

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bahan pangan di dalamnya mengandung rasa yang merupakan faktor yang sangat penting. Pada bahan pangan yang dikonsumsi, indera pengecap manusia memiliki sifat sensitif pada rasa yang di konsumsi. Hingga saat ini dalam bidang pangan untuk mendapatkan rasa yang terbaik terus berkembang (Iordăchescu *et al.*, 2009). Banyaknya jenis bumbu atau BTP (Bahan Tambahan Pangan) yang di tambahkan untuk meningkatkan kualitas kelezatan (*palatability*). Peningkatan *palatability* tersebut didukung dengan adanya keberadaan asam glutamat (Halpern, 2000). Asam glutamat sebagai *flavor enhancer* ditemukan oleh Prof. Kikunae Ikeda pada tahun 1908, sehingga dapat melengkapi 4 rasa lain seperti manis, asin, asam, dan pahit yang disebut *umami* (Sukawan, 2008).

Seiring berjalannya perubahan zaman, untuk meningkatkan kualitas rasa makanan kebutuhan bahan tambahan makanan mengalami peningkatan dari waktu ke waktu sehingga permintaan akan penyedap rasa juga mengalami peningkatan (Ware, 2014). *Monosodium glutamate* (MSG) merupakan penyedap rasa yang paling dikenal dan di gunakan oleh masyarakat, *monosodium glutamate* (MSG) yang dapat memberikan rasa gurih (umami) pada bahan pangan dan biasa ditambahkan dalam masakan orang-orang di negara benua Asia. MSG terdiri dari komponen asam glutamat yang berikatan dengan natrium. Komponen asam glutamat inilah yang bertanggung jawab pada rasa gurih yang didapatkan ketika mengkonsumsi bahan yang diberi tambahan MSG (Khodjaeva *et al.*, 2013). Asam glutamat dapat ditemukan secara alami pada berbagai jenis pangan (Jinap & Hajeb, 2010).

Konsumsi MSG di Indonesia terus meningkat setiap tahunnya, yaitu dari 100.568 ton pada tahun 1998 menjadi 122.966 ton pada tahun 2004 berdasarkan survei yang dilakukan oleh Persatuan Pabrik Monosodium Glutamat Indonesia (P2MI). Glutamat dan Asam Glutamat Indonesia (P2MI). Pada tahun 2007, sebanyak 77,8% masyarakat Indonesia mengkonsumsi MSG. Konsumsi MSG masyarakat Indonesia cukup tinggi yaitu 1,53 g/orang/hari (Data Riset Kesehatan

Dasar, 2007). Menurut WHO maksimal konsumsi MSG adalah 120 mg/kg berat badan dan menurut Kemenkes RI batas aman mengkonsumsi MSG adalah sebanyak 5 gram atau setara dengan 2 sendok teh perhari, penggunaan MSG secara berlebih dapat menyebabkan gangguan lambung, pusing kepala, sesak nafas, wajah berkeriat, kesemutan dan jika di konsumsi terus menerus dengan berlebih akan memicu hipertensi, asma dan kanker.

Seiringnya perkembangan jaman ada upaya pengembangan pembuatan penyedap rasa alami yaitu dari jamur dan menyebabkan potensi jamur sangat tinggi untuk diolah menjadi produk penyedap rasa karena mengandung asam glutamat, tetapi rendah sodium dan kalium (Bhattacharya *et al.*, 2011; Sukmaningsih, 2011). Jamur merupakan salah satu jenis makanan yang termasuk dalam kategori sayur-sayuran. Jamur dapat tumbuh subur di tempat yang beriklim tropis. Jamur dapat menjadi salah satu komoditi potensial yang dapat dibudidayakan dan dikembangkan di wilayah Indonesia (BPS, 2008). 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).

Penelitian yang telah dilakukan oleh (Widyastuti, 2015) menghasilkan penyedap yang berasal dari berbagai macam jenis jamur Basidiomycota seperti jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*), Shiitake (*Lentinus edodes*), jamur merang (*Volvariella volvacea*) dan jamur kuping (*Auricularia auricula*). Menunjukkan bahwa dari keempat penyedap rasa berbahan dasar jamur, penyedap rasa dari jamur merang memiliki tingkat kegurihan paling tinggi, akan tetapi masih lebih rendah dari aroma dan warna dibanding jamur tiram. Pada skripsi Nugroho (2019) melakukan penelitian menggunakan 2 jenis jamur yaitu jamur merang dan jamur kuping. Menunjukkan bahwa warna dari penyedap jamur kurang menarik (coklat), aroma yang seikit langu dan memiliki daya terima cukup baik. Pada penelitian ini penyedap rasa dibuat dengan menggunakan 2 jenis jamur. Penggunaan variasi jamur tiram karena mudah didapatkan, harganya yang lebih terjangkau jika dibandingkan dengan jamur merang dan penyedap jamur tiram sudah banyak berada dipasaran.

Stik merupakan salah satu makanan ringan yang hampir mirip dengan kerupuk. Menurut Inayah (1999: 27) stik merupakan suatu adonan yang homogen kemudian dipipihkan selanjutnya dipotong memanjang sesuai ukuran yang diinginkan lalu digoreng. Stik merupakan olahan makanan ringan yang berbentuk pipih memanjang mempunyai tekstur renyah. Stik bawang adalah olahan makanan ringan yang mempunyai cita rasa bawang sehingga mempunyai aroma yang khas bawang. Stik (*stick*) merupakan kata serapan dari bahasa Inggris yang mempunyai arti tongkat atau sesuatu yang berbentuk memanjang seperti batang.

Stik bawang biasanya memiliki kandungan air yang rendah hingga tahan lama, seperti halnya stik bawang, stik bawang merupakan produk olahan dari tepung pati, telur, bawang, dan air sehingga banyak diminati oleh banyak masyarakat (Kumara, 2016).

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana sifat sensoris dan tekstur stik bawang yang menggunakan bahan penyedap rasa dari jamur tiram.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui sifat sensoris dan tekstur pada stik bawang yang menggunakan penyedap alami dari jamur tiram.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Mendiskripsikan sifat sensoris stik bawang yang menggunakan penyedap rasa alami dari penyedap rasa jamur tiram.
- b. Mendiskripsikan tekstur stik bawang yang menggunakan penyedap rasa alami dari penyedap rasa jamur tiram.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Masyarakat

- a. Memberikan alternatif bahan tambahan pangan pada stik bawang.
- b. Mengurangi resiko penggunaan bahan tambahan pangan sintetis pada stik bawang.

1.4.2 Bagi Ilmu Pengetahuan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan masukan atau pembandingan untuk penelitian berikutnya dengan ruang lingkup yang lebih luas.

