

I. PENDAHULUAN

I.1. LATAR BELAKANG

Jamur merang (*Volvariella volvacea*) merupakan salah satu jenis sayuran yang banyak digemari oleh masyarakat. Jamur merang memiliki kandungan protein dan kadar serat yang tinggi serta memiliki cita rasa yang khas. Jamur merang merupakan salah satu tanaman hortikultura yang dapat tumbuh baik di daerah tropis dan sub-tropis termasuk Indonesia.

Jamur merang (*Volvariella volvacea*) bila dibandingkan dengan sayuran yang lainnya memiliki harga jual yang cukup tinggi. Di tingkat petani, harga jamur merang dalam stadium kancing berkisar antara Rp3000–3500 perkilogram. Di pasaran, harga jamur merang dalam stadium kancing berkisar antara Rp4000–4500 perkilogram (Sinaga, 1990).

Jamur merang (*Volvariella volvacea*) biasanya dipasarkan atau dijual dalam keadaan segar. Masalah yang dihadapi ialah bahwa jamur merang tersebut dalam keadaan segar hanya dapat bertahan dalam waktu singkat. Menurut Sinaga (1990), jamur merang dalam keadaan segar yang disimpan dalam suhu ruang hanya dapat bertahan paling lama 24 jam, kemudian jamur merang akan tampak berlendir diikuti pembusukan serta berwarna coklat. Usaha untuk menghindari hal tersebut, maka perlu dilakukan usaha pengawetan. Agar jamur merang tetap segar dan awet maka perlu pengawetan segar.

Penentuan mutu jamur merang pada umumnya sangat bergantung pada beberapa faktor di antaranya cita rasa, warna, tekstur dan nilai gizinya.

I.2. PERMASALAHAN

- a. Apakah larutan Natrium sulfit dan *Blanching* dapat mengawetkan jamur merang ?
- b. Apakah pengawetan jamur merang dengan larutan Natrium sulfit dan *Blanching* berpengaruh pada mutu jamur merang ?

I.3. TUJUAN PENELITIAN

- a. Untuk mengetahui konsentrasi larutan Natrium sulfit dan proses *Blanching* dapat mengawetkan jamur merang.
- b. Untuk mengetahui pengaruh pengawetan jamur merang dengan konsentrasi larutan Natrium sulfit dan proses *Blanching* terhadap mutu jamur merang.

I.4. MANFAAT PENELITIAN

Manfaat penelitian ini adalah untuk mengetahui dan membuktikan bahwa larutan natrium sulfit dan proses *blanching* dapat digunakan untuk mengawetkan jamur merang.

I.5. HIPOTESIS

Larutan natrium sulfit dan proses *blanching* dapat menghambat pertumbuhan mikrobia dan dapat menginaktifkan enzim polifenoloksidase yang menyebabkan terjadinya proses *browning* atau pencoklatan, maka diduga bahwa natrium sulfit dan proses *blanching* dapat digunakan untuk mengawetkan jamur merang.