

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jamur tiram (*Pleurotus sp*) merupakan salah satu tumbuhan hortikultura yang hidup pada kondisi iklim tropis. Diantara berbagai jenis jamur yang ada dalam kalangannya, jamur tiram merupakan salah satu jamur yang paling banyak dikonsumsi. Jamur tiram mengandung 9 asam amino esensial yang sangat diperlukan oleh tubuh, dan yang terpenting lagi, ia merupakan salah satu sumber protein nabati yang tinggi. Jamur dipercaya mampu mengendalikan kolesterol jahat, juga dipercaya dapat meningkatkan imunitas tubuh karena mengandung vitamin C dan magnesium. Terdapat 9 asam amino esensial yang ada pada jamur tiram diantaranya lysine, methionin, tryptofan, theonin, valin, leusin, isoleusin, histidin, dan fenilalanin.

Jamur tiram mempunyai umur simpan yang pendek, hal ini disebabkan karena kadar air jamur tiram yang tinggi sehingga jamur tiram mudah rusak. Pengolahan jamur tiram menjadi suatu produk merupakan salah satu hal yang penting dilakukan sebagai penanganan pasca panen jamur tiram. Hal ini dikarenakan jamur tiram merupakan tumbuhan yang memiliki sifat pertumbuhan yang pesat, dan masih belum banyak diminati oleh masyarakat pada umumnya. Dengan adanya pengolahan dari jamur tiram menjadi suatu produk, diharapkan dapat menambah umur simpan dan memberi nilai tambah pada jamur tiram, sehingga menarik minat konsumen untuk mengonsumsi jamur tiram tersebut, karena pada dasarnya jamur tiram memiliki segudang manfaat untuk kesehatan sehingga perlu untuk dikonsumsi dalam upaya gaya hidup sehat. Saat ini pengolahan produk jamur tiram sudah mulai meluas. Semakin banyak inovasi-inovasi yang dimunculkan mengenai pengolahan jamur tiram ini. Contohnya seperti bakso jamur tiram, dendeng jamur tiram, rendang jamur tiram, burger jamur tiram dan produk-produk lainnya.

Dendeng adalah produk makanan yang berbentuk lempengan terbuat dari daging sapi segar dan atau daging sapi beku, yang diiris atau digiling, ditambah bumbu dan dikeringkan dengan sinar matahari atau alat pengering, dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan pangan lain yang diizinkan (SNI 2908:2013). Pengolahan daging menjadi produk dendeng merupakan salah satu upaya memperpanjang umur simpan daging, karena pengolahan menjadi dendeng akan mengurangi kadar air dari daging, terutama pada pengolahan menjadi dendeng kering. Sesuai SNI 2908:2013, bahwasanya kadar lemak dendeng sapi maksimal yaitu 3%, namun pada kenyataannya yang kita jumpai, kadar lemak dari dendeng daging sapi maupun

dendeng dari daging lainnya ini kadar lemaknya mampu melebihi 3%. Dapat dilihat pada penelitian Hamdi (2019) mengenai dendeng sapi dengan berbagai konsentrasi asap cair pada tempurung kelapa, dihasilkan kadar lemak dendeng sapi sebesar 3.95%. Kemudian pada penelitian Pursudarsono *et al.* (2015) mengenai dendeng paru-paru sapi, didapatkan kadar lemak sebesar 8.47%.

Namun, seiring berkembangnya waktu, mulai muncul inovasi pada produk dendeng ini. Pada awalnya dendeng hanya merupakan produk hasil hewani, hingga saat ini sudah bermunculan dendeng yang berasal dari produk nabati. Beragam bahan baku dari produk nabati yang telah dijadikan berbagai peneliti sebagai olahan produk dendeng, memiliki kelebihan tersendiri. Selain rendah lemak, kadar gizi lainnya pun tak kalah jauh dari dendeng yang berasal dari daging. Sebelumnya telah banyak dilakukan berbagai penelitian mengenai dendeng nabati. Contohnya penelitian dendeng daun kelor oleh Febri (2019), dilihat dari penelitiannya, kadar lemak yang dihasilkan oleh dendeng daun kelor ini hanya 0,02%. Kemudian pada penelitian Priandono (2018) mengenai dendeng dari jamur tiram dengan penambahan tepung mocaf memiliki kadar lemak berkisar 0,44-0,67%.

Penelitian mengenai dendeng jamur tiram ini sebelumnya pernah dilakukan oleh Widiyanto (2018), dengan berbagai macam tepung sebagai pengisi, dan didapatkan hasil terbaik dendeng jamur tiram ini yaitu dengan menggunakan bahan pengisi tepung terigu. Dalam penelitian ini dihasilkan kadar lemak yang sesuai dengan SNI 2908:2013 mengenai dendeng sapi. Namun dari kadar air dan protein yang dihasilkan oleh dendeng jamur tiram dari penelitian ini, belum memenuhi SNI Dendeng Daging Sapi.

Kedelai merupakan salah satu komoditas kacang-kacangan yang terpenting di Indonesia setelah padi dan jagung. Ia merupakan salah satu sumber pangan fungsional yang kita kenal pemanfaatannya pada produk tempe dan tahu. Kedelai mengandung sekitar 40% protein, 20% minyak, 35% karbohidrat larut dan tidak larut, serta 5% abu (Liu, 2004). Selain itu, kedelai juga mengandung komponen penting yang berguna untuk kesehatan termasuk vitamin (Vitamin A, E, K, dan beberapa jenis vitamin B), dan mineral (K, Fe, Zn, dan P). Produk utama kedelai yang terdapat di pasaran internasional adalah tepung kedelai yang mengandung 50-70% protein. Tepung kedelai ini biasa digunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan roti, kue, dan makanan lainnya (Winarno, 1993). Selain kaya akan manfaat, nyatanya dari penelitian yang pernah dilakukan sebelumnya, tepung kedelai ini dapat meningkatkan cita rasa dari produk yang ditambahkan tepung kedelai ini.

Menurut Puspita (2015), tepung kedelai memiliki manfaat besar bagi kesehatan serta menambah cita rasa, dari kandungan yang dimiliki kedelai seperti kandungan lemak nabati

yang baik serta kadar proteinnya yang tinggi, juga dapat meningkatkan nilai gizi lainnya dari produk dendeng jamur tiram. Kedelai yang dipercaya sebagai sumber protein dan zat gizi lainnya yang tinggi diharapkan berpengaruh besar pada produk dendeng jamur tiram sehingga dapat menyetarakan dendeng jamur tiram dengan produk dendeng sapi ataupun produk dendeng lainnya yang dikenali sebagai pangan yang kaya protein.

Penambahan tepung kedelai mungkin akan meningkatkan kadar lemak dendeng yang dihasilkan, namun minyak kedelai merupakan asam lemak yang banyak manfaat terhadap kesehatan. Kandungan asam lemak tidak jenuh pada kedelai berupa asam linoleat dan linolenat yang diketahui mampu membantu kesehatan jantung, serta kedelai ini tidak mengandung kolesterol, sedangkan pada daging sapi mengandung kolesterol serta asam lemak jenuh yang cukup tinggi. Kedelai mengandung fitosterol yang dapat menghambat kerja kolesterol, sehingga baik untuk dikonsumsi dalam jangka panjang. Menurut Cahyadi (2007), kedelai mampu meningkatkan kolesterol baik yaitu HDL (*High Density Lipoprotein*), sementara kolesterol jahat yaitu LDL (*Low Density Lipoprotein*) tetap rendah.

Hasil pra penelitian yang telah dilakukan, pencampuran tepung kedelai dan terigu dapat digunakan pada pembuatan dendeng jamur tiram. Peranan tepung kedelai pada pembuatan dendeng jamur tiram ini adalah sebagai sumber protein dan serat. Hasil pra penelitian dimana tepung kedelai memberikan pengaruh terhadap warna serta tekstur dari dendeng jamur tiram. Pada dendeng jamur tiram tanpa penambahan tepung kedelai, didapatkan tekstur dendeng kurang padat, dibandingkan dengan adanya penambahan tepung kedelai, menghasilkan dendeng jamur tiram yang berserat, dan bertekstur lebih padat mirip seperti dendeng daging sapi. Kemudian dari segi warna, dendeng jamur tiram dengan penambahan tepung kedelai lebih menyerupai dendeng daging sapi, dibandingkan dengan tanpa penambahan tepung kedelai, warna dendeng jamur tiram yang dihasilkan lebih pucat. Pra penelitian ini dilakukan dengan formula jamur tiram dan campuran tepung terigu dan tepung kedelai dengan perbandingan 2:1, didapatkan hasil dendeng jamur tiram yang bertekstur padat, berserat, dan warna yang menyerupai dendeng daging sapi.

Berdasarkan uraian di atas serta pra penelitian yang sudah dilakukan, jamur tiram, campuran terigu dan tepung kedelai, mempunyai potensi yang bagus dijadikan sebagai bahan baku dalam pembuatan dendeng jamur tiram.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukan penelitian ini adalah:

- a. Untuk mengetahui pengaruh pencampuran tepung kedelai dan terigu terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik dendeng jamur tiram.
- b. Untuk mengetahui jumlah campuran tepung kedelai dan terigu yang tepat terhadap karakteristik dendeng jamur tiram yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Menghasilkan produk dendeng nabati yang diolah dari jamur tiram kaya akan protein, sebagai bentuk diversifikasi pangan jamur tiram.
2. Memberi nilai tambah dari jamur tiram serta memberikan informasi mengenai formulasi dendeng jamur tiram yang baik.

1.4 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- H_0 : Pencampuran tepung kedelai dan terigu tidak berpengaruh terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik dendeng jamur tiram yang dihasilkan.
- H_1 : Pencampuran tepung kedelai dan terigu berpengaruh terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik dendeng jamur tiram yang dihasilkan.

