

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan industri pangan saat ini menunjukkan adanya peningkatan minat masyarakat terhadap produk pangan praktis yang memiliki nilai gizi tinggi serta mudah disajikan. Salah satu produk pangan praktis yang banyak dikonsumsi adalah naget ayam. Naget ayam merupakan produk olahan daging yang digemari berbagai kalangan karena memiliki cita rasa yang baik, tekstur yang khas, dan proses penyajian yang cepat. Naget ayam juga menjadi alternatif pangan sumber protein hewani yang cukup populer di masyarakat modern. Menurut (Falahudin dkk., 2022) produk naget ayam pada umumnya masih memiliki kandungan serat yang rendah sehingga diperlukan inovasi bahan tambahan untuk meningkatkan nilai gizi dan karakteristik fungsional produk tersebut.

Saat ini, tren konsumsi pangan fungsional semakin meningkat seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pola makan sehat. Salah satu bahan pangan yang berpotensi dikembangkan sebagai pangan fungsional adalah jamur konsumsi. Jamur diketahui memiliki kandungan protein, serat pangan, vitamin, mineral, serta senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Beberapa jenis jamur seperti jamur tiram, jamur enoki, jamur shiitake, dan jamur shimeji yang memiliki cita rasa umami dan tekstur menyerupai daging sehingga berpotensi digunakan sebagai bahan tambahan dalam produk olahan pangan berbasis daging (Bahar dan Saskiawan, 2022). Selain itu, penggunaan jamur pada produk pangan juga dapat meningkatkan kandungan serat serta memperbaiki karakteristik sensori produk (Dicks dan Ellinger, 2020).

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur yang banyak dimanfaatkan dalam pengolahan pangan karena memiliki kandungan protein cukup tinggi dan tekstur yang menyerupai daging ayam. Penelitian menunjukkan bahwa penambahan jamur tiram pada naget dapat meningkatkan kadar serat dan memperbaiki penerimaan konsumen terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur produk (Leseni dan Yuwana, 2022). Selain jamur tiram, jamur enoki (*Flammulina velutipes*), jamur shiitake (*Lentinula edodes*), dan jamur shimeji (*Hypsizygus tessellatus*) juga diketahui memiliki kandungan nutrisi dan senyawa bioaktif yang baik serta dapat memberikan karakteristik sensori khas pada produk pangan olahan (Fukushima-Sakuno, 2020).

Penambahan jamur mempengaruhi sifat fisik naget, khususnya tekstur dan kemampuan mengikat air, sehingga menghasilkan karakteristik produk yang lebih baik. Pemanfaatan berbagai jenis jamur sebagai bahan tambahan dalam formulasi naget ayam berpotensi menghasilkan perbedaan mutu produk, baik dari aspek fisik maupun sensori (Kristiani dan Setiaboma, 2021). Penambahan jamur pada naget ayam juga dapat menjadi salah satu cara untuk menghasilkan produk yang lebih menarik, enak dan sehat untuk dikonsumsi.

Atribut sensori yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, serta tingkat kesukaan panelis menjadi faktor utama yang menentukan penerimaan konsumen terhadap produk naget. Oleh karena itu, evaluasi karakteristik fisik dan sensori diperlukan untuk mengidentifikasi formulasi naget ayam berbasis jamur yang memiliki kualitas terbaik dan dapat diterima oleh masyarakat (Pardianti, 2022). Penambahan bahan berbasis jamur juga dinilai mampu meningkatkan nilai tambah

produk naget melalui diversifikasi pangan dan pengembangan pangan fungsional yang lebih sehat (Hidayat, 2022).

Pada penelitian terdahulu yang telah dilakukan oleh Purbowati *et al.* (2020) yang melakukan penelitian mengenai pembuatan naget ayam dengan penambahan jamur tiram 50% menghasilkan produk yang dapat diterima oleh panelis berdasarkan uji organoleptik, serta memiliki kandungan serat yang lebih tinggi dan kadar lemak yang lebih rendah dibandingkan naget 100% daging ayam. Temuan ini menunjukkan bahwa jamur tiram berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan tambahan untuk meningkatkan kualitas gizi naget tanpa mengurangi tingkat penerimaan konsumen. Namun belum terdapat penelitian yang membandingkan penambahan jamur tiram, enoki, shiitake dan shimeji pada pembuatan naget ayam. Berdasarkan uraian tersebut, penulis tertarik melakukan penelitian yang berjudul **”Karakteristik Fisik dan Sensori Naget Ayam yang Ditambahkan Berbagai Jenis Jamur”**.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan berbagai jenis jamur (jamur tiram, jamur enoki, jamur shiitake, dan jamur shimeji) terhadap karakteristik fisik (tekstur, warna, pH) dan penilaian sensori (warna, rasa, aroma, dan tekstur).
2. Penambahan jamur apa yang dapat menyetarai karakteristik naget ayam murni (kontrol)

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu ntuk mengetahui bagaimana pengaruh penambahan berbagai jenis jamur (jamur tiram, jamur enoki, jamur shiitake dan

jamur shimeji) terhadap karakteristik fisik (tekstur, warna, pH) dan penilaian sensori (warna, rasa, aroma, dan tekstur).

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan dalam pengembangan inovasi produk pangan, khususnya naget ayam dengan penambahan berbagai jenis jamur.

1.4. Hipotesis Penelitian

Penambahan berbagai jenis jamur, yaitu jamur tiram, jamur enoki, jamur shiitake, dan jamur shimeji, pada naget ayam berpengaruh terhadap karakteristik fisik (tekstur, warna, pH) dan penilaian sensori (warna, rasa, aroma dan tekstur).

