

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Pada saat ini banyak masyarakat yang sudah mengkonsumsi susu secara rutin sebagai pemenuhan kebutuhan nutrisi dalam tubuh. Umumnya susu adalah cairan berwarna putih buram yang dihasilkan dari kelenjar susu mamalia. Namun di Indonesia istilah susu juga digunakan untuk minuman berwarna putih pekat atau susu yang berasal dari non kelenjar susu mamalia, seperti yang telah populer pada saat ini yaitu susu kedelai (Hanny Vistati, 2010).

Perkembangan susu berbasis bahan baku kedelai sudah sangat dikenal oleh masyarakat Indonesia, mulai dari susu kedelai cair yang sering disebut *soya* dan susu bubuk kedelai sangat mudah untuk dijumpai. Susu kedelai merupakan susu yang mempunyai kadar protein yang tinggi, bebas laktosa, kasein, memiliki kadar natrium rendah, tidak mengandung kolesterol, serta mengandung beberapa asam asetat (Galeaz, 1999).

Hal yang sering dipermasalahkan dalam pembuatan susu kedelai dan produk olahan kedelai lainnya adalah munculnya bau langu (*beany flavor*), rasa pahit (*bitterness*) dan rasa berkapur (*chalky*). Hal tersebut merupakan kelemahan dari produk susu kedelai sehingga mengurangi minat konsumen untuk mengkonsumsinya (Shurtleff *et al.*, 1981).

Jamur tiram putih merupakan jamur pangan yang digemari oleh masyarakat untuk dikonsumsi selain lezat juga mengandung gizi yang sangat tinggi. Pada saat ini jamur tiram putih sudah sangat dikenal oleh masyarakat Indonesia melalui berbagai macam jenis masakan seperti, sup jamur, nugget jamur, abon jamur, sate jamur, dan makanan cemilan berbahan jamur. Selain itu jamur juga berpotensi dikembangkan menjadi produk suplemen makanan seperti susu jamur (Suriawiria, 2002).

Hasil penelitian Bobek P, (1998) menyatakan bahwa jamur tiram dapat mengobati jantung, kardiovaskuler, dan sebagai pengendali kolestrol. Chang *et al.*, (1996) menyatakan bahwa jamur tiram juga mengandung nutrisi yang sangat tinggi dan mempunyai khasiat obat seperti anti kanker, meningkatkan kekebalan tubuh, anti diabetes dan hipolipidemik.

Kandungan Protein nabati yang terdapat pada jamur tiram putih hampir sebanding dengan sayuran, dan mengandung lemak yang lebih rendah dari daging sapi. Setiap 100 g jamur tiram putih kering mengandung 7,8-17,2 g Protein; 1-2,9 g Lemak; 5,6-8,7 Serat Kasar. Jamur mempunyai kemampuan meningkatkan metabolisme dan mengatur fungsi saraf otonom. Selain itu juga pengobatan hepatitis, pencernaan dan usus duabelas jari dan lambung. Jamur tiram putih dapat memenuhi syarat apabila dijadikan produk susu nabati. Syarat tanaman yang dapat dijadikan susu nabati yaitu memiliki kandungan protein sebanyak 3% sedangkan jamur tiram putih mempunyai kandungan protein sebesar 5,49% (Suriawiria, 2002).

Pada produk susu jamur akan diformulasikan dalam bentuk bubuk pemilihan bentuk tersebut didasari oleh pertimbangan kandungan gizi yang terdapat pada jamur tidak terbuang. Sehingga produk yang dihasilkan dapat bermanfaat bagi tubuh. Produk yang dihasilkan ditujukan pada anak-anak yang mengkonsumsi sehingga dapat membantu pemenuhan nutrisi bagi anak yang alergi atau tidak suka susu hewan dan susu kedelai (Galeaz, 1999).

Berdasarkan fakta di atas dapat dirumuskan, bahwa serbuk jamur memiliki kemungkinan untuk dapat diformulasi menjadi suspensi sebagai sumber protein alternatif pengganti susu. Dengan tujuan yang diharapkan dari penelitian ini adalah dapat memformulasi susu jamur tiram dalam bentuk suspensi kering. Sehingga diperoleh manfaat menghasilkan sediaan baru bermutu baik, serta dihasilkan produk yang dapat memenuhi angka kecukupan gizi.