

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Nugget dikonsumsi di Indonesia dalam bentuk makanan ringan. *Nugget* merupakan salah satu produk pangan cepat saji yang saat ini dikenal baik oleh masyarakat sebagai produk pangan yang praktis. *Nugget ayam* merupakan salah satu produk pangan yang praktis. (Mawati *et al.*, 2017). *Nugget* merupakan sumber protein dengan bahan dasar ayam, air, minyak nabati, tepung roti (mengandung gluten), antioksidan askorbil palmitat, tepung roti.

Tepung terigu, hati ayam, *Nugget* merupakan bahan makanan yang biasa dimodifikasi oleh berbagai bahan. Salah satu bahan pangan yang biasa dijadikan bahan dasar *nugget* adalah jamur. Penggunaan jamur tiram sendiri merupakan salah satu komoditas yang sedang diminati masyarakat untuk memenuhi pangan, hal ini dapat dilihat dari permintaan yang terus meningkat setiap tahunnya. Menurut Badan Pusat Statistika tahun 2017 tingkat konsumsi jamur di Indonesia mencapai 47.753 ton sedangkan produksinya hanya 37.020 ton. Setiap tahun permintaan jamur tiram meningkat 10% baik untuk kebutuhan hotel, restoran, vegetarian dan lain sebagainya (Kalsum, *et al.* 2011). Produksi Jamur Tiram masih rendah karena permintaan konsumen cukup tinggi (Karisama, 2015). Untuk itu diperlukan meningkatkan lagi produksi jamur tiram putih untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dengan budidaya rumah jamur dan olahannya dapat

lebih meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan menambah income masyarakat setempat. Berdasarkan hal tersebut perlu diketahui bahwa jamur tiram memiliki kandungan gizi baik untuk kesehatan (Nasution, 2016)

Nugget yang terbuat dari hewani lebih banyak disukai oleh konsumen, akan tetapi cenderung tinggi lemak karena bahan baku pembuatnya dari daging dan rendah serat. Hal ini diperkuat dengan rendahnya konsumsi serat masyarakat Indonesia yaitu sekitar 12 g perhari/ hanya 50% dari yang dianjurkan Berdasarkan kondisi tersebut, maka diperlukan satu upaya untuk menambahkan bahan baku nugget dari daging dengan menambahkan bahan yang kaya akan serat. Bahan yang mengandung serat yang tinggi adalah bahan non hewani yang berasal dari tanaman seperti penambahan jamur tiram (Nasution, 2016).

Penggunaan tepung tapioka pada nugget dapat digantikan dengan makanan lokal salah satunya adalah kimpul karena memiliki kandungan dan tekstur yang yang kenyal dan mengandung pati. Tepung tapioka sendiri memiliki kelemahan yaitu pati yang hampir murni, jadi hampir seluruhnya terdiri dari karbohidrat. Tepung tapioka hanya mengandung sejumlah kecil protein, lemak, dan serat sedangkan pada kimpul kaya akan karbohidrat dan protein (Natalie and Lekahena, 2011)

Provinsi Jawa Tengah merupakan salah satu daerah yang memiliki keragaman sumber daya hayati yang cukup tinggi, termasuk tanaman sumber pangan lokal. Sumber karbohidrat adalah kimpul. Pangan Lokal tersebut telah banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Jawa Tengah. Masyarakat yang berdomisili di daerah pegunungan umumnya mengkonsumsi ubi jalar, talas dan gembili, sedangkan yang tinggal di

pantai memanfaatkan sagu sebagai pangan lokal dengan berbagai jenis yaitu jenis ubi jalar, talas, dan sagu telah beradaptasi dengan baik dan dikonsumsi masyarakat sehingga mengurangi ketergantungan pada pangan yang berasal dari beras. Selain itu juga digunakan untuk membuat olahan seperti kue kering yang dikelola seperti kue kering yang dikelola dalam skala industri rumah tangga.

Menurut penelitian sebelumnya (Kinanthi *et al.*, 2016) selama ini pangan lokal seperti kimpul, dianggap sebagai makanan kelas dua yang mempunyai rasa dan penampilan yang seadanya sehingga kurang menarik untuk dikonsumsi. Hal ini menjadi tantangan tersendiri bagi pemerintah yang sedang giat-giatnya menarik masyarakat untuk kembali mengonsumsi pangan lokal dalam konteks ini berguna untuk menambah nilai jual dari kimpul sendiri dilihat dari kandungan gizinya yaitu protein dan serat.

Keunggulan Kimpul adalah kandungan senyawa bioaktif berupa senyawa diosgenin. Bermanfaat sebagai antikanker memiliki efek hipoglikemik, dan menghambat proliferasi sel (Jatmiko dan Estiasig, 2015). Kandungan gizi umbi kimpul per 100 gram berat bahan yaitu Protein 2,81%, Lemak 0,08%, Air 67,26%, Abu 1,19%, Karbohidrat 28,66%, Pati 20,87%, Serat Kasar 0,56%, Serat Pangan Larut Air 1,31%. Serat Pangan Tidak Larut 6,93%, Polisakarida Larut Air 0,99%, Diosgenin 0,00083%)(Natalie and Lekahena, 2011)

Penelitian lain juga dilakukan oleh (Rauf and Lestari, 2009) Pemanfaatan umbi kimpul selama ini hanya digunakan sebagai olahan makanan yang digoreng dan direbus. Umbi talas kimpul kaya akan adanya kandungan serat, mangan, tembaga,

potassium, niasin, zink, fosfor, zat besi, ribo Flavin, thiamin, vitamin C dan karbohidrat yang sangat berguna untuk kesehatan. Keberadaan karbohidrat (pati) yang besar (4,2 g/100g) berkemampuan dipakai untuk bahan pokok pada industry maupun non industry. Hal inilah yang menjadi alasan perlu adanya inovasi nugget dengan memanfaatkan kimpul sebagai bahan utamanya.(Didik at al,2019)

Nugget merupakan sumber protein dengan bahan dasar ayam. *Nugget* merupakan bahan makanan yang biasa dimodifikasi oleh berbagai bahan. Salah satu bahan pangan yang dapat dijadikan bahan dasar *nugget* adalah jamur. Penggunaan jamur tiram sendiri merupakan salah satu komoditas yang sedang diminati masyarakat untuk memenuhi pangan, hal ini dapat dilihat dari permintaan yang terus meningkat setiap tahunnya. Jamur tiram putih dapat digunakan sebagai pengganti ayam dalam pembuatan nugget (Nasution, 2016)

Menurut Badan Pusat Statistika tahun (2017) tingkat konsumsi jamur di Indonesia mencapai 47.753 ton sedangkan produksinya hanya 37.020 ton / tahun, permintaan jamur tiram meningkat 10% baik untuk kebutuhan hotel, restoran, vegetarian dan lain sebagainya (Zulfarina *et al.*, 2019). Produksi jamur tiram masih rendah karena permintaan konsumen yang cukup tinggi (Zulfarina *et al.*, 2019) untuk itu kita harus meningkatkan produksi jamur tiram putih untuk memenuhi kebutuhan masyarakat dan untuk meningkatkan nilai fungsional jamur tiram sendiri

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. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Semarang (2015), salah satu wilayah di Jawa Tengah yang berpotensi menghasilkan jamur tiram mencapai 97.325 kg dengan luas panen 35.195 m² (Puspitasari *et al.*, 2017).

Jamur tiram putih mempunyai manfaat sangat besar bagi kesehatan karena didalamnya banyak mengandung zat gizi yang seimbang terutama kandungan karbohidrat dan protein yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Jamur tiram putih merupakan jenis jamur kayu yang memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi. Jamur tiram putih mengandung protein, lemak, fosfor, besi, thiamin dan riboflavin lebih tinggi dibandingkan jenis jamur tiram lain (Nasution, 2016). Hal ini dibuktikan oleh (Nasution, 2016) bahwa setiap 100 gram jamur tiram mengandung protein 19-35% dengan 9 macam asam amino, lemak 1,7-2,2 % terdiri dari 72% asam lemak tak jenuh. Sedangkan karbohidrat jamur terdiri dari tiamin, riboflavin , dan niasin merupakan vitamin B utama dalam jamur tiram, selain vitamin D dan C mineralnya terdiri dari K, P, Na, Ca, Mg, Zn, Fe, Mn, Co dan Pb. Mikroelemen yang bersifat logam sangat rendah sehingga aman dikonsumsi setiap hari.

Berdasarkan uraian diatas penelitian ini bertujuan untuk menciptakan produk makanan dengan berinovasi tinggi dengan cita rasa yang enak dan tinggi akan kandungan gizinya dengan menggunakan pangan yang tersedia di daerah kabupaten Semarang serta dapat dibuat sendiri dengan menggunakan pangan lokal yaitu berupa kimpul dan jamur tiram yang diperoleh dilingkungan sekitar.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah “ Bagaimanakah Tingkat Kesukaan dan Analisis kandungan gizi Protein, Serat Tidak Larut Air nugget kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Jamur Tiram (*Xanthosoma sagittifolium*) ”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan protein dan serat nugget kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*).

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui tingkat kesukaan nugget kimpul jamur
- b. Menganalisis kandungan protein dalam nugget kimpul jamur
- c. Menganalisis kadar serat tidak larut air dalam nugget kimpul jamur.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti diharapkan dapat menambah wawasan dan ilmu dari penelitian terhadap kandungan protein dan serat dan tingkat kesukaan nugget kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*).

2. Bagi Institusi Pendidikan

Memberikan kontribusi hasil karya penelitian baru yang dapat dijadikan referensi dan dikembangkan lagi.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi masyarakat tentang pangan fungsional berbasis pangan lokal yaitu nugget kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) serta dapat meningkatkan nilai ekonomis kimpul dan jamur tiram dengan memperluas pemanfaatan pangan lokal.