

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara tropis yang terletak di garis khatulistiwa, hal ini menjadikan Indonesia sebagai negara dengan keanekaragaman bahan pangan yang melimpah. Salah satu bahan pangan yang mudah dijumpai di Indonesia yaitu jamur tiram. Jamur tiram merupakan salah satu jenis sayuran yang tumbuh subur di wilayah beriklim tropis serta berpotensi dibudidayakan dan dikembangkan di wilayah Indonesia. Jamur tiram putih dengan nama latin *Pleurotus ostreatus* banyak dibudidayakan oleh petani di Indonesia karena memiliki tingkat produktifitas yang tinggi serta mudah beradaptasi dengan lingkungan (Puspitasari, Prasetyo and Setiyawan, 2017).

Data hasil produksi jamur nasional dari Badan Pusat Statistik, jumlah produksi jamur tiram pada tahun 2021 di Provinsi Jawa Tengah mencapai 12.005.000 kg. Angka tersebut membawa Provinsi Jawa Tengah menduduki peringkat ke-2 sebagai provinsi dengan jumlah produksi jamur tiram terbesar di Indonesia setelah provinsi Jawa Barat. Kabupaten Semarang termasuk kedalam kabupaten dengan produksi jamur tiram terbesar di Provinsi Jawa Tengah dengan jumlah produksi jamur tiram pada tahun 2020 mencapai 308.114 kwintal.

Jamur tiram putih merupakan salah satu bahan pangan yang mengandung zat gizi tinggi. Jamur tiram putih mengandung serat yang lebih tinggi dibandingkan dengan jamur pangan lainnya seperti jamur kuping, jamur

shitake dan jamur merang (Sutikarini, Sri and Eni., 2012). Berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia tahun 2018, dalam setiap 100 gram jamur tiram segar mengandung protein sebesar 1,9 gram, lemak 0,1 g, karbohidrat 5,5 g, serat 3,6 g, dan zat besi 0,7 mg. Kandungan mineral pada jamur tiram meliputi P, Ca, Fe, K dan Na. Selain kandungan gizinya yang tinggi, kandungan air pada jamur tiram juga tinggi. Dalam 100 gram jamur tiram segar mengandung air sebesar 92,5%. Tingginya kandungan air pada jamur tiram segar menyebabkan jamur tiram segar mudah rusak dan mengalami penurunan mutu seperti layu, warna menjadi coklat, serta tekstur jamur menjadi lembek (Ardiansyah, Fibra and Susi, 2014). Untuk mengatasi masalah tersebut, diperlukan pengolahan lebih lanjut untuk memperpanjang masa simpan jamur tiram salah satunya dengan mengolah jamur tiram menjadi tepung.

Tepung jamur tiram merupakan hasil pengolahan jamur tiram segar yang proses melalui pengeringan dan penggilingan dengan tujuan untuk mempertahankan daya simpannya (Rahmawati, 2020). Berdasarkan kandungan gizinya, dalam setiap 100 gram tepung jamur tiram mengandung serat sebesar 27,22 g, protein 23,26 g, lemak 21,04 g, karbohidrat 21,14 g dan zat besi 5,8 g. Selain tinggi serat dan protein, tepung jamur tiram juga dapat menciptakan rasa *umami* atau gurih karena kandungan asam glutamatnya (Wahyuni *et al.*, 2018). Kandungan asam glutamat pada tepung jamur tiram sebesar 32,8 mg/g. Asam glutamat merupakan salah satu sumber utama rasa umami yang dapat ditemukan secara alami pada berbagai produk dan bahan pangan (Kadaryati, Arinanti and Afriani, 2021).

Saat ini belum ada inovasi olahan tepung jamur tiram menjadi kue kering. Salah satu kue kering yang sangat digemari saat ini adalah kue sus. Sus kering merupakan produk *pastry* yang menggunakan adonan pasta (Rochliana, 2018). Sus kering atau *choux paste* merupakan salah satu jenis *pastry* yang memiliki tekstur yang renyah, kopong pada bagian dalamnya dan memiliki cita rasa gurih (Asty and Mayaroh, 2016). Adonan sus kering terdiri dari tepung terigu, mentega, air, telur dan garam. *Choux paste* terbuat dari adonan yang direbus serta melalui proses pengovenan sebanyak dua kali (Marom, Astuti and Putri, 2014).

Penambahan tepung jamur tiram sebesar 10% pada produk pempek ikan bandeng menghasilkan produk dengan kualitas organoleptik terbaik dengan kadar protein 10,15%, serat 7,55%, karbohidrat 45,83% (Setyawan, 2019). Oleh karena itu, selain produk pempek salah satu cara pengembangan produk yang lain adalah pembuatan sus kering dengan penambahan tepung jamur tiram. Pemanfaatan tepung jamur tiram pada pembuatan sus kering bertujuan untuk meningkatkan kandungan gizi dan menciptakan cemilan yang sehat untuk semua kalangan.

Berdasarkan uraian diatas, maka akan dilakukan penelitian dengan judul tingkat kesukaan dan kandungan gizi sus kering dengan penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*).

## **B. Rumusan Masalah**

Dari latar belakang yang telah diuraikan, dapat dirumuskan bahwa “Bagaimana tingkat kesukaan dan kandungan gizi sus kering dengan penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*)?”

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan gizi sus kering dengan penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*).

### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui tingkat kesukaan formula sus kering dengan penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*).
- b. Mengetahui kadar protein dari formula sus kering dengan penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*).
- c. Mengetahui kadar serat dari formula sus kering dengan penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*).

## **D. Manfaat Penelitian**

### 1. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan masyarakat mengenai inovasi olahan makanan sus kering dengan penambahan tepung jamur tiram sebagai salah satu makanan alternatif pangan sumber protein dan serat.

### 2. Bagi Institusi Pendidikan

Sebagai tambahan informasi dan menjadi dasar referensi bagi mahasiswa mengenai formulasi sus kering dengan penambahan tepung jamur tiram.

### 3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan menjadi referensi peneliti lain untuk melakukan pengembangan produk pangan dengan penambahan tepung jamur tiram sebagai alternatif pangan lokal fungsional.