

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia, mengingat pentingnya kebutuhan pangan untuk mencapai angka kecukupan gizi. Setiap manusia tidak hanya didapat dari nasi saja sebagai makanan utama, perlu adanya makanan pendamping lain. Seiring dengan berjalannya waktu, inovasi dan modifikasi pun menjadi solusi untuk mengangkat citra bahan baku pangan lokal dengan rasa mengglobal untuk memenuhi kebutuhan nilai gizi.

Saat ini masyarakat menginginkan produk makanan yang bersifat praktis, tersedia dalam berbagai ukuran dan mudah didapatkan dimana saja. Bagi keluarga besar atau wanita pekerja yang tinggal di kota besar seperti Jakarta dan Bandung sulit untuk berbelanja setiap hari/ waktu tertentu. Makanan beku (*frozen meal*) atau siap saji merupakan pilihan yang sangat tepat. Makanan beku juga akan sangat membantu mereka yang berjadwal padat, karena mudah dan praktis dalam penyajiannya. Salah satu makanan beku yang sudah cukup dikenal di Indonesia dan disukai oleh hampir semua orang adalah *nugget*, karena rasanya enak, penyimpanan dan penyajiannya yang praktis bisa dijadikan lauk maupun sebagai camilan.

Untuk memenuhi keinginan masyarakat, saat ini inovasi dari *nugget* mulai dikembangkan. Tidak saja *nugget* dengan bahan baku ayam, ikan atau daging, tapi juga *nugget* dengan bahan baku jamur. *Nugget* jamur (*mushroom nugget*)

merupakan salah satu makanan baru, dibuat dari jamur tiram putih dengan penambahan bumbu tradisional Indonesia, kemudian dicetak, dilumuri dengan pelapis yang dilanjutkan dengan penggorengan. Pada dasarnya *nugget* jamur sama dengan *nugget* ayam atau *nugget* ikan, perbedaannya terletak pada bahan baku yang digunakan.

Jamur merupakan bahan pangan yang mulai banyak diminati oleh masyarakat, disamping harganya yang murah juga kandungan gizinya tinggi. Jamur mempunyai sekitar 45 ribu jenis jamur, sebanyak 2000 jenis dapat dimakan, diantaranya sekitar 25 jenis digunakan secara luas sebagai bahan pangan (Anonymous, 2008). Beberapa jenis jamur yang telah dibudidayakan dan memiliki nilai bisnis besar diantaranya adalah jamur merang, jamur kuping, shitake, champignon, lingzi dan jamur tiram (Sumarmi, 2006). Di Indonesia, jenis-jenis jamur banyak dibudidayakan untuk bahan pangan antara lain jamur tiram putih, jamur kuping, jamur champignon, jamur merang dan jamur mutiara (Anonymous, 2008). Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) mulai dibudidayakan pada tahun 1900 (Gunawan, 2000). Saat ini jamur tiram putih adalah jamur komersial yang diproduksi terbesar ke tiga di dunia (Obodai *et al.*, 2003:146).

Jamur tiram merupakan jenis jamur kayu yang secara alami tumbuh pada batang- batang kayu yang telah mengalami pelapukan dan umum dijumpai di daerah hutan-hutan. Jamur Tiram saat ini dibudidayakan secara besar-besaran dengan menggunakan berbagai media tanam. Jamur tiram dapat tumbuh pada media serbuk kayu, jerami padi, alang-alang, sisa kertas, ampas tebu, kulit kacang dan lain-lain. Banyaknya pilihan media yang dapat digunakan menuntut untuk

dapat memilih bahan media yang paling efisien, mudah didapat, harganya murah (ekonomis) dan pertumbuhan jamurnya lebih cepat (Anynomus, 2009)

Jamur tiram putih adalah salah satu jamur yang sangat enak dimakan serta mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi dibandingkan dengan jamur lain, seperti pada jamur tiram putih mengandung protein 27%, jamur merang mengandung protein 1,0% dan jamur champingnon mengandung protein 3,5% dihitung dalam 100 gram berat kering oleh karena itu jamur tiram mulai dibudidayakan (Anonymous, 2009). Adapun nilai gizi jamur tiram putih adalah sebagai berikut Protein (27%) lemak (1,6%) karbohidrat (58%) serat (11,5%) abu (0,3%) dan kalori 265 kal. (Cahyana, dkk 1999).

Bandung merupakan salah satu sentra produksi jamur tiram putih di Indonesia, terutama di daerah Ciwidey, Cisarua, Lembang dan Pengalengan (Puspita, 2011). Kabupaten Bandung mempunyai suhu rata-rata 21°C (Anonymous, 2012), sehingga sangat cocok untuk dilakukan budidaya jamur tiram putih. Saat ini kebutuhan konsumsi jamur di dunia juga terus meningkat sebanding dengan pertumbuhan jumlah penduduk dan pendapatan serta perubahan pola konsumsi makanan penduduk dunia, karena masyarakat semakin menyadari bahwa jamur bukan hanya sebagai makanan biasa tetapi mempunyai banyak keuntungan untuk kesehatan. Bandung yang merupakan sentra produksi jamur tiram putih di Jawa Barat dapat menghasilkan sekitar 10 ton per hari (Puspita, 2011).

Seperti jenis sayuran lainnya, jamur termasuk bahan pangan yang mudah rusak. Beberapa hari setelah dipanen, mutunya menurun dengan cepat sampai

tidak layak untuk dimakan. Para petani jamur tiram putih saat ini juga sudah mulai memproduksi olahan jamur tiram putih sebagai bisnis makanan yang menguntungkan, mulai dari jamur crispy, keripik jamur, abon jamur dan *nugget* jamur.

Produk *nugget* jamur saat ini juga sudah mulai dipasarkan, tapi untuk dapat terus diterima dimasyarakat harus dilakukan inovasi produk *nugget* jamur dengan rasa yang lebih diterima oleh lidah orang Indonesia. Salah satunya dengan menggunakan rasa masakan tradisional khas Indonesia. Bumbu masakan tradisional Indonesia kaya akan rempah-rempah, yang meningkatkan aroma dan cita rasa makanan yang lezat (Rahayu, 2011). Selain rasanya yang enak, pemakaian bumbu masakan tradisional khas Indonesia pada *nugget* jamur juga sebagai salah satu bentuk media promosi budaya dan penghargaan kepada para pewaris bangsa agar hasil karya seninya tetap dilestarikan.

Pada makanan siap saji atau makanan yang beredar dipasaran, penggunaan bumbu masakan tradisional khas Indonesia masih jarang sekali, karena biasanya rasa yang digunakan pada makanan siap saji adalah rasa masakan Internasional. Pada makanan siap saji saat ini yang menggunakan bumbu masakan tradisional khas Indonesia baru ditemukan pada produk-produk mie instan. Bumbu masakan tradisional khas Indonesia yang sering digunakan untuk masakan diantaranya bumbu rendang, bumbu soto, bumbu gulai dan bumbu semur.

Berdasarkan uraian diatas, perlu kiranya dilakukan penelitian tentang pembuatan *nugget* jamur tiram putih dengan dilakukan penambahan aneka rasa bumbu masakan tradisional khas Indonesia yaitu rendang, soto, gulai dan semur

sebagai salah satu inovasi produk *nugget* yang berkualitas serta layak dari segi produksi maupun secara bisnis.

## 1.2 Identifikasi dan Rumusan Masalah

Dari uraian diatas, maka dapat dirumuskan beberapa masalah penelitian dibawah ini :

1. Apakah perlakuan penambahan bumbu masakan tradisional khas Indonesia pada pembuatan *nugget* jamur tiram putih dapat menghasilkan produk *nugget* jamur tiram putih yang layak konsumsi secara kualitas?
2. Bagaimanakah kualitas produk *nugget* jamur tiram putih rasa bumbu masakan tradisional khas Indonesia dari hasil pengujian uji organoleptik dengan parameter rasa, warna, aroma, bentuk dan tekstur?
3. Bagaimanakah tinjauan kelayakan bisnis *nugget* jamur tiram putih rasa bumbu masakan tradisional?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Dari uraian beberapa pertanyaan diatas dilakukannya penelitian bertujuan untuk mendapatkan hasil penelitian sebagai berikut:

1. Untuk mendapatkan perlakuan jenis rasa bumbu masakan tradisional khas Indonesia yang tepat untuk menghasilkan *nugget* jamur tiram putih yang layak konsumsi secara kualitas.
2. Untuk mendapatkan kombinasi perlakuan terbaik *nugget* jamur tiram putih berdasarkan hasil uji organoleptik dengan parameter dari rasa, warna, aroma, bentuk dan tekstur.

3. Untuk mendapatkan tinjauan kelayakan bisnis produk *nugget* jamur tiram putih rasa bumbu masakan tradisional khas Indonesia.

#### 1.4 Kegunaan Penelitian

Hasil Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara teoritis dan praktis.

1. Kegunaan Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi dan sumbangan pemikiran bagi perkembangan ilmu khususnya dalam bidang produksi dan manajemen.

2. Kegunaan Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi dunia praktis dilapangan, ataupun menjadi bahan masukan penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan nugget jamur tiram putih.