

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Jamur merupakan salah satu tumbuhan yang saat ini banyak digemari dan dikonsumsi masyarakat karena rasanya lezat serta pemanfaatannya yang masih terbatas yaitu untuk pelengkap sayur dan dibuat makanan ringan (kripik dan krispi). Jamur memiliki kandungan asam glutamate dan protein yang mampu berperan sebagai sumber rasa gurih yang identic dengan rasa yang dihasilkan oleh monosodium glutamate (MSG). Kandungan glutamate pada jamur berpotensi untuk dibuat penyedap rasa alami dan sebagai pemanfaatan jamur. Salah satu jamur yang digunakan dalam pembuatan penyedap rasa alami adalah jamur merang.

Jamur merang memiliki peluang produksi yang tinggi karena budidayanya yang mudah. Jamur merang (*Volvariella volvacea*) merupakan bahan makanan alami yang memiliki kandungan asam glutamat yang cukup tinggi yaitu sebesar 4.0428 g/100g bk. Jamur merang yang masih segar memiliki kandungan protein sebesar 3,8 % (Sinaga 2000). Kandungan yang terdapat pada jamur merang meliputi karbohidrat 8,7%, protein 26,49%, lemak 0,67%, kalsium 0,75%, fosfor 30%, kalium 44,2% (Nurman 2009). Asam amino tersebut memiliki kandungan seperti penyedap rasa makanan. Oleh karena itu, maka dibuat suatu inovasi dengan membuat penyedap rasa dari jamur merang kombinasi jamur kuping.

Jamur kuping mengandung air 14,8 g, energy 284 kkal, protein 9,25 g, lemak 0,73 g, serat 70,1 g. Selain itu, jamur kuping juga mengandung berbagai macam vitamin yaitu thiamin, riboflavin, niasin, vitamin B6 dan folat (Asegab, 2011). Tubuh buah jamur kuping segar mengandung sekitar 90% kelembaban, sumber protein kasar yang (37%), serat kasar (21,97%), abu (6,87%), kalsium (607 gr) dan mangan (136 mg) Manjunathan (2011). Lendir yang terkandung didalam jamur kuping berkhasiat untuk menetralkan senyawa berbahaya (beracun) yang terdapat di dalam bahan makanan. Jamur kuping dapat

memperkuat energi yang bermanfaat bagi kecerdasan, menghilangkan kekeringan menguatkan tubuh dan yang lebih penting dapat menyapu bersih sampah beracun di dalam tubuh (Aninimous, 2006).

Secara umum, bentuk penyedap rasa yang sering digunakan masyarakat saat ini adalah penyedap rasa dalam bentuk serbuk dan cair. Penggunaan penyedap cair diantaranya dapat diseduh dengan air sehingga dapat dikonsumsi oleh konsumen yang tidak menyukai sayuran. Selain itu penyedap rasa dalam bentuk cair mudah larut dalam pencampuran bahan makanan lainnya, dibandingkan dengan penyedap rasa serbuk waktu peracikan penyedap rasa cair juga relatif sedikit dan jika penyedap rasa serbuk mudah terurai karena kontak dengan udara.

Cita rasa dalam penyedap rasa dapat ditingkatkan dengan meningkatkan reaksi Maillard yaitu dengan menambah glukosa. Glukosa memiliki tingkat kemanisan sebesar 69 sehingga diharapkan menghasilkan penyedap rasa jamur merang dengan rasa yang tidak manis. Hal ini disebabkan rasa yang diinginkan pada penyedap rasa adalah rasa gurih. Pada penelitian Palupi (2013), menyatakan bahwa pada penambahan glukosa 10% menghasilkan penyedap rasa alami cair berbahan dasar jamur merang dengan sifat organoleptik yang paling disukai. Hasil peneliti Praptingingsih (2017) komposisi jamur merang yang paling efektif untuk pembuatan penyedap rasa alami dengan kombinasi jamur kuping adalah sekitar 60 g : 40 g, 70 g : 30 g, dan 75 g : 25 g. Sedangkan variasi penambahan glukosa yaitu 7,5%, 10%, 12,5%. Maka dari jabaran diatas peneliti melakukan penelitian dengan judul “Uji Organoleptik dan Uji Protein Penyedap Rasa Cair Alami Berbahan Dasar Jamur Merang Kombinasi Jamur Kuning dengan Variasi Penambahan Glukosa”.

B. Batasan Masalah

Untuk membatasi permasalahan yang timbul ketika penelitian, maka diperlukan pembatasan masalah supaya pembatasan pada penelitian ini tidak meluas, pembatasan masalah tersebut meliputi :

1. Subyek penelitian ini adalah badan buah jamur merang, badan buah jamur kuping, dan variasi penambahan glukosa.
2. Obyek penelitian ini adalah penyedap rasa cair alami jamur merang kombinasi jamur kuping dengan variasi penambahan glukosa.
3. Parameter penelitian ini adalah uji organoleptik dan uji protein penyedap rasa cair alami berbahan dasar jamur merang kombinasi jamur kuping dengan variasi penambahan glukosa

C. Rumusan Masalah

Bagaimana kandungan protein dan kualitas penyedap rasa cair alami berbahan dasar jamur merang kombinasi jamur kuping dengan variasi penambahan glukosa ?

D. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui kandungan protein dan kualitas penyedap rasa cair alami berbahan dasar jamur merang kombinasi jamur kuping dengan variasi penambahan glukosa ?

E. Manfaat Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah ditentukan, maka penulis menentukan manfaat dari penelitian yang dilakukan. Adapun manfaat penelitian ini adalah :

1. Bagi peneliti :
 - a. Menambah wawasan mengenai manfaat serta kandungan dari jamur merang dan jamur kuping
 - b. Menambah informasi mengenai uji organoleptic dan uji protein penyedap rasa cair alami
 - c. Melatih ketrampilan peneliti melakukan proses pembuatan penyedap rasa cair
 - d. Dapat memperoleh pengalaman secara langsung untuk membuat penyedap rasa cair alami dari jamur merang dan jamur kuping

2. Bagi masyarakat
 - a. Memberikan informasi baru mengenai jamur merang dan jamur kuping
 - b. Memberikan alternative pengganti penyedap rasa sintetis menjadi penyedap rasa alami
 - c. Meningkatkan nilai ekonomis jamur merang dan jamur kuping
 - d. Mengurangi resiko penggunaan penyedap rasa sintetis yang menimbulkan dampak negative setelah digunakan dalam jangka waktu panjang
 - e. Dapat meningkatkan pemanfaatan jamur merang dan jamur kuping
3. Bagi pendidikan
 - a. Penelitian ini dapat menambah pengetahuan guru dan siswa tentang zat adiktif alami maupun buatan dalam makanan sesuai dengan mata pelajaran IPA biologi VIII Semester ganjil dengan KD 3.7 yaitu dalam pembuatan modul dan LKS tentang zat adiktif alami dan buatan dalam makanan dan minuman dan sebagai zat adiktif psikotropika serta pengaruhnya bagi kesehatan.