

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu kategori tanaman konsumsi. Penamaan jamur tiram dikarenakan memiliki bentuk tudung setengah lingkaran yang mirip dengan bentuk cangkang Tiram. Jamur tiram merupakan salah satu sayuran sehat yang dewasa ini sudah banyak dikenaldan dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat. Beberapa daerah di Indonesia sudah banyak masyarakat yang mengelola jamur tiram sebagai usaha sampingan atau usaha ekonomis skala kecil, menengah, dan besar. Lambat laun masyarakat semakin sadar akan kehidupan sehat dengan memenuhi kebutuhan serat dan gizi yang dapat diperoleh dari sumber daya nabati salah satunya jamur tiram. Jamur tiram putih dijadikan sebagai pengganti daging bagi masyarakat vegetarian, karena jamur tiram memiliki kemampuan untuk membantu proses pencernaan dalam usus, membantu menurunkan berat badan, menurunkan kadar gula darah dan mencegah kolesterol (Cahyana 1999).

Jamur tiram putih biasa dijadikan sebagai olahan makanan seperti pepes jamur, tumis jamur tiram, dan makanan ringan seperti jamur krispi. Dalam kasus pengolahan jamur tiram seringkali produk yang dihasilkan tidak awet atau tidak tahan lama untuk dapat dikonsumsi, sehingga perlu dipikirkan suatu bentuk alih teknologi dan inovasi untuk meningkatkan daya terima dan daya simpan jamur tiram. Salah satunya adalah pengolahan jamur tiram putih menjadi nugget. Nugget adalah suatu bentuk produk olahan daging giling yang diberi bumbu yang diberi bahan pengikat dan dicetak menjadi bentuk tertentu. Selanjutnya dilumuri tepung

roti dan dibekukan untuk mempertahankan mutu selama penyimpanan dan pembentukan tekstur (Francis, 2000). Nugget jamur tiram dijadikan pengganti daging dengan harga yang cukup terjangkau, praktis dan ekonomis untuk daya tarik masyarakat (Saragih, 2015).

Menurut Muchtadi (1990) jamur tiram mempunyai kadar air 90,97%, kadar protein 30,45%, dalam keadaan kering dan 2,67% keadaan segar, kandungan lemak 0,33% dalam keadaan segar dan 2,3% dalam keadaan kering. Rendahnya kandungan lemak pada jamur tiram akan mendukung produk nugget jamur tiram menjadi alternatif makanan rendah lemak bagi masyarakat. Nugget jamur tiram dibuat menggunakan bahan dasar jamur tiram yang digiling dan diberi bumbu, dicampur bahan pengikat, dicetak, dikukus dan dipotong kemudian dilumuri tepung roti. Bahan pengikat menjadi komponen yang sangat penting dengan menggunakan beberapa jenis tepung. Adapun fungsi bahan pengikat sebagai meningkatkan cita rasa, meningkatkan daya ikat air, menurunkan penyusutan, memberi warna yang terang, dan meningkatkan karakteristik irisan produk (Ginting, N dan Umar N. 2005).

Penggunaan substitusi ampas tahu diharapkan dapat memanfaatkan limbah produksi tahu, selain itu berfungsi untuk meningkatkan tekstur dari produk nugget jamur tiram, menyeimbangkan daya serap dan daya ikat air, dan menjaga kepadatan nugget. Berdasarkan kondisi tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang pengaruh jenis dan komposisi bahan pengikat terhadap karakteristik jamur tiram. Bahan pengikat yang sering digunakan berupa tepung tapioka, tepung terigu, tepung beras, tepung sagu dan lain-lain.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh penambahan tepung ampas tahu terhadap analisis proksimat dan sensoris nugget jamur tiram ?
2. Bagaimana pengaruh konsentrasi bahan pengikat terhadap analisis proksimat dan sensoris nugget jamur tiram ?
3. Bagaimana interaksi substitusi ampas tahu dan konsentrasi bahan pengikat terhadap analisis proksimat dan sensoris nugget jamur tiram ?
4. Manakah perlakuan yang memiliki hasil analisis proksimat (kandungan gizi) dan sensoris terbaik ?

1.3. Tujuan

Tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh penambahan ampas tahu terhadap analisis proksimat dan sensoris nugget jamur tiram.
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi bahan pengikat terhadap analisis proksimat dan sensoris nugget jamur tiram.
3. Mengetahui interaksi substitusi ampas tahu dan konsentrasi bahan pengikat terhadap analisis proksimat dan sensoris nugget jamur tiram.
4. Mengetahui perlakuan yang memiliki hasil analisis proksimat (fisiko kimia) dan sensoris terbaik.

1.4. Manfaat

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan referensi dan memberi alternatif bahan dasar pembuatan nugget sehingga dapat menjadi suatu produk inovasi olahan yang memiliki nilai tambah yang lebih baik.

1.5. Hipotesis

1. Diduga penambahan tepung ampas tahu memberikan pengaruh terhadap analisis proksimat dan sensoris nugget jamur tiram.
2. Diduga penggunaan bahan pengikat dengan konsentrasi yang berbeda memberikan pengaruh terhadap analisis proksimat dan sensoris nugget jamur tiram.
3. Diduga adanya interaksi substitusi ampas tahu dan konsentrasi bahan pengikat terhadap analisis proksimat dan sensoris nugget jamur tiram.
4. Diduga penggunaan 100% tepung terigu memiliki hasil analisis proksimat dan sensoris terbaik.