

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging analog atau daging tiruan dapat dijadikan sebagai alternatif pengganti daging bagi masyarakat sehingga dapat mengurangi konsumsi daging. Daging analog merupakan daging tiruan yang terbuat dari bahan pangan nabati yang diminati masyarakat yang menghindari konsumsi daging hewani. Daging analog merupakan salah satu produk olahan pangan berupa daging berbahan nabati. Husden dan Hoer pada tahun 1972 membuat daging analog pertama kali dengan menggunakan protein kedelai (Astawan, 2004). Produk ini diolah sedemikian rupa sehingga dari segi kandungan gizi dan sensori mirip dengan daging yang sesungguhnya. Daging analog dengan bahan-bahan nabati memiliki kelebihan yaitu proses pemasakannya lebih mudah, daya simpan lebih lama, dan kandungan kolestrol lebih rendah dibanding daging asli.

Umumnya pembuatan daging analog menggunakan tepung kedelai sebagai sumber protein. Penggunaan tepung kedelai menyebabkan penurunan penerimaan konsumen karena munculnya bau langu. Sehingga pada penelitian ini dendeng analog dibuat menggunakan bahan baku jamur tiram dan kacang merah. Kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) merupakan salah satu kacang-kacangan yang umum terdapat di Indonesia dan telah dikenal oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Secara umum kacang merah biasanya digunakan sebagai bahan pencampur dalam masakan tradisional seperti rendang, sup, sayur asem, dan bahkan sebagai bahan baku utama es kacang merah khas Palembang. Menurut Direktorat Gizi (1992), nilai gizi dari kacang merah cukup baik dan merupakan sumber protein yang cukup potensial, dimana kandungan proteinnya sekitar 23,1%. Selain itu menurut Nakamura *et al* (2001), *cit* Utama dan Anjani (2016) kacang merah merupakan bahan pangan yang memiliki efek hipokolesterol karena mengandung serat larut, serat tidak larut dan flavonoid yaitu proantosianidin dan isoflavon. Proantosianidin berfungsi untuk menurunkan kadar kolesterol dengan menghambat aktivitas lipase. (Boateng *et al*, 2008 *cit* Utama dan Anjani, 2016). Serat larut dan tidak larut memiliki kemampuan untuk menurunkan kadar kolesterol dengan cara mencegah

absorpsi lemak dan memperlambat pengosongan lambung (Anderson *et al*, 1990 *cit* Utama dan Anjani, 2016)

Jamur tiram digunakan karena memiliki kandungan protein dan serat yang tinggi. Jamur tiram mengandung protein sebesar 30.40% dan serat pangan sebesar 33.44% dalam 100 g (Muchtadi, 1990 *cit* Permatasari, 2002). Menurut Cahyana *et al* (2005), jamur tiram merupakan salah satu jenis jamur kayu, karena jamur ini banyak tumbuh pada media kayu yang sudah lapuk. Disebut jamur tiram atau *oyster mushroom* karena bentuk tudungnya membulat, lonjong, dan melengkung seperti cangkang tiram. Batang atau tangkai tidak berada pada tengah tudung, tapi agak miring kepinggir. Pada umumnya jamur tiram digunakan sebagai sayuran ataupun cemilan seperti jamur *crispy*. Menurut Widyastuti dan Istini (2004), *cit* Dahlia *et al* (2014), jamur tiram putih sangat bagus bagi penderita jantung kardiovaskular dan untuk mengendalikan kolestrol. Jamur tiram putih berperan sebagai antitumor, antioksidan, dan menurunkan kolesterol.

Jamur tiram dan kacang merah sebagai bahan baku dendeng analog bertujuan untuk meningkatkan protein agar sesuai dengan ketentuan mutu dendeng berdasarkan Standar Nasional Indonesia. Mutu dendeng digunakan sebagai acuan karena dendeng merupakan olahan pangan yang berasal dari daging dengan beberapa bahan tambahan, sehingga diharapkan kandungan protein dendeng analog bisa menyamai kadar protein dendeng sapi.. Mutu dendeng sapi berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI 2908:2013) yaitu kadar air maksimal 12%, protein minimal 18%, dan lemak maksimal 3%. Selain itu tingginya kandungan serat larut (*soluble dietary fiber*) juga berfungsi untuk mengurangi kadar kolestrol yang berperan dalam penyakit kardiovaskular dengan cara mengikat garam empedu (produk akhir kolestrol) sehingga nantinya dapat dikeluarkan bersamaan dengan feses.

Nuraida (2013) mengenai perbandingan antara kacang merah dan tepung terigu dalam pembuatan daging analog didapatkan daging analog yang dihasilkan memiliki kadungan protein 10,43% dan kadar abu 2,98%, yang mana sudah hampir mendekati Standar Nasional Indonesia. Dan Wardani dan Widjanarko (2013) mengenai perbandingan antara jamur tiram dan gluten dalam pembuatan daging analog didapatkan daging analog yang dihasilkan telah memenuhi standar. Maka

dari itu penulis tertarik ingin melakukan penelitian tentang dendeng analog yang dihasilkan dari jamur tiram dan kacang merah.

1.2. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh tingkat perbandingan jamur tiram dan kacang merah terhadap karakteristik dan mutu dendeng analog yang dihasilkan.
2. Mengetahui pengaruh tingkat perbandingan jamur tiram dan kacang merah terbaik dalam pembuatan dendeng analog.

1.3. Manfaat Penelitian

1. Diversifikasi produk olahan jamur tiram dan kacang merah sehingga dapat menambah keaneka ragaman makanan.
2. Meningkatkan penyediaan pangan lokal yang bermanfaat bagi kesehatan.
3. Meningkatkan nilai ekonomi jamur tiram dan kacang merah.

