

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan jamur dari famili *Agaricaceae*. Pemberian nama jamur tiram karena bentuknya menyerupai cangkang tiram dengan tudung jamur membulat, lonjong, dan melengkung. Permukaan tudung jamur tiram licin, berminyak dan bagian tepi yang sedikit bergelombang. Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur yang mudah dikembangkan dan menjadi salah satu komoditas yang diminati masyarakat karena teknik budidayanya yang sederhana (Zulfarina dkk, 2019).

Budidaya jamur tiram di Indonesia berkembang sangat pesat dan saat ini Indonesia menjadi salah satu pemasok utama jamur tiram dunia (Shintia dan Amalia, 2017). Berdasarkan jumlah produksinya Jawa Tengah merupakan sentra produksi jamur tiram kedua terbesar di Indonesia setelah Jawa Barat. Luas lahan panen mencapai 15,98 Ha, produktivitas 143 ton/Ha dan produksinya mencapai 2.285,10 ton pada tahun 2006. Pada tahun 2016 produksi jamur di Indonesia mencapai 40.914.331 kg, pada tahun 2017 mengalami penurunan menjadi 3.701.956 kg, dan meningkat kembali pada tahun 2018 menjadi 31.051.571 kg. Berdasarkan data BPS Semarang (2015) salah satu wilayah di Jawa Tengah yang berpotensi menghasilkan jamur tiram yaitu Kabupaten Semarang, yang mana pada tahun 2015 produksi jamur tiram mencapai 971.325 kg dengan luas panen 35.195 m² (Puspitasari dkk, 2017).

Sehingga untuk mendapatkan jamur tiram dalam bentuk segar sangatlah mudah baik dipasar tradisional, supermarket maupun datang langsung ke tempat budidaya jamur tiram (Ashriyyah, 2015).

Selain jamur tiram, jamur yang banyak dibudidayakan di Indonesia yaitu jamur kuping. Jamur dengan nama ilmiah *Auricularia polytricha* ini merupakan jamur dari famili *Auriculariaceae*. Disebut sebagai jamur kuping karena bentuk buahnya menyerupai telinga manusia dengan permukaan agak mengkilat, berurat dan bagian bawahnya seperti beludru (Wardani, 2010). Jamur kuping sangat mudah dibudidayakan dan masa produksinya lebih cepat dibandingkan jamur tiram (Utari, 2017).

Kandungan gizi dari kedua jamur tidak terlalu jauh perbedaannya. Kandungan protein yang ada pada jamur tiram sebesar 15 gram per 100 gram dan kandungan seratnya 39,8 gram (Sumarsih, 2015). Sedangkan kandungan protein jamur kuping yaitu 9,25 gram per 100 gram dan kandungan seratnya lebih tinggi dari jamur tiram yaitu 70,1 gram (Utari, 2017). Selain itu jamur tiram juga mengandung sembilan asam amino esensial yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia (Muljawan dan Untung, 2017). Kandungan kalium yang tinggi sehingga ideal untuk dikonsumsi oleh pasien yang menderita hipertensi dan penyakit jantung serta efektif untuk pengobatan diabetes, kanker, infeksi mikroba karena jamur tiram mempunyai aktivitas antioksidan dan antitumor yang kuat (Widyastuti, 2013). Keunggulan lain dari jamur tiram yaitu kandungan serat dan asam glutamat yang dapat menjadikan rasa jamur tiram menjadi gurih ketika dimasak (Ainnurrohmah,

2012). Sedangkan keunggulan lain dari jamur kuping yaitu rendahnya kandungan lemak sehingga dengan konsumsi jamur kuping dapat mengatasi masalah gizi seperti anemia, hipertensi, dan hiperkolesterol (Utari, 2017).

Konsumsi jamur dapat memenuhi kebutuhan protein sebesar 20% dan memenuhi kebutuhan serat 48% (Saragih, 2015). Menurut Badan Pusat Statistika (2017) tingkat konsumsi jamur meningkat hingga 10% baik untuk kebutuhan hotel, restoran, vegetarian, dan lain sebagainya (Kalsum dkk, 2011). Peningkatan kebutuhan jamur yang semakin meningkat dipengaruhi juga oleh pola makan masyarakat, terutama masyarakat yang menerapkan pola makan vegetarian (Ashriyyah, 2015). Pola makan ini yaitu hanya mengkonsumsi sumber makanan dari golongan buah dan sayur serta sedikit bahkan tidak sama sekali mengkonsumsi daging (Febriyanti, 2011). Permintaan masyarakat akan jamur segar cukup banyak namun jamur segar memiliki kelemahan yaitu daya simpan yang tidak lama sehingga untuk meminimalisir hal tersebut perlu adanya inovasi agar jamur memiliki daya simpan yang lebih lama (Ashriyyah, 2015).

Inovasi mengawetkan makanan yang dapat diterapkan pada jamur yaitu diolah menjadi dendeng. Dendeng yang banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia yaitu dendeng berbahan dasar daging sapi sedangkan pembuatan dendeng dengan bahan dasar jamur masih sangat jarang dilakukan dan sedikit masyarakat yang mengetahui (Ainnurrohmah, 2012). Pemilihan jamur tiram dan jamur kuping sebagai bahan dasar pembuatan dendeng yaitu karena kandungan protein dan serat yang ada pada kedua jamur cukup tinggi dan

dinilai lebih baik dibandingkan dengan kandungan protein dan serat yang ada pada daging sapi (Prasetyo, 2017). Tidak hanya itu penggunaan jamur sebagai bahan dasar pembuatan dendeng dipengaruhi juga oleh harga jamur yang relatif murah (Ashriyyah, 2015). Selain itu alasan pemilihan jamur kuping dijadikan sebagai bahan pembuatan dendeng yaitu dari segi organoleptik jamur kuping kurang menarik apabila dihidangkan begitu saja, sehingga dengan dijadikannya dendeng diharapkan bisa menambah nilai jual dan minat masyarakat untuk mengkonsumsi jamur kuping (Nurilla dkk, 2013).

Dendeng yang dibuat dengan bahan dasar jamur lebih disukai dari segi rasa karena memiliki tekstur lembut dan rasa yang menyerupai daging yang dihasilkan dari penambahan bumbu (Aviana, 2016). Dendeng berbahan dasar jamur ini menjadi inovasi menarik yang dapat dijadikan pilihan lauk bagi masyarakat yang tidak mengkonsumsi daging seperti masyarakat yang menerapkan pola makan vegetarian. Pola makan vegetarian akan sangat rentan mengalami kekurangan gizi terutama protein (Eniwati, dkk., 2019). Sehingga olahan dendeng dengan bahan dasar jamur ini dapat menambah variasi lauk dengan kandungan protein yang setara dengan protein hewani bagi masyarakat vegetarian yang mana asupan protein dari lauk cenderung terbatas sumbernya (Eveline dan Jhansen Z, 2020).

Berdasarkan uraian diatas maka penelitian ini dilakukan untuk mengetahui dan menganalisis perbedaan kandungan protein dan serat pada

dendeng jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan dendeng jamur kuping (*Auricularia polytricha*).

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah kandungan protein dan serat pada dendeng jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan jamur kuping (*Auricularia polytricha*)?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui kandungan gizi pada dendeng jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan dendeng jamur kuping.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui kandungan protein pada dendeng jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan dendeng jamur kuping (*Auricularia polytricha*).
- b. Mengetahui kandungan serat pada dendeng jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan dendeng jamur kuping (*Auricularia polytricha*).
- c. Mengetahui perbedaan kandungan protein dan serat dendeng jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan dendeng jamur kuping (*Auricularia polytricha*).

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan ilmu peneliti bagaimana inovasi pengolahan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan jamur kuping (*Auricularia polytricha*) serta kandungan gizi yang ada

pada dendeng jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan dendeng jamur kuping (*Auricularia polytricha*).

2. Bagi Institusi Pendidikan

Memberikan referensi untuk penelitian selanjutnya terkait kandungan protein dan serat pada olahan dendeng dengan bahan dasar jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan jamur kuping (*Auricularia polytricha*).

3. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi mengenai inovasi pengolahan jamur serta kandungan protein dan serat yang ada pada olahan dendeng jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan dendeng jamur kuping (*Auricularia polytricha*).