

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kebutuhan masyarakat terhadap makanan terus mengalami kenaikan dari waktu ke waktu. Makanan merupakan kebutuhan pokok utama yang dibutuhkan oleh manusia untuk melangsungkan atau bertahan dalam kehidupannya. Kebutuhan makan setiap manusia tentu memiliki perbedaan tergantung pada kebutuhan setiap individunya. Manusia mengenal dua jenis sumber makanan yaitu hewani dan nabati. Pada umumnya gizi yang diperlukan manusia seperti karbohidrat, protein, vitamin, mineral, lemak dan sebagainya terdapat pada dua sumber makanan tersebut. Namun tidak semua orang yang menjadikan hewani dan nabati menjadi sumber gizi mereka, seperti kaum vegetarian yang tidak mengonsumsi makanan hewani seperti daging, unggas dan ikan. Pengelolaan atau produksi makanan saat ini hadir dengan berbagai bentuk sehingga dapat mempermudah masyarakat untuk memenuhi kebutuhan pangan setiap individu, khususnya bagi masyarakat yang sering melakukan aktivitas di luar rumah, mereka cenderung membutuhkan makanan yang praktis dan mudah untuk disajikan.

Pola konsumsi masyarakat dalam mengonsumsi produk olahan siap santap mendorong peningkatan terhadap pengolahan bahan pangan, sehingga produk olahan siap santap dapat dijadikan kesempatan untuk meningkatkan nilai guna dan daya simpan makanan. Salah satu produk olahan siap santap yang cukup digemari oleh masyarakat Indonesia secara luas adalah Dendeng. Dendeng merupakan salah bentuk pengolahan daging yang diolah dari olahan hewani, seperti daging sapi, daging kambing, daging ayam dan ikan. Dendeng sebagai produk makanan yang cukup digemari oleh segala usia, dari anak-anak, remaja, dewasa sampai orang tua. Dendeng yang berasal dari olahan hewani ini memiliki harga jual yang cukup mahal di pasaran. Selain itu, keberadaan dendeng hewani tidak dapat dinikmati oleh seluruh masyarakat, seperti masyarakat vegetarian atau masyarakat yang tidak mengonsumsi makanan yang berasal dari hewani.

Salah satu alternatif agar dendeng dapat dikonsumsi oleh konsumen secara lebih luas yaitu dengan mensubstitusi produk hewani dengan produk nabati. Hal ini juga bertujuan untuk mengurangi biaya produksi sehingga keberadaan dendeng dapat dinikmati oleh seluruh kalangan masyarakat. Produk berbahan dasar nabati adalah produk pangan yang berasal dari tanaman dapat berupa akar, batang, daun, bunga, buah dan biji-bijian atau beberapa bagian lain dari tanaman, bahkan dari bagian keseluruhannya. Salah satu bahan dasar nabati yang belum banyak yang tau oleh masyarakat Indonesia adalah jamur. Jamur tiram adalah salah jenis jamur yang banyak sekali manfaatnya Jamur ini mengandung banyak zat yang penting bagi tubuh, di antaranya serat, beta glucan, vitamin B, mineral, kalium, dan beberapa jenis karbohidrat. Jamur ini baik dikonsumsi karena bebas lemak, rendah kalori, dan bebas kolesterol.

Menurut Noya (2018), ada beberapa manfaat yang dapat dihasilkan dari mengkonsumsi jamur tiram yaitu menangkal radikal bebas, menjaga kesehatan jantung, menjaga kesehatan tulang dan saraf, mencegah kanker, mencegah diabetes dan mengatasi infeksi saluran pernapasan (Setiaji, 2018: Mengulik Manfaat Jamur Tiram dari Segi Kesehatan). Walaupun makanan tersebut terkenal dengan cita rasanya yang enak, tetapi memiliki jangka waktu penyimpanan hanya satu hingga dua hari. Salah satu bentuk pengembangan yang dapat dilakukan agar keberadaan masakan jamur tiram memiliki rasa yang berbeda dari masakan biasanya adalah dengan mengolahnya menjadi olahan Dendeng. Selain praktis untuk disajikan, Dendeng yang berasal dari Jamur Tiram ini juga mengandung gizi yang cukup baik bagi tubuh. Berdasarkan hasil pengamatan dan observasi, peluang pembuatan dendeng jamur tiram ini sebagai salah satu bahan nabati dapat memiliki peluang yang cukup besar di kalangan masyarakat nantinya. Keberadaan produk jamur tiram sebagai bahan nabati yang dapat diolah menjadi dendeng dan memiliki tekstur yang sangat mirip dengan olahan dendeng sapi masih belum diketahui oleh masyarakat secara luas. Hal ini dapat dijadikan peluang bagi masyarakat yang ingin mengkonsumsi olahan dendeng tetapi menggunakan produk nabati yang aman dan sehat, serta bergizi.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah dendeng berbahan jamur tiram layak untuk dikonsumsi menurut seorang panelis ahli?
2. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap dendeng berbahan jamur tiram?

C. Tinjauan Penelitian

1. Untuk mengetahui kandungan gizi yang terdapat pada jamur tiram itu memiliki kandungan gizi yang sama dengan daging.
2. Untuk mengetahui bahwa jamur tiram memang bisa sebagai bahan pengganti utama untuk membuat dendeng.

D. Manfaat Penelitian

1. Untuk mengetahui kandungan gizi yang terdapat pada jamur tiram itu memiliki kandungan gizi yang sama dengan daging.
2. Untuk mengetahui bahwa jamur tiram memang bisa sebagai bahan pengganti untuk membuat dendeng.

E. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam tugas akhir ini, disusun sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Merupakan bab yang memberi penjelasan latar belakang masalah, permasalahan, pembatasan masalah, tujuan dan manfaat penelitian yang diharapkan beserta sistematika penulisan penelitian.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Merupakan bab yang menjelaskan paparan teoritis dan pengertian yang berkaitan atau berhubungan dengan abon gori serta referensi yang mendukung beserta penelitian terdahulu.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini berisi gambaran umum objek penelitian, rancangan penelitian, metode penentuan sampel, instrumen pengumpulan data, pengukuran variabel, metode analisis data.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi hasil penelitian yang terdiri dari proses pembuatan, hasil percobaan dan hasil uji organoleptik. Pada bab ini juga diuraikan pembahasan dari hasil yang penelitian yang ditemukan.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini mengemukakan kesimpulan yang diperoleh dari hasil penelitian yang telah dibahas dalam bab sebelumnya. Bab ini juga mengemukakan saran-saran yang dipandang perlu berdasarkan simpulan yang telah dikemukakan.

