

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ketahanan pangan merupakan terpuhinya pangan dari segi kecukupan, mutu, aman, merata, dan terjangkau. Konsumsi secara beragam diharapkan dapat meningkatkan ketersediaan pangan yang cukup, selain memperhatikan mutu gizi yang baik. Pangan yang baik tetap menjadi harapan setiap konsumen ditambahkan nikmat dan cita rasa yang lezat. Konsumsi pangan yang beragam sangat penting untuk pemenuhan kebutuhan sehari-hari, baik berupa makanan segar maupun makanan olahan.

Dipasarancukup banyak dijumpai makanan olahan, salah satunya makanan siap saji.

Nugget merupakan salah satu makanan produk bekusiap saji yang disukai masyarakat. Diolah dengan memberi bumbu, dicampur bahan pengikat, dicetak bentuk tertentu, dikukus, dipotong, dan dilumuri perekat tepung (*batter*), dan dilumuri tepung roti (*breadcrumb*). Bahan pembuatan *nugget* biasanya bersumber dari hewan jenis daging dan ikan. Produk yang berasal dari hewan biasanya mengandung lemak yang tinggi, serat rendah disamping protein tinggi. Dengan fenomena seperti ini, maka diperlukan suatu alternatif pembuatan *nugget* bahan baku nabati, yaitu jamur tiram sebagai pengganti daging dengan tidak mengurangi nilai gizinya.

Jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) merupakan salah satu produk hortikultura yang sudah banyak dikembangkan. Jamur tiram sudah dikenal masyarakat sebagai makanan tambahan yang kadar gizinya tidak kalah dari jenis sayuran lainnya. Jamur tiram mengandung protein tinggi, kaya vitamin dan mineral, karbohidrat, lemak rendah dan kandungan serat yang tinggi. Jamur tiram dapat disajikan dalam bentuk yang beragam agar disukai oleh setiap lapisan masyarakat. Biasanya hanya disajikan dalam bentuk jamur tumis dan jamur krispi. Alternatif lain yang bisa dilakukan adalah mengolah jamur tiram menjadi *nugget* jamur tiram.

Nugget dibuat melalui pencampuran bahan utama, bahan pengisi, bahan pengikat, bumbu, dan bahan tambahan makanan lainnya. Bahan pengisi merupakan

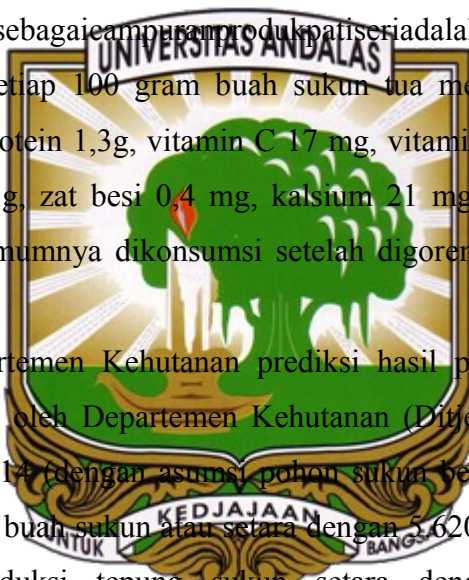
sumber pati yang ditambahkan dalam produk restrukturisasi untuk menambah bobot produk dengan mengurangi pemakaian bahan baku utama. Pembuatan *nugget* jamur tiram memerlukan bahan pengikat yang berfungsi memperbaiki tekstur, mengikat air dalam adonan. Bahan pengikat yang sering digunakan adalah berbagai jenis tepung yang mengandung karbohidrat tinggi.

Banyak bahan pangan sebenarnya yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber karbohidrat. Salah satunya buah sukun diolah menjadi tepung sukun yang memiliki karbohidrat tinggi sebagai pengganti tepung terigu. Kandungan karbohidrat sukun yang tinggi berpotensi diolah menjadi tepung sukun mengurangi import tepung terigu. Keunggulan tepung sukun dari tepung terigu, tepung beras,

maupun tepung tapioka sebagai campuran produk patiseri adalah kandungan kalsium dan fosfor yang tinggi. Setiap 100 gram buah sukun tua mengandung karbohidrat 28,2g, lemak 0,3g, protein 1,3g, vitamin C 17 mg, vitamin B1 0,12 mg, vitamin B2 0,05 g, fosfor 59 g, zat besi 0,4 mg, kalsium 21 mg, dan nilai energi 103 kalori. Buah sukun umumnya dikonsumsi setelah digoreng, direbus atau dibuat kripik.

Menurut Departemen Kehutanan prediksi hasil panen sukun dari bibit sukun yang dibagikan oleh Departemen Kehutanan (Ditjen RLPS 2014), mulai tahun 2010 hingga 2014 (dengan asumsi pohon sukun berbuah setelah 5 tahun) adalah 22.483.574 ton buah sukun atau setara dengan 5.620.893 ton tepung sukun (dengan asumsi produksi tepung sukun setara dengan 25% dari berat panen). Potensi buah sukun sebagai salah satu jenis pangan lokal ini dapat dimanfaatkan untuk menunjang gizi masyarakat dengan cara mencampurkan dengan bahan pangan lain.

Kemampuan mengikat air pada jamur tiram tidak sebaik bahan baku daging. Tepung sagu merupakan salah satu sumber karbohidrat yang kandungan kalornya relatif tinggi, mengandung pati yang mempengaruhi rasa sagu tersebut. Komponen terbesar dalam tepung sagu adalah karbohidrat yaitu dalam bentuk pati. Pati sagu mengandung 73% amilopektin dan 27% amilosa. Kandungan amilopektin yang tinggi akan memberikan sifat lengket dan tekstur yang keras pada



produk. Jamur tiram sebagai bahan baku pembuatan *nugget* dengan penambahan komposisi bahan pengisi dan bahan pengikat yang sesuai, serta kandungan kadar pati tinggi akan dapat meningkatkan kemampuan mengikat air.

Pada penelitian yang dilakukan Nurmalia, (2011) penggunaan jamur tiram sebagai bahan baku pembuatan *nugget* dengan persentase jamur tiram 50%, 60%, 70%, 80%, 90%, dan 100%. *Nugget* tersebut menggunakan bahan pengisi tepung terigu dan tepung beras dengan variasi 30%, 20%, 10%, untuk mengetahui sifat kimia dan organoleptik *nugget* jamur yang dihasilkan.

Berdasarkan penelitian, dihasilkan perlakuan terbaik adalah penggunaan persentase jamur tiram 70%, 80% dan 90% dengan kandungan gizi rata-rata; kadar lemak (10,53%-11,07%), dan kadar protein (1,76% – 2,57%), namun kadar seratnya tinggi 5,55% - 5,59%). Hasil uji organoleptik diperoleh tekstur kasar, aroma yang khas jamur. Sejauh ini belum ditemukan penggunaan tepung sukun dan tepung sagu sebagai bahan pengisi pada pembuatan *nugget* jamur tiram. Oleh karena itu, telah dilakukan penelitian dengan memanfaatkan potensi pangan lokal yang belum dimanfaatkan secara maksimal sebagai bahan pengisi pembuatan *nugget* jamur dengan judul “Pengaruh Tingkat Pencampuran Tepung Sukun dan Tepung Sagu Terhadap Mutu *Nugget* Jamur Tiram Putih”



Untuk mengetahui pengaruh tingkat perbandingan persentase tepung sukun dan tepung sagu pada pembuatan *nugget* jamur tiram putih terhadap karakteristik *nugget* jamur yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Mengembangkan produk hasil pertanian tanaman sukun yang lebih bernilai ekonomis .

2. Produk siap saji sebagai makanan tambahan yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan bergizi tinggi.

I.4 Hipotesis Penelitian

H₀ :
Perbedaan perbandingan tepung sukondantepung sagu tidak berpengaruh terhadap mutu *nugget* jamur tiram putih yang dihasilkan.

H₁ :
Perbedaan perbandingan tepung sukondantepung sagu berpengaruh terhadap mutu *nugget* jamur tiram putih yang dihasilkan.

