

ABSTRAK

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) adalah salah satu varian jamur yang memiliki banyak manfaat kesehatan. Jamur ini banyak dikonsumsi secara luas karena memiliki rasa yang lezat dan nilai gizi yang tinggi. Salah satu keistimewaan dari jamur tiram adalah kandungan β -Glukan. Senyawa β -glukan dapat meningkatkan sistem imun dan berpotensi sebagai anti-kanker. Pada penelitian ini telah dilakukan ekstraksi kandungan β -glukan dari jamur tiram dengan melakukan *pretreatment* menggunakan metode *microwave* dan ultrasonik. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh metode *pretreatment* terhadap hasil ekstraksi β -glukan dan melakukan analisis pasar untuk mengetahui pemahaman masyarakat mengenai kandungan β -glukan pada jamur tiram. Hasil ekstraksi yang didapatkan dengan metode *pretreatment* ultrasonik mengalami peningkatan dengan rata-rata 2.55% dibanding kontrol menggunakan metode ekstraksi tanpa perlakuan *pretreatment*. Hasil riset pasar yang didapatkan menyatakan bahwa produk pangan dengan kandungan β -glukan memiliki potensi yang besar di pasar dilihat dari 246 responden (97%) yang menyatakan bahwa senyawa β -glukan bermanfaat dan sebanyak 146 responden (58%) memilih faktor informasi kesehatan sebagai faktor krusial yang mempengaruhi keputusan pembelian produk baru.

Kata Kunci: Ekstraksi, β -Glukan, jamur tiram, *pretreatment*, *microwave*, ultrasonik, riset pasar.

ABSTRACT

Oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) is a mushroom variant that has many health benefits. This mushroom is widely consumed because it has a delicious taste and high nutritional value. One of the features of oyster mushrooms is the content of β -glucan. β -glucan compounds can improve the immune system and have potential as anti-cancer. In this study, the extraction of β -glucan content from oyster mushrooms was carried out by *pretreatment* using *microwave* and ultrasonic methods. The purpose of this study was to determine the effect of the *pretreatment* method on the yield of β -glucan extraction and to conduct market analysis to determine public understanding of the β -glucan content in oyster mushrooms. The extraction results obtained by the ultrasonic *pretreatment* method increased by an average of 2.55% compared to the control using the extraction method without *pretreatment*. The market research results obtained stated that food products containing β -glucan have great potential in the market, seen from 246 respondents (97%) who stated that β -glucan compounds were useful and as many as 146 respondents (58%) chose health information as a factor. crucial factors that influence the decision to buy a new product.

Keywords: β -Glucan, extraction, market research, *microwave*, ultrasonic, *pretreatment*, oyster mushroom.