

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mie merupakan salah satu produk pangan yang terbuat dari tepung terigu yang banyak disukai dan digemari masyarakat. Mie yang populer dimasyarakat terbagi menjadi dua yaitu : (a) Mie kering merupakan produk mie yang mengalami pengukusan dan pengeringan hingga kadar airnya mencapai 8-10% dan (b) Mie basah merupakan salah satu makanan yang memiliki umur simpan pendek yaitu 24-36 jam pada suhu ruang. Produk mie yang dapat bersaing di pasar dan memiliki daya simpan yang lama adalah produk mie kering. Berdasarkan data statistik konsumsi pangan 2018. Pada tahun 2014 konsumsi mie kering mencapai 43.42 ons per tahun sedangkan pada tahun 2018 konsumsi mie kering mencapai 46.67 ons per tahun. Pada tahun 2014 – 2018 terjadi peningkatan konsumsi mie kering sebesar 2,17%.

Produk mie kering yang beredar dipasaran sebagian besar banyak mengandung penyedap rasa salah satunya adalah (MSG) *monosodium glutamate* yang jika dikonsumsi dalam waktu lama akan mengakibatkan gangguan pada kesehatan. Monosodium glutamate (MSG) seperti bubuk kristal berwarna putih sejak lama telah digunakan sebagai bahan tambahan pada berbagai jenis makanan di berbagai negara. Diketahui komposisi senyawa MSG adalah 78% glutamat, 12% natrium dan 10% air. penggunaannya dibatasi sebanyak 120 mg/kg berat badan perhari oleh FDA dan WHO, meskipun diperkenankan sebagai penyedap masakan, penggunaan MSG berlebihan dapat mengakibatkan rasa pusing dan mual serta menyebabkan kenaikan kadar garam dalam darah (Yonata dan Iswara, 2016).

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan jamur pangan dari classis Basidiomycota dengan ciri-ciri umum tubuh buah berwarna putih hingga krem dan tudungnya berbentuk setengah lingkaran mirip cangkang tiram dengan bagian tengah agak cekung. Jamur tiram putih banyak diminati masyarakat, sehingga permintaannya di pasaran meningkat. Hal tersebut memicu munculnya usaha budidaya jamur tiram di berbagai daerah, seperti di

Kabupaten Bondowoso, Jawa Timur. Pada kondisi tertentu, produktivitas jamur tiram yang terlalu tinggi dapat menimbulkan kesulitan tersendiri. Musim penghujan dengan kelembapan tinggi akan menyebabkan pertumbuhan jamur tiram sangat pesat, sehingga kerap terjadi panen raya. Selain itu, bila baglog yang digunakan masih baru atau ketika memasuki tahap panen awal, maka biasanya hasil panen akan mencapai puncaknya sehingga kurang optimal dalam pengolahan dan pemanfaatannya.

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) memiliki kadar air yang cukup tinggi, sehingga jamur tiram putih dapat dengan mudah mengalami kerusakan baik secara fisik dan biologis. Seperti dikemukakan oleh Arianto *et al.* (2009), kadar air yang tinggi menyebabkan jamur tiram tidak memiliki umur simpan yang lama. Hal ini karena jamur tiram mempunyai kadar air yang cukup tinggi yaitu 86,6% (Djarajah, 2001). Hal ini akan merubah penampilan, cita rasa, tekstur, dan kualitas bahan pangan tersebut. Untuk mengatasi hal ini, diperlukan adanya difersifikasi dan pengoptimalisasian pengolahan jamur tiram putih menjadi produk yang bermanfaat agar tidak banyak yang terbuang, bernilai tinggi serta tahan lama. Salah satu pengolahan yang dilakukan yaitu menjadi tepung jamur tiram putih. Menurut Widyasustuti dan Istini (2004) melalui penelitiannya, jamur tiram dapat diolah menjadi bubuk atau tepung yang bertujuan memperpanjang umur simpan jamur tiram dengan nilai guna yang lebih tinggi. Tepung jamur dapat bertahan hingga 1 tahun hanya dengan penyimpanan di ruangan yang bersih dan kering, yang mana jauh di atas umur simpan bekunya yang hanya 5 bulan (Damayanti dkk, 2013).

Proses pembuatan bubuk jamur tiram dipandang cukup penting optimasinya, sebab jamur tiram berpotensi sebagai nutrisi diet (nutriceutical), yang saat ini sedang populer dan cukup diminati masyarakat (Widyastuti dan Istini, 2004). Jamur tiram putih juga memiliki potensi sebagai penyedap rasa alami karena mengandung asam glutamate rendah sodium dan kalium (Bhattacharya *et al.*, 2011; Sukmaningsih, 2011).

Menurut Widyastuti dan Istini (2004), proses pengeringan jamur tiram

dan mengolahnya menjadi tepung jamur tiram bertujuan untuk mengurangi kadar air jamur tiram. Menurut Ardiansyah et al. (2014), tepung jamur tiram merupakan salah satu bahan makanan yang memiliki kadar protein yang cukup tinggi dengan komposisi sebagai berikut : kadar air sebesar 7,29, kadar protein sebesar 17,75%, kadar abu sebesar 8,26%, kadar lemak sebesar 1,97%, dan kadar karbohidrat sebesar 71,28%. Tepung jamur tiram putih merupakan bahan pangan yang termasuk jenis bahan pangan kering.

Tepung jamur tiram putih sebagai substitusi pada produk mie kering memiliki kelebihan dari segi sensoris, karena mengandung asam glutamate. Sehingga tidak perlu penambahan (MSG) *monosodium glutamate*. Produk mie kering substitusi tepung jamur tiram putih ini jika dipakai untuk produk serupa mie instan yang dipasarkan akan mempunyai keutamaan terhadap konsumen karena tidak mengandung MSG sehingga jika dikonsumsi dalam jangka waktu yang panjang tidak menyebabkan gangguan kesehatan.

1.2. Rumusan Masalah

- 1.2.1. Bagaimana pengaruh tepung jamur tiram putih sebagai bahan substitusi terhadap sensoris mie kering ?
- 1.2.2. Bagaimana tahapan pembuatan mie kering substitusi tepung jamur tiram putih ?
- 1.2.3. Bagaimanakah tingkat kesukaan panelis pada produk mie kering substitusi tepung jamur tiram putih ?

1.3. Tujuan Penelitian

- 1.3.1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung jamur tiram putih terhadap sensoris mie kering.
- 1.3.2. Untuk mengetahui tahapan pembuatan mie kering substitusi tepung jamur tiram putih.
- 1.3.3. Untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap produk mie kering substitusi tepung jamur tiram putih.

1.4. Manfaat Penelitian

1.4.1. Manfaat bagi penulis

- a. Mendapatkan data tentang pengaruh substitusi tepung jamur tiram putih pada pembuatan mie kering.
- b. Mendapatkan data sensoris mie kering substitusi tepung jamur tiram putih.
- c. Menambah wawasan dalam proses produksi pangan.

1.4.2. Manfaat bagi masyarakat

- a. Sebagai sumber informasi tentang pengaruh substitusi tepung jamur tiram putih pada pembuatan mie kering.
- b. Sebagai sumber informasi tentang tahapan pembuatan mie kering substitusi tepung jamur tiram putih.
- c. Sebagai bahan informasi dan pertimbangan bagi penelitian selanjutnya.