

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Jamur tiram merupakan salah satu jenis sayuran sehat yang sudah banyak dikenal dan dikonsumsi. Jamur tiram putih merupakan sumber mineral yang baik, kandungan mineral utama adalah K, Na, P, Ca, dan Fe, jamur tiram juga berkhasiat menurunkan kadar kolesterol, mencegah diabetes, dan berperan sebagai anti kanker cahyana (Ardiansyah 2014).

Budidaya jamur tiram putih di Indonesia belum dapat untuk memenuhi kebutuhan konsumen setiap hari. Padahal prospek pengusaha jamur tiram cukup cerah, karena pangsa pasar untuk ekspor maupun lokal terbuka lebar, asal kualitas dan kuantitas produksi sesuai dengan persyaratan. Budidaya jamur tiram putih tidak terlalu membutuhkan modal besar karena salah satu media tanamnya adalah serbuk gergaji, serbuk gergaji merupakan limbah dari pabrik kayu yang mudah diperoleh. Suriawaria (Irhananto 2014).

Tubuh buah jamur tiram memiliki tangkai yang tumbuh menyamping (bahasa Latin : *pleurotus*) dan bentuknya seperti tiram (*Ostreatus*) sehingga jamur tiram mempunyai nama binomial *Pleurotus ostreatus*. Bagian tudung dari jamur tersebut berubah warna dari hitam, abu-abu, coklat, hingga putih, dengan permukaan yang hampir licin, diameter 5–20 cm yang bertepi tudung mulus sedikit berlekuk. Selain itu, jamur tiram juga memiliki spora berbentuk batang berukuran 8-11×3-4µm serta miselia berwarna putih yang bisa tumbuh dengan cepat. Di alam bebas, jamur tiram bisa dijumpai hampir sepanjang tahun di hutan pegunungan daerah yang sejuk. Tubuh buah terlihat saling bertumpuk di permukaan batang pohon yang sudah melapuk atau pokok batang pohon yang sudah ditebang karena jamur tiram adalah salah satu jenis jamur kayu. Untuk itu, saat ingin membudidayakan jamur ini, substrat yang dibuat harus memperhatikan habitat alamnya. Media yang umum dipakai untuk membiakkan jamur tiram adalah serbuk gergaji kayu yang merupakan limbah dari penggergajian kayu (Wikipedia).

Konsumsi jamur pangan ini dapat dilakukan dengan berbagai cara, tergantung selera serta tujuan dari mengkonsumsi jamur tiram yang dimaksud. Ada yang dikonsumsi segar biasanya untuk lauk yang dicampur dengan daging, ikan atau sayuran lain. Ada yang dikeringkan, biasanya kalau sewaktu-waktu ingin memasak jamur, jamur yang kering disiram air panas. Cara lain adalah dalam bentuk bubuk atau tepung, biasanya untuk dibuat minuman atau dimasukkan dalam kapsul sebagai suplemen, dan tepung jamur tiram ini nantinya dapat diaplikasikan untuk olahan daging tiruan bagi para vegetarian yang tidak dapat mengkonsumsi daging. Permadi (Puspitasari 2013).

Kebiasaan mengkonsumsi mie siap saji tanpa tambahan sayur dan protein seperti telur dan ayam menjadi kurang tepat karena tidak semua kebutuhan zat gizi terpenuhi. Agar lebih praktis dan basupan gizi terpenuhi, perlu ditambahkan bahan-bahan lain yang kaya vitamin dan mineral. Beberapa bahan yang perlu ditambahkan pada pembuatan mie, anatar lain : wortel, bayam, daun bawang, kacang kedelai, kacang hijau, jagung, buncis, tempe dan ikan. Dengan penambahan bahan-bahan tersebut, mie yang dikonsumsi menjadi lebih sehat Suyanti (Ajeng 2016).

Berdasarkan uraian di atas penelitian tertarik membuat inovasi baru dengan menjadikan tepung jamur tiram menjadi mie. Mie merupakan produk makanan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Definisi mie adalah produk makanan yang dibuat dari tepung gandum atau tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diijinkan, bentuk khas mie dan siap dihidangkan setelah dimasak. Mie basah adalah mie mentah yang sebelumnya dipasarkan mengalami perebusan dalam air mendidih lebih dahulu. Pembuatan mie basah secara tradisional dapat dilakukan dengan bahan utama tepung terigu dan bahan pembantu seperti air, telur pewarna dan bahan tambahan pangan. Mie basah yang baik mempunyai ciri-ciri sebagai berikut : 1. Berwarna putih atau kuning 2. Tekstur agak kenyal 3. Tidak mudah putus Anonim (Rizal 2017).

## **B. Batasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas tepung jamur tiram merupakan salah satu hasil olahan sayur yang disukai masyarakat.

Proses pembuatan yang semakin baik diharapkan dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas tepung yang dihasilkan, sehingga dapat meningkatkan dan memenuhi kebutuhan tepung dalam negeri. Maka peneliti berfikir untuk digunakan sebagai bahan baku pembuatan mie. Tingginya konsumsi mie membuat peneliti berinovasi untuk menambah sumber protein dan serat sayuran. Dengan penambahan tepung jamur tiram yang tepat maka dapat diperoleh hasil penelitian produk mie jamur tiram yang berkualitas.

### **C. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut :

“ Pengaruh yang ditimbulkan dari substitusi tepung jamur tiram dalam pembuatan mie basah dengan tiga formulasi yaitu 20%, 40%, 60% ditinjau dari uji organolaptik serta tingkat kesukaan atau daya terima masyarakat”.

### **D. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :  
“bagaimana pengaruh penambahan tepung jamur terhadap hasil jadi mie dengan persentase 20%, 40%, 60% ditinjau dari segi organolaptik dan daya terima masyarakat ?”

### **E. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian ini berdasarkan rumusan masalah sebagai berikut :

“untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung jamur terhadap hasil jadi mie dengan persentase 20%, 40%, 60% ditinjau dari segi organolaptik dan daya terima masyarakat”.

### **F. Manfaat Penelitian**

#### **1. Bagi Akademik**

Menambah pengetahuan terhadap pembuatan mie dengan tepung jamur tiram.

4

2. Bagi Universitas

Sebagai inovasi baru bagi peneliti bahwa tepung jamur tiram dapat dijadikan produk olahan makanan yang berbahan dasar tepung.

3. Bagi Peneliti

Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap mie dengan penambahan tepung jamur.