

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. LATAR BELAKANG**

Masalah gizi ganda yang sedang dialami Indonesia saat ini yaitu masalah gizi kurang dan gizi lebih. Kasus gizi kurang telah ditekan oleh pemerintah dengan berbagai program kesehatan. Prevalensi kasus gizi lebih atau obesitas telah mencapai 3.6% pada balita (Riskesdas 2013). Anak yang mengalami obesitas berisiko tinggi untuk menjadi obesitas pada saat dewasa dan berpotensi mengalami penyakit metabolik serta penyakit degeneratif ke depannya. Salah satu penyebab utama dari obesitas adalah tingginya asupan makanan tinggi kalori dan lemak serta rendahnya asupan serat.

Salah satu cara untuk menanggulangi terjadinya obesitas adalah dengan perubahan pola makan. Perubahan pola makan yang dilakukan yaitu dengan mengurangi jumlah asupan lemak. Salah satu bahan pangan yang berpotensi menggantikan daging yang tinggi lemak adalah jamur kuping. Jamur kuping merupakan sumber serat dan protein serta rendah kolesterol dengan harga yang murah dibandingkan daging sapi, selain itu jamur kuping juga dapat mengatasi masalah gizi seperti anemia, hipertensi, dan hiperkolesterol (Soenanto, 2000).

Salah satu produk olahan yang banyak disukai masyarakat adalah sosis. Sosis merupakan makanan olahan dari daging khususnya daging sapi dan daging ayam yang dijadikan sebagai salah satu pangan sumber protein. Sosis daging baik dikonsumsi bagi orang yang tidak memiliki gangguan terhadap kolesterol tinggi. Keadaan tersebut disebabkan pada sosis yang berbahan dasar daging umumnya tinggi kolesterol dan rendah serat yang berdampak buruk bagi

kesehatan (Rahardjo 2003). Saat ini sangat jarang dijumpai produk sosis yang merupakan sumber serat dan protein serta rendah kolesterol. Salah satu sumber serat adalah jamur kuping, penambahan jamur kuping dapat menggantikan penggunaan daging.

Jamur kuping memiliki kandungan kolesterol relatif lebih rendah yaitu 0,73 g dibandingkan dengan jamur yang lain seperti jamur merang 0,9 g, jamur tiram 0,17 g. Jamur kuping dapat disimpan dalam bentuk kering sehingga memudahkan untuk pengemasan dan penyimpanan serta untuk persiapan pengolahan (Nunung, 2001).

Pemanfaatan ampas tahu selama ini masih relatif rendah diantaranya sebagai pembuat tempe gembus, kerupuk dan biasanya untuk pakan ternak atau bahkan dibuang begitu saja tanpa memperdulikan akibat dari pembuangan limbah tersebut (Kartika, 2009). Kandungan zat gizi pada tepung ampas tahu yaitu protein 10,8g/100g bahan, lemak 14,49g/100 gram, karbohidrat 59,95g/100 gram bahan dan serat kasar 47,72%. Ampas tahu kering mengandung kadar air sedikit yaitu 5,74% sehingga masa simpannya lebih lama dibanding dengan ampas tahu segar (Sulistiani, 2004).

Sosis jamur kuping yang disubstitusi tepung ampas tahu diharapkan dapat dikonsumsi semua kalangan masyarakat serta untuk menambah variasi olahan jamur kuping dan pemanfaatan olahan ampas tahu. Mutu sosis dipengaruhi oleh sifat sensorik dan sifat fisik. Tekstur merupakan salah satu indikator mutu yang cukup penting pada sosis. Salah satu sifat fisik yang mempengaruhi mutu sosis adalah tingkat kekerasan. Kekerasan merupakan salah satu parameter dari penerima konsumen terhadap produk olahan sosis. Protein akan menentukan sifat fisiknya. Kandungan protein pada jamur kuping

sebesar 9,25 gram dan pada tepung ampas tahu 10,8 gram sehingga mempengaruhi tingkat kekerasan. Protein memiliki sifat elastisitas yang memberikan karakteristik kekenyalan atau kekerasan (Meilisa, 2014).

Substitusi pada pembuatan sosis jamur kuping ini akan mempengaruhi sifat fisik dari sosis, sehingga akan dapat mempengaruhi daya terima sosis. Maka perlu dilakukan uji daya terima yang tujuannya untuk menilai seberapa besar minat konsumen terhadap sosis jamur kuping yang disubstitusikan tepung ampas tahu yang akan dihasilkan.

Berdasarkan uraian tersebut maka perlu dilakukan penelitian mengenai pengaruh pembuatan sosis jamur kuping yang disubstitusi tepung ampas tahu terhadap tingkat kekerasan dan daya terima.

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan dalam masalah penelitian ini adalah “ Bagaimana Pengaruh Tingkat Kekerasan Dan Daya Terima Sosis Jamur Kuning yang Disubstitusi Tepung Ampas Tahu?”.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui tingkat kekerasan dan daya terima sosis jamur kuping yang disubstitusi tepung ampas tahu.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengukur tingkat kekerasan sosis jamur kuping dengan substitusi tepung ampas tahu berbeda.

- b. Mengukur daya terima sosis jamur kuping dengan substitusi tepung ampas tahu yang berbeda.
- c. Menganalisis pengaruh substitusi tepung ampas tahu yang berbeda terhadap tingkat kekerasan pada sosis jamur kuping.
- d. Menganalisis pengaruh substitusi tepung ampas tahu yang berbeda terhadap daya terima pada sosis jamur kuping.
- e. Menginternalisasi nilai-nilai keislaman dalam hal pangan gizi.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Bagi Masyarakat**

Menambah referensi untuk masyarakat dalam pembuatan produk sosis nabati dengan memanfaatkan jamur kuping dengan tepung ampas tahu dalam upaya peningkatan penganeekaragaman pangan berbasis lokal.

##### **2. Bagi peneliti lain**

Penelitian ini dapat dipakai sebagai acuan apabila mengadakan penelitian sejenis.