

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan perpindahan sebuah individu atau kelompok yang bersifat sementara ke tempat yang lebih jauh dari tempat asal untuk tujuan dan aktivitas tertentu (Utama, 2015). Ciri-ciri pariwisata yaitu: (1) Memiliki tujuan dan tempat asal. (2) Memiliki obyek wisata dan keunikan tertentu. (3) Memiliki sarana dan prasarana pendukung. (4) Kegiatan wisata yang dilakukan di tempat tujuan tidak bersifat permanen. (5) Terdapat dampak yang dihasilkan dari aspek sosial, budaya, ekonomi dan lingkungan dari destinasi yang dituju.

(Rahma, 2020) Indonesia memiliki beragam obyek wisata yang terkenal hingga mancanegara. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2018 hingga 2019 jumlah wisatawan asing yang berkunjung ke Indonesia mencapai 16.106.954 orang dari berbagai negara. Indonesia memiliki wisata kuliner yang kaya akan cita rasa khas kuliner asli Indonesia, hal ini menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan asing. Menurut (Palupi & Fitri, 2019) wisata kuliner di Indonesia dikenal dengan rasanya yang nikmat serta memiliki bumbu masakan yang khas dan berbeda dengan negara lain. Bumbu masakan yang khas ini diperoleh dari rempah-rempah pilihan yang berlimpah sejak dahulu kala. Sebagai negara penghasil rempah hal ini dapat dimanfaatkan untuk memperkaya cita rasa makanan yang dibuat.

Dari berbagai macam makanan di Indonesia rata-rata berbahan dasar daging. Makanan khas Indonesia seperti sate dan rendang contohnya berbahan dasar daging ayam dan sapi, data konsumsi dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

TABEL 1

Konsumsi Daging Sapi dan Daging Ayam di Indonesia(kg/kapita/tahun)

Tahun	Daging Sapi	Daging Ayam
2017	2,361	5,670
2018	2,500	5,550
2019	2,560	5,800
2020	2,680	6,030

Sumber : Pusat Data dan Informasi Indonesia (2020)

Daging ayam dan daging sapi adalah salah satu sumber bahan pangan yang saat ini dikonsumsi oleh hampir seluruh lapisan masyarakat. Permintaan terhadap pangan hewani akan terus meningkat setiap tahunnya. Tabel diatas menunjukkan bahwa daging sapi dan daging ayam mengalami kenaikan setiap tahunnya. Dari tahun 2017 daging ayam dan daging sapi berada di angka 5,670 kg dan 2,361 kg. Pada tahun 2020 mengalami kenaikan sampai 2,680 kg untuk daging sapi dan 6,030 untuk daging ayam. Berdasarkan data diatas bisa diasumsikan bahwa masakan di Indonesia rata-rata berbahan dasar daging sapi dan daging ayam.

Perkembangan pola makan di industri kuliner saat ini mengalami peningkatan kesadaran akan keberlangsungan lingkungan serta makhluk hidup. Pilihan terkait pola makan mempengaruhi kebutuhan permintaan terhadap pasokan bahan baku makanan sehingga, hal ini turut serta menentukan aspek keberlangsungan lingkungan dan makhluk hidup. Pola makan merupakan salah satu cara menyeleksi bahan makanan dalam mengontrol porsi makan yang tujuannya untuk lingkungan, kesehatan, menjaga keseimbangan nutrisi, serta mencegah dan menyembuhkan penyakit (Depkes RI, 2009). Dengan adanya produk hewani menyebabkan adanya perluasan lahan sehingga berdampak kepada hilangnya area hutan yang berubah fungsi menjadi lahan peternakan. Hilangnya lahan hutan tersebut merupakan salah satu penyebab dari kepunahan massal satwa liar saat ini, dan kegiatan agrikultur membawa dampak negatif terhadap keberlangsungan lingkungan di kemudian hari menurut (Andersen & Kuhn, 2015). Oleh sebab itu perlu adanya kontrol yang lebih dalam menjaga keberlangsungan lingkungan salah satunya dengan meminimalisir dampak yang sudah ada, seperti mengurangi, menyeimbangkan atau bahkan merubah dan beralih gaya hidup yang lebih mementingkan lingkungan.

Pola makan dengan hidangan berbasis tanaman menjadi salah satu pilihan masyarakat khususnya para vegan yang menerapkan gaya hidup veganisme dimana mereka sama sekali tidak mengkonsumsi produk olahan hewan yang mereka yakini sebagai tindakan eksploitasi hewan. Veganisme sendiri merupakan sebuah gaya hidup yang telah berkembang sejak tahun 1944 oleh Watson dengan didirikannya *Vegan Society* (The Vegan Society, 2021)

Definisi veganisme adalah sebuah filosofi dan cara hidup yang mengecualikan produk hewani dalam bentuk konsumsi makanan, obat-obatan, dan pakaian (The Vegan Society, 2021). Gaya hidup veganisme ini sudah dipraktikkan di seluruh dunia.

Berdasarkan survei yang dilakukan oleh (Brahm, 2020) negara yang persentase penduduknya memilih untuk menjadi *vegan* yang pertama merupakan negara Australia. Sebanyak 5,5% dari populasi penduduk di Australia telah menerapkan gaya hidup veganisme dan angka ini terus mengalami peningkatan setiap tahun. Australia merupakan negara yang mengimpor produk vegan terbesar di dunia setelah China dan Arab Saudi. Selanjutnya negara Irlandia yang memiliki persentase jumlah penduduk *vegan* mencapai 5%. Kemudian terdapat negara Brasil yang persentasenya mencapai 8%, Britania Raya mencapai 9%, Austria juga mencapai 9%, Jerman dan Italia mencapai 10%, Taiwan 12%, Israel mencapai 13%, dan paling banyak di India mencapai 38%. Indonesia dinobatkan sebagai *Vegetarian-Friendly Countries* atau negara yang ramah dengan pola hidup vegetarian, hal ini menjadikan Indonesia mendapatkan peringkat ke 16 dari 183 negara yang berpartisipasi. Pada tahun 2018, restoran yang menyediakan hidangan vegan hanya 438, angka tersebut masih kalah dengan negara ASEAN lainnya seperti Malaysia, Thailand, dan Singapura (Oliver's Travel, 2017). Berdasarkan paparan yang diberikan Menteri Pariwisata Arief Yahya Indonesia masih memiliki kesempatan atau potensi besar dalam mengembangkan destinasi wisata vegetarian (Untung, 2019).

Melalui penelitian ini jamur dirasa dapat menggantikan peranan daging dengan kandungan nutrisi yang baik dan juga budidaya jamur tidak memerlukan area yang luas, jamur dapat dibudidayakan dengan mudah bahkan bisa diterapkan budidaya secara mandiri yang dapat memberikan dampak positif terhadap lingkungan. Dengan menjaga keseimbangan pola makan akan memberikan kontribusi yang baik terhadap keberlangsungan lingkungan. Fenomena seleksi terhadap bahan makanan ini juga sudah mulai diterapkan di beberapa kelompok masyarakat dunia, bahkan terjadi perubahan gaya hidup masyarakat yang tidak lagi mengonsumsi daging (Oliver's Travel, 2017). Salah satu bahan makanan yang cukup populer yang dapat menjadi alternatif pengganti daging serta dapat dengan mudah dibudidayakan adalah jamur. Jamur sendiri dapat menjadi sebuah alternatif pangan yang bergizi, mudah dibudidaya, dan mempunyai nilai ekonomis yang terjangkau (Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian, 2021). Jamur juga merupakan salah satu komoditas pangan yang dapat dibudidayakan secara mandiri. Di era *new normal* ini atau adaptasi kebiasaan baru Indonesia hal ini dapat juga membantu ketahanan pangan di Indonesia (Listiyowati, 2015).

Menurut data yang didapatkan melalui (Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian, 2021) di Indonesia masih sangat sedikit masyarakat yang mengonsumsi jamur yaitu sebanyak 18 kg per kapita per tahun. Selain itu, produksi jamur pada tahun 2019 yang tercatat hanya sebanyak 33,163 ton, hal ini tentunya dapat ditingkatkan kembali dan mendongkrak produksi jamur yang lebih tinggi sehingga pemanfaatannya lebih maksimal. Metode yang dilakukan agar jamur tetap segar dapat menggunakan

metode tanam ramah lingkungan sehingga lingkungan dimana jamur tumbuh tetap terjaga. Dari sini penelitian ini akan mengembangkan produk olahan jamur yang dapat diminati masyarakat Indonesia sehingga nantinya tingkat konsumsi jamur di Indonesia dapat meningkat dan berdampak kepada petani-petani di Indonesia khususnya petani jamur dalam peningkatan produksi jamur di Indonesia.

Dari beberapa jenis jamur yang bisa dimakan terdapat kriteria-kriteria yang perlu dipenuhi sebagai pengganti daging untuk dapat diolah menjadi masakan yang dapat menyerupai sensasi memakan daging. Jamur *Pleurotus Eryngii* atau *king oyster mushroom* memiliki kriteria yang paling sesuai, jamur ini memiliki karakteristik tubuh buah paling besar dan daging yang tebal diantara spesies jamur tiram (*Pleurotus*). Jamur ini ketika dimasak akan mengeluarkan rasa umami dan tekstur seperti daging. Pada jenis jamur kancing, jamur ini kurang memenuhi aspek bentuk yang diinginkan karena memiliki bentuk bulat dan sulit untuk dibentuk ketika dipotong akan membentuk pola jamur yang khas, juga aroma yang unik beraroma khas jamur. Pada jamur shiitake (*Lentinus Edodes*), jamur tiram abu-abu (*Pleurotus Sajorcaju*), jamur tiram putih (*Pleurotus Ostreatus*) jamur ini tidak memiliki rasio daging yang tebal dan juga ketika dimasak akan menyusut sehingga kurang bisa untuk memenuhi kriteria yang ada. Dibawah ini adalah komposisi dari beberapa jamur yang dapat dimakan.

TABEL 2

Komposisi Terdekat Dari Beberapa Jamur Yang Dapat Dimakan (Basis Kering)

Species	Protein %	Fat %	Ash %	Carbohydra tes %	Energy kcal /kg
<i>Agaricus Bisporus</i>	14.1	2.2	9.7	74.0	325
<i>Lentinus Edodes</i>	4.5	1.73	6.7	87.1	772
<i>Pleurotus Ostreatus</i>	7.0	1.4	5.7	85.9	416
<i>Pleurotus Eryngii</i>	11.0	1.5	6.2	81.4	421
<i>Pleurotus Sajor-caju</i>	37.4	1.0	6.3	55.3	-
<i>Pleurotus Giganteus</i>	17.7	4.3	-	78.0	364
Dry powder formulations					
<i>Agaricus Blazei</i>	31.3	1.8	7.5	59.4	379
<i>Lentinus Edodes</i>	12.8	1.0	4.3	81.9	388

Sumber : *International journal of microbiology* (2015)

Dari serangkaian spesies jamur diatas jamur *Pleurotus Eryngii* atau *king oyster mushroom* adalah jamur dengan komposisi yang paling proporsional dibandingkan jamur-jamur yang lainnya. Penelitian ini akan mengembangkan alternatif pengganti daging dengan memanfaatkan peran jamur sebagai makanan pelengkap menjadi makanan utama yang dapat dinikmati. Memang akan sedikit sulit untuk mengganti daging, tetapi fungsi dan kebutuhan akan kandungan proteinnya masih dapat diganti oleh jamur. Bahkan jamur memiliki kandungan protein lebih tinggi daripada daging. Sekitar 100 gram jamur mengandung 3,1 gram protein (Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian, 2021). Dari sisi harga pun jamur tergolong lebih murah dari daging. Jamur mendapat rasa umami atau rasa gurih seperti daging, yang datang dari protein bernama *monosodium glutamat*, karenanya sesuatu yang berprotein tinggi seperti ikan dan daging cenderung gurih karena mengandung protein *monosodium glutamat* (Nazarudin, 2019).

Untuk lebih spesifiknya jamur yang akan dipakai untuk penelitian ini adalah jenis jamur *Pleurotus Eryngii* atau bisa disebut sebagai jamur *king oyster*. *King oyster* memiliki kandungan nutrisi yang baik seperti *zinc*, *seleminium*, senyawa *antioksidan*, serat yang tinggi, serta kandungan lemak jenuh yang rendah. Umumnya *king oyster* diolah menjadi makanan ringan atau *snack*. Berikut merupakan tabel kandungan nutrisi yang terdapat di dalam 100 gram jamur *king oyster*:

TABEL 3

Kandungan Nutrisi Dalam 100 Gram Sajian Jamur *Pleurotus Eryngii*

Nama	Jumlah	Satuan Unit
Total Kalori	180	kJ
Total Karbohidrat	6.5	g
Serat Makanan	2.3	g
Total Lemak	0.4	g
Lemak Jenuh	0.0	g
Protein	3.3	g
Vitamin A	48.0	IU
Vitamin C	0.0	mg
Vitamin E	0.0	mg
Thiamin	0.1	mg
Riboflavin	0.3	mg
Niacin	5.0	mg
Vitamin B6	0.1	mg
Folat	27.0	mcg
Vit B5 (Panthotenic Acid)	1.3	mg
Choline	48.7	mg
Betaine	12.1	mg
Kalsium	3.0	mg
Iron	1.3	mg
Magnesium	18.0	mg

Sumber: Tim Riset IDNmedis (2019)

Tabel 3

Kandungan Nutrisi Dalam 100 Gram Sajian Jamur *Pleurotus Eryngii*

(Lanjutan)

Nama	Jumlah	Satuan Unit
Fosfor	120	mg
Kalium	420	mg
Natrium	18.0	mg
Seng	0.2	mg
Selenium	2.6	mcg

Sumber: Tim Riset IDNmedis (2019)

Selain memiliki kandungan gizi yang optimal, tabel diatas menunjukkan bahwa jamur *Pleurotus Eryngii* memiliki kandungan protein dan serat yang bermanfaat bagi tubuh. Untuk itu, penulis akan lebih dalam meneliti tentang jamur *Pleurotus Eryngii* ini untuk dijadikan sebagai pengganti daging yang akan diolah kedalam kreasi makanan Indonesia berbahan dasar jamur.

Indonesia memiliki beragam cita rasa kuliner Nusantara yang khas, sebagai negara yang kaya akan rempah-rempah hal ini menjadikan peluang untuk menghasilkan masakan olahan dengan bahan dasar jamur *Pleurotus Eryngii* sebagai alternatif pengganti daging yang dapat memiliki rasa dan aroma yang khas. Rempah-rempah adalah spesies tanaman yang memiliki rasa dan aroma yang kuat serta berfungsi sebagai penambah rasa dan aroma pada makanan (Tempo, 2015). Dengan banyaknya varian makanan berupa makanan khas di setiap daerah, saus, dan hidangan-hidangan menarik lainnya memberikan sebuah tantangan terhadap penulis untuk bisa menciptakan varian rasa hidangan khas Indonesia ke dalam pengolahan jamur *Pleurotus Eryngii*. Dari sini secara tidak langsung penelitian ini akan sekaligus memperkenalkan

hidangan masakan khas Indonesia ke dalam lingkup dunia, sehingga diharapkan dapat menciptakan ketertarikan dalam budaya Indonesia dengan menambahkan opsi varian lain yang bisa memperkaya kreasi makanan di Indonesia. Dilansir dalam media international pada tahun 2017 silam, CNN dalam *World's 50 Best Foods* menobatkan salah satu masakan khas nusantara yaitu rendang sebagai peringkat satu makanan terenak di dunia, dan di peringkat kedua adalah nasi goreng, dan sate dari Indonesia pada urutan ke 14. Namun pada tahun 2020 CNN memperbaharui laman tersebut dimana hanya masakan Indonesia yaitu rendang satu-satunya masakan Indonesia yang menempati peringkat dunia makanan terenak di peringkat 11 (CNN, 2021). Melalui penelitian ini beberapa varian masakan Indonesia seperti rendang, sate, dan nasi goreng dirubah dengan bahan dasar utama jamur.

Dari uraian di atas, hal ini melandasi latar belakang penelitian pengolahan jamur *Pleurotus Eryngii* sebagai alternatif pengganti daging dalam tiga ikon masakan Indonesia. Jamur adalah bahan pangan yang dapat dijadikan sebagai pilihan alternatif untuk menggantikan peranan daging untuk memberikan perhatian yang lebih terhadap keberlangsungan lingkungan, jamur memiliki keunggulan dari segi rasa memiliki rasa umami yang khas, kandungan nutrisi yang baik, serta dapat dibudidayakan secara mandiri dan tidak memerlukan lahan yang luas. Dari sisi harga pun jamur tergolong lebih murah dari daging. Untuk harga jamur king oyster 200 gr/pack adalah Rp. 14.000. Dilansir dari situs Blibli.com pada tahun 2021 Kemudian untuk daging sapi harga berada di kisaran Rp. 140.000 – Rp. 150.000 per kg di bulan Mei 2021. Dilansir oleh Liputan6.com, Untuk daging ayam per ekor mencapai

40.000. Penerapan kontrol terhadap seleksi pada bahan makanan yang akan dikonsumsi sehari-hari dapat dilakukan dengan mengurangi ataupun menambahkan variasi terhadap opsi makanan yang akan dikonsumsi seperti mengganti produk olahan makanan berbahan dasar daging atau hewani dengan menggunakan alternatif makanan berbahan dasar jamur ataupun nabati yang bukan produk hewani. Dengan adanya penelitian ini diharapkan masyarakat mendapatkan alternatif sumber protein lain selain produk hewani.

B. Perumusan dan Batasan Masalah

1. Apakah jamur *Pleurotus Eryngii* dapat menjadi alternatif pengganti daging dalam pengaplikasiannya kedalam kreasi hidangan masakan Indonesia?
2. Apakah jamur *Pleurotus Eryngii* dapat menjadi olahan hidangan Indonesia yang menarik bagi masyarakat?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui bahwa jamur *Pleurotus Eryngii* dapat menjadi alternatif pengganti daging dalam pengaplikasiannya ke dalam kreasi ketiga ikon masakan Indonesia
2. Untuk mengetahui tingkat minat terhadap produk hidangan yang terbuat dari jamur dengan cita rasa Indonesia

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi akademisi

- a. Memperkaya informasi mengenai pengolahan bahan dasar jamur *Pleurotus Eryngii* sebagai pilihan alternatif pengganti daging dengan mengaplikasikannya ke dalam varian rasa hidangan khas nusantara.
- b. Menambah referensi ilmu mengenai manfaat dalam mengkonsumsi jamur *Pleurotus Eryngii* sebagai makanan utama.

2. Manfaat bagi masyarakat

- a. Memberikan informasi pada masyarakat mengenai pengolahan jamur *Pleurotus Eryngii* dapat dimanfaatkan sebagai pengganti daging dengan menggunakan teknik pengolahan yang benar.
- b. Memberikan opsi untuk mengkonsumsi jamur *Pleurotus Eryngii* kepada masyarakat yang memiliki harga murah dan sama manfaatnya dengan daging.
- c. Menambah informasi terkait pentingnya keberlangsungan lingkungan yang harus terus dijaga dan dilestarikan.
- d. Memberikan masukan dan juga ide memasak ke dalam komunitas global dengan lebih mementingkan lingkungan, sekaligus juga memperkenalkan budaya Indonesia melalui rasa makanan.

3. Praktisi

- a. Para praktisi yang bekerja dalam industri kuliner mulai memilih jamur sebagai bahan alternatif lain pengganti daging melihat dari banyaknya nutrisi yang terdapat pada jamur *Pleurotus Eryngii*
- b. Memberikan referensi baru menu masakan berbahan dasar jamur dengan eksekusi pada masakan Indonesia.

E. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dari penelitian ini terdiri atas lima bab yang saling berkaitan satu sama lainnya dengan tujuan untuk mempermudah dan penelaahan penelitian. Berikut penjelasan terhadap sistematika penulisan yang akan dilakukan:

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab pendahuluan berisikan tentang latar belakang, perumusan dan batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan juga sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab kedua yaitu tinjauan pustaka berisi tentang paparan teoritis, hasil penelitian sebelumnya, perumusan hipotesis, dan rerangka konseptual.

BAB III METODE PENELITIAN

Pada bab ini menjelaskan metode yang dilakukan pada penelitian ini yang berisikan gambaran umum obyek penelitian, rancangan penelitian, metode penentuan sampel, instrumen pengumpulan data, pengukuran variabel, serta metode analisis data.

BAB IV HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bagian ini menjelaskan hasil analisis penelitian yang telah dilakukan lalu juga pembahasan tentang hasil penelitian yang telah dilakukan.

BAB V SIMPULAN, SARAN, DAN RENCANA KEBERLANJUTAN PENELITIAN

Bagian ini berisikan kesimpulan dari penelitian, saran yang dihasilkan dari hasil penelitian dan rencana keberlanjutan setelah penelitian ini selesai dilaksanakan.