

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tubuh memerlukan asupan makanan sehingga manusia dapat melakukan aktivitas dengan baik dan fokus. Tujuan utama penggunaan makanan ialah sebagai pemberi zat gizi bagi tubuh untuk mempertahankan hidup. Unsur-unsur gizi yang perlu ada dalam makanan, tercermin pada komposisi tubuh yaitu air, zat putih telur (protein), lemak, zat hidrat arang (karbohidrat), mineral dan berbagai komponen minor lainnya (Buckle, R.E, 1987). Salah satu tumbuhan yang memiliki unsur gizi tinggi adalah jamur tiram putih (*Pleurotus Ostreatus*), yang berkhasiat menurunkan kadar kolestrol, mencegah diabetes, dan berperan sebagai anti kanker (Cahyana dan Mucrodji, 1999).

Jamur tiram putih (*Pleurotus Ostreatus*) dinamakan demikian karena bentuknya seperti tiram atau *oyster* mushroom. Jamur tiram adalah jamur salah satu jenis jamur kayu yang tumbuh berderet menyamping pada batang kayu lapuk. Jamur ini memiliki tubuh buah yang tumbuh mekar membentuk corong dangkah seperti kulit kerang. Ada beberapa jenis jamur tiram yaitu jamur tiram putih susu, jamur tiram merah jambu, jamur tiram kelabu, dan jamur tiram coklat. Jamur tiram putih yang paling dikenal enak dan disukai masyarakat (Sumarmi, 2006).

Jamur tiram dikenal dengan salah satu sayuran yang sehat dan sudah banyak dikonsumsi oleh masyarakat yang mengandung 19-35 % protein lebih tinggi dibandingkan protein pada beras (7,38%) dan gandum (13,2 %), terdapat 9 asam amino essensial dan istimewa 72 % lemaknya tidak jenuh serta kandungan serat mulai 7,4 – 24,6 % sangat baik bagi pencernaan. Jamur tiram memiliki sumber mineral yang baik, kandungan mineral utama adalah K, Na, P, Ca, dan Fe, jamur tiram juga berkhasiat menurunkan kadar kolestrol mencegah diabetes, dan berperan sebagai anti kanker (Wicaksana & Rachman, 2018)

Dijaman sekarang ini sudah banyak orang yang membudidayakan jamur tiram putih, budidaya jamur tiram selain menambah perekonomian para petani, ternyata jamur tiram putih bermanfaat bagi tubuh karena banyak mengandung vitamin dan asam amino. Budidaya jamur tiram putih cukup mudah, tidak

memerlukan media yang sulit, cukup dengan media utama yaitu serbuk gergaji dan biji jagung yang telah difermentasi.

Disamping rasanya yang lezat, mengandung vitamin, dan memiliki kandungan gizi tinggi yang cukup bermanfaat, sehingga saat ini sudah menjadi pilihan bagi masyarakat sebagai makanan yang layak dikonsumsi. Hal tersebut menjadikan permintaan pasar akan jamur tiram semakin meningkat, bukan hanya dari dalam Negeri tetapi juga permintaan dari luar Negeri yang masih sangat besar peluangnya.

Daya simpan jamur tiram terbilang mudah sekali rusak setelah dipanen, jamur tiram menjadi mudah berubah warna dan keriput seperti sayuran lainnya (Arianto dkk 2009). Beberapa hari setelah panen mutu jamur turun dengan cepat sampai tidak layak konsumsi. Perubahan mutu jamur tiram antara lain layu, warna menjadi coklat, lunak dan cita rasanya berubah, di Indonesia pengawetan jamur pangan komersial belum banyak dilakukan (Ardiansyah, Fibra dan Susi Astuti 2014).

Pada awal periode Tiga Kerajaan 220-280 SM (Sebelum Masehi) pangsit pertama kali muncul di Dinasti Tang dengan bentuk yang sama seperti sekarang dan disajikan sebagai hidangan. Lalu pada Dinasti Qing di tahun 1644-1911, pangsit sangat populer sehingga dapat dilihat dimana-mana disegala penjuru daerah dan pengembangan kuliner pangsit merupakan yang terbesar saat itu (Haryudyanti 2020). Pangsit digunakan untuk tujuan pengobatan dimana selain menggunakan ramuan pada supnya, Tabib Zhang juga menggunakan berbagai macam obat-obatan untuk menjadi isian pangsit dan penemuan itu diketahui bahwa tradisi makan pangsit telah diturunkan ke daerah minoritas etnis Barat 1.300 tahun yang lalu (Harydyanti 2020).

Kulit pangsit adalah makanan berupa daging cincang yang dibungkus lembaran tepung terigu, kulit pangsit dibuat dari adonan tepung terigu, air dan garam dapur yang ditipiskan dan dipotong-potong berukuran persegi (Rista Prianggorowati, 2015). Kulit pangsit dapat disajikan dengan beberapa cara yaitu direbus, digoreng ataupun dikukus sesuai dengan kegunaannya, biasanya untuk makanan pedamping mi ayam menggunakan pangsit yang direbus dan digoreng, lalu untuk bakso dan makanan kuah lainnya yang digunakan adalah kulit pangsit

goreng. Untuk membedakan pangsit rebus dan pangsit goreng yaitu kulit pangsit goreng dibuat tebal agar hasil pangsit saat digoreng akan tetap renyah, sedangkan kulit pangsit rebus dibuat agak tipis agar bagian isinya dapat matang dengan sempurna dan tidak robek (Sriboga, pioneer in flour innovation, 2021).

Kulit pangsit merupakan makanan ringan yang sering dijumpai ketika makan mi ayam atau bakso (Anugrahati, 2017). Kulit pangsit selama ini tersedia tanpa ada penambahan rasa atau bumbu lain sehingga dalam penelitian ini akan digunakan penambahan rasa alami dari tepung jamur tiram.

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas kulit pangsit yaitu kandungan protein, tepung terigu, garam, jenis pati dan kondisi proses jumlah air yang ditambahkan, lama pengadukan, proses penggorengan, perebusan dan pembekuan (Fu, 2007). Kriteria kulit yang pangsit dapat dilihat dan dirasakan oleh panca indera yaitu tidak mudah robek bisa dirasakan dengan cara dirobek menggunakan tangan, kulit pangsit harus memiliki sifat elastis yang dimana jika ditarik akan kembali seperti semula, aroma pangsit yang baik yaitu seperti aroma adonan tepung, adonan kulit pangsit tidak mudah menempel, warna nya tergolong putih cerah, lalu saat mengonsumsi kulit pangsit akan terasa sedikit kenyal saat digigit

Untuk mengatasi masalah tersebut tersebut, maka perlu dilakukan suatu usaha yang dapat memperpanjang daya simpan dari jamur tiram putih setelah dipanen. Menurut (Widyastuti & Istini, 2004) melalui penelitiannya jamur tiram dapat diolah menjadi tepung yang bertujuan agar dapat memperpanjang daya simpan jamur tiram putih, memberikan kemudahan dalam penanganan, dan memperluas penggunaan jamur tiram dalam aneka ragam produk salah satunya kulit pangsit rebus. Penelitian ini dilakukan agar masyarakat dapat memanfaatkan jamur tiram ini menjadi tepung jamur tiram yang dapat digunakan kembali untuk membuat olahan produk lain, salah satunya kulit pangsit rebus.

Selain kurangnya penambahan rasa pada kulit pangsit, tujuan menggunakan kulit pangsit ini karena dalam kandungan kulit pangsit belum terdapat nutrisi yang cukup dan dengan ditambahkan nya tepung jamur tiram yaitu dapat menambah sedikit nutrisi pada kulit pangsit rebus, menurunkan kadar kolestrol, diabetes, dan mencegah kanker pada tubuh selain itu karena kulit pangsit hanya berwarna putih,

pada penelitian ini ingin menambah warna pada kulit pangsit rebus agar tidak terlalu pucat, dan meningkatkan karakteristik kulit pangsit agar tidak bergantung sepenuhnya pada tepung terigu yang merupakan salah satu bahan pangan impor. Dalam jamur tiram terdapat kandungan asam glutamat yang dapat membangkitkan cita rasa gurih secara alami serta dapat menambah rasa pada pembuatan kulit pangsit rebus penambahan tepung jamur tiram yang nantinya dapat dilihat daya terima konsumennya melalui uji hedonik.

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan di atas, maka penelitian ini diberi judul dan berfokus pada, “ **Penambahan Tepung Jamur Tiram Pada Pembuatan Kulit Pangsit Rebus Terhadap Daya Terima Konsumen**”. Harapan dari penelitian ini dilakukan agar masyarakat mengetahui cara memperpanjang daya simpan jamur tiram dengan menjadikan jamur tiram segar sebagai bubuk halus yaitu tepung jamur tiram yang bermanfaat untuk mengolah produk makanan lain menggunakan tepung jamur tiram ini salah satunya kulit pangsit rebus, dan akan mendapatkan nutrisi tinggi dari jamur tiram itu sendiri serta mendapat cita rasa baru pada pembuatan kulit pangsit yang dimana akan dapat dikembangkan untuk meningkatkan inovasi yang baru di dunia kuliner.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, dapat diidentifikasi beberapa masalah penelitian sebagai berikut:

1. Apakah tepung jamur tiram dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pada pembuatan kulit pangsit rebus?
2. Bagaimana pembuatan tepung jamur tiram?
3. Berapa presentase tepung jamur untuk membuat kulit pangsit rebus dengan kualitas baik?
4. Apakah terdapat pengaruh penambahan tepung jamur tiram dalam pembuatan kulit pangsit rebus terhadap dan daya terima konsumen meliputi aspek warna, rasa, aroma, tekstur?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang sudah diuraikan di atas, maka penelitian ini dibatasi hanya pada “Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram

Pada Pembuatan Kulit Pangsit Rebus Terhadap Daya Terima Konsumen” pada aspek warna, rasa jamur, rasa gurih, aroma, tekstur kekenyalan, tekstur ketebalan.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah, maka perumusan masalah pada penelitian ini yaitu: “Apakah terdapat pengaruh penambahan tepung jamur tiram pada pembuatan kulit pangsit rebus terhadap daya terima konsumen?”

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dilakukan penelitian ini untuk menganalisis pengaruh penambahan tepung jamur tiram pada pembuatan kulit pangsit rebus terhadap daya terima konsumen.

1.6 Kegunaan Penelitian

1. Bagi peneliti: Meningkatkan wawasan mengenai hal-hal seputar jamur tiram dan tepung jamur tiram. Sebagai sumber untuk dilanjutkannya penelitian ini agar menjadi penelitian yang lebih bermanfaat.
2. Bagi masyarakat: Mengoptimalkan bahan pangan lokal dengan memanfaatkan jamur tiram dalam bentuk tepung serta mengenalkan produk inovasi kulit pangsit rebus yang sehat agar memunculkan kembali minat konsumsi masyarakat terhadap camilan.
3. Bagi program studi: Menambah informasi serta pengetahuan pada mata kuliah.