

**PEMBUATAN *SEASONING* ORGANIK DARI BERBAGAI
JENIS JAMUR DENGAN PENAMBAHAN KONSENTRASI
GARAM YANG BERBEDA SERTA ANALISIS USAHANYA**

SKRIPSI



Oleh :

FRANSISKUS MARTINUS RINO

2015340048

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADewi
MALANG
2022**

**PEMBUATAN SEASONING ORGANIK DARI BERBAGAI JENIS JAMUR
DENGAN PENAMBAHAN KONSENTRASI GARAM YANG BERBEDA
SERTA ANALISIS USAHANYA**

Fransiskus Martinus Rino ¹

Budi Santosa ²

Wirawan ³

Teknologi Industri Pertanian

Fakultas Pertanian

Universitas Tribhuwana Tunggaladewi

fransiskusmartinusrino@gmail.com

Ringkasan

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh jenis jamur dan konsentrasi garam yang tepat dalam pembuatan seasoning organik dan menganalisa kelayakan usaha dari pembuatan seasoning organik dari jamur berdasarkan perlakuan terbaik. Dalam penelitian ini metode yang digunakan adalah kualitatif. dengan menggunakan rancangan acak tersarang (RAT) dengan dengan 2 faktor dimana faktor satu adalah jenis jamur (jamur tiram, jamur kuping, dan jamur kancing) dan faktor kedua adalah konsentrasi garam (%5, 10%, 15%). Data dianalisis menggunakan ANOVA dari hasil ANOVA apabila menunjukkan pengaruh nyata maka analisis dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT).

Hasil penelitian menunjukkan jenis jamur yang digunakan dengan penambahan konsentrasi garam yang berbeda ternyata berpengaruh terhadap karakteristik kadar warna $L^* a^* b^*$. Berdasarkan karakteristik kadar warna perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan jenis jamur tiram dengan pemberian konsentrasi garam 5% dengan jumlah NH sebesar 0,88. Perlakuan jenis Jamur kuping dengan pemberian konsentrasi garam 10% dengan jumlah NH sebesar 0,32. Perlakuan jenis jamur kancing dengan pemberian konsentrasi garam 5% dengan jumlah nilai NH 0,26 dan Perlakuan jenis jamur kancing dengan pemberian konsentrasi garam 10% dengan jumlah nilai NH 0,26. Berdasarkan perlakuan terbaik pembuatan seasoning organik ini dilanjutkan dengan analisis kelayakan usaha dengan HPP 6504 Dengan Mark Up yang diambil perusahaan sebesar 38%, Sehingga harga jual untuk 1 kemasan *seasoning* adalah 9.000. BEP per Unit = 20.018/kemasan/tahun BEP Harga = 68.154.771 dengan RCR 1,38 > 1. Maka usaha layak/efisien untuk diusahakan.

Kata Kunci: Jamur, Seasoning Organik, Konsentrasi Garam, Perlakuan Terbaik.

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki sumber daya alam dengan keanekaragaman hayati yang melimpah. Salah satunya adalah jamur. Ada banyak jenis jamur tumbuh di Indonesia, dari jamur yang tidak bisa dimakan sampai yang bisa dimakan. Seiring dengan perkembangan pengetahuan masyarakat tentang manfaat jamur, budidaya jamur mengalami peningkatan. Menurut Kementerian Pertanian (2019) dari tahun 2014 sampai tahun 2018 budidaya jamur di Indonesia mengalami peningkatan sebesar 76 % dengan hasil per tahun mencapai 0,98 ton. Hasil budidaya jamur yang melimpah di masyarakat terkadang menimbulkan masalah baru. Seperti jamur tiram, jamur kuping dan jamur kancing memiliki sifat mudah rusak (*perishable*), hanya dapat bertahan selama 24 jam pada suhu ruang (Lisa dkk., 2015). Oleh karena itu perlunya ada inovasi baru dalam pemanfaatan jamur agar mempunyai daya simpan yang lama salah satunya adalah pemanfaatan jamur untuk dijadikan *seasoning* organik

Menurut Palupi dkk, (2013) *Seasoning* adalah bahan tambahan pangan yang bisa menambah cita rasa masakan lebih gurih apabila ditambahkan dalam masakan. Inovasi *seasoning* organik berbahan baku jamur bisa menjadi solusi bagi kesehatan, selain rendah kalori seperti jamur tiram, jamur kuping dan jamur kancing juga mengandung nutrisi penting yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh seperti: Protein, karbohidrat, serat, vitamin A, vitamin D, vitamin B9 atau asam folat. Pembuatan *seasoning* organik berbahan baku jamur didasarkan pada zat yang terkandung di dalam jamur. Manjunathan *et.al.*(2011) menyebutkan bahwa jamur mengandung protein sebesar 37%. Protein tersusun atas asam-asam amino, asam amino dalam pemanfaatan untuk produk pangan umumnya sebagai bahan penyedap rasa pada makanan karena karakteristik asam amino terutama asam glutamat, bisa memberikan cita rasa gurih pada makanan. Protein perlu didegradasi menjadi asam amino salah satunya dengan cara fermentasi. Teknik fermentasi yang bisa dilakukan yaitu menggunakan garam. Fungsi garam dalam fermentasi jamur selain memberi rasa asin pada *seasoning* garam juga merupakan bahan yang dapat mencegah pertumbuhan bakteri patogen dan bakteri pembusuk pada saat proses fermentasi (Thariq 2014).

Pada penelitian ini juga menggunakan dua penelitian terdahulu sebagai sumber penulisan dan juga acuan dalam proses pembuatan *seasoning* organik dari jamur. Di antaranya Penelitian sebelumnya dilakukan oleh Niken W. Palupi, dkk (2013) dari hasil penelitiannya menyimpulkan bahwa jumlah penambahan glukosa berpengaruh terhadap nilai kesukaan warna, aroma, serta rasa *seasoning* dan tidak berpengaruh terhadap intensitas reaksi millard dan warna *seasoning* merang. Dan

yang ke dua Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh N.A. Puspitasari, dkk (2019) menyimpulkan bahwa kandungan natrium pada seasoning liquid dari jamur tiram dan jamur merang berkisar antara 2,05mg/100ml sampai 3,85mg/100ml, seasoning liquid dapat digunakan sebagai alternatif penyedap rasa makanan bagi penderita hipertensi maupun bagi konsumen lain.

1.2 Tujuan

1. Memperoleh jenis jamur dan konsentrasi garam yang tepat dalam pembuatan *seasoning* organik dari jamur
2. Melakukan analisa kelayakan usaha pembuatan *seasoning* organik dari jamur berdasarkan perlakuan yang terbaik

1.3. Manfaat

1. Bagi Peneliti
Diharapkan dengan melakukan penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang pembuatan *seasoning* organik dari berbagai jenis jamur.
2. Bagi Peneliti Selanjutnya
Diharapkan penelitian ini berguna untuk memberi informasi untuk pengolahan bumbu penyedap alami bagi sumber informasi dan referensi dalam skripsi.

1.4. Hipotesis

1. Diduga jenis jamur dan konsentrasi garam berpengaruh terhadap kualitas *seasoning* organik dari jamur
2. Diduga usaha pembuatan *seasoning* organik dari jamur layak untuk diusahakan

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, H. 2013. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta, Bandung.
- Asngat, A. Lina Agustina. Shinta Nur F. Akhadia S.W. dan Wahyu K.J. 2021. Kualitas Penyedap Rasa Alami Dalam Bentuk Cair Dari Kombinasi Berbagai Jamur Edibel Dengan Penambahan Variasi Glukosa. *Jurnal Bioeksperimen* 7(1): 34 – 41.
- Erdina, A. (2018). Uji Daya Terima Schotel dari Ubi Jalar Ungu, Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan Jamur Kuping (*Auricularia Auricula*), serta Kandungan Gizinya.
- Desak N A B, Luh Putu T D, Putu S. 2021 Perubahan karakteristik pangan tradisional *pesan tlengis* selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal ilmu dan teknologi pangan* 10(3)
- Dhania A P, Tri W A, Lukita P. 2019 Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Terhadap Kadar Asam Glutamat Pada Bubuk Bekasam Ikan Lele (*Clarias Batracus*) *Jurnal teknologi pangan* 3 (1) 110-115
- Fitryani Dwi Febri. (2021). Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Hasil Perikanan Skala Rumah Tangga Di NM Food Kota Tegal. (Skripsi). Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Pancasakti Tegal.
- Gunawan, K. (2019). Peran Studi Kelayakan Bisnis Dalam Peningkatan UMKM (Studi Kasus UMKM di Kabupaten Kudus). *BISNIS: Jurnal Bisnis dan Manajemen Islam*, 6(2), 101-115.
- Gusti,P.A.W.K, Komang Ayu.N,Pratiwi.D.P.K (2020) Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fermented Rice Drink Sebagai Minuman Probiotik Dengan Isolat *Lactobacillus* sp. F213.9 (2) : 182-193
- Hanafiah, K.A. 2012. Rancangan Percobaan (Teori dan Aplikasi). Rajawali Press. Jakarta: 20 – 28.
- Lisa, M. Musthofa Lutfi dan Bambang Susilo. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* 3(3): 270 – 279.

- Manjunathan J Subbulakshmi N. and Shanmugapriya R. 2011. Proximate and Mineral Composition of Four Edible Mushroom Species from South India. *International Journal of Biodiversity and Conservation*. 3(8): 386 – 388.
- Niken. W,Palupi.C.A, Mayasari. F, Maslikah 2013 Kajian pembuatan seasoning alami cair berbahan dasar jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dengan variasi jumlah penambahan glukosa
- Nugroho D. (2019) Kualitas Penyedap Rasa Alternatif Kombinasi Jamur Merang (*Volvariella Volvaceae*) Dan Jamur Kuping (*Auricularia Polytrica*) Dengan Variasi Suhu Dan Lama Pengeringan. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Panda, A., Dirgantara, M., & Haryono, A. (2021). Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram untuk Meningkatkan Keterampilan dan Pendapatan Petani Jamur di Desa Tanjung Sangalang. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(1), 7-12.
- Palupi, N.W. Citra Ayu Mayasari. Frida Maslikah dan Subekah Nawa Kartika Sari. 2013. Kajian Pembuatan Seasoning Alami Cair Berbahan Dasar Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) Dengan Variasi Jumlah Penambahan Glukosa. *Jurnal Ilmiah Inovasi* 13(3): 227 – 232.
- Rizki, W.M.,Sumardianto.Lukita Penamayati (2021) Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Terhadap Asam Glutamat Terasi Udang Rebon (*Acetes Sp.*) volume 24 (1) : 50-59
- Solihin, dkk 2015 Pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar air kualitas fisik dan sebaran jamur wafer limbah sayuran dan umbi-umbian. *Jurnal ilmiah peternakan terpadu* vol. 3(2) 48-54
- Sulastrisri (2019) Analisis Kadar Monosodium Glutamat (MSG) pada Bumbu Mie Instan yang Diperjualbelikan di Koperasi Wisata Universitas Indonesia Timur.
- Sudarmadji, S. Bambang Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta: 65 – 70.
- Thariq AS, Swastawati F, Surti T. 2014. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger negletus*) terhadap kandungan asam glutamat pemberi rasa gurih (umami). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3): 104-111.
- Tjokrokusumo D. (2015) Mencegah dan melawa penyakit kangker dan degeneratif dengan jamur kancing (*Agaricus bisporus*) vol 1: 1532-1535.

Widyastuti, Netty; Tjokrokusumo, Donowati; Dan Giarni, Reni. 2015. "Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Bumbu Penyedap Alternatif Masa Depan". Prosiudaing Seminar Agroindustri Dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI.

Yohanes, M., Danriani,L.D., dan Hartini,S (2016) Pengaruh Fermentasi Terhadap Kandungan Protein Dan Asam Amino Pada Tepung Gaplek Yang Difortifikasi Tepung Kedelai (Glycine Max (L)).Vol 36 (1)56-62