BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang.

Brownies merupakan jenis kue yang berwarna coklat dan tidak mengembang, namun mempunyai tekstur dalam yang lembab, bagian atas brownies bertektur kering, memiliki rasa yang manis dan aroma khas coklat. Brownies merupakan makanan selingan yang digemari olehmasyarakat karena memiliki rasa yang enak dan tekstur yang lembut (Afkar., *et.al,* 2020). Brownies dapat di bagi menjadi dua macam yaitu brownies kukus dan brownies oven.

Bahan utama pembuatan brownies adalah tepung terigu yang terbuat dari gandum. Gandum tidak dapat tumbuh di negara tropis seperti Indonesia. Hal itu menyebabkan Indonesia masih mengimpor terigu. Upaya untuk mengurangi ketergantungan tepung terigu yaitu dengan memanfaatkan potensi bahan baku lokal dengan subtitusi tepung yang terbuat dari bahan lokal seperti tepung jamur tiram sehingga dapat meningkatkan karakter fisik dan kimia dari brownies. Brownies mengandung karbohidrat, lemak dan protein tidak memerlukan tepung bergluten tinggi, sehingga berpeluang untuk dimodifikasi.

Jamur tiram merupakan jenis jamur yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat indonesia. Jamur tiram memiliki manfaat antara lain menjaga kesehatan jantung dan menurunkan resiko kanker. Jamur tiram memiliki kadar protein yang tinggi dibandingkan dengan bahan pangan lainnya seperti beras, kedelai, dan susu. Setiap 100 gram jamur tiram juga mengandung protein 10,5-30,4%, lemak 1,7 - 2,2%, karbohidrat 56,6%, tiamin 0,2 mg, riboflavin 4,7- 4,9 mg, niasin 77,2 mg, kalsium 314 mg, dan kalori 367 (Arianto., *et.al*, 2018).

Brownies merupakan makanan yang disukai semua kalangan. Konsumsi

brownies pada tahun2020 mencapai 77.168 per kapita per unit (Pusat Informasi Pertanian, 2020). Tingkat konsumsi brownies yang cukup tinggi dapat dilihat dengan banyaknya pelaku usaha brownies yang menjual produknya di kalangan masyarakat seperti toko kue, kantin sekolah dan tempat kuliner. Browniesmemiliki kelebihan dibandingkan dengan produk bakery lainnya yaitu rasa yang enak dan beraroma khas cokelat. Disamping kelebihan, brownies juga memiliki kekurangan yaitu kandungan protein yang rendah. Tiap 100 gram brownies mengandung protein sebesar 6 gram. sehingga diperlukan bahan yang tinggi protein dalam pembuatan brownies (Pramadhi., *et.al*, 2019). Kandungan protein pada brownies dapat ditingkatkan dengan penggunaan salah satu jenis bahan yang tinggi protein yaitu jamur tiram.

Penganekaragaman sifat organoleptik brownies perlu citarasa untuk menghasilkan beragamkontrol terhadap brownies. Beberapa penelitian yang telah dilakukan tentang brownies yaitu subtitusi labu kuning dalam brownies kukus menghasilkan skor 3,6 terhadap sifat organoleptik rasa, aroma dan warna yang disukai oleh panelis (Wulandari *et.al.*,2019), penambahan tahu dalam brownies kukus meningkatkan kadar protein dan organoleptik aroma, rasa, dan tekstur (Santriadi *et.al*., 2020), serta penambahan puree ubi jalar kuning ke dalam brownies untuk meningkatkan nilai serat (Selvakumaran *et al*., 2019)

Penelitian tentang subtitusi tepung jamur tiram ke dalam pembuatan brownies belum dilakukan. Oleh karena itu, berdasarkan beberapa uraian diatas, maka peneliti ingin melakukan pembuatan brownies dengan subtitusi tepung jamur tiram. Penggunaan jamur tiram pada penelitian ini bertujuan untuk menambah kandungan protein pada brownies. Pada penelitian iniakan dilakukan pembuatan brownis berbahan dasar tepung terigu dengan substitusi tepung jamur tiram sehingga dapat mengurangi penggunaan tepung terigu dan meningkatkan kandungan protein pada brownies.

1.2 Rumusan Masalah.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka didapatkan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Apakah subtitusi tepung jamur tiram berpengaruh terhadap nutrisi brownies ?
2. Apakah subtitusi tepung jamur tiram berpengaruh terhadap karakteristik organoleptikbrownies ?

1.3 Tujuan Penelitian.

Tujuan penelitian ini antara lain :

1. Mengetahui pengaruh subtitusi tepung jamur tiram terhadap nutrisi brownies.
2. Mengetahui pengaruh subtitusi tepung jamur tiram terhadap karakteristik organoleptik brownies.

1.4 Manfaat Penelitian.

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah dapat memberikan informasi penggunaan tepung jamur tiram sebagai bahan baku pembuatan brownies sehingga dapat meningkatkan keanekaragaman bahan baku pembuatan brownies.