BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Masyarakat saat ini memiliki perhatian yang lebih terhadap makanan yang mereka konsumsi. Pemilihan makanan tidak hanya mengutamakan kepuasan selera, tetapi juga mengutamakan aspek kesehatan. Dari segi kesehatan, makanan yang dikonsumsi merupakan makanan yang sehat, salah satunya mengurangi asupan kolestrol dalam tubuh. Kecenderungan mengkonsumsi makanan yang sehat yaitu salah satunya dengan cara mengurangi atau tidak mengkonsumsi produk hewani yang biasa disebut dengan vegetarian. Makanan vegetarian saat ini mulai digemari oleh masyarakat luas. Pola hidup sebagai vegetarian cukup baik, hal ini disebabkan makanan vegetarian tidak mengandung kolesterol seperti yang terkandung dalam produk pangan hewani (Sabate, 2001).

Vegetarian mempunyai pengertian yang berarti orang yang pantang makan daging, tetapi hanya makan sayur-sayuran dan bahan makanan nabati lainnya. Vegetarian terbagi menjadi beberapa kelas, yaitu lacto-vegetarian yang masih mengkonsumsi produk oalahan seperti keju, susu, dan mentega pada menu makanannya, ovo-vegetarian yang masih mengkonsumsi telur, lacto-ovo vegetarian yang masih mengkonsumsi telur dan produk susu, dan vegan, yaitu tingkatan vegetarian yang sama sekali tidak mengkonsumsi produk hewani (Widjaja, 2007).

Pengguna vegetarian memiliki keterbatasan dalam mencari alternatif makanan yang tidak mengandung daging sekaligus memiliki kandungan protein yang setara dengan daging atau ikan. Pada menu makanan vegetarian, protein dari daging atau ikan dapat digantikan dengan protein yang terdapat pada kacang-kacangan. Pola makan vegetarian cenderung lebih banyak mengkonsumsi makanan jenis biji-bijian, kacang-kacangan, sayuran dan buah.

Produk makanan yang dapat diolah sebagai makanan vegetarian yaitu salah satunya adalah produk sosis. Bahan baku sosis yang biasanya menggunakan daging ayam atau sapi, dapat digantikan dengan bahan lain yaitu jamur tiram. Jamur tiram merupakan pangan sumber protein dengan harga yang lebih terjangkau dibandingkan dengan daging sapi dan ayam. Penggunaan jamur tiram dalam pembuatan sosis juga dapat dilakukan dengan penambahan bahan lain sehingga tekstur yang dihasilkan akan lebih baik. Bahan pangan yang dapat ditambahkan salah satunya adalah kacang merah. Oleh karena itu, kombinasi jamur tiram dan kacang merah sebagai produk sosis selain protein yang tinggi, juga dapat memperbaiki tekstur sosis.

Pemanfaatan jamur tiram putih kombinasi kacang merah menjadi produk sosis merupakan salah satu solusi untuk membuat produk sosis sebagai sumber protein nabati, yang dapat meningkatkan nilai jual produk sosis. Produk sosis kombinasi jamur tiram dan kacang merah merupakan alternatif makanan untuk vegetarian kelas lacto vegetarian dan lacto ovo vegetarian, karena dalam pembuatan produk sosis ini menggunakan bahan

tambahan lain yaitu salah satunya adalah susu skim yang tidak dikonsumsi oleh vegetarian kelas ovo vegetarian dan vegan.

Keunggulan jamur tiram diantaranya kadar proteinnya yang lebih tinggi dibandingkan dengan protein yang terdapat pada jamur lain. Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus* Jacq.) mengandung protein sebesar 27% dan lemak sebesar 1,6% (Achmad, 2011). Kacang merah juga termasuk jenis kacang-kacangan yang memiliki protein tinggi dibandingkan jenis kacang-kacangan yang lain. Kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*,) memiliki kandungan protein cukup tinggi, yaitu antara 24,37%. Dibandingkan kacang-kacangan lain, kacang merah memiliki kadar protein yang setara kacang hijau, lemak yang jauh Iebih rendah dibandingkan kacang kedelai dan kacang tanah, serta memiliki kadar serat yang setara dengan kacang hijau, kedelai dan kacang tanah (Astawan, 2009).

Pemanfaatan jamur tiram dan kacang merah dalam pembuatan sosis dapat membantu meningkatkan nilai gizi protein serta konsumsi pangan yang lebih bervariasi bagi masyarakat luas dan mendorong usaha diversifikasi pangan serta pemenuhan kebutuhan zat gizi makro. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka perlu dilakukan penelitian tentang pemanfaatan jamur tiram dan kacang merah terhadap kadar protein dan daya terima produk sosis untuk vegetarian.

B. RUMUSAN MASALAH

Bagaimana kadar protein dan daya terima sosis dengan bahan baku kombinasi jamur tiram dan kacang merah?

C. TUJUAN PENELITIAN

1. Umum :

   Untuk mengetahui pengaruh kombinasi jamur tiram dan kacang merah terhadap kadar protein dan daya terima produk sosis.

2. Khusus :

   a. Mengukur kadar protein pada sosis kombinasi jamur tiram dan kacang merah.

   b. Mengukur tingkat daya terima pada sosis kombinasi jamur tiram dan kacang merah.

   c. Menganalisis pengaruh penggunaan jamur tiram dan kacang merah terhadap kadar protein produk sosis.

   d. Menganalisis pengaruh daya terima kombinasi jamur tiram dan kacang merah terhadap daya terima produk sosis.

D. MANFAAT

1. Bagi peneliti

   Menambah pengetahuan dan ketrampilan dalam membuat produk sosis dengan kombinasi jamur tiram dan kacang merah serta mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk sosis tersebut.

2. Bagi industri

   Diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan dan pertimbangan dalam membuat serta mengembangkan produk yang berbahan baku daging (sosis).

3. Bagi masyarakat

   Dapat memberikan pengetahuan dan informasi tentang pemanfaatan jamur tiram dan kacang merah sebagai bahan baku dalam pembuatan produk sosis untuk alternatif makanan dalam penganekaragaman pangan.

4. Bagi pemerintah

   Penelitian ini dapat digunakan sebagai pertimbangan dalam pengambilan kebijakan untuk upaya peningkatan penganekaragaman pangan berbasis pangan lokal.