

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang mempunyai beragam budaya salah satunya dalam makanan tradisional. Wulandari (2018) menyatakan makanan tradisional adalah makanan khas suatu daerah yang mempunyai keragaman dalam bentuk, jenis, dan rasa. Keragaman makanan tradisional Indonesia dikarenakan oleh perbedaan pada bahan baku makanan, cara pengolahan, jenis bumbu dan rempah yang digunakan. Salah satu makanan tradisional Indonesia adalah rendang.

Rendang merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang berasal dari Provinsi Sumatera Barat. Rendang dibuat dengan santan dan rempah atau bumbu lainnya yang dimasak dengan penambahan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya (Wellyalina, 2016). Tahun 2017, rendang menempati posisi pertama dalam daftar *World's 50 Most Delicious Food* (50 Hidangan Terlezat di Dunia) yang digelar oleh *CNN International* (Cheung, 2017). Selama proses pengolahan rendang, terdapat 3 jenis masakan yang dihasilkan dan dibedakan berdasarkan warna, kekentalan masakan, dan lama pemasakan, yaitu gulai, kalio, dan rendang. Gulai ditandai dengan warna kekuningan dan santan yang masih cair, kalio ditandai dengan santan yang mengental dan mulai menghasilkan minyak dengan warna kuning kecoklatan, rendang ditandai dengan warna coklat kehitaman dan santan yang lebih kental dari kalio hingga cukup kering serta mengeluarkan minyak yang lebih banyak dari kalio (Rini, Azima, Sayuti, dan Novelina, 2016). Umumnya, olahan rendang identik dengan menggunakan bahan baku berupa daging, salah satunya adalah daging sapi. Harga daging sapi yang tergolong mahal membuat masyarakat mencoba untuk menciptakan variasi lain dari rendang yaitu menggunakan bahan dengan harga yang lebih terjangkau, salah satunya jamur tiram.

Jamur tiram adalah salah satu jenis jamur yang banyak dibudidayakan dan biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Dibandingkan dengan daging sapi, jamur tiram mempunyai kadar lemak yang lebih rendah, juga mengandung karbohidrat dan serat yang penting bagi tubuh. Jamur tiram mengandung protein rata-rata 3,5 – 4 % dalam berat basah dan 19-35 % dalam berat kering. Disamping itu jamur tiram juga mengandung 9 jenis asam amino yaitu lisin, metionin,

triptofan, threonin, valin, leusin, isoleusin, histidin, dan fenilalanin. Sebesar 72 % lemak yang terkandung dalam jamur tiram adalah lemak tidak jenuh. Jamur tiram juga mengandung jenis vitamin yang penting, terutama vitamin B, C dan D. Vitamin B1 (tiamin), B2 (riboflavin), niasin dan provitamin D2 (ergosterol) juga cukup tinggi. Kandungan mineral utama tertinggi dalam jamur tiram adalah Kalium, Fosfor, Natrium, Kalsium, dan Magnesium (Sumarni, 2006).

Jamur tiram merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan dan mengalami penurunan mutu (Arianto, Supriyanto, dan Muharrani, 2013). Pengolahan jamur tiram menjadi rendang adalah salah satu cara untuk meningkatkan mutu jamur tiram dari segi karakteristik organoleptik dan kandungan gizi jamur tiram. Pengolahan jamur tiram menjadi rendang membuat jamur menjadi agak lunak bahkan hancur saat pemasakan rendang selesai. Perlakuan pendahuluan diperlukan pada jamur tiram untuk mempertahankan tekstur jamur tiram saat diolah menjadi rendang. Salah satu perlakuan awal yang dapat dilakukan adalah menggoreng jamur tiram dengan menggunakan pelapis tepung.

Penggorengan jamur tiram yang dilapisi tepung bertujuan untuk memperkokoh jaringan jamur tiram sehingga tidak hancur saat dimasak menjadi rendang. Tepung mengandung pati yang terdiri atas dua fase yaitu amilosa dan amilopektin. Amilosa mempunyai struktur lurus dengan ikatan  $\alpha$ -(1,4)-D-glukosa, sedangkan amilopektin mempunyai cabang dengan ikatan  $\alpha$ -(1,6)-D-glukosa (Winarno, 2004). Rata-rata tepung tapioka mengandung amilosa sebesar 17 % dan amilopektin 83 %, sedangkan tepung terigu mengandung amilosa sebesar 25 % dan amilopektin sebesar 75 % (Thomas dan Atwell, 1999). Supriyadi (2012) menyatakan bahwa amilopektin berperan dalam meningkatkan kerenyahan dibandingkan amilosa, sedangkan amilosa berperan dalam meningkatkan kekerasan dibandingkan amilopektin. Penggorengan bahan berpati akan membentuk pori-pori dan menyebabkan terjadinya penguapan air. Pencampuran tepung terigu dengan tepung tapioka bertujuan untuk menghasilkan jamur yang digoreng mempunyai tekstur yang renyah dan tidak hancur saat dimasak menjadi rendang.

Perbedaan cara pemasakan jamur tiram menjadi rendang diduga berpengaruh terhadap karakteristik dari rendang jamur tiram. Nisa (2022) melaporkan bahwa perbedaan lama pengeringan pendahuluan jamur tiram dan lama pemasakan

memberikan hasil yang berbeda terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, dan kadar protein rendang jamur tiram. Semakin lama pengeringan pendahuluan jamur tiram dan pemasakan rendang jamur tiram menyebabkan penurunan kadar air, peningkatan kadar abu, peningkatan kadar lemak, dan penurunan kadar protein rendang jamur tiram.

Pada pra-penelitian yang telah dilakukan, jamur tiram sebanyak  $\pm 200$  gram diolah menjadi rendang. Jamur tiram segar yang sudah dibersihkan digoreng dengan menggunakan tepung pelapis. Jamur tiram yang dihasilkan dari penggorengan mempunyai tekstur yang renyah dan tidak terlalu keras.

Pengolahan jamur tiram menjadi rendang dilakukan dengan tiga cara pencampuran yang berbeda yaitu pencampuran jamur tiram ke dalam bahan-bahan pembuat rendang saat kalio, saat hampir menjadi rendang, dan saat sudah menjadi rendang. Pencampuran jamur tiram goreng pada setiap waktu paku pemasakan menghasilkan rendang jamur tiram yang cukup renyah dan tidak terlalu keras. Pencampuran jamur tiram goreng saat hampir menjadi rendang menghasilkan rasa dan aroma yang lebih kuat dibandingkan dua waktu pencampuran lainnya.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **Karakteristik Rendang Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan Perbedaan Waktu Pencampuran Jamur Tiram Goreng ke dalam Masakan Rendang.**

## 1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh perbedaan waktu pencampuran jamur tiram goreng ke dalam masakan rendang terhadap karakteristik rendang jamur tiram
2. Mengetahui waktu pencampuran jamur tiram goreng ke dalam masakan rendang yang tepat untuk mendapatkan karakteristik terbaik rendang jamur tiram

### 1.3 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi terkait karakteristik rendang jamur tiram dengan perbedaan waktu pencampuran jamur tiram goreng ke dalam masakan rendang, serta dapat memaparkan salah satu cara pengolahan jamur tiram sebagai bahan baku pembuatan rendang.

