

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bumbu penyedap merupakan bahan tambahan pangan yang ditambahkan dengan tujuan untuk meningkatkan *flavor (palatability)* dan menutupi kekurangan pada makanan dalam segi rasa. Penyedap rasa yang paling dikenal adalah MSG (*Monosodium Glutamat*). MSG di masyarakat sering disebut Vetsin atau Micin, penyedap rasa buatan yang sudah sangat lazim digunakan sebagai bumbu masakan untuk meningkatkan cita rasa makanan. Makanan yang tidak menggunakan penyedap dinilai memiliki kekurangan dalam hal rasa dan kepuasan. MSG terdiri dari komponen asam glutamate yang berikatan dengan natrium. Komponen asam glutamat inilah yang dapat memberikan rasa gurih ketika mengkonsumsi makanan yang diberi tambahan MSG (Khodjaeva *et al.*, 2013).

Menurut Prawirohardjono, dkk. (2000) rata rata konsumsi MSG masyarakat Indonesia sekitar 600 mg/kg berat badan (BB). Menurut WHO maksimal konsumsi MSG adalah 120 mg/kg BB (Data Riset Kesehatan Dasar, 2007). Penggunaan MSG dalam jangka panjang yang sering dan berlebihan dapat mengakibatkan kerugian terhadap kesehatan seperti kerusakan otak, memacu peradangan hati, memperlambat perkembangan kecerdasan anak, kerusakan sistem syaraf dan kanker (Haq, 2015).

Ketergantungan atas pemakaian MSG pada makanan ternyata dapat diatasi dengan menggunakan penyedap rasa alami dari bahan nabati yang aman untuk dikonsumsi yaitu jamur. Jamur memiliki kandungan asam glutamat alami yang mampu berperan sebagai sumber rasa gurih yang identik dengan rasa yang dihasilkan MSG. Kandungan glutamat alami yang dimiliki jamur berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan bumbu masak penyedap rasa (Praptiningsih, 2017). Salah satu jenis jamur yang memiliki potensi untuk dapat diolah sebagai penyedap rasa alami yang aman yaitu jamur tiram.

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) adalah salah satu jamur kayu yang tidak asing bagi masyarakat Indonesia. Jamur ini mudah dibudidayakan karena memerlukan teknologi yang sederhana, dan waktu budidaya yang singkat (Kementan RI, 2011). Jamur tiram mempunyai kandungan protein 27,25 gram, karbohidrat 56,33 gram, serat 33,44 gram, dan energi 360 kkal (Tjakrokusumo, 2008).

Proses pengolahan jamur tiram sampai menjadi penyedap alami mengakibatkan terjadinya reaksi pencoklatan (*browning*), akibat adanya enzim oksidase yang bertanggung jawab terhadap karakteristik warna coklat. Reaksi pencoklatan dapat dicegah dengan perlakuan awal seperti *blanching*, perendaman natrium bisulfit, perendaman asam sitrat, *blanching* + perendaman natrium bisulfit, dan *blanching* + perendaman asam sitrat yang diharapkan mampu menginaktifasi enzim oksidase yang menyebabkan reaksi pencoklatan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ardiansyah, *et al* (2014) yang mengungkapkan bahwa perlakuan awal sebelum pengeringan berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar abu, kadar lemak, dan kadar karbohidrat serta warna tepung jamur tiram.

Berdasarkan penelitian yang ada belum dilakukan pengaruh perlakuan awal sebelum pemasakan terhadap kadar air dan warna penyedap alami jamur tiram. Pada penelitian ini, peneliti ingin mengembangkan lebih lanjut hasil penelitian sebelumnya dengan mengkaji tentang pengaruh perlakuan awal terhadap kadar air dan warna penyedap alami jamur tiram berdasarkan perlakuan awal (*pre-treatment*).

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana kadar air dan warna penyedap alami jamur tiram berdasarkan perlakuan awal (*Pre-treatment*)?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui kadar air dan warna penyedap alami jamur tiram berdasarkan perlakuan awal (*Pre-treatment*).

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mendeskripsikan kadar air penyedap alami jamur tiram berdasarkan perlakuan awal (*pre-treatment*).
2. Mendeskripsikan warna penyedap alami jamur tiram berdasarkan perlakuan awal (*pre-treatment*).

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Program Studi

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan masukan atau referensi dan pembandingan untuk penelitian berikutnya dengan ruang lingkup yang luas.
2. Dapat digunakan oleh program studi untuk menjadi tolak ukur proses belajar bagi mahasiswa secara nyata.

1.4.2 Bagi Peneliti

1. Menambah pengalaman bagi peneliti dalam melakukan penelitian ilmiah di bidang gizi pangan.
2. Menambah pengetahuan cara pembuatan penyedap alami dari jamur tiram.
3. Suatu kesempatan untuk menerapkan ilmu pengetahuan yang diperoleh selama proses perkuliahan.

1.4.3 Bagi Masyarakat

1. Memberikan alternatif pengganti penyedap rasa sintesis menjadi penyedap rasa alami.
2. Meningkatkan nilai ekonomis jamur tiram.
3. Mengurangi risiko penggunaan penyedap rasa sintesis yang menimbulkan dampak negatif setelah dikonsumsi secara berlebihan dan terus menerus.