

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Jagung mempunyai arti penting dalam pengembangan industri di Indonesia karena merupakan bahan baku untuk industri pangan. Dalam industri pangan, jagung manis diolah menjadi berbagai bentuk produk pangan. Produk pangan yang dihasilkan dari jagung manis berupa pati, sirup, dan gula jagung. Permintaan jagung manis dari tahun ke tahun semakin meningkat seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk. Kebutuhan pangan yang terus meningkat menjadikan potensi jagung manis semakin baik untuk dikembangkan.

Penggunaan jagung manis di Indonesia pada umumnya masih dalam bentuk biji-bijian segar yakni digunakan sebagai bahan tambahan makanan atau diolah menjadi produk jagung bakar dan rebus. Metode pemanfaatan jagung manis tersebut akan membatasi variasi olahannya dan menghasilkan nilai tambah yang rendah (Welirang, 2002). Dalam rangka mengatasi hal tersebut dapat dikembangkan seperti sup jagung instan cangkang telur

Cangkang telur bebek masih belum dimanfaatkan oleh masyarakat sehingga dapat dicampurkan ke dalam produk pangan. sumber kalsium terbaik dari berbagai jenis cangkang adalah cangkang telur bebek yang di ekstraksi melalui perendaman menggunakan  $\text{CH}_3\text{COOH}$  (Yonata et al, 2017)

Nugroho *et al.*, (2019), telah meneliti tentang presentase pengaruh penambahan tepung cangkang telur bebek dalam proses pembuatan sup jagung instan dengan hasil terbaik yang dilihat dari segi sensoris yaitu penambahan tepung cangkang telur bebek sebesar 5%, namun ada kelemahan pada cita rasa tersebut, sehingga dipilih jamur tiram sebagai penambahan dalam penelitian ini untuk meningkatkan citarasa pada sup jagung dan memenuhi citarasa terhadap konsumen, sehingga akan mempengaruhi dari segi fisik, kimia dan sensori.

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) saat ini cukup populer dan banyak digemari oleh masyarakat karena rasanya yang lezat dan juga penuh kandungan gizi, tinggi protein, dan rendah lemak. Jamur tiram mempunyai rasa yang enak seperti daging ayam, bahkan jamur tiram disukai sebagian besar karena rasa khasnya dan bermanfaat bagi kesehatan, jamur memiliki protein yang tinggi antara 17,5% hingga 27% dengan lemak yang rendah 1,6-8% dan kadar serat pangan yang tinggi baik 8-11,5% yang dapat digunakan sebagai bahan makanan sehat (Muchtadi, 2010). Jamur tiram dapat ditambahkan sebagai sumber rasa umami penambah citarasa.

Menurut Alex (2011) jamur tiram termasuk jamur pangan karena aman dan tidak beracun sehingga dapat dikonsumsi. Selain aman, jamur tiram merupakan salah satu bahan makanan yang bernutrisi. Komposisi dan kandungan nutrisi lainnya adalah karbohidrat, lemak, thiamine, riboflavin, niacin, dan kalsium.

Menurut Maulana (2012) jamur tiram putih bisa dikembangkan menjadi berbagai olahan yang diminati masyarakat. Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai salah satu bahan pangan alternatif untuk pemenuhan nutrisi yang relatif murah dapat dikonsumsi anak-anak ataupun orang dewasa, dapat sebagai *immunomodulator* atau peningkat sistem kekebalan tubuh karena adanya senyawa aktif yang dikandungnya yakni beta-glukan. Kandungan protein tinggi sangat ideal sebagai sumber makanan karena mengandung semua asam amino esensial yang diperlukan tubuh. Dapat menimbulkan rasa lezat seperti daging, ikan ataupun sayuran, lebih sehat untuk dikonsumsi (Widyastuti, 2013).

Beberapa penelitian menjelaskan bahwa jamur tiram digunakan untuk diolah menjadi produk penyedap rasa karena mengandung asam glutamat tetapi rendah sodium dan kalium (Bhattacharya *et al*, 2011; Sukmaningsih, 2011). Penelitian lanjutan pada sup jagung instan yang diberi penambahan jamur tiram, kemungkinan akan dapat meningkatkan cita rasa. Sampai saat ini belum ditemukan informasi pendayagunaan jamur tiram sebagai penyedap rasa sup jagung instan. Untuk itu perlu dilakukan penelitian sup

jagung instan yang diperkaya cangkang telur bebek sebagai sumber kalsium dengan penambahan jamur tiram sebagai penyedap rasa.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh penambahan jamur tiram untuk cita rasa terhadap karakteristik kimia, viskositas dan sensori pada sup jagung instan?

## **C. Hipotesis**

Ada pengaruh penambahan jamur tiram untuk cita rasa terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensori pada sup jagung instan.

## **D. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Mendapatkan formulasi terbaik dari sup jagung instan yang diperkaya jamur tiram dengan cita rasa yang paling baik terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensori.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Menganalisis karakteristik kimia (kadar air dan kadar kalsium) sup jagung instan yang diperkaya jamur tiram.
- b. Menganalisis Viskositas sup jagung instan yang diperkaya jamur tiram.
- c. Menganalisis karakteristik sensori pada sup jagung instan yang diperkaya jamur tiram.

## **E. Manfaat**

### **1. Bagi Masyarakat**

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang diversifikasi produk sup jagung instan yang diperkaya jamur tiram sebagai produk pangan instan.

### **2. Bagi Ipteks**

Sebagai pendukung ilmu pengetahuan dalam pembuatan sup jagung instan yang diperkaya jamur tiram dan memberikan pengetahuan mengenai cita rasa jamur tiram terbaik berdasarkan formulasinya.