

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini masyarakat Indonesia sudah mulai menerapkan perilaku hidup sehat. Salah satu usaha peningkatan perilaku hidup sehat ialah dengan mengkonsumsi sayuran. Sayuran termasuk bahan pangan yang banyak mengandung zat gizi dan bermanfaat bagi tubuh manusia. Selain itu, sayuran merupakan penyumbang serat terbesar bagi tubuh. Serat makanan berperan dalam kelancaran fungsi pencernaan dan metabolisme dalam tubuh (Hambali, Suryani dan Purnama, 2005).

Kandungan mineral dan vitamin pada sayuran yang baik bagi pertumbuhan dan kesehatan tubuh ada pada salah satu tanaman yaitu daun ubi kayu (*Manihot esculenta*). Konsumsi daun ubi kayu sebagai pelengkap zat gizi seimbang semakin mengalami peningkatan ditengah masyarakat. Sayuran yang berasal dari tumbuhan ubi kayu ini selain murah dan mudah didapat juga mudah dibudidayakan. Daun ubi kayu yang biasanya hanya diolah menjadi gulai oleh masyarakat setempat, ternyata dapat dijadikan olahan camilan sebagai sumber protein. Pengembangan cara baru dalam mengubah daun ubi kayu menjadi panganan sehat dan peningkatan nilai ekonomis sebagai salah satu upaya diversifikasi pangan.

Produk dari daun ubi kayu contohnya yaitu dendeng daun ubi kayu, yang diharapkan dari produk ini adalah kandungan protein dan seratnya, namun apabila hanya mengharapkan protein dari daun ubi kayu ternyata masih kurang. Sebagai salah satu cara untuk meningkatkan kandungan proteinnya masih perlu penambahan dari bahan lain contohnya protein dari jamur tiram.

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis sayuran yang mudah mengalami pembusukan, oleh karena itu harus dilakukan penanganan pasca panen. Jamur tiram merupakan salah satu bahan pangan yang mengandung sumber protein nabati. Menurut Suriawiria (2002) kandungan protein di dalam jamur tiram berkisar antara 19%-35% dari berat kering. Selain itu jamur tiram juga mengandung beberapa vitamin seperti vitamin B₁, vitamin B₂, niasin, biotin, vitamin C dan provitamin D₂ serta mengandung serat kasar yang cukup tinggi.

Jamur tiram dapat berfungsi sebagai antioksidan, anti tumor dan menurunkan kolesterol. Oleh sebab itu, penggunaan jamur tiram diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi produk yang dihasilkan.

Di Indonesia makanan dendeng sudah dikenal secara luas, bahkan bisa dikategorikan sebagai makanan khas nusantara. Dendeng umumnya dibuat dari daging sapi dengan cara diawetkan dengan pengeringan dibawah sinar matahari dengan penambahan bumbu dan rempah-rempah yang akan membentuk flavor dan cita rasa. Namun daging sapi yang relatif mahal menyebabkan tuntutan untuk berkreasi dengan mengganti bahan dasar daging sapi dengan bahan lain yang bisa menggantikan karakteristik yang menyerupai daging sapi dan kandungan gizinya.

Dendeng daun ubi kayu relatif lebih aman bagi yang tidak boleh memakan daging atau karena penyakit tertentu. Dalam daun ubi kayu terkandung 3 macam vitamin yaitu vitamin A, B₁ dan C. Terdapat juga protein, lemak, kalsium, fosfor, hidrat arang dan zat besi. Daun ubi kayu memiliki kandungan protein yang baik dibandingkan sayuran lainnya, tetapi jika dibandingkan dengan protein pada dendeng sapi, protein yang terdapat pada daun ubi kayu masih kurang, untuk meningkatkan kandungan protein pada dendeng daun ubi kayu maka perlu ditambahkan jamur tiram. Atas dasar ini penulis telah melakukan penelitian tentang **“Pengaruh Penambahan Bubuk Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Karakteristik Dendeng Daun Ubi Kayu (*Manihot esculenta*)”**.



1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan :

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk jamur tiram terhadap karakteristik dendeng daun ubi kayu (*Manihot esculenta*).
2. Untuk mengetahui produk terbaik dendeng daun ubi kayu dengan penambahan bubuk jamur tiram dilihat berdasarkan sifat fisika, kimia, organoleptik dan mikrobiologi.

1.3 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah

1. Mengenalkan kepada masyarakat bahwa daun ubi kayu dapat diolah menjadi produk pangan lain selain dijadikan sebagai sayur, dengan adanya penambahan bubuk jamur tiram dapat meningkatkan nilai gizi protein pada dendeng daun ubi kayu.
2. Bisa dijadikan sebagai pengganti dendeng daging sapi yang mengandung protein serta menjadi alternatif cemilan dengan kandungan serat.
3. Dengan pengetahuan tersebut maka masyarakat dapat mengolah daun ubi kayu yang biasanya dijadikan gulai yang hanya bertahan sehari saja menjadi makanan atau camilan yang dapat menjadi produk baru dan dapat disimpan pada waktu lebih lama.
4. Dan para petani jamur tiram dapat mengolah jamur tiram yang berumur simpan pendek menjadi produk yang mempunyai nilai simpan lebih lama dan beragam.

1.4 Hipotesis

H₀ : Penambahan bubuk jamur tiram tidak berpengaruh terhadap karakteristik dendeng daun ubi kayu.

H₁ : Penambahan bubuk jamur tiram berpengaruh terhadap karakteristik dendeng daun ubi kayu.

