

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Bahan tambahan pangan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat/ bentuk pangan, contohnya mengawetkan pangan, memberikan warna, mencegah ketengikan, dan meningkatkan cita rasa. Salah satu contoh BTP yang beredar luas di masyarakat adalah Monosodium Glutamat (MSG). MSG sudah sejak lama digunakan sebagai penguat rasa dan menyedapkan. Biasanya, MSG ini ditambahkan pada serbuk kaldu ayam atau sapi yang sangat praktis digunakan. Tidak heran, banyak ibu rumah tangga yang menganggap bahan MSG ini sebagai cara efektif dan efisien untuk memperkaya rasa suatu masakan.

Di Indonesia telah dilakukan penelitian penggunaan MSG oleh Prawiroharjono (2000), pada makanan untuk sarapan pagi, siang dan malam sebanyak 1.5-3.0 gram/hari, tidak dijumpai gejala *MSG Complex Syndrom* seperti rasa panas di leher, lengan dan dada, sakit kepala, pusing, mual, muntah dan berdebar-debar. Namun, dengan mengkonsumsi berlebihan menimbulkan gangguan lambung, gangguan tidur dan mual-mual. Bahkan beberapa orang ada yang mengalami reaksi alergi berupa gatal dan panas. MSG juga dapat memicu hipertensi, asma, kanker, diabetes, kelumpuhan serta penurunan kecerdasan.

Penggunaan MSG sendiri telah diatur oleh BPOM dalam peraturan Nomor 23 Tahun 2013 tentang batas maksimum penggunaan bahan tambahan pangan penguat rasa. Bahan tambahan tersebut aman digunakan jika masih memenuhi standar yang ditetapkan oleh pemerintah. Akan tetapi MSG dapat diganti dengan penyedap alami yang memiliki kemiripan rasa. Beberapa jamur dapat menjadi alternatif sebagai bahan penyedap alami yang lebih aman dan baik dikonsumsi. Jamur adalah makanan yang populer saat ini karena rendah energi, karbohidrat, lemak, dan natrium. Jamur juga bebas kolesterol,

mengandung zat gizi penting, termasuk selenium, kalium, riboflavin, niasin, vitamin D, protein, dan serat. Jamur merupakan sumber penting senyawa bioaktif, sehingga ekstrak jamur dapat digunakan sebagai suplemen diet (Valverde et al., 2015). Adanya kandungan asam glutamat maka perlu dibuat penyedap rasa yang berasal dari jamur *Basidiomycota*, Glutamat alami dalam jamur memberi rasa lezat yang sama seperti pada daging bagi para vegetarian.

Berbagai macam jenis jamur Basidiomycota seperti jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*), Shiitake (*Lentinus edodes*), jamur merang (*Volvariella volvacea*) dan jamur kuping (*Auricularia auricula*) menurut penelitian yang telah dilakukan oleh Widyastuti, dkk (2015) memperoleh hasil bahwa penyedap rasa dari jamur merang memiliki tingkat kegurihan paling tinggi, akan tetapi masih lebih rendah dari aroma dan warna dibanding jamur tiram. Menurut penelitian Andarwulan dan Hariyadi (2004) pengolahan pangan pada industri komersial saat ini umumnya bertujuan memperpanjang masa simpan, mengubah atau meningkatkan karakteristik produk (warna, cita rasa, tekstur), mempermudah penanganan dan distribusi, memberikan lebih banyak pilihan dan ragam produk pangan di pasaran, meningkatkan nilai ekonomis bahan baku, serta mempertahankan atau meningkatkan mutu, terutama mutu gizi, daya cerna, dan ketersediaan gizi.

Kriteria atau komponen mutu yang penting pada komoditas pangan adalah keamanan, kesehatan, flavor, tekstur, warna, umur simpan, kemudahan, kehalalan, dan harga. Hasil penelitian Nurhuda (2010) pada pengemasan bumbu masak berbahan baku cabuk (makanan fermentasi dari bungkil wijen) menggunakan kemasan alumunium foil sachet menunjukkan nilai mutu organoleptik dari segi warna, aroma dan kenampakan semakin baik. Hasil perhitungan menunjukkan, setiap atribut mutu mengalami penurunan selama penyimpanan 12 hari. Hasil Penelitian Riyanti Romadhona dan Nunik Ekawandani (2020) menunjukkan bahwa dengan parameter kadar air, penyedap rasa jamur merang dalam kemasan botol kaca memiliki tingkat kadar air paling

rendah selama penyimpanan 21 hari dibandingkan dengan kemasan aluminium foil dan plastik poliprolilen yaitu sebesar 6,67%.

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis tertarik untuk mengembangkan lebih lanjut hasil penelitian sebelumnya dengan mengkaji tentang pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar air dan warna penyedap alami dari jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*).

## 1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana kadar air dan warna penyedap rasa alami dari jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) berdasarkan lama penyimpanan?

## 1.3 Tujuan Penelitian

### 1.3.1. Tujuan Umum

Mengetahui kadar air dan warna penyedap rasa alami dari jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) berdasarkan lama penyimpanan.

### 1.3.2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan kadar air penyedap rasa alami dari jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) berdasarkan lama penyimpanan.
- b. Mendeskripsikan warna penyedap rasa alami dari jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) berdasarkan lama penyimpanan.

## 1.4 Manfaat

### a. Manfaat Teoritis

Memberikan informasi ilmiah kepada pembaca tentang pembuatan penyedap rasa alami dari Jamur Tiram sebagai pengganti penyedap sintesis (MSG) sebagai bahan tambahan pangan.

### b. Manfaat Praktis

#### a) Bagi mahasiswa

Memberikan informasi tentang pengembangan produk makanan fungsional yang bernilai gizi tinggi dan dapat digunakan sebagai pengganti penyedap sintesis (MSG) untuk bahan tambahan pangan.

b) Bagi institusi

Bagi fakultas ilmu keperawatan dan kesehatan khususnya program studi gizi dapat dijadikan informasi dan digunakan untuk mengembangkan keilmuan serta sebagai bahasan untuk memperluas hasil-hasil penelitian yang telah ada sebelumnya.

