

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan jamur konsumsi yang memiliki nilai bisnis tinggi, mengandung senyawa bermanfaat, dan luas penggunaannya. Bentuk tudungnya seperti cangkang tiram, rasanya sangat enak, dan kandungan gizinya cukup tinggi. Jamur tiram putih merupakan jenis jamur kayu yang paling mudah dibudidayakan karena dapat tumbuh diberbagai macam substrat (tempat menempel jamur) dan mempunyai kemampuan adaptasi terhadap lingkungan yang tinggi.¹

Kandungan protein jamur tiram putih rata-rata 3,5% sampai 4% dari berat basah. Jamur ini memiliki protein dua kali lipat lebih tinggi dibandingkan dengan asparagus dan kubis. Jamur tiram putih juga mengandung sembilan asam amino esensial yang tidak bisa disintesis dalam tubuh, yaitu lisin, metionin, triptofan, threonin, valin, leusin, isoleusin, histidin dan fenilalanin. Kandungan lemak jamur tiram putih berjumlah 72% dari total asam-asam lemaknya. Sebagian besar kandungan lemaknya merupakan asam lemak tidak jenuh. Jamur tiram putih juga mengandung sejumlah vitamin penting, diantaranya vitamin B, vitamin C dan provitamin D yang akan diubah menjadi vitamin D dengan bantuan sinar matahari. Jamur tiram putih merupakan sumber mineral yang baik. Kandungan mineral utama yang tertinggi adalah kalium (K), fosfor (P), natrium (Na), kalsium (Ca), dan

¹ Redin, dkk. *Budi Daya Jamur Tiram*. Jakarta: CV. Karya Mandiri Pratama. 2009. h. 1

magnesium (mg). Selain itu, jamur tiram putih juga merupakan sumber mineral minor yang baik karena mengandung seng, besi, mangan, molibdenum, kadmium, dan tembaga.²

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) ini sangat populer saat ini. Teksturnya lembut, penampilannya menarik, dan cita rasanya relatif netral sehingga mudah untuk dipadukan dengan berbagai jenis masakan. Budidaya juga relatif mudah dan murah, baik dalam skala usaha kecil maupun besar sehingga sangat potensial untuk diusahakan secara komersial.³

Sebelumnya jamur hanya dikenal sebagai sayuran eksotik. Pengetahuan masyarakat tentang manfaat dan teknologi produksi, pengolahan jamur, serta produk-produk olahan jamur masih sangat terbatas. Saat ini, masyarakat telah mengenal dan mengetahui bahwa jamur merupakan sumber pangan atau makanan yang mengandung gizi tinggi dengan kandungan protein relatif tinggi, juga mengandung vitamin, karbohidrat, serat, mineral, asam amino esensial, dengan kandungan lemak dan asam lemak tak jenuh yang relatif rendah bermanfaat bagi kesehatan sehingga baru beberapa tahun terakhir produk industri jamur mulai mendapat perhatian.⁴

Sebagian besar produksi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) ini dipasarkan dalam bentuk segar. Kedepanya pola pemasaran yang terjadi di daerah-daerah menjual jamur segar perlu diubah dengan diversifikasi produk atau diolah dalam bentuk lain seperti dibuat bakso, otak-otak, pepes, kerupuk atau kripik dan produk olahan lain, untuk pemakaian jangka panjang seperti

² Ibid, h. 2

³ Erie Maulana, *Panen Jamur Tiap Musim*, Yogyakarta: Andi Offset, 2012, h. 1-2

⁴ Ibid, h. 3

kecap, saos dan acar jamur. Hal ini berkaitan dengan sifat jamur yang mudah busuk. Dengan menciptakan berbagai jenis makanan olahan dari jamur, tentunya akan membuka peluang baru. Apalagi hasil penelitian telah menemukan jamur dapat dijadikan sebagai bahan baku makanan suplemen kesehatan dan bahan baku obat-obatan.⁵

Beragam jenis sayuran yang ada di Indonesia jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dapat diolah dalam bentuk sayur, baik dalam bentuk tunggal atau sebagai campuran seperti sayur tumis, sop, lodeh, capcai, tongseng dan lainnya. Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) juga dapat diolah sebagai produk industri kecil atau menengah yaitu dibuat keripik, abon, permen, saus atau dibuat tepung jamur yang dapat digunakan untuk campuran dalam pembuatan kerupuk, nugget, bakso jamur, otak-otak atau bahkan difermentasi sebagai jamur segar dalam botol.⁶

Wilayah provinsi Kalimantan Tengah terdapat berbagai macam jamur yang menguntungkan seperti kulat/jamur bantilung, jamur karikit, jamur siou, jamur kuping (kulat bitak) dan jamur tiram putih (kulat siang). Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jamur yang dapat dikonsumsi dan sangat disukai oleh masyarakat Kalimantan Tengah, khususnya di kota Palangka Raya karena jamur tiram putih mempunyai nilai gizi yang tinggi, rasanya enak dan mudah diolah. Selain itu, jamur tiram putih mengandung senyawa anti kanker atau anti tumor, senyawa anti mikrob dan senyawa aktif lainnya yang berguna untuk mengatasi penyakit kolesterol,

⁵ Ibid. h. 5-6

⁶ Ibid. h. 6

diabetes dan tekanan darah tinggi. Pengembangan budidaya jamur tiram putih di kota Palangka Raya saat ini sudah cukup baik, mengingat secara teknis sebagian besar pengusaha mikro telah menguasai budidaya jamur tiram putih sehingga keberadaannya cukup melimpah. Jamur tiram ini biasa dijual dalam bentuk segar. Namun demikian, sebagian besar konsumen hanya memanfaatkan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai bahan masakan seperti oseng-oseng, capcay, sayur bening dan sayur lainnya, dan masih sedikit yang memanfaatkan jamur tiram putih sebagai makanan ringan atau snack yang disukai anak-anak sekolah atau remaja. Padahal kandungan gizi jamur tiram putih cukup tinggi.⁷

Produk dari olahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) ini sangat menjanjikan untuk dipromosikan di daerah kota Palangka Raya. Masyarakat kota Palangka Raya merupakan masyarakat yang suka mencoba atau ingin mencicipi suatu produk baru terutama dari kuliner yang bermunculan, terutama pada anak-anak sekolah dan remaja.⁸

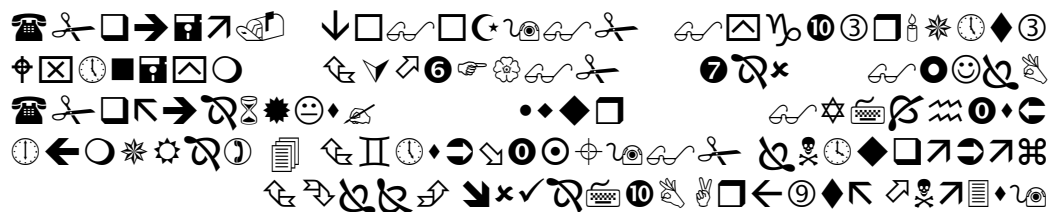
Segmen pasar jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) sementara ini juga masih terbatas hanya untuk masakan rumah tangga, dan belum menjangkau konsumen anak-anak sekolah dan remaja dengan produk yang lebih menarik. Jajanan yang berkembang selama ini antara lain gorengan tempe, gorengan tahu, bakso, dan lain-lain. Salah satu alternatif yang bisa dikembangkan dan disukai anak-anak dan remaja dari produk olahan jamur

⁷ Indra Haryono, dkk. *Wirausaha Produk Olahan Jamur Tiram Putih*. PKM Palangka Raya: Universitas Palangka Raya. 2012. hal. 1

⁸ Ibid. h. 3

tiram putih adalah crispy jamur, sosis jamur, bakso jamur dan nugget jamur. Makanan ini termasuk makanan yang sehat bernilai gizi tinggi dan dapat menjadi alternatif produk olahan bagi pengusaha mikro jamur tiram di Kota Palangka Raya.⁹

Al-Qur'an telah menjelaskan bahwa kita di anjurkan untuk makan-makanan yang halal dan juga baik, seperti yang dijelaskan pada Qur'an surah Al-Baqarah ayat 168 sebagai berikut:



Artinya : Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena Sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.¹⁰

Berdasarkan ayat tersebut dijelaskan bahwa ajakan yang ditujukan bukan hanya kepada orang-orang beriman, tetapi untuk seluruh manusia, seperti terbaca di atas. Ini menunjukkan bahwa bumi disiapkan Allah untuk seluruh manusia, mukmin atau kafir. Setiap upaya dari siapapun untuk memonopoli hasil-hasilnya, baik ia kelompok kecil maupun besar, keluarga, suku, bangsa atau kawasan dengan merugikan yang lain, maka itu bertentangan dengan ketentuan Allah. Karena itu, semua manusia diajak untuk makan yang halal yang ada di bumi.

Tidak semua makanan yang ada di bumi menjadi makanan yang halal, karena bukan semua diciptakan untuk dimakan oleh manusia, walaupun

⁹ Ibid. h. 4

¹⁰ Quraish Shihab, *Tafsir Al- Mishbah*. Jakarta: PT Lentera Hati. 2000, hal 354

semua untuk kepentingan manusia, karena itu Allah memerintahkan untuk makan makanan yang halal.

Halalan toyiban dapat dimaknai bahwa halal secara mutlak, suci tidak najis dan tidak haram.¹¹ Makanan halal adalah makanan yang tidak haram, yakni yang tidak dilarang oleh agama memakannya. Makanan haram ada dua macam yaitu; yang haram karena zatnya seperti babi, bangkai dan darah; dan yang haram karena sesuatu bukan dari zatnya, seperti makanan yang tidak diizinkan oleh pemiliknya untuk dimakan atau digunakan. Makanan yang halal bukan termasuk kedua macam ini. Namun tidak semua makan yang halal otomatis baik, karena yang dikatakan halal terdiri dari empat macam yaitu wajib, sunnah, mubah dan makruh. Ada makanan yang halal tetapi tidak bergizi dan ketika itu ia menjadi kurang baik. Yang diperintahkan adalah yang halal lagi baik. makanan atau aktivitas yang berkaitan dengan jasmani seringkali digunakan setan untuk memperdaya manusia. Karena itu, lanjutan ayat ini mengingatkan; dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan.¹²

Allah memerintahkan kepada umat manusia untuk memakan makanan yang halal lagi baik untuk kesehatan. Pada saat ini makanan ringan atau snack yang beredar di kalangan masyarakat khususnya anak-anak sekolah dan remaja masih kurang bervariasi dan kurang sehat, contohnya seperti makanan

¹¹Ahmad Abdurraziq Al Baqri. *Tafsir Aht-Thabari*. Jakarta : Pustaka Azzam.2007 H.743

¹²Quraish Shihab, *Tafsir Al- Mishbah*. Jakarta: PT Lentera Hati. 2000, hal 354-355

sisis, tempura dan lain-lain yang mengandung bahan pengawet.¹³ Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di sekolah SD 1 Habaring Hurung didapatkan bahwa kebiasaan anak-anak sering mengonsumsi makanan secara sembarangan disekitar lingkungan sekolah seperti snack atau makanan ringan, permen, dan berbagai jenis makanan lainnya yang cepat saji seperti gorengan dimana anak-anak tidak memperhatikan makanan yang mereka makan itu baik atau tidak, seperti pada gorengan minyak yang dipakai tidaklah minyak yang baru dimana minyak ini telah dipakai berulang-ulang kali (minyak bekas atau jelantah) dimana telah kita ketahui bahwa minyak goreng setelah pengorengan hanya dapat digunakan kurang lebih hanya 3 kali pemakaian dan apabila digunakan lebih dari itu amat tidak baik untuk kesehatan tubuh kita. Jajanan yang ada dilingkungan sekolah menjadi bagian yang tidak dapat diabaikan dalam pemasokan makanan bagi anak sekolah mengingat setiap hari anak-anak menghabiskan $\frac{1}{4}$ waktunya disekolah dimana makanan jajanan tersebut menyumbang asupan energi yang bersumber dari lemak, protein, karbohidrat dan lain-lain. Oleh karena itu jajanan anak-anak perlu mendapatkan perhatian agar terbebas dari cemaran skimia, fisika maupun mikrobiologi.¹⁴

Berdasarkan uraian tersebut maka perlu dikembangkan makanan ringan atau snack yang disukai oleh masyarakat yang memiliki nilai gizi yang baik. Salah satu alternatifnya adalah dengan menggunakan bahan baku jamur

¹³ Haryono, dkk. *Wirausaha Produk Olahan Jamur Tiram Putih*. PKM Palangka Raya: Universitas Palangka Raya. 2012. h. 2

¹⁴ Ibid. h. 4

tiram putih yang diolah, seperti jamur crispy, nugget jamur, bakso jamur, bakso goreng jamur dan sate jamur. Oleh karena itu penulis mengadakan penelitian dengan judul: Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Olahan Makanan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Mahasiswa Dan Siswa SD.

B. Batasan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka permasalahan dalam penelitian akan dibatasi pada batasan masalah berikut :

1. Jenis jamur yang digunakan dalam penelitian ini yaitu jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*).
2. Jenis olahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) yaitu crispy jamur, nugget jamur, bakso jamur, bakso goreng jamur dan sate jamur.
3. Indikator yang diamati dalam penelitian ini yaitu warna, tekstur, aroma dan rasa dari olahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*).

C. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana hasil uji organoleptik berbagai olahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) ?
2. Jenis olahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) mana yang paling banyak disukai oleh konsumen ?

D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui olahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) yang dapat diterima oleh konsumen berdasarkan uji organoleptik.
2. Untuk mengetahui jenis olahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) yang paling banyak disukai oleh konsumen berdasarkan uji organoleptik.

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Sebagai bahan referensi bagi penelitian lebih lanjut.
2. Secara teoritis dapat menambah informasi tentang olahan jamur tiram putih yang lebih disukai oleh konsumen.
3. Secara praktis dapat memanfaatkan jamur tiram putih untuk di buat berbagai produk olahan makanan yang bernilai gizi tinggi.

F. Definisi Operasional

1. Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan jamur konsumsi yang memiliki nilai bisnis tinggi, mengandung senyawa bermanfaat, dan luas penggunaannya. Bentuk tudungnya seperti cangkang tiram, rasanya sangat enak, dan kandungan gizinya cukup tinggi.
2. Panganan olahan adalah makanan hasil dari proses pengolahan dengan cara atau metode tertentu.

3. Crispy jamur adalah sejenis makanan ringan yang diolah secara sederhana dengan perpaduan tepung terigu dan bumbu rempah-rempah.
4. Nugget jamur adalah suatu produk olahan yang terbuat dari jamur tiram yang sudah dihaluskan dan dicetak dalam cetakan.
5. Bakso jamur adalah sebutan untuk sejenis bakso yang komposisi terbuat dari bahan utama jamur tiram.
6. Bakso goreng jamur adalah makanan yang terbuat dari bahan jamur tiram yang berbentuk bulat dan dicelupkan kedalam tepung terigu kemudian digoreng.
7. Sate jamur adalah makanan yang terbuat dari jamur tiram yang dipotong kecil-kecil dan ditusukan ke tusuk sate.
8. Organoleptik merupakan pengujian terhadap bahan makanan berdasarkan kesukaan dan kemauan untuk mempergunakan suatu produk.
9. Warna adalah tingkat kecerahan warna yang tampak dari olahan jamur tiram yang dihasilkan.
10. Tekstur adalah tingkat kebaikan suatu bahan yang dapat dilihat dan dirasakan oleh panca indra manusia seperti keras, lembek, lunak, padat, dan lain-lain.
11. Aroma adalah tanggapan indra terhadap rangsangan saraf seperti penciuman bau, wangi, busuk terhadap indra penciuman hidung.
12. Rasa adalah tanggapan indra terhadap rangsangan saraf atau sensasi yang dihasilkan bahan makanan ketika diletakan kedalam mulut seperti enak, tidak enak, gurih, lezat, dan sedap.

G. Sistematika Penulisan

Adapun sistematika penulisan penelitian adalah sebagai berikut:

BAB I Pendahuluan, berisi tentang latar belakang permasalahan dalam penelitian, sehingga penelitian penting untuk dikaji dan dilakukan. Selain itu, berisi tentang batasan masalah penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat hasil penelitian, definisi operasional dan sistematika penulisan.

BAB II Kajian pustaka, berisi tentang penelitian sebelumnya sebagai landasan **penelitian** yang dilakukan, gambaran teoritik tentang jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*), serta kerangka konseptual penelitian yang dilakukan.

BAB III Metode penelitian, berisi tentang rancangan percobaan, populasi dan sampel penelitian, alat dan bahan, prosedur penelitian, teknik pengumpulan data, teknik analisis data dan jadwal pelaksanaan penelitian.

BAB IV Hasil penelitian dan pembahasan, berisi tentang hasil penelitian yang diperoleh peneliti yang disajikan dalam bentuk tabel dan berisi tentang uraian/penjabaran dari hasil penelitian yang korelasikan dengan teori-teori yang mendukung.

BAB V Penutup, berisi tentang kesimpulan penelitian berdasarkan rumusan masalah yang dirumuskan dan saran-saran dari penelitian untuk penelitian berikutnya.