

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso Nabati adalah produk daging tiruan yang terbuat dari sumber pangan nabati. Bakso nabati merupakan makanan yang diolah dari sumber nabati yang rendah lemak. Berdasarkan prosesnya bakso nabati dapat diolah menggunakan bahan komposit yang bersumber dari bahan nabati, baik protein maupun karbohidrat yang membentuk hidrokoloid. Bakso nabati merupakan produk emulsi dari bahan-bahan nabati berbentuk bulat yang direbus pada suhu 100°C. Penggunaan jamur tiram putih sebagai bahan utama dalam pembuatan bakso nabati karena memiliki kemampuan yang membantu pembentukan kekenyalan produk bakso nabati (Novita, 2014)

Bakso jamur tiram merupakan inovasi dari olahan pangan yang lezat dan bergizi. Dibuatnya bakso jamur tiram mempunyai beberapa keistimewaan antara lain dari segi gizi lebih baik, lebih awet disimpan, dan harganya relatif lebih murah bila dibandingkan dengan protein hewani. Melihat sifat bakso yang sudah umum dikalangan masyarakat maka pembuatan bakso jamur tiram dapat dimanfaatkan untuk menjadi sarana dalam mengenalkan pola hidup sehat. Mengingat pola hidup sehat menjadi gaya hidup baru yang menyehatkan dan banyak diikuti masyarakat (Maulana, et al., 2013).

Bahan baku utama pembuatan bakso nabati adalah jamur tiram putih, menurut Novita (2014), pengaruh proposi gluten dan jamur tiram putih terhadap kekenyalan bakso nabati, semakin meningkat penambahan jamur tiram putih akan meningkatkan kekenyalan bakso nabati yang baik yaitu kenyal. Kekenyalan bakso nabati dibentuk dari kandungan protein gluten, jamur tiram putih dan bahan pengisi yang digunakan (Wiardani, 2017). Penggunaan gluten pada produk bakso nabati menyebabkan hasil jadi produk bakso nabati masih cukup beraroma gluten. Aroma pada bakso nabati dipengaruhi oleh adanya senyawa volatil pada jamur tiram serta uap air terlepas selama pemasakan (Nurmalia, 2011).

Saat ini masyarakat Indonesia sangat sedikit yang mengkonsumsi jamur tiram. Hal ini dikarenakan olahan jamur tiram yang dikenal masyarakat sedikit. Dari berbagai jenis jamur yang dapat dikonsumsi, jamur tiram lah yang memiliki

kandungan gizi yang lebih baik dibandingkan dengan jenis jamur lainnya maupun sumber kandungan gizi pangan hewani (Direktorat Jenderal Holtikultura, 2006).

Menurut Kemenkes Republik Indonesia (2021), dalam seratus gram jamur tiram memiliki kandungan gizi dengan protein sekitar (5,94 gr), jamur merang (3,5 gr), jamur kuping (3,8 gr), jamur tiram yang lebih tinggi dibandingkan dengan jamur lainnya. Jamur tiram memiliki kadar air (93,7 gr), jamur merang (91,5 gr), dan jamur kuping (92,5 gr) yang cenderung sama dengan jamur merang dan jamur kuping. Sementara itu, dari kandungan energi yang setara dengan jamur merang. Menurut Rahmat dan Nurhidayat (2011), kandungan gizi jamur tiram yang cukup tinggi dapat mengantisipasi kolesterol, antioksidan, dan antitumor bagi tubuh.

Untuk memperkaya kandungan gizi pada bahan baku pembuatan bakso jamur tiram adalah dengan menambahkan sumber protein nabati lainnya yaitu kacang kedelai. Kacang kedelai (*Glycine max* (L)) merupakan salah satu jenis kacang yang sering digunakan dalam pembuatan makanan di Indonesia. Kacang kedelai adalah sumber protein, karbohidrat, serta sebagai sumber vitamin A, E, K dan beberapa jenis vitamin B dan mineral K, Fe, Zn, dan P. Kandungan protein kacang-kacangan berkisar antara 20-25%, sedangkan pada kedelai mencapai 40% (Winarsih, n.d).

Permasalahan dalam pemanfaatan kacang kedelai segar sebagai bahan pangan adalah sifatnya yang mudah rusak. Hal ini disebabkan adanya proses fermentasi lanjut akan menyebabkan protein terdegradasi membentuk amoniak, penyebab aroma busuk (Bastian, *et al.* 2013). Pengolahan kacang kedelai sebagai bahan baku menjadi tepung kacang kedelai dimaksudkan untuk memperpanjang masa simpannya. Tepung memiliki sifat kering sehingga mampu menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan reaksi-reaksi kimia. Tepung kacang kedelai merupakan hasil olahan dari biji kedelai, kaya akan protein dan sebagai sumber lemak nabati yang sangat penting perannya dalam kesehatan tubuh.

Kandungan protein dalam biji kedelai dalam 100 gram bahan sebesar 34,9 gr, dan lemak nabati sebesar 38,1 gr, tinggi kalsium yaitu 227 mg, fosfor sebesar 585 mg, karbohidrat sebesar 34,8 gr, vitamin A sebesar 33 mcg, protein pada tepung kedelai sebesar 41,7%, karbohidrat sebesar 23,3%, dan lemak sebesar 27,1% (Rahmawati *et al.*, 2020).

Namun kedelai dan hasil olahannya memiliki kelemahan yaitu, protein nabati tidak memiliki kandungan asam amino lengkap, protein nabati tidak mengandung metionin sehingga fungsinya hanya untuk pemeliharaan, tidak untuk pertumbuhan (*Limiting Amino Acid*). Jika mengonsumsi hanya protein nabati saja, maka tubuh akan rentan mengalami kekurangan nutrisi esensial, seperti zat besi, lemak baik, vitamin B12 dan omega 3, akan tetapi apabila bahan makanan yang mengandung asam amino terbatas dikonsumsi secara bersamaan dalam makanan sehari-hari, dapat saling melengkapi kekurangan dalam asam amino esensial (Kresnawan et al., n.d.).

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka diharapkan pemanfaatan jamur tiram dengan penambahan tepung kacang kedelai dalam pembuatan bakso dapat membantu meningkatkan konsumsi masyarakat lebih inovatif sekaligus dapat menjaga kesehatan tubuh dengan mengonsumsi olahan makanan yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Oleh karena itu, peneliti ingin mengolah tepung kacang kedelai untuk digunakan sebagai bahan penambahan pada pembuatan bakso jamur tiram. Bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai adalah produk inovasi pada varian bakso yang dikembangkan dengan memanfaatkan kacang kedelai dan jamur tiram sebagai bahan pangan nabati, sehingga dapat mengurangi konsumsi bahan pangan hewani. Perlu dilakukan penelitian ini untuk mendapat formulasi terbaik pada bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai, kualitas fisik dan daya terima konsumen terhadap produk bakso jamur tiram penambahan tepung kacang kedelai.

1.2 Identifikasi Masalah

Dari Latar Belakang yang telah diuraikan diatas dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut:

1. Apakah Tepung Kacang kedelai dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan bakso Jamur tiram?
2. Berapakah persentase penambahan tepung kacang kedelai yang tepat pada pembuatan bakso jamur tiram?

3. Apakah dengan penambahan tepung kacang kedelai akan menghasilkan bakso jamur tiram dengan kualitas yang lebih baik?
4. Apakah bakso jamur tiram dengan penambahan tepung kacang kedelai akan dapat diterima konsumen?
5. Apakah terdapat pengaruh penambahan tepung kacang kedelai dalam pembuatan bakso jamur tiram terhadap daya terima konsumen dengan perbedaan pada variasi persentase yang ditinjau dari aspek warna, tekstur luar, kekenyalan, aroma, rasa, dan bentuk ?
6. Apakah penambahan tepung kacang kedelai berpengaruh terhadap kualitas fisik dan organoleptik bakso jamur tiram?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang dikemukakan, maka penelitian ini dibatasi pada “Pengaruh penambahan tepung kacang kedelai pada bakso jamur tiram terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen”. Pada kualitas fisik aspek yang dinilai meliputi diameter bakso, dan *Cooking lost*. Sedangkan untuk daya terima konsumen, aspek yang dinilai yaitu warna bagian luar, warna bagian dalam tekstur bagian luar, kekenyalan, rasa gurih, rasa tepung kedelai, aroma, dan bentuk.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan dari pembatasan masalah yang telah ditetapkan, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini, adalah “Apakah terdapat pengaruh penambahan tepung kacang kedelai pada bakso jamur tiram terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen?”.

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh penambahan tepung kacang kedelai pada bakso jamur tiram terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen.

1.6 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari hasil penelitian adalah:

1. Bagi Program Studi

- a) Menambah sumber pustaka pada bahan ajar berbasis penelitian atau pengolahan pada matakuliah makanan nusantara, pengolahan makanan, gizi terapan, Uji Organoleptik di Program Studi Tata Boga.
 - b) Menjadi acuan atau referensi pada penelitian selanjutnya.
 - c) Menjadikan bakso jamur tiram sebagai pangan fungsional karena adanya penambahan tepung kacang kedelai.
2. Bagi Mahasiswa
- a) Menambah pengetahuan dan wawasan bagi mahasiswa khususnya mahasiswa Tata Boga tentang penggunaan tepung kacang kedelai dalam pembuatan bakso jamur tiram.
 - b) Diperoleh informasi mengenai pengaruh penambahan tepung kacang kedelai (*Glycine max L.*) terhadap aspek bakso nabati jamur tiram.
 - c) Memotivasi minat mahasiswa guna mendapatkan penelitian lebih lanjut mengenai pemanfaatan kacang kedelai yang bisa digunakan dalam pengolahan makanan lainnya.
3. Bagi Masyarakat
- a) Sebagai tambahan pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan pangan lokal yaitu kacang kedelai yang masih kurang inovatif dalam pengolahannya.
 - b) Memperoleh pengetahuan dalam pemanfaatan bahan pangan lokal sekitar dan mengaplikasikannya dalam suatu produk yang memiliki nilai jual.
 - c) Membantu masyarakat memperoleh alternatif makanan yang kaya akan kandungan protein.