mutu rendang daging sapi mengandung kadar air maksimal 20%, kadar abu maksimal 5%, kadar lemak maksimal 30%, kadar protein minimal 20%. Keadaan bau normal, warna coklat dan coklat kehitaman serta rasa khas rendang.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik rendang jamur tiram putih.

1.3. Hipotesis

Diduga lama penyimpanan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) berpengaruh terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik rendang jamur tiram putih.

DAFTAR PUSTAKA

- Afia, S., Pangesthi, L., T., Kristiastuti, D., dan Soeyono, R., D., 2021. Pengaruh Proporsi Santan terhadap Sifat Organoleptik Risotto Instan. *Jurnal Tata Boga*, 10 (1), 166-174.
- Aftukha, A., A., dan Purbasari, D., 2021. Karakteristik Mutu Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Menggunakan Berbagai Metode Pengemasan pada Penyimpanan Suhu Rendah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 10 (3), 327-337.
- Akbar, A., dan Gusnita, W., 2020. Kualitas Rendang Daging dengan Metode Pengolahan yang Berbeda. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1 (2), 111-117.
- Alyaqoubi, S., Aminah, A., Muhamad, S., Norrakiah, A., Zuhair, R. A. and Khalid, H. M. 2015. Study of Antioxidant Activity and Physicochemical Properties of Coconut Milk (Pati Santan) in Malaysia. *Jurnal Of Chemical and Pharmaceutical Research*, 7 (4). 967-973.
- Ananda, R., Yuwono, S., S., dan Wijayanti, N., 2017. Pengaruh Proporsi Minyak dan Lama Pemanasan terhadap Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Bumbu Betutu Instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5 (4), 49-57.
- Anggraeni, N., P., W., Suter, I., K., dan Jambe, A., A., G., N., A., 2018. Pengaruh Substitusi Daging Ayam (*Gallus domesticus*) dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap Karakteristik Tum Ayam. *Jurnal Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 5 (2), 112-122.
- Anggraini, M., A., dan Rusijono, 2015. Optimasi Pengawetan Produk Jamur Tiram Segar sebagai Upaya Penguatan Industri Olahan Jamur. *Jurnal Sain dan Matematika*, 3 (2), 50-55.
- Anwar, C., dan Salima, R., 2016. Perubahan Rendemen dan Mutu *Virgin Coconut Oil* (VCO) pada Berbagai Kecepatan Putar dan Lama Waktu Sentrifugasi. *Jurnal Teknotan*, 10 (2), 51-60.
- AOAC., 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry. Washington DC, United State of America.
- Arianto, D., P., Supriyanto, dan Muharanni, L., K., 2013. Karakteristik Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Selama Penyimpanan dalam Kemasan Plastik Polypropilen (PP). *Jurnal Agrotek*, 7 (2), 66-75.

- Ariningsih, S., Hasrini, R., F., dan Khoiriyah, A., 2020. *Analisis Produk Santan untuk Pengembangan Srandar Nasional Produk Santan Indonesia*. Prosiding PPIS. Kementerian Perindustrian.
- Arsa, M., 2016. *Proses Pencoklatan (Browning process) pada Bahan Pangan*. Skripsi. Universitas Udayana Denpasar.
- Aryanta, I., W., R., 2019. Bawang Merah dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Jurnal Widya Kesehatan*, 1(1), 1-7.
- Azaka, R. S., Sumayati, E., dan Suprihana. 2019. Pengaruh Substitusi Tahu dan Varietas Nangka Muda Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Dendeng Tahuna. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 13 (1), 10-22.
- Azima, F., Novelina., dan Rini. 2016. Chemical Characteristic and Fatty Acid in Rendang Minangkabau. *International Journal on Avanced Science Engineering Information Technology*, 6(4), 465-468.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Santan Cair*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badriah, L., dan Algafari, B. M. 2015. Penetapan Kadar Vitamin C pada Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Wiyata*. 2 (1), 25-28.
- Cahaya, M., Hartanto, R., dan Novita, D., D., 2014. Kajian Penurunan Mutu dan Umur Simpan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Segar dalam Kemasan Plastik *Polypropylene* pada Suhu Ruang dan Suhu Rendah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 3 (1), 35-48.
- Cahyono, M., A., dan Yuwono, S., S., 2015. Pengaruh Proporsi Santan dan Lama Pemanasan terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Bumbu Gado-Gado Instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (3), 1095-1106.
- Chandra, L., Marsono, Y., dan Sutedja, A., M., 2014. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Flake* Beras Merah dengan Variasi Suhu Perebusan dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13 (2), 57-68.
- Damayanti, R., W., Rosyidi, C., N., Priadythama, I., dan Aisyati, A., 2014. Alternatif Diversifikasi Pengolahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) menjadi Tepung Jamur. *Jurnal Performa*, 13 (2), 127-134.
- Faizah, N., I., dan Haryanti, S., 2020. Pengaruh Lama dan Tempat Penyimpanan yang Berbeda terhadap Kandungan Gizi Umbi Jalar (*Ipomoea batatas*) var. Manohara. *Jurnal Akademika Biologi*, 9 (2), 8-14.

- Fitriani, A., 2021. *Pengaruh Variasi Krim Santan pada Pembuatan Rendang Buah Naga (Artocarpus heterophyllus Lamk)*. Skripsi. Universitas Sriwijaya.
- Furqon, A., Maflahah, A., dan Rahman, A., 2016. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Produk Nugget Gemus. *Jurnal Agroiintek*, 10 (2), 70-75.
- Gusnita, W., dan Fitri, Y., Y., 2019. Standarisasi Resep Rendang Daging di Kabupaten Solok. *Jurnal Kapita Selektta Geografi*, 2 (9), 17-36.
- Gustina, W., dan Filda, D. 2019. Standarisasi Resep Rendang Daging Di Kota Payakumbuh. *Jurnal Kapita Selektta Geografi*, 2(8), 31-43.
- Hendrawati, V.S., Suyasa, I.N.G. dan Sujaya, I.N., 2014. Efektivitas Larutan Bawang Putih (*Allium sativum* L.) dan Ketumbar (*Coriandrum sativum*) terhadap Daya Awet Tahu Lombok. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 4 (1), 79-87.
- Hustiany, R., 2016. *Reaksi Maillard Pembentukan Citarasa dan Warna pada Produk Pangan*. Banjarmasin. Lambung Mangkurat University Press.
- Huthaimah, Yusriana, dan Martunis, 2017. Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pembuatan Abon Ikan terhadap Karakteristik Mutu dan Tingkat Penerimaan Konsumen. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 2 (3), 244-254.
- Ikrar, S., W., dan Faridah, A., 2021. Standarisasi Resep Rendang Daging di Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2 (1), 70-75.
- Indriaty, F., dan Kasake, H. F. G. 2016. Peningkatan Cita Rasa Bumbu Woku pada Ikan Tuna. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8 (2), 117-128.
- Irawati, A., Warnoto, dan Kususiyah. 2015. Pengaruh Pemberian Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, Susut Masak dan Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam Boiler. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 10 (2), 125- 135.
- Irdawati, N., Syahrul. dan Sari, I. N. 2018. Pengaruh Bumbu Rasa Rendang terhadap Mutu dan Penerimaan Konsumen Mie Sagu Udang Rebon (*Acetes erythraeus*) Instan. *Jurnal Sanis dan Teknologi Pangan*, 1 (1), 3-10.
- Khavilla, V., P., Sri, W., Ari, F., R., Jumaeri dan Harjono, 2019. Preparasi dan Karakterisasi PP (*Polypropylene*) Termodifikasi LLDPE (*Linear Low Density Polyethylene*) dengan Teknik Pencampuran Biasa. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 8 (3), 176-184.

- Kumolontang, N. 2015. Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas “*Cookies Santang*”. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7 (2), 69-79.
- Lisa, M., Lutfi, M, dan Susilo, B., 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3 (3), 270-279.
- Lubis, A., Yusmanizar, Octaviana, R., 2011. *Pendugaan Umur Simpan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) Segar dalam Kemasan Plastik Propilen*. Skripsi. Universitas Syiah Kuala.
- Mamonto, O., I., C., Lady, C., dan Frans, W., 2019. *Analisis Penggunaan Beberapa Jenis Kemasan Plastik terhadap Umur Simpan Sayur Selada (Lactuca sativa L.) Selama Penyimpanan Dingin*. Skripsi. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Masdison, S. M., 2018. *Rendang Nan Enak Itu*. Jakarta Timur : Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa [http://badanbahasa.kemdikbud.go.id/lamanbahasa/sites/default/files/Rendang%20nan%20Enak%20Itu-S%20Metron%20Masdison-Final_0.pdf] [Diakses pada tanggal 27 Februari 2022].
- Moniharapon, A., dan Fetty, I., 2015. Evaluasi Nilai Gizi Ikan Teri dengan Pemberian Bumbu pada Umur Simpan Berbeda. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7 (1),39-47.
- Moulia, M.N., Syarief, R., Iriani, E.S., Kusumaningrum, H.D. dan Suyatma, N.E., 2018. Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*, 27 (1), 55-66.
- Mulyawan, I., B., Handayani, B., R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., dan Siska, A., I., 2019. Pengaruh Teknik Pengemasan dan Jenis Kemasan terhadap Mutu dan Daya Simpan Ikan Pindang Bumbu Kuning. *Jurnal JPHPI*, 22 (3), 464-475.
- Munsell. 1997. *Colour Chart for Plant Tissue Mecbelt Divisoionof Kalmorgen Instrument Corporation*. Maryland: Baltimore.
- Nilasari, O., W., Susanto., W., H., dan Maligan, J., M., 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5 (3), 15-26.
- Nurmalia, 2011. *Nugget Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) sebagai Alternatif Makanan Siap Saji Rendah Lemak dan Protein Serta Tinggi Serat*. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Panda, A., Dirgantara, M., dan Haryono, A., 2021. Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram untuk Meningkatkan Keterampilan dan Pendapatan Petani Jamur di Desa Tanjung Sangalang. *Jurnal Agrokreatif*, 7 (1), 7-12.
- Parnanto, N., H., Raden, R., A., Q., dan Erlyna, W., R., 2019. Meningkatkan Daya Saing Produk Olahan Rendang Jamur Tiram. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*. 2 (1), 24-29.
- Pentury, M., M., Harry, S., J., K., dan Max, R., J., R., 2017. Kandungan Nilai Gizi pada Sayur Lilin (*Saccharum edule* Hasskarl) Makanan Khas di Halmahera Utara, Maluku Utara Sebelum dan Sesudah Pengolahan. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6 (4), 249-254.
- Prasetyaningsih, Y. dan Sri, M. 2018. *Pengaruh Suhu dan Laju Alir Pengeringan pada Bawang Putih Menggunakan Tray Dryer*. Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”, Yogyakarta 12 April 2018.
- Prasetyo, T., F., Isdiana, A., F., dan Sujadi, H., 2019. Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Berbasis *Internet of Things*. *Jurnal SMARTICS*, 5 (2), 81-96.
- Pratama, F., 2018. *Evaluasi Sensoris Edisi Revisi*. Palembang: Unsri Press.
- Pratama, A., P., Rosidah, U., dan Syafutri, M., I., 2020. Pengaruh Penambaha Jamur Tiram Putih dan *MOCAF* terhadap Karakteristik Kerupuk Udang *Microwaveable*. *Jurnal Fishtech*, 9 (2), 85-96.
- Putra, A.S. dan Sukohar, A., 2018. Pengaruh Allicin pada Bawang Putih (*Allium sativum* L.) terhadap Aktivitas *Candida albicans* sebagai Terapi Candidiasis. *Jurnal Agromedicine Unila*, 5 (2), 601-605.
- Putri, J., C., S., Haryanti, S., dan Izzati, M., 2017. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Perubahan Morfologi dan Kandungan Gizi pada Umbi Talas Bogor (*Colocasia esculenta* (L.) Schott). *Jurnal Biologi*, 6 (1), 49-58.
- Rahayu, S., Luluk, S., B., Indah, R., P., dan Ma`ruf, P., N., 2020. Pemberdayaan Masyarakat Desa Melalui Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram untuk Kemandirian Ekonomi. *Jurnal Peduli Masyarakat*, 2 (4), 205-216.
- Saragih, R., 2015. Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian. *Jurnal WIDYA Kesehatan dan Lingkungan*, 1 (2), 90-95.
- Sembiring, S., B., Putra, I., N., K., dan Arihantana, N., M., I., H., 2019. Studi Cemar Mikroba pada Rendang Sapi di Rumah Makan Padang di Kecamatan Kuta, Kabupaten Badung, Bali. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8 (1), 75-84.

- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M.P., 2010. *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Siregar, M., D., Pratama, F., Hamzah, B., dan Wulandari, 2020. Perubahan Mutu Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Selama Penyimpanan pada Berbagai Suhu dan Konsentrasi CO₂. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 25 (2), 129-138.
- Sukmawati, A., Sitoayu, L., Wahyuni, Y., dan Putri, V., H., 2021. Perbedaan Asupan Energi, Zat Gizi Makro dan Serat Berdasarkan Kadar Kolesterol Total pada Dewasa Muda Vegetarian di Indonesia *Vegetarian Society Jakarta. Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 16 (1), 60-72.
- Susi, N., Rizal, M., dan Enny, M., 2017. Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram di Kelurahan Tangkerang Tengah Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1 (1), 79-83.
- Sutikarini, Anggrahini, S., dan Harmayani, E., 2015. Perubahan Komposisi Kimia dan Sifat Organoleptik Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Selama Pengolahan. *Jurnal Ilmiah Agrosains Tropis*, 8 (6), 261-271.
- Standar Nasional Indonesia., 2009. *Standar Nasional Indonesia No. 7474 : 2009 tentang Rendang Daging Sapi*. Jakarta.
- Syamsiah, M., 2014. Respon Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Cabai Merah (*Capsicum Annum L.*) terhadap Pemberian PGPR (*Plant Growth Promoting Rhizobakteri*) dari Akar Bambu dan Urine Kelinci. *Jurnal Agroscience*. 4 (2), 109-114.
- Tambunan, R., F., J., 2019. *Pembuatan Bubuk Santan Kelapa dengan Menggunakan Teknologi Pengeringan Busa dan Analisis Karakteristik Fisiko-Kimianya*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Umaroh, R., dan Vinantia, A., 2018. Analisis Konsumsi Protein Hewani pada Rumah Tangga Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia*, 22-32.
- Utami, L., S., 2021. *Pengaruh Konsentrasi Bumbu Rendang pada Pembuatan Sayur Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lamk.*)*. Skripsi. Universitas Sriwijaya.
- Walia, B., dan Gusnita, W., 2020. Kualitas Rendang Daging dengan Alat Pemanas yang Berbeda. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1 (3), 1-6.
- Wardani, N., A., K., dan Widjanarko, S., B., 2013. Potensi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Gluten dalam Pembuatan Daging Tiruan Tinggi Serat. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14 (3), 151-164.

- Waryat, Romli, Suryani, A., Yuliasih, I., dan Johan, S., 2013. Karakteristik Morfolgi, Termal, Fisik-Mekanik dan *Barrier* Plastik Biodegradabel Berbahan Baku Komposit Pati Termoplastik LLDPE/HDPE. *Jurnal Agritech*, 33 (2), 197-207.
- Watoni, R., 2018. *Kajian Perlakuan Suhu dan Kemasan terhadap Perubahan Sifat Fisik Jamur Tiram (Pleurotus sp.) selama Penyimpanan*. Artikel Ilmiah. Universitas Mataram.
- Widyastuti, N., Tjokrokusumo, D., dan Giarni, R., 2015. Pasca Panen Jamur Tiram Putih (*Pleurotus* sp.) dengan Teknik Pengeringan Oven. *Jurnal Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*. 1 (7), 1693-1697.
- Wijayanti, F., W., dan Stevani, B., F., 2021. Analisis Komposisi Gizi Lima Varietas Sayur Lilin yang Tumbuh di Kabupaten Halmahera Barat Maluku Utara. *Jurnal Agrologia*, 10 (1), 39-44.
- Wulandari, A., 2018. *Pengaruh Lama Pengeringan Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) pada Pembuatan Rendang Jamur Tiram terhadap Daya Terima Konsumen*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
- Zulfarina, Evi, S., Yustina, Riki, A., P., dan Hendra, T., 2019. Budidaya Jamur Tiram dan Olahannya untuk Kemandirian Masyarakat Desa. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5 (3), 358-370.