

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jamur tiram termasuk organisme heterotrof yang menggunakan bahan organik yang dibentuk oleh organisme lain sebagai tempat pertumbuhannya (Moore and Landecker, 1982). Jamur tiram merupakan salah satu potensi di sektor pertanian yang saat ini banyak dikembangkan baik dalam skala kecil maupun besar. Jamur tiram juga merupakan tanaman yang ada sepanjang tahun dan mudah dibudidayakan di Indonesia sehingga mudah didapat (Sumarmi, 2006). Budidayanya yang mudah, murah, dan tidak memerlukan lahan yang luas, serta waktu panen yang cepat membuat jamur tiram saat ini cukup populer dan banyak digemari masyarakat. Olahan jamur tiram yang sering dijumpai dan dikonsumsi oleh konsumen adalah jamur *crispy*. Kurang beragamnya produk hasil pengolahan jamur tiram menjadikan diperlukannya suatu penelitian untuk memperoleh jenis produk olahan yang baru.

Seiring dengan berjalannya waktu, inovasi dan modifikasi menjadi solusi untuk meningkatkan ragam produk olahan jamur tiram. Masyarakat menginginkan produk makanan yang bersifat praktis, ekonomis, dan cepat untuk dikonsumsi. *Nugget* merupakan salah satu produk olahan yang dapat memenuhi kebutuhan tersebut. Keunggulan yang dimiliki oleh *nugget* selain rasa, penyimpanan dan penyajiannya yang praktis, *nugget* bisa dijadikan sebagai lauk maupun sebagai camilan.

Nugget adalah hasil dari restrukturisasi daging dan merupakan salah satu alternatif proses pengolahan daging, yaitu potongan daging yang berukuran relatif kecil dan tidak beraturan kemudian dilekatkan kembali sehingga berukuran relatif besar dan menjadi suatu produk olahan sehingga dapat meningkatkan nilai jual dari produk daging

tersebut (Raharjo, 1995).

Jamur tiram dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan *nugget* jamur tiram karena dapat memberikan *juiciness* dan tekstur yang mirip dengan daging ayam yang biasanya digunakan sebagai bahan baku pembuatan *nugget*. *Nugget* memiliki kualitas yang baik apabila dapat membentuk struktur daging yang kompak dan saling melekat satu sama lain, sehingga dalam pembuatan *nugget* perlu ditambahkan bahan pengisi (*filler*) yang dapat meningkatkan daya ikat air. Bahan pengisi dalam pembuatan produk daging olahan yang umum digunakan adalah tepung maizena, tepung terigu, tepung beras, garut, dan tapioka yang memiliki kemampuan untuk menikat sejumlah air dan membentuk struktur yang kompak karena memiliki kadar pati yang tinggi (Soeparno, 2005).

Filler yang digunakan adalah terigu dikombinasikan dengan tapioka. Hasil yang ditunjukkan pada penelitian terdahulu, bila menggunakan terigu sebagai *filler* menghasilkan *nugget* yang tidak kompak dan rapuh. Sedangkan pada penggunaan *filler* tapioka, menghasilkan *nugget* yang terlalu liat dan membentuk gel yang nampak pada *nugget*. Kombinasi *filler* tapioka dan terigu memberikan tekstur *nugget* yang kompak dan dapat diterima secara organoleptik. Variasi konsentrasi kombinasi tapioka dan terigu sebagai *filler*, dibagi menjadi enam level perlakuan, yaitu 15%, 20%, 25%, 30%, 35% dan 40%. Penelitian pendahuluan menunjukkan bahwa penggunaan *filler* lebih dari 40% menghasilkan tekstur *nugget* yang keras, sedangkan penggunaan konsentrasi *filler* di bawah 15% menghasilkan tekstur *nugget* yang cenderung rapuh dan kurang kompak. Perbedaan konsentrasi *filler* dapat mempengaruhi karakteristik *nugget*. Perlu dilakukan penelitian mengenai kombinasi tapioka dan terigu sebagai *filler* dengan taraf konsentrasi

tertentu yang dapat menghasilkan *nugget* yang memiliki sifat fisikokimia yang berkualitas baik dan dapat diterima oleh konsumen.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah pengaruh kombinasi tapioka dan terigu sebagai *filler* dengan variasi konsentrasi tertentu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* jamur tiram?
2. Berapa konsentrasi kombinasi tapioka dan terigu yang dapat menghasilkan sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* jamur tiram yang paling dapat diterima konsumen?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Memahami pengaruh kombinasi tapioka dan terigu sebagai *filler* dengan variasi konsentrasi tertentu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *nugget* jamur tiram.
2. Menentukan konsentrasi kombinasi tapioka dan terigu yang dapat menghasilkan sifat fisikokimia dan hasil uji organoleptik *nugget* jamur tiram yang paling dapat diterima konsumen.