

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salami merupakan salah satu olahan daging sejenis sosis yang disukai oleh masyarakat dunia. *Salami* merupakan sosis fermentasi yang ditambahkan bakteri asam laktat dari genus *Lactobacillus* dan *Pediococcus* (Leroy *et al.*, 2006 dalam Cahyanto, 2009). Proses ini dapat meningkatkan daya simpan, kandungan nutrisi dan flavor khas *salami*. Sosis fermentasi yang memanfaatkan bakteri asam laktat digunakan untuk menghasilkan produk yang dapat meningkatkan keamanan pangan. Rantsiou *et al.* (2005) dalam Hidayati, (2006) mengemukakan bahwa bakteri asam laktat (BAL) yang terdapat pada sosis fermentasi berperan sebagai bioproteksi dan biopreservasi dalam meningkatkan keamanan pangan pada produk tersebut. Hal ini disebabkan bakteri asam laktat salah satunya memproduksi senyawa antimikroba berupa bacteriocin. Produk sosis fermentasi ini dikenal dengan nama *dry sausage* atau *semi dry sausage*.

Fermentasi merupakan salah satu teknologi pengawetan dan pengolahan bahan pangan, termasuk daging (Estiasih dan Achmadi, 2009). Produk daging fermentasi telah dikenal di beberapa negara misalnya Italia dengan *Salami*, Jerman dengan *Thuringer*, Cina dengan *Lup Cheong*, Thailand dengan *Sai Krok Prew* serta Indonesia khususnya di daerah Bali dengan sosis fermentasi yang dikenal dengan nama *Urutan*. Penerapan teknologi fermentasi daging membutuhkan starter kultur untuk dapat mengendalikan proses fermentasi dan menyeragamkan mutu produk yang dihasilkan. Penggunaan kultur bakteri asam laktat sebagai starter kultur fermentasi daging sangat menguntungkan karena bersifat antisinerjis sehingga produk olahan menjadi lebih awet (Hugas dan Monfort, 1997, dalam Susilawati, 2012). Starter kultur bakteri asam laktat yang banyak digunakan untuk fermentasi daging antara lain *Pediococcus* dan *Lactobacillus*. Beberapa spesies *Lactobacillus* bersifat sebagai probiotik yang sinergis dengan kondisi lingkungan saluran pencernaan sehingga sesuai dijadikan starter kultur daging fermentasi yang dikonsumsi manusia (Lucke, 1997 dalam Hidayati, 2006).

Pada umumnya sosis fermentasi yang beredar di pasaran terbuat dari daging sapi atau daging ayam dengan penambahan bumbu untuk menambah cita rasa seperti garam, gula, merica, bawang putih. Selain bumbu-bumbu tersebut, sumber karbohidrat perlu ditambahkan untuk membantu berlangsungnya proses fermentasi. Proses fermentasi menghasilkan rasa asam pada produk *salami*. Rasa asam pada *salami* menjadi ciri khas yang menjadikan produk ini banyak diproduksi di negara Thailand yang mayoritas penduduknya menyukai makanan bercita rasa asam.

Penambahan jamur shiitake (*Lentinula edodes*) pada *salami* merupakan salah satu diversifikasi produk olahan sosis fermentasi. Jamur shiitake merupakan jamur yang mempunyai berbagai manfaat. Kandungan protein shiitake lebih rendah daripada daging ayam, tetapi hampir sama dengan kacang-kacangan, yaitu antara 10-12 % (berat kering), sedangkan kandungan protein daging ayam sekitar 21,86 %. Kandungan karbohidratnya 43-78 % (berat kering) dan termasuk bahan pangan rendah kalori, total mineral antara 2.6-6.5 % dengan kandungan Ca, P, Fe, Na dan K yang ideal di dalam pangan. Selain kandungan kimia diatas, shiitake juga mengandung lentinan, yaitu sejenis polisakarida yang larut air dan dipercaya memiliki kemampuan sebagai zat antikanker. Kandungan lentinan tertinggi terdapat pada bagian batang dekat tudung dan bagian tudung. Bagian batang tidak banyak digunakan dan seringkali menjadi limbah. Pemanfaatan batang jamur shiitake untuk ditambahkan pada produk *salami* diharapkan dapat mengurangi limbah, disamping itu dapat menambah nilai gizi dari *salami*. Batang jamur *shiitake* mengandung serat dan karbohidrat. Serat dapat membantu mengurangi cita rasa asam karena rasa sosis fermentasi yang terlalu asam. Terdapat 4 perlakuan yang dilakukan pada penelitian ini, diantaranya penambahan jamur shiitake kedalam formulasi *salami* sebanyak 20%, 40%, 50%, dan kontrol atau tanpa penambahan jamur. Formulasi 20% diberikan karena pada 10% penambahan jamur diduga flavor jamur masih tidak terasa. Penambahan 40% dan 50% diberikan karena jika lebih dari 50% diduga flavor daging ayam sudah tidak terasa.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah penelitian yang akan dilakukan adalah :

1. Apakah penambahan jamur shiitake (*Lentinula edodes*) berpengaruh terhadap tingkat kesukaan konsumen?.
2. Formulasi manakah antara 20%, 40% dan 50% yang memiliki karakteristik yang sama dengan kontrol?.

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.3.1 Tujuan

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan jamur shiitake (*Lentinula edodes*) terhadap tingkat kesukaan konsumen.
2. Mengetahui formulasi *salami* antara 20%, 40% dan 50% yang memiliki karakteristik yang sama dengan kontrol.

1.3.2 Manfaat

Adanya penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat antara lain :

1. Memberikan informasi tambahan tentang pemanfaatan jamur shiitake (*Lentinula edodes*) dalam pengendalian tingkat kesukaan konsumen.
2. Menambah pengetahuan dan wawasan peneliti tentang pemanfaatannya jamur shiitake (*Lentinula edodes*) yang dapat mempengaruhi tingkat kesukaan konsumen pada produk *salami*.

1.4 Pemecahan Masalah

Dari rumusan masalah di atas, cara pemecahan masalah yang dilakukan antara lain :

1. Melakukan pembuatan *salami* dengan 4 formulasi yang berbeda, meliputi kontrol (tanpa penambahan jamur) , 20%, 40% serta 50% penambahan jamur shiitake (*Lentinula edodes*).

2. Melakukan uji kimia dan uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen mengkonsumsi *salami* dengan tambahan jamur shiitake (*Lentinula edodes*).