

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki sangat banyak kekayaan alam yang bisa dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari. Indonesia sebagai negara bagian tropis yang mempunyai curah hujan yang cukup tinggi memang bisa diperhitungkan dalam menghasilkan banyak tanaman yang tumbuh liar dan dapat dikonsumsi dengan aman contohnya seperti jamur tiram. Pada umumnya jamur tiram tumbuh liar di hutan, di Indonesia jamur tiram telah lama dibudidayakan menawarkan pengganti yang lebih aman dan mudah untuk didapatkan.

Jamur tiram termasuk ke dalam jamur *edible* yang sudah dipastikan sangat enak rasanya dan juga mempunyai kandungan protein yang lebih tinggi di banding jamur lainnya (Suwito 2016 ; Lesni, Yuwana 2022). Jamur tiram merupakan salah satu jenis jamur yang banyak diminati oleh konsumen, di samping jenis jamur lainnya. Jamur tiram dijadikan sebagai alternatif pengolahan makanan dari bahan nabati sebagai pengganti daging, dikarenakan memiliki tekstur yang lembut dan kenyal juga harganya lebih ekonomis dan banyak di budidayakan masyarakat (Lesni, Yuwana 2022).

Menurut Saragih (2015), jamur tiram mengandung berbagai nutrisi penting seperti protein sebanyak 13,8g, serat 3,5g, lemak 1,41g, dan karbohidrat 61,7g. Selain itu, jamur tiram juga mengandung vitamin B1 sebanyak 0,12g, vitamin B2 sebanyak 0,64mg, vitamin C sebanyak 5mg, serta mineral seperti kalsium sebanyak 32,9mg dan zat besi sebanyak 4,1mg. Kandungan asam lemak tidak jenuh juga ditemukan dalam jamur tiram. Demikian, jamur tiram aman dan tidak mengandung zat berbahaya bagi tubuh manusia.

Meskipun jamur tiram merupakan bahan makanan yang digemari banyak orang, sayangnya jamur ini termasuk mudah rusak jika tidak disimpan dengan benar. Hanya dalam beberapa hari setelah panen, jamur tiram akan menunjukkan tanda-tanda kerusakan seperti layu, perubahan warna menjadi kecoklatan atau menggelap, tekstur yang lembek, dan muncul aroma langu yang tidak sedap

(Andriyani, 2017). Karena hal tersebut diperlukan adanya penanganan jangka panjang terhadap jamur tiram salah satu penanganan untuk mengatasi hal tersebut yaitu dengan mengolah jamur tiram sebagai produk *frozen food* yaitu nugget (Rahmani, 2017).

Nugget adalah olahan daging yang digiling tanpa lemak dan emulsi lemak yang terbentuk ketika terjadi proses penggilingan menjadi daging cincang dengan hasil yang biasanya halus atau kasar. Daging cincang atau *forcemeat* yaitu salah satu komponen dasar dari *chacuterie*, *forcemeat* mempunyai lima tipe, diantaranya *Mousseline style forcemeat*, *Straight forcemeat*, *Country-style forcemeat*, *Gratine forcemeat*, *Emulsion forcemeat*, nugget masuk kedalam tipe *mousseline style forcemeat* yaitu daging cincang yang memiliki tekstur yang sangat ringan dan juga halus dibuat dari daging ikan atau unggas tanpa lemak dan menggunakan putih telur atau krim sebagai bahan pengikatnya (*the art of charcuterie*, 2018 ; 11-12). *Charcuterie* memiliki kaitan erat dengan *forcemeat* karena sering digunakan sebagai komponen utama dalam pembuatan berbagai hidangan *charcuterie* (*little book of charcuterie* 2012).

Karakteristik nugget yang baik yaitu mempunyai tekstur yang renyah pada bagian luar, juga kenyal dibagian dalam nugget dan memiliki rasa yang lezat. Olahan produk yang berbahan dasar hewani biasanya mengandung tinggi lemak dan rendah serat meskipun memiliki protein yang tinggi (Nurmalia 2011). Makanan yang mengandung lemak tinggi jika dikonsumsi terus menerus bisa berdampak buruk terhadap kesehatan diantaranya dapat meningkatkan kolestrol, obesitas atau kelebihan berat badan dan penyakit lainnya (Ebbeling et al., 2002).

Berdasarkan itu, pengalihan bahan baku nugget dari hewani digantikan menjadi bahan nabati salah satunya jamur tiram yang memiliki kelebihan memuat rendah lemak dan tinggi serat yang dapat menciptakan produk yang tentu saja berbeda dari nugget pada umumnya. Namun pada jamur tiram terdapat kekurangan dalam pengaplikasiannya pada pembuatan nugget yaitu kelebihan kadar air 86.00-87.50% (Alam *et al*, 2010). Hasil penelitian Utomo (2014), ditemukan bahwa semakin banyak jamur tiram yang digunakan dalam nugget ayam, semakin tinggi pula kadar airnya.

Untuk mengatasi permasalahan ini dengan menambahkan bahan nabati kaya serat, seperti jerami nangka, yang dapat membantu menurunkan kadar air dalam nugget jamur tiram.

Tanaman nangka menjadi buah yang bisa dibilang mudah untuk didapatkan di Indonesia. Daging buah nangka sering dijadikan olahan seperti dijadikan gorengan, keripik, dodol, kolak, sirup, pudding atau langsung dimakan dalam keadaan segar (Indra 2010; Halisah 2020). Ketika daging buah nangka dikonsumsi, jerami nangka sering dianggap tidak berguna atau langsung dibuang karena dianggap tidak memiliki nilai tambah, padahal jerami nangka memiliki potensi besar untuk dikembangkan. Hal ini sering dilihat langsung oleh peneliti bahwa bagian jerami nangka dijual di pasar atau di tempat buah sering kali hanya dibuang begitu saja.

Jerami nangka merupakan salah satu bagian dari buah nangka, yaitu bunga yang tidak dibuahi. Sementara bunga yang dibuahi akan menjadi satu biji daging buah nangka. Jerami nangka komponen terbesar kedua setelah daging, merupakan bagian penting dari buah nangka. Jerami buah nangka memiliki sifat fisik yang hampir sama dengan daging buahnya seperti protein, serat kasar, gula, dan sebagainya (Sumarni 2011). Novandri (2003) mengungkapkan bahwa kandungan serat kasar makanan total dalam jerami nangka terbilang tinggi, mencapai 76,58%. Konsumsi serat seperti yang dijelaskan Isnaharani (2009), sangat penting untuk kesehatan pencernaan. Serat dapat mengikat zat racun, kolesterol, dan kelebihan lemak, sehingga dapat mencegah berbagai penyakit.

Jerami nangka memiliki beberapa jenis serat yang dapat berperan dalam penyerapan air pada pengolahan. Serat yang terdapat pada jerami nangka diantaranya, selulosa membantu struktur dinding sel tumbuhan, hemiselulosa, komponen utama dinding sel tumbuhan mampu menyerap air yang lebih baik dari selulosa, dan pektin yaitu serat larut dalam air dan membentuk gel yang mampu menyerap air dalam jumlah yang cukup banyak (Selvendran dan Dupont, 1984). Berdasarkan hal itu, serat yang dikandung dalam jerami nangka dinilai dapat mengurangi kadar air pada olahan nugget jamur tiram pada penelitian ini.

Mengingat masyarakat Indonesia yang sibuk dengan aktivitas juga jadwal yang padat, seringkali lupa untuk mengonsumsi makanan yang sehat. Maka dari itu dilakukan pengolahan lebih lanjut pada jerami nangka tersebut yang akan membuatnya mempunyai harga jual yang tinggi dengan mempunyai kualitas lebih lanjut dan tidak dibuang begitu saja, dengan menjadikannya sebagai bahan penambahan pada nugget jamur tiram.

Pada penelitian ini, peneliti melakukan eksperimen olahan nugget jamur tiram dengan penambahan jerami nangka dengan presentasi yang berbeda, dengan asumsi dapat menjadi olahan produk nabati yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Berdasarkan uraian latar belakang, diambil sebuah judul penelitian “Pengembangan Olahan Nugget Jamur Tiram dengan Penambahan Jerami Nangka” dengan menguraikan tahapan pembuatan, dan karakteristik dari nugget serta pengaruh penambahan jerami nangka dalam mengikat kadar air yang dilihat dari indikator tekstur.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah seperti :

1. Bagaimana tahapan pengembangan olahan nugget jamur tiram dengan penambahan jerami nangka?
2. Bagaimana karakteristik akhir yang didapatkan dari pengembangan olahan nugget jamur tiram dengan penambahan jerami nangka?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian pada penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui proses pembuatan nugget jamur tiram dengan penambahan jerami nangka.
2. Untuk mengetahui karakteristik akhir dari nugget jamur tiram dengan penambahan jerami nangka.
3. Untuk mengetahui pengaruh penambahan jerami nangka pada nugget jamur tiram.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Untuk masyarakat, yaitu menambah wawasan dalam pemanfaatan jamur tiram dan jerami nangka sebagai inovasi pembuatan produk baru.
2. Untuk ekonomi, meningkatkan nilai ekonomis dan nilai tambah jerami nangka sebagai produk diversifikasi olahan nugget jamur tiram.
3. Untuk peneliti, yaitu menambah pengetahuan, kreatifitas, dan pengalaman dalam pembuatan nugget jamur tiram dengan penambahan jerami nangka.
4. Untuk umum, yaitu dapat menjadi bahan bacaan atau referensi bagi orang lain, terutama pada bidang seni kuliner