

# BAB I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Jamur tiram merupakan jamur pangan yang berasal dari kelompok Basidiomycetes. Jamur ini disebut jamur tiram karena tudungnya berbentuk lingkaran seperti cangkang tiram (Meinanda, 2013). Jamur tiram merupakan salah satu jamur yang paling banyak dikonsumsi dan dibudidayakan. Dalam pembudidayaan jamur tiram, tidak membutuhkan waktu yang lama karena memiliki adaptasi yang cukup baik terhadap lingkungan.

Jamur Tiram dapat tumbuh optimal di area dataran tinggi. Hal ini harus disesuaikan dengan tingkat kelembaban yang diinginkan pada jamur tiram. Akan tetapi jamur tiram tetap dapat dibudidayakan di daerah dataran rendah, Apabila tempat pembudidayaan dapat dikondisikan sesuai dengan habitat aslinya. Pembudidayaan Jamur Tiram dapat dilakukan dengan menyesuaikan lingkungan yang diperlukan untuk pertumbuhan. (Maulana, 2012).

Jamur tiram terdiri dari beberapa jenis yaitu *Pleurotus ostreatus* jamur tiram berwarna putih, *P. flabellatus* jamur tiram berwarna pink, *P. sajor caju* jamur tiram berwarna kelabu, dan *P. cystidiosus* jamur tiram berwarna coklat (Pasaribu, 2002). Jamur tiram memiliki kandungan protein (19-35%), Kalori (367 kkal/100 gr) karbohidrat (56,6 %) lemak, (1,7-2,2 %). Kandungan Asam amino esensial yang ada pada jamur tiram ada 9 jenis dari 20 asam amino , diantaranya methionin, lisin teonin, triptopan, histidin, isoleusin, leusin dan fenilalanin, valin (Maulana, 2012).

Jamur tiram coklat (*Pleurotus cystidiosus* O.K Miller) termasuk kedalam jamur tiram yang belum banyak dibudidayakan, karena produksinya yang masih



rendah. Faktanya jamur tiram coklat memiliki beberapa kelebihan. Menurut Agriflo (2012) jamur tiram memiliki rasa yang lebih lezat dibandingkan jamur tiram lainnya, jamur tiram coklat memiliki daging buah yang lebih tebal, dengan aroma yang lebih intensif dan mempunyai ketahanan terhadap pembusukan yang lebih lama.

Berdasarkan data yang diperoleh dari badan pusat statistik (BPS), pada tahun 2016 produksi jamur 40.914.331 kg, produksi jamur menurun pada tahun 2017 3.701.956 kg. Pada tahun 2018 terjadi peningkatan produksi jamur yaitu sebesar 31.051.571 kg. Angka produksi tersebut sebanding dengan tingginya permintaan konsumen terhadap kebutuhan konsumsi jamur tiram, karena jamur tiram termasuk bahan pangan alternatif yang diminati oleh seluruh lapisan masyarakat.

Pada Penelitian Marianti (2017) mendapatkan hasil bahwa produktivitas tiram putih jamur di Alahan Panjang dari panen pertama sampai panen terakhir diperoleh persentase produktivitas 55,45% dengan 6 kali panen dalam satu bag log. Hal ini sesuai dengan pendapat Suriawiria (2002) menyatakan bahwa selama pertumbuhan bibit dan pertumbuhan tubuh buah, kelembaban udara antara 70-90% jika berkurang maka media akan kering. Pemanenan dapat dilakukan 4-8 kali dan jumlah jamur yang dipanen per musim mencapai 600 gram tergantung kandungan substrat.

Senyawa fenolik merupakan kelompok senyawa terbesar yang berperan sebagai anti oksidan pada tumbuhan. Senyawa fenolik memiliki satu (fenol) atau lebih (polifenol) cincin fenol, yaitu gugus hidroksi yang terikat cincin aromatik sehingga mudah teroksidasi dengan menyumbangkan atom hidrogen pada radikal bebas (Lai & Lim, 2011).

Antioksidan adalah substansi yang diperlukan tubuh untuk menetralkan radikal bebas dan mencegah kerusakan akibat radikal bebas terhadap sel normal

pada tubuh yang dapat menyebabkan penyakit. Antioksidan dalam pangan berperan penting untuk mempertahankan mutu produk, mencegah ketengikan, perubahan nilai gizi, perubahan warna dan aroma, serta kerusakan fisik lain yang diakibatkan oleh reaksi oksidasi (Widjaya, 2003).

Dari uraian diatas perlu dilakukan penelitian mengenai produktivitas Jamur Tiram Cokelat yang berlokasi di Laboratorium Mikrobiologi, Jurusan Biologi, Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, dan juga mengenalkan kepada masyarakat bahwa Jamur Tiram Cokelat bisa dibudidayakan di daerah tersebut serta juga bisa dijadikan komoditas bahan pangan sebagai sumber serat, karbohidrat dan protein.

## 1.2 Perumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini yaitu :

1. Bagaimanakah pertumbuhan miselium jamur tiram cokelat (*Pleurotus cystidiosus* O.K. Miller) pada media baglog?
2. Bagaimanakah produksi jamur tiram cokelat (*Pleurotus cystidiosus* O.K. Miller)
3. Bagaimanakah kadar polifenol dan aktivitas antioksidan pada jamur tiram cokelat (*Pleurotus cystidiosus* O.K. Miller)

## 1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengamati pertumbuhan miselium jamur tiram cokelat (*Pleurotus cystidiosus* O.K. Miller) pada media baglog.
2. Untuk menentukan nilai produktivitas jamur tiram cokelat (*Pleurotus cystidiosus* O.K. Miller) pada media baglog



3. Untuk menentukan kadar polifenol dan aktivitas antioksidan pada jamur tiram coklat (*Pleurotus cystidiosus* O.K. Miller)

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini adalah hasil dan data dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi bagi pembudidaya Jamur Tiram coklat, serta diterbitkan pada jurnal ilmiah.

