

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Jamur Tiram banyak terdapat di daerah Jawa Timur, terutama daerah kabupaten Jember. Menurut Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura (dalam Tutik, 2011), usahatani Jamur Tiram di Indonesia mulai berkembang sejak tahun 2003, Permintaan jamur yang sangat tinggi menjadikan komoditas Jamur Tiram memiliki prospek yang sangat baik untuk dikembangkan. Jawa Timur merupakan penyumbang terbesar produksi Jamur Tiram dengan total produksi mencapai 55% dari seluruh total produksi Jamur Tiram di Indonesia. Jamur Tiram di Jawa Timur menyumbang lebih dari 50% total produksi jamur nasional pada tahun 2003 sampai 2010 sehingga dapat disimpulkan bahwa jumlah produksi Jamur Tiram di daerah jawa timur cukup tinggi.

Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) saat ini cukup populer dan banyak digemari oleh masyarakat karena rasanya yang lezat dan juga penuh kandungan nutrisi, tinggi protein, serta rendah lemak. Jamur Tiram Putih memiliki kemampuan meningkatkan metabolisme dan menurunkan kolesterol. Selain itu, manfaat lain yang dimiliki Jamur Tiram adalah sebagai anti-bakterial, dan anti-tumor sehingga Jamur Tiram banyak dimanfaatkan untuk mengobati berbagai macam penyakit seperti diabetes, lever, dan lainnya. Jamur Tiram juga sangat baik dikonsumsi khususnya bagi mereka yang ingin menurunkan berat badan karena memiliki kandungan serat pangan yang tinggi sehingga baik untuk kesehatan pencernaan (Suwito, 2006). Menurut Nurmalia (2011) selain serat, setiap 100 gram Jamur Tiram mengandung protein 3,8 g, lemak 0,68 g, dan kalori 35 kkal.

Daya simpan Jamur Tiram Putih dapat dikatakan mudah sekali rusak setelah dipanen. Jamur Tiram menjadi mudah berubah warna dan keriput. Seperti dikemukakan oleh Arianto dkk (2009), Jamur Tiram memiliki masa simpan yang pendek atau cepat mengalami kerusakan. Menurut Sumoprastowo (2000), Jamur

Tiram mudah rusak apabila terlalu lama disimpan di udara terbuka, walaupun di lemari pendingin. Jamur akan lebih lama disimpan dalam keadaan kering dan tahan sampai 1 tahun. Menurut Achyadi dkk (2004), hal ini disebabkan Jamur Tiram memiliki kandungan air yang cukup tinggi yaitu 86,6%. Kadar air yang tinggi dapat mempengaruhi daya tahan pangan terhadap serangan mikroorganisme. Dimana semakin tinggi kadar air bebas yang terkandung dalam bahan, maka semakin cepat rusak bahan pangan tersebut karena aktivitas mikroorganisme. Hal ini dapat menjadi kendala serius bagi para petani Jamur Tiram, pada saat musim panen ketersediaan Jamur Tiram sangat melimpah, apabila hal ini tidak sesuai dengan jumlah permintaan maka petani Jamur Tiram akan mengalami kerugian. Dengan demikian perlu penanganan dari permasalahan diatas, salah satunya yaitu mengolah Jamur Tiram menjadi produk tertentu sehingga dapat lebih bermanfaat dan menambah daya simpan serta nilai ekonomis dari Jamur Tiram itu sendiri.

Pengolahan Jamur Tiram menjadi *muffin* merupakan cara alternatif dalam upaya penganekaragaman produk pangan. Menurut Smith dan Hui (2004), *muffin* adalah salah satu produk rerotian yang berbentuk cangkir, berukuran kecil, memiliki permukaan yang merekah dan beremah. *Muffin* yang umum dikembangkan saat ini tergolong *quick bread* karena menggunakan bahan pengembang kimia yang dapat bereaksi dengan cepat.

Pada penelitian ini akan dilakukan penambahan bubuk Jamur Tiram Putih dengan tepung terigu sebagai bahan dasar untuk pembuatan *muffin*. Akan tetapi pengaruh penambahan bubuk Jamur Tiram Putih masih belum diketahui. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk Jamur Tiram Putih dan tepung terigu yang tepat pada pembuatan *muffin* dan diharapkan dapat menghasilkan *muffin* yang lebih bergizi dan dapat diterima oleh masyarakat.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat diambil perumusan masalah sebagai berikut:

1. Apakah substitusi bubuk Jamur Tiram akan berpengaruh terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik *muffin* yang dihasilkan?
2. Berapakah substitusi bubuk Jamur Tiram agar dapat menghasilkan *muffin* dengan kualitas yang baik?

## 1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi bubuk Jamur Tiram terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik *muffin*.
2. Untuk menentukan substitusi bubuk Jamur Tiram dengan kualitas yang baik dalam pembuatan *muffin*.

## 1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Sebagai bahan rekomendasi peneliti terhadap karakteristik *muffin* dengan penambahan bubuk Jamur Tiram.
2. Dapat dijadikan acuan dalam aplikasi pembuatan *muffin* dengan nilai gizi yang lebih baik.
3. Dapat memberikan tambahan informasi tentang pemanfaatan Jamur Tiram agar penggunaan Jamur Tiram bisa lebih dioptimalkan serta diversifikasi pangan.