

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan berbagai sektor di Negara Indonesia telah menyebabkan terjadinya perubahan gaya hidup. Perubahan gaya hidup itu mempengaruhi pola makan pada sebagian besar masyarakat Indonesia. Manusia dituntut untuk lebih praktis dan lebih efisien dalam menjalani kehidupan dan memanfaatkan waktu. Hal ini mengakibatkan konsumsi pangan saat ini cenderung pada konsumsi pangan yang instan dan cepat. Makanan yang siap saji menjadi pilihan sebagian besar masyarakat. Salah satu bentuk pangan yang cukup favorit dikalangan masyarakat adalah kudapan. Kudapan tersebut dapat berupa makanan ringan seperti *cake*, kue kering, *nugget*, dan lain lain. Diantara jenis produk pangan olahan tersebut, *nugget* adalah salah satu produk pangan olahan yang bisa dijadikan sebagai kudapan maupun sebagai lauk instan. *Nugget* sendiri mempunyai beberapa variasi bentuk salah satunya adalah kaki naga.

Kaki naga merupakan makanan hasil perikanan namun banyak juga saat ini kaki naga terbuat dari ayam. Kaki naga praktis serta cepat disajikan dan kaya akan kandungan gizi yang dihasilkan dari bahan utamanya yaitu ayam sehingga makanan ini banyak digemari baik dari anak-anak hingga orang dewasa, selain itu produk ini mempunyai rasa yang gurih sehingga dapat menambah nafsu makan pada anak-anak, dan dengan bentuk yang menarik membuat produk ini banyak digemari oleh para konsumennya. Terdapat ciri khas pada kaki naga yaitu

bentuknya, kaki naga mempunyai bentuk menyerupai *stick drum*, dan yang membedakan kaki naga dengan olahan makanan beku lainnya adalah kaki naga mempunyai bentuk *oval* dan terdapat tangkai yang berada pada bagian bawahnya sehingga memudahkan untuk memegangnya (Rohman dkk, 2010). Selama ini, bahan utama pembuatan kaki naga pada umumnya berasal dari daging ayam yang merupakan pangan hewani, selain harganya mahal juga memiliki kandungan lemak dan kolesterol yang cenderung tinggi. Kandungan lemak total sebesar 5,5%-37% dan kolesterol lebih dari 300 mg/100 gram ayam.

Salah satu cara untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah dengan diversifikasi (penganekaragaman) pangan. Usaha untuk penganekaragaman pangan dapat dilakukan dengan mencari bahan pangan yang baru atau pemilihan bahan pangan yang sudah ada dengan kandungan gizi yang baik kemudian dikembangkan menjadi produk pangan olahan yang beranekaragam. Diantara bahan pangan yang sudah ada, jamur merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan gizi yang baik.

Jamur tiram merupakan salah satu jenis jamur yang dapat dikonsumsi (*edible mushroom*), cukup dikenal masyarakat, dan sudah banyak dibudidayakan. Jamur tiram termasuk kedalam jenis jamur kayu. Jamur kayu ini tumbuh pada substrat kayu yang sudah lapuk maupun pada potongan pohon yang telah mati (Martawijaya & Nurjayadi, 2010).

Di Indonesia jamur tiram merupakan komoditi yang mempunyai prospek sangat baik untuk dikembangkan, Indonesia merupakan negara agraris dan penghasil kayu yang dapat digunakan sebagai media pertumbuhan jamur kayu. Di Indonesia, produksi tanaman jamur mengalami perkembangan dari 2007 sampai

2008. Pada tahun 2007 produksi tanaman mencapai 48.247 ton dan pada tahun 2008 mencapai 61.349 ton (Departemen Pertanian, 2008). Selain itu, akhir-akhir ini tingkat konsumsi jamur masyarakat Indonesia terus meningkat. Hal ini disebabkan karena adanya peningkatan kesadaran dan tingkat pendidikan tinggi sehingga mampu mengubah pola pikir dan gaya hidup masyarakat (Martawijaya & Nurjayadi, 2010).

Diantara jenis jamur tiram, jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan jenis jamur yang sering dikonsumsi dan dibudidayakan oleh masyarakat (Martawijaya & Nurjayadi, 2010). Jamur tiram putih memiliki kandungan gizi yang cukup baik, yaitu protein 10,5-30,5%, karbohidrat 57,6-81,8%, lemak 1,6-2,2%, serat 7,5-8,7%, dan air 73,7-90,8%. Berdasarkan data tersebut jamur tiram putih memiliki kandungan lemak yang rendah dan memiliki kandungan protein dan serat yang cukup tinggi. Jamur tiram putih memiliki kandungan protein paling tinggi dibandingkan jenis jamur lainnya (Sumarsih, 2011).

*Champignon (agaricus bisporus)* atau dikenal dengan nama Indonesia jamur kancing merupakan salah satu jamur konsumsi yang paling populer di dunia. Jamur pangan yang berbentuk bulat seperti kancing dan berwarna putih bersih, krem atau coklat muda. Jamur ini mulai dibudidayakan di Indonesia sejak akhir tahun 1960-an, tetapi baru berkembang pesat pada tahun 1990-an. Berkembangnya usaha budidaya ditandai dengan berdirinya industri budidaya jamur *champignon* di berbagai daerah di Indonesia (T.Juwantara, 2001).

Walaupun perkembangan budi daya jamur kancing di Indonesia cukup pesat, tetapi budaya mengkonsumsi jenis jamur ini oleh masyarakat masih sangat

kecil. Apabila dilihat dari jumlah penduduknya yang besar, meningkatnya ekonomi dan tingkat pendidikan, serta meluasnya penyebaran teknologi dan informasi tentang jamur kancing semestinya pangsa pasar domestik sangat potensial (T.Juwantara, 2001). Jamur kancing memiliki kandungan gizi yang cukup baik, yaitu protein 3,5%, lemak 0,3%, karbohidrat 4,5%, dan air 90% (T.Juwantara, 2001).

Disisi lain memiliki kandungan gizi yang baik, jamur termasuk bahan pangan yang mudah rusak dan tidak tahan lama. Beberapa hari setelah pemanenan jamur akan mengalami perubahan sehingga tidak bisa diterima sebagai bahan pangan. Selain tidak tahan lama, bahan pangan tersebut juga kurang praktis dalam pengolahannya. Oleh karena itu, pemanfaatan jamur sebagai bahan dasar pembuatan suatu produk pangan merupakan solusi yang tepat untuk menjaga daya simpan jamur.

Berdasarkan uraian di atas, maka perlu dilakukan penelitian untuk mengembangkan produk kaki naga dari jamur tiram putih dan jamur kancing. Dengan demikian, penulis melakukan penelitian “Perbandingan penggunaan jenis jamur (tiram dan kancing) terhadap kualitas kaki naga”

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas, maka penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Apakah jamur tiram dan jamur kancing dapat digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan kaki naga?

2. Bagaimana proses pembuatan kaki naga jamur tiram dan jamur kancing yang baik?
3. Bagaimanakah formula terbaik yang digunakan dalam proses pembuatan kaki naga jamur kancing dan kaki naga jamur tiram?
4. Berapa lama umur simpan kaki naga jamur tiram dan kaki naga jamur kancing?
5. Apakah penggunaan jenis jamur yang berbeda dapat mempengaruhi kualitas kaki naga pada aspek warna, rasa, tekstur dan aroma?
6. Apakah terdapat perbandingan penggunaan jenis jamur (tiram dan kancing) terhadap kualitas kaki naga ?

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Menurut penjelasan diatas, maka penelitian ini dibatasi pada “Perbandingan penggunaan jenis jamur (tiram dan kancing) terhadap kualitas kaki naga dengan penilaian aspek warna, rasa, tekstur, dan aroma.”

### **1.4 Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah, identifikasi masalah dan pembatasan masalah diatas, maka dapat dirumuskan : “Apakah terdapat perbandingan penggunaan jenis jamur (tiram dan kancing) terhadap kualitas kaki naga?”

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Tujuan yang hendak dicapai pada penelitian ini adalah : “Untuk mengetahui dan menganalisis perbandingan penggunaan jenis jamur (tiram dan kancing) terhadap kualitas kaki naga”

## **1.6 Kegunaan Penelitian**

Kegunaan yang dapat diambil dalam penelitian ini adalah :

1. Mendapatkan formula yang baik pada kaki naga dengan penilaian aspek warna, rasa, aroma dan tekstur kaki naga jamur tiram dan kaki naga jamur kancing.
2. Memberikan keragaman produk pangan dari jamur tiram dan jamur kancing.
3. Mengoptimalkan penggunaan jamur tiram dan jamur kancing sebagai diversifikasi pangan.
4. Meningkatkan daya simpan jamur tiram dan jamur kancing dengan mengolah menjadi kaki naga.
5. Sebagai masukan bagi mata kuliah Pengawetan Makanan dan Pengolahan Makanan Nusantara.
6. Memberikan pengetahuan dan informasi tentang pembuatan kaki naga dengan penggunaan jenis jamur tiram dan jamur kancing.