

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Makanan menjadi salah satu alat alamiah untuk menyeleksi manusia atau pengelompokan manusia, variasi jenis makanan mengelompokkan manusia berdasarkan gaya hidup. keberadaan makanan tidak lagi hanya sekedar benda ekonomi yang "Hampa Makna", melainkan menjadi identitas budaya yang ruang lingkupnya lebih dari bahan konsumsi manusia. Makanan dapat menjadi simbol kebersamaan dan hubungan sosial dalam sebuah kelompok atau masyarakat (Sudarma, 2009). Makanan dapat menjadi sumber protein penting untuk memenuhi kebutuhan gizi manusia. Sumber protein makanan dapat dibedakan berdasarkan jenisnya yang terbagi dua, yaitu protein hewani dan protein nabati. Protein hewani diperoleh dari produk hewan seperti daging, telur, dan susu, sedangkan protein nabati didapatkan dari bahan makanan yang berasal dari tumbuhan seperti kedelai, kacang-kacangan, dan sayuran.

Seperti yang dijelaskan oleh Desi (2021), kedua jenis protein ini memiliki kelebihan dan kekurangan masing-masing. Protein hewani umumnya memiliki kandungan asam amino yang lebih lengkap dan mudah dicerna oleh tubuh, namun juga memiliki risiko lebih tinggi terhadap penyakit kardiovaskular. Sedangkan protein nabati cenderung lebih rendah dalam asam amino esensial tertentu, namun mengandung serat dan antioksidan yang lebih tinggi, serta lebih ramah lingkungan.

Daging adalah bahan makanan yang rentan terhadap kerusakan dan perlu ditangani dengan hati-hati. Meskipun demikian, daging sapi mengandung nilai gizi yang tinggi dan tidak sulit dicerna oleh tubuh, sehingga permintaan konsumsi daging dan produk olahannya terus meningkat setiap tahunnya (Herly Evanuarini, 2018). Dendeng merupakan salah satu jenis makanan khas Indonesia yang terbuat dari lempengan daging yang diberi bumbu lalu dipipihkan dan dikeringkan, dalam proses pengeringannya dendeng dibiarkan beberapa waktu hingga kadar airnya berkurang sehingga mampu menjaga keawetannya dan memperkaya citarasa yang dihasilkan (Susiloningsih, 2006). Dendeng dikenal sebagai makanan yang kaya akan protein dan menjadi salah satu sumber protein hewani yang diminati oleh masyarakat Indonesia, Penelitian yang dilakukan oleh Rahayu et al. (2019) menunjukkan bahwa dendeng yang terbuat dari daging sapi mengandung protein yang cukup tinggi, yakni sekitar 62,4% per 100 gram.

Untuk membuat dendeng, proses pengeringan diperlukan untuk mengurangi kadar air dalam bahan hingga batas tertentu melalui pemanasan untuk menguapkan air dalam bahan. Selain itu, pengeringan juga mempengaruhi warna, tekstur, aroma, dan nutrisi pada dendeng. Ketika kadar air berkurang pada dendeng, maka konsentrasi protein dalam dendeng akan meningkat. Standar mutu dendeng mengatur bahwa kadar air maksimal pada dendeng adalah 12% (Sudaryanto, 2005).

Dendeng memiliki beberapa jenis berdasarkan cara memasak dan bahan yang digunakan, variasi tersebut mencakup berbagai macam teknik memasak dan bahan yang digunakan untuk menghasilkan cita rasa yang

berbeda pada dendeng (Astarina, 2015). Kepopuleran dendeng dimanfaatkan untuk menciptakan inovasi olahan dendeng dengan bahan utama selain daging, dengan keterbatasan Masyarakat dalam mengonsumsi daging dan harga daging yang relatif mahal (Ahiidatul, 2015). Oleh karena itu, Dr. Ir. Sri Listiyowati, M.Si, instruktur, peneliti dan dosen dari Departemen Biologi FMIPA IPB dalam salah satu Website resmi IPB pada tahun 2014, menciptakan substitusi daging dalam hidangan dendeng dengan menggunakan Jamur.

Menurut dr. Sara Elise Wijono Mres, jamur memiliki banyak khasiat dan dapat menjadi alternatif sehat untuk pengganti daging. Jamur tiram mengandung nutria yang dapat membantu menurunkan kadar kolesterol jahat pada tubuh. Selain itu, jamur sangat mudah ditemukan di Indonesia, yang merupakan negara agraris dengan kondisi tanah yang subur dan iklim yang mendukung pertumbuhan berbagai macam tumbuhan, termasuk jamur. Sebagaimana dikatakan oleh (Gischa, 2019). Di Indonesia, tanah dan iklim yang ada sangat menguntungkan bagi pertumbuhan beragam jenis sayuran, buah-buahan, umbi-umbian, kacang-kacangan, dan jamur. Hal ini menjadikan jamur sebagai bahan pangan yang mudah ditemukan dan menjadi salah satu pilihan yang sehat untuk menggantikan daging dalam konsumsi pangan sehari-hari.

Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat produksi jamur di Indonesia pada tahun 2021 sebanyak 90,42 ton. Tercatat ada 5 jenis jamur yang paling banyak di budidayakan, yaitu jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*), Jamur

kancing (*agaricus bisporus*), jamur shitake (*Lentinus edodes*), jamur enokitake (*Flammulina Velutipes*) dan jamur merang.

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) adalah salah satu jenis jamur yang termasuk dalam famili Agaricaceae. Jamur ini dinamakan tiram karena bentuknya menyerupai cangkang tiram dengan tudung jamur yang membulat, lonjong, dan melengkung. Permukaan tudung jamur tiram putih memiliki tekstur licin dan berminyak, serta bagian tepi yang sedikit bergelombang. Jamur tiram putih sangat populer di kalangan masyarakat Indonesia karena teknik budidayanya yang relatif mudah dan sederhana, dan menjadi salah satu komoditas jamur yang diminati oleh masyarakat (Zulfarina, 2019).

Permintaan Masyarakat terhadap jamur cukup tinggi, namun salah satu kelemahan yang dimiliki oleh jamur segar adalah daya simpannya yang relatif pendek. Oleh karena itu, dibutuhkan adanya inovasi dalam hal pengolahan jamur agar dapat memperpanjang masa simpannya. Hal ini menjadi penting untuk meminimalisir kerugian dan memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin meningkat terhadap jamur segar (Ashriyyah, 2015)

Inovasi mengawetkan makanan yang dapat diterapkan pada jamur yaitu diolah menjadi dendeng, pemilihan jamur sebagai bahan dasar pembuatan dendeng pengganti daging sapi didasari oleh kandungan gizi yang terdapat pada jamur tiram sendiri yang dapat memenuhi kebutuhan protein sebesar 20% dan kebutuhan serat 48% (Suragih, 2015)

Tidak hanya itu, penggunaan jamur sebagai bahan dasar dendeng dipengaruhi juga oleh harga jamur yang relatif murah dan mudah untuk ditemui baik di Pasar tradisional, supermarket maupun di tempat budidaya jamur (Ashriyyah, 2015)

Tabel 1.1

Harga Jamur Tiram Diberbagai Tempat Kota Bandung.

Harga Jamur tiram / kg	Tempat
Rp 26.100	Pasar Gegerkalong (Alea Sayuran)
Rp 15.000	Petani Jamur
Rp 30.500	Griya Setiabudi
Rp 25.600	E- Commerce (Toko Pedia)

Sumber : (Echo, 2022), (Firco, 2023)

Dendeng dengan bahan dasar jamur ini dapat menjadi inovasi menarik bagi masyarakat yang sedang mengurangi konsumsi daging, menambah variasi lauk dengan berbagai varian yang bisa dikembangkan dengan harga yang murah dan nilai gizi yang cukup (Evelyn, Jhensen, 2020).

Berdasarkan uraian diatas maka penulis mengangkat materi ini dalam Tugas Akhir dengan judul “Jamur Tiram Sebagai Substitusi Daging Sapi Dalam Hidangan Dendeng” dengan tujuan untuk mengetahui perbandingan rasa, tekstur dan penampilannya. Dan penulis berharap akan ketertarikan Masyarakat terhadap Dendeng Jamur Tiram.

Tabel 1.2

Eksperimen Dari Substitusi Dendeng Menggunakan Jamur Tiram.

No	Nama Produk	Eksperimen	Tahun	Penjelasan
1.	Eksperimen pembuatan dendeng	Ahiidatul Ashriyyah, -	2015	Menyatakan Bahwa

	giling jamur tiram (pleurotusostreanus) substitusi ikan lele.	Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Konsentrasi Tata Boga), Universitas Negeri Semarang.		perbandingan yang dimanati Masyarakat ialah 40% dendeng giling : 50% jamur tiram : 50% ikan lele
2.	Pengaruh Perlakuan Blansing dan Variasi Penggunaan Gula Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Daya Terima Dendeng Jamur Tiram	Tita Aviana, Susni Heryani – Jurnal Balai Besar Industri Agro	2016	Menyatakan bahwa metode blansir yang paling baik yaitu diberi penambahan campuran gula merah dan gula putih dengan kandungan 8,06% serat pangan; 4,58% protein; dan 76,9% karbohidrat,

				serta memiliki daya iris sebesar 687,97 gf.
3.	Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram (<i>Pleurotus ostreanus</i>) dengan Jamur Kuping (<i>Auricularia polytricha</i> L.) Terhadap Karakteristik Dendeng Nabati	Vinda Meilistria Utari, Thesis Unpas	2017	Menggunakan 50% Jamur tiram : 50% jamur kuping dan penambahan 8% tepung tapioca dan tapioca serta 8% tepung komposit.

4.	Pengaruh Pencampuran Tepung Kedelai dan Terigu sebagai Pengisi terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Dendeng Jamur Tiram (Pleurotus sp.)	Andriyani, Hanifah – Universitas andalas		Penambahan dengan perbandingan 5gr tepung terigu : 50gr tepung kedelai
----	--	---	--	---

Sumber : Google Scholar Tracer

1.2. Pertanyaan Penelitian

1. Bahan – bahan apa saja yang dibutuhkan dalam pembuatan dendeng jamur tiram
2. Bagaimana proses dalam pembuatan Dendeng jamur tiram
3. Bagaimana hasil akhir panelis dendeng Jamur tiram
4. Bagaimana respon ketertarikan Masyarakat terhadap dendeng jamur tiram

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Akademis

- a. Sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menempuh Pendidikan Diploma 3 pada Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung
- b. Sebagai instrumen untuk menerapkan ilmu yang telah dipelajari oleh penulis selama menjalani Pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung

1.3.2. Tujuan Operasional

- a. Mengetahui bahan- bahan yang digunakan dalam pembuatan dendeng jamur tiram
- b. Proses pembuatan dendeng jamur tiram
- c. Mengetahui hasil uji organoleptik dari jamur tiram sebagai substitusi daging sapi dalam hidangan dendeng

1.4. Metode Penelitian

1.4.1. Metode Eksperimen

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis memilih menggunakan metode penelitian eksperimen. Seperti yang dikutip (Sugiyono, 2013). bahwa “Metode penelitian eksperimen merupakan metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh treatment (perlakuan) tertentu. Menurut Fraenkel dan Wallen (Wallen, 2009), Metode penelitian eksperimen berarti mencoba, mencari dan menginformasikan. Sedangkan menurut (Roestiyah, 2012). Metode penelitian eksperimen berarti suatu proses yang dilakukan mengenai suatu hal, kemudian digambarkan

dalam sebuah penulisan untuk dipresentasikan dan menghasilkan evaluasi.

Dapat disimpulkan bahwa metode penelitian eksperimen adalah metode kuantitatif yang dalam ilmu pengetahuan untuk mencari hubungan sebab-akibat antara dua variabel, yaitu variabel bebas (independen) dan variabel terikat (dependen). Metode ini melibatkan pemberian suatu perlakuan atau treatment tertentu kepada subjek penelitian untuk kemudian diamati bagaimana perlakuan tersebut mempengaruhi variabel terikat.

1.4.1.1. Teknik Pengumpulan Data

a. Studi Kepustakaan

Mestika Zed (2003) mendefinisikan studi pustaka atau kepustakaan sebagai suatu rangkaian kegiatan yang berkaitan dengan metode pengumpulan data dari berbagai sumber pustaka, yang kemudian dilakukan pembacaan, pencatatan, serta pengolahan bahan penelitian. Studi pustaka merupakan sebuah metode penelitian yang dapat dilakukan untuk mengumpulkan data dan informasi yang relevan dengan topik penelitian tertentu.

b. Observasi

Morissan (2017) mendefinisikan observasi sebagai suatu kegiatan yang menggunakan panca indera manusia sebagai alat bantu dalam melaksanakannya. Kemampuan manusia untuk memanfaatkan panca inderanya sangat penting dalam kegiatan observasi, karena panca indera tersebut memungkinkan manusia untuk mengamati dan menangkap produk atau objek

yang sedang diamati. Dalam observasi, peneliti akan mencatat seluruh proses yang terjadi selama eksperimen berlangsung, mulai dari persiapan hingga hasil akhir eksperimen. Observasi dapat dilakukan dengan menggunakan alat bantu seperti kamera, pengukur suhu, atau alat lainnya yang dapat membantu dalam pengamatan.

c. Uji Organoleptik

Menurut Ayustaningwarno (2014), uji organoleptik adalah cara penilaian menggunakan pancaindra manusia untuk mengamati warna, bentuk, tekstur, aroma, dan rasa pada produk makanan atau minuman agar dapat diterima oleh konsumen. Pengindraan adalah kesadaran atau pengenalan sifat-sifat benda melalui rangsangan yang diterima oleh mata, telinga, indra pencicip, indra pembau, dan indra perabaan.

d. Kuisisioner

Sugiyono (2016) menjelaskan bahwa metode ini menggunakan angket untuk mengumpulkan data dari responden dengan berbagai pertanyaan atau penjelasan. Dalam penelitian ini, penulis akan membuat kuisisioner yang berisi pertanyaan tentang berbagai aspek produk, seperti tekstur, aroma, citarasa, dan penampilan. Para panelis akan diminta untuk memberikan nilai dan komentar pada setiap aspek yang dinilai.

e. Teknik Sampling

Margono (2004) menjelaskan bahwa sampling merupakan suatu metode dalam penelitian yang bertujuan untuk menentukan jumlah sampel yang sesuai dengan ukuran sampel

yang akan digunakan sebagai sumber data. Pemilihan sampel dilakukan dengan mempertimbangkan sifat-sifat dan penyebaran populasi agar diperoleh sampel yang representatif.

f. Panelis

Dalam melakukan penilaian organoleptik, diperlukan sekelompok orang yang disebut panelis. Panelis ini bertugas menilai sifat atau mutu komoditi berdasarkan kesan subjektif. Panelis ini dapat dianggap sebagai instrumen atau alat untuk melakukan penilaian sifat-sifat sensorik suatu produk. menurut (Achyar, 2008) Panelis merujuk pada individu yang memiliki kemampuan indra sensitif yang digunakan untuk melakukan penilaian dan analisis terhadap karakteristik suatu bahan pangan yang diamati oleh peneliti. Kemampuan indra sensitif panelis ini dapat berupa pengindraan terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, atau bentuk dari bahan pangan yang sedang dinilai. Dalam penelitian organoleptik, pemilihan panelis yang tepat sangat penting untuk memastikan hasil penilaian yang objektif dan akurat.

Penulis mengambil panelis ahli yang terdiri dari :

1. Panelis ahli yang telah memiliki sertifikat uji sensorik
2. Pemilik Pabrik Dendeng Sapi
3. Pemilik Rumah Makan Padang untuk membandingkan rasa dendeng
4. Penggemar Jamur
5. Penggemar Dendeng sapi

1.5. Lokasi dan Waktu penelitian

1. Lokasi penelitian

Penulis melaksanakan penelitian Tugas Akhir ini di tempat tinggal sementara penulis yang bertepatan di Urban House Kost, Jl.Budi Agung No.186E Setiabudi, Kota Bandung.

2. Waktu penelitian

Penulis melaksanakan rangkaian proses penelitian pembuatan dendeng jamur tiram dalam periode Februari 2023 hingga Agustus 2023.

