

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

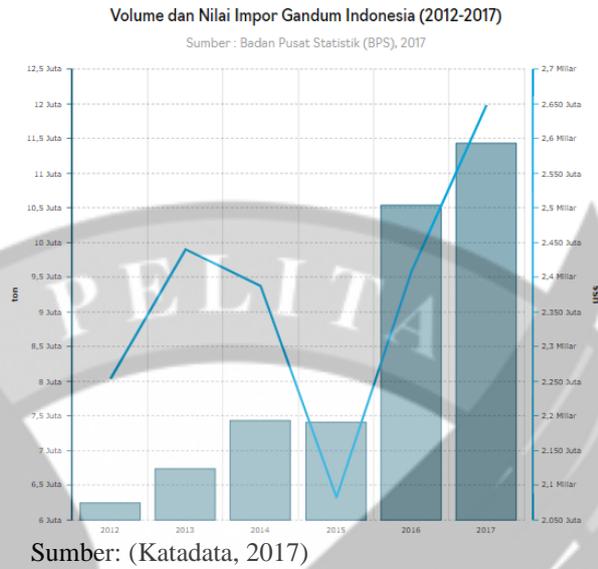
### **A. Latar Belakang**

Kebutuhan pangan setiap masyarakat di Indonesia selalu berubah dari waktu ke waktu. Pangan merupakan kebutuhan pokok utama yang dibutuhkan suatu masyarakat untuk bertahan hidup. Oleh karena itu, kebutuhan makanan pokok setiap orang tentu akan berbeda-beda. Bagi orang-orang yang berada di luar, seringkali membutuhkan makanan yang praktis dan mudah disajikan. Pola konsumsi masyarakat yang mengonsumsi produk olahan yang sehat dan mudah disajikan telah mendorong inovasi dalam makanan olahan.

Salah satu produk olahan yang cocok untuk segala usia adalah mie. Mie merupakan salah satu bentuk tepung terigu berprotein yang lebih praktis dibentuk dengan cara dipukul-pukul atau menggunakan mesin mie. Bahan baku utama dalam mengolah mie adalah tepung terigu, menjadikan produsen mie mengimpor tepung terigu dari tahun ke tahun semakin meningkat. Hal tersebut disebabkan karena gandum sebagai bahan pembuat terigu tidak mampu tumbuh di wilayah Indonesia yang beriklim tropis (Utomo & Yulifianti, 2011). Kini, tepung terigu menjadi primadona yang mengalahkan sumber daya lokal di Indonesia yang menjadikan produsen industri tepung terigu sangat bergantung pada gandum impor tersebut.

## GAMBAR 1

### Data Impor Gandum Indonesia



Melalui data diatas, permintaan impor gandum terhadap Indonesia yang dijadikan sebagai bahan baku tepung terigu semakin meningkat dari tahun 2012 – 2017 di Indonesia hingga mencapai 11,48 juta ton(Katadata, 2017). Yang berarti pertahunnya bisa 1,91 Juta ton total tepung terigu yang di impor. Padahal pertanian di Indonesia memiliki hasil kekayaan pangan yang berlimpah dan dapat digunakan untuk mengurangi konsumsi terhadap penggunaan tepung terigu seperti data diatas, juga memajukan komoditas lokal dan menghemat devisa negara. Kombinasi dan mencampurkan tepung jamur tiram merupakan salah satu bentuk inovasi sebagai usaha untuk mengurangi ketergantungan terigu seperti penambahan dari jamur tiram yang kemudian diolah menjadi tepung jamur tiram.

Jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan jenis jamur yang lainnya sangat berbeda melainkan jamur tiram ini mempunyai ciri khas yang unik dimana jamur tiram banyak di jual di pasaran juga jamur ini mengandung banyak sekali

manfaat bagi tubuh diantaranya beta glucan, serat, vitamin B, mineral, kalium , dan beberapa jenis karbohidrat yang dibutuhkan. Juga, jamur ini baik dikonsumsi karena bebas lemak, rendah akan kalori, dan juga bebas kolestrol. Jamur Tiram merupakan bahan lokal yang dapat dimanfaatkan sebagai penambah baik kombinasi maupun sebagai pencampuran pada bahan baku seperti tepung terigu. Jamur tiram mempunyai kandungan gizi yang tinggi protein, zat besi, dan serat, tetapi rendah karbohidrat, lemak dan kalori (Putri, 2021a). Menurut (Setiaji 2021) terdapat 6 manfaat sehat jamur tiram yaitu meningkatkan daya tahan tubuh, menurunkan kolestrol, membantu kesehatan jantung, sumber vitamin B3, kaya antioksidan, meningkatkan kolagen. Oleh sebab itu, upaya yang dilakukan untuk merubah kandungan gizi pada mie basah dengan salah satu cara yakni mencampurkan tepung terigu dengan bahan-bahan olahan lokal yaitu jamur tiram yang ketersediaannya melimpah di wilayah Indonesia lalu diolah menjadi tepung.

Mencampurkan tepung jamur tiram terhadap tepung terigu protein tinggi mi basah, karena dari yang dilihat tepung protein tinggi mengandung gluten sedangkan tepung jamur tiram tidak sehingga kedua tepung tersebut dapat dikatakan saling melengkapi yang satu agar pembuatan mie sempurna dan tepung jamur tiram mengandung kaya akan zat yang penting bagi tubuh. Dengan adanya pencampuran bahan pangan lokal yang potensial pada pembuatan mie tentunya diharapkan akan meningkatkan cita rasa, aroma, tekstur, dan warna mie serta meningkatkan daya terima dikalangan masyarakat dibandingkan dengan mie pada umumnya. Pada penelitian ini kami memilih dua varian untuk percobaan dari segi rasa, tekstur, warna, dan aroma yaitu mie ayam kecap yang

proses memasaknya hanya di rebus dan mie tumis pedas menggunakan proses pemasakan dua kali yaitu di rebus lalu di goreng.

## **B. Rumusan Masalah**

Dalam melakukan penelitian ini terdapat keterbatasan waktu maka dengan demikian penelitian dibatasi dengan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh penggunaan tepung jamur tiram terhadap rasa, tekstur, aroma, dan warna pada mie basah?
2. Bagaimana hasil dari pencampuran pengolahan tepung jamur tiram dan tepung terigu menjadi mie basah?
3. Apakah kombinasi tepung jamur tiram terhadap tepung terigu protein tinggi yang merupakan komoditas pangan lokal untuk produk olahan mi dapat di terima oleh panelis?

## **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian yang dicapai berdasarkan rumusan masalah adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui rasa, tekstur, warna, dan aroma pada mie basah dengan menggunakan tepung jamur tiram.
2. Untuk mengetahui tepung terigu dapat dicampurkan atau tidak menggunakan tepung jamur tiram dalam pembuatan mie basah.
3. Menambah variasi produk yang terbuat dari bahan dasar jamur tiram

## **D. Manfaat Penelitian**

Manfaat yang didapatkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini dapat dijadikan contoh bahwa tepung jamur tiram tidak mengandung gluten sehingga pada proses pembuatan mie harus menggunakan tepung terigu untuk membantu proses pembentukan adonan.
2. Untuk mengetahui pengolahan dengan tepung jamur tiram dapat menambah variasi pada mie. Lalu, memberikan alternatif dibidang kuliner di Indonesia terutama bagi pecinta kuliner mie dapat dijadikan suatu ide bisnis dengan bahan dasar jamur tiram yang menguntungkan.

#### **E. Sistematika Penulisan**

Penyusunan sistematika penulisan penelitian ini disusun sebagai berikut:

##### **BAB I PENDAHULUAN**

Bab ini menjelaskan latar belakang, rumusan masalah, tujuan, dan manfaat beserta sistematika penulisan penelitian.

##### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Bab ini menjelaskan paparan teoritis, dan pengertian yang berkaitan atau berhubungan dengan tepung jamur tiram, serta referensi yang mendukung penelitian terdahulu

##### **BAB III METODE PENELITIAN**

Bab ini berisi gambaran umum objek penelitian, rancangan penelitian, metode penentuan sample, metode pengumpulan data, pengukuran variabel, metode, dan Teknik analisis data.

##### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

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

## BAB V SIMPULAN DAN SARAN

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

