

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar belakang

Daging adalah semua jaringan hewan dan semua produk hasil pengolahan jaringan-jaringan tersebut yang sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang memakannya. Daging yang dikonsumsi dapat berasal dari sapi, kerbau, babi, domba, kambing, unggas serta dari aneka ternak lainnya (Soeparno, 1992). Menurut Soeparno (1994), daging sapi adalah semua jaringan dari ternak sapi dan semua produk hasil pengolahan jaringan-jaringan tersebut yang sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang memakannya.

Jamur shiitake (*Lentinus edodes*) adalah jamur kayu, utamanya tumbuh pada kayu oak di hutan, dan sering dikategorikan sebagai produk hutan selain kayu. Jamur shiitake secara morfologi berukuran besar, berbentuk seperti payung dan berwarna coklat gelap. (Sudirman, 1995, Lin, 1987 dan Taguchi, 1987).

Menurut Hu (2000), jamur shiitake sudah lama terkenal sebagai pangan kesehatan. Lebih lanjut Hu (2000) menyatakan bahwa jamur shiitake mengandung protein, lemak, karbohidrat, serat terlarut, vitamin dan mineral. Jamur shiitake mengandung delapan (8) macam asam amino esensial dengan proporsi seimbang. Komposisi asam amino ini jauh lebih baik dibandingkan dengan komposisi asam amino pada kedelai, daging, susu atau telur. Kandungan vitamin pada jamur shiitake adalah vitamin A, B, B12, C, D dan niasin. Kandungan utama shiitake adalah polisakarida lentinan.

Konsumsi jamur shiitake secara tradisional dilakukan dengan menambahkan jamur kering ke dalam sup atau minuman dengan takaran 6-16 gram per hari (Hu, 2000). Sebagai bentuk pengembangan, penambahan jamur shiitake dalam produk sosis fermentasi diharapkan akan memberikan nilai tambah produk. Di Amerika Serikat, jamur shiitake dikonsumsi sebagai pengganti daging bagi para vegetarian.

Hal ini karena flavornya yang enak, berwarna gelap dan teksturnya lunak seperti daging.

Sosis fermentasi merupakan produk fermentasi olahan daging dengan penggunaan kultur bakteri asam laktat, yang mengubah karbohidrat menjadi asam laktat. Salami adalah sosis mentah yang difermentasi dengan melibatkan mikroba khususnya bakteri asam laktat, yang menyebabkan produk menjadi lebih awet dan dapat meningkatkan cita rasa produk, mempunyai karakteristik yang khas biasanya bentuk adonannya kasar.

Substitusi jamur shitake akan mempengaruhi tekstur salami menjadi kasar, hal ini diakibatkan kandungan serat yang dimiliki jamur shitake. Suharjo (2008), menyatakan bahwa dari hasil penelitian Departemen Sain, Kementerian Industri Thailand, jamur shitake kering mengandung serat 5,5gram. Proses penggilingan kemungkinan juga mempengaruhi tekstur salami, tekstur daging yang sudah digiling berbeda dengan tekstur daging utuh. Pencampuran daging dengan jamur yang diolah menjadi sosis ini perlu diteliti atau dipelajari pengaruhnya terhadap tingkat kesukaan konsumen.

## 1.2 Perumusan masalah

1. Apakah penambahan sejumlah jamur shiitake akan mempengaruhi sifat organoleptik kesukaan yang dihasilkan?

- 1.3 Tujuan pengamatan ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan jamur shitake terhadap sifat organoleptik kesukaan sosis fermentasi.

## 1.4 Manfaat penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat bermanfaat dalam memberikan informasi tentang pengaruh penambahan jamur shitake dalam pembuatan sosis fermentasi dan terhadap hasil pengujian organoleptik.