

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan primer bagi kehidupan manusia. Tak dapat dipungkiri lagi bahwa manusia tidak dapat hidup tanpa makanan. Pada zaman primitif, manusia mengonsumsi sesuatu yang diolah dengan sangat sederhana, namun seiring dengan kemajuan zaman, manusia memiliki hasrat untuk mendapat cita rasa yang lebih dari makanan yang disantapnya. Karena itulah, manusia melakukan banyak inovasi, seperti menemukan bumbu, bahan makanan yang baru, maupun cara pengolahannya (Wulansari, 2013). Salah satu contoh inovasi makanan yang dapat kita temukan zaman sekarang yaitu *fast food* atau makanan cepat saji. *Fast food* dapat diartikan sebagai makanan yang mudah disajikan sehingga praktis untuk dikonsumsi oleh konsumen. Salah satu contoh yang sering kali ditemukan, yaitu *burger*.

Burger adalah makanan *fast food* yang cukup dikenal di Indonesia, sehingga tidak sulit bagi masyarakat untuk menemukan dan menikmati *fast food* yang satu ini (Nurmahmud, Ahmad, 2020). *Burger* adalah salah satu makanan yang mudah diterima oleh masyarakat karena rasanya yang enak, dan sesuai dengan selera masyarakat (Alamsyah, 2011). Daging *burger* merupakan produk olahan yang berasal dari daging giling segar. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan *burger* adalah daging giling yang dibumbui, dan ditambahkan lemak, bahan pengikat, bahan pengisi, serta aneka bumbu. (Made Astawan, 2008:16) Penggunaan dalam pembuatan *patty burger* terbuat dari daging sapi yang memiliki kadar lemak tinggi sekitar 25% (Kusnadi, 2012). *Patty* atau isian daging *burger* merupakan daging yang diolah dan dibentuk bulat pipih (Putri, 2018).

Daging merupakan makanan yang digemari pada masyarakat. Daging dapat diproses sehingga menghasilkan berbagai macam bentuk dan

jenis makanan. Ciri- ciri daging sapi yang baik adalah berwarna merah pucat, memiliki serat daging yang halus dan tidak mudah hancur, lemak yang memiliki warna kekuningan, serta memiliki tekstur yang elastis, sedikit kaku, dan tidak lunak. Penggunaan daging sapi berbeda-beda tergantung dari cara pengolahannya.

Namun seiring berjalannya waktu dan berkembangnya zaman, manusia melakukan banyak inovasi dalam dunia kuliner salah satunya *patty* yang dikembangkan menggunakan jamur sebagai pengganti daging. Jamur adalah bahan alternatif yang diminati masyarakat. Di Indonesia, jamur memiliki spesies yang dapat ditemukan di alam. Jamur yang dapat dikonsumsi merupakan salah satu yang saat ini menjadi favorit bagi Masyarakat luas, karena memiliki cita rasa yang khas dan dapat diinovasikan menjadi berbagai produk makanan (Pasaribu, 2002). Jamur memiliki kandungan gizi yang tinggi, yaitu protein, lemak fosfor, dan besi yang baik bagi tubuh. Jamur mengandung protein dua kali lebih tinggi, sehingga jamur sering digunakan sebagai pengganti bahan makanan sebagai protein nabati, selain itu, harga jamur juga cukup ekonomis (Sinaga, 2004). Banyak jenis jamur yang dapat dikonsumsi dan dapat digunakan sebagai substitusi daging dalam pembuatan *patty*, Dalam penelitian ini, digunakan jamur kancing dan jamur shitake sebagai bahan pembuatannya.

Diperkirakan produksi jamur dalam negeri mencapai 1 juta ton/tahun. Produksi tersebut masih didominasi oleh daerah tertentu di pulau jawa. Beberapa daerah penghasil jamur terbesar adalah Karawang, Bogor, Bandung, Wonosobo, Purworejo, Yogyakarta, Malang, Probolinggo, dan Jember. idaya jamur dengan menggunakan baglog. Baglog mengandung arti kantung (bag) media berbentuk kayu gelondongan (log) atau dapat diartikan sebagai media tanam yang digunakan sebagai bahan produksi jamur yang akan diolah sehingga jamur dapat bertumbuh (Saryanti, 2017). Bahan yang digunakan untuk membuat baglog terdiri dari plastik transparan berukuran 21 cm x 10 cm yang diisi dengan campuran serbuk kayu dan bahan formula.

Jamur kancing (*Agaricus bisporus*) adalah jamur tertua dan paling banyak dibudidayakan di dunia. Jamur ini banyak diminati oleh masyarakat karena mengandung banyak nutrisi baik diantaranya, yaitu karbohidrat, protein, dan serat (Tjokrokusumo, 2015). Jamur kancing juga mengandung serat, protein, dan memiliki kandungan lemak yang cukup rendah. *Agaricus bisporus* kaya akan protein, asam amino bebas, polifenol, polisakarida ergothionin, vitamin. Nutrisi yang terkandung dalam jamur kancing sangat bermanfaat untuk kesehatan karena mengandung antioksidan, anti bakteri, anti inflamasi, anti tumor, dan sistem pertahanan tubuh (Falguera et al., 2011).

Jamur Shiitake (*Lentinula edodes*) adalah jamur yang berasal dari Asia Timur. Nama 'shiitake' berasal dari bahasa Jepang dikenal juga sebagai jamur hitam atau jamur *oakwood*. Jamur ini memiliki tekstur yang kenyal dan rasa yang kuat. Jamur shiitake/*Lentinula edodes* (Berk Pegler) adalah jamur yang cukup berpotensi sebagai bahan pengganti protein. Beberapa jenis jamur merupakan sumber β -karoten yang menjadi tulang punggung jamur menjalankan kinerjanya sebagai antioksidan. Diantaranya adalah Jamur shiitake merupakan sumber β -karoten yang baik. Sejumlah penelitian menyimpulkan bahwa β -karoten merupakan antioksidan, antikarsinogenik, sekaligus antiproliferatif untuk menghambat sejumlah kanker yang menyerang tubuh manusia (Lingga lanny, 2012). shiitake (*Lentinula edodes*) Shiitake bermanfaat dalam menghambat pertumbuhan sel-sel kanker, dapat menurunkan kandungan gula dan kolesterol darah yang berkaitan dengan penyebab penyakit diabetes melitus, dapat mencegah penyakit jantung, dan tumor, selain itu Shiitake bermanfaat sebagai anti virus (Suriawiria, 2001). Jamur shiitake menghasilkan tekstur yang lebih lembut serta menurunkan kadar protein ketika disubstitusikan pada sosis (Wang et al.2019).

Berikut adalah Kandungan yang terdapat dalam jamur kancing dan jamur Shiitake dalam bentuk tabel:

Tabel 1.1 Kandungan Gizi Jamur Kancing dan Jamur Shiitake

Jamur Kancing	Jumlah % dalam 100 gram	Jamur Shiitake	Jumlah % dalam 100 gram
Air	10,3	Kalori	387 - 392
Protein	33,2	Protein	13,1
Lemak	1,9	Lemak	1,2
Karbohidrat	38,5	Karbohidrat	79,2
Serat	8,1	Glutamat	2,57
Abu	8,0		

Banyak restoran makanan cepat saji terkenal yang berinovasi menggunakan jamur sebagai bahan pengganti protein hewani. Diantara semua jenis jamur, jamur tiram putih adalah jenis jamur yang paling digemari (Sumarmi, 2006). Penambahan jamur tiram putih ke dalam *patty* berpengaruh terhadap tekstur dan daya terima. Sebagaimana hasil penelitian Kurniawan (2011) Jamur tiram putih memberikan tekstur yang baik sehingga Tingkat kesukaan dan daya terima masyarakat sangat tinggi. Tekstur kenyal yang dihasilkan oleh jamur tiram putih berasal dari kandungan karbohidrat tidak. Suatu inovasi dan ide baru untuk bahan *patty* yang berbasis jamur sangatlah dibutuhkan agar jenis jamur yang digunakan lebih bervariasi. Salah satu inovasi yang ditemukan yaitu dengan menggunakan jamur shiitake dan jamur kancing sebagai bahan pembuatan *patty*, karena kedua jenis jamur tersebut memiliki tekstur dan rasa yang berbeda. Oleh karena itu, penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan suatu keberhasilan baik dari segi tekstur, warna, aroma, dan rasa dari *patty burger*.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar Belakang tersebut, maka Rumusan Masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana daya terima/minat masyarakat mengenai *patty burger* yang disubstitusi dengan jamur shitake dan jamur kancing dari segi rasa, tekstur, aroma, dan warna?
2. Apakah terdapat perbedaan tekstur, rasa, aroma dan warna terhadap jamur shitake dan jamur kancing sebagai substitusi *patty burger*?

1.3. Tujuan Uji Coba

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan penulisan dalam uji coba ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui daya terima dari masyarakat dengan mencoba produk *patty burger* yang disubstitusi dengan jamur shitake dan jamur kancing.
2. Mengetahui perbedaan tekstur, warna, aroma, dan rasa pada pembuatan *patty burger* dengan mencampur jamur shitake dan jamur kancing.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Mampu mengembangkan potensi bahan pangan lokal menjadi produk yang memiliki nilai tambah dan diterima konsumen.
2. Memacu minat konsumsi *patty* berbahan dasar jamur sebagai alternatif pengganti daging asli.