

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di era sekarang ini, masakan makanan sangat berkembang pesat, termasuk di Indonesia. Makanan harus berbeda dalam penampilan, variasi rasa, dan tekstur yang diperhatikan. Oleh karena itu, makanan yang biasa dijumpai di Indonesia adalah berbagai jenis mie. Makanan pokok asal China ini sudah mulai digandrungi oleh masyarakat dari berbagai lapisan masyarakat di Indonesia. Karena mie itu sederhana, bergizi, dan mudah dibuat, orang Indonesia suka makan mie sebagai makanan pokok. Dengan demikian, inovasi dalam hidangan pasta terus berkembang untuk beradaptasi dengan permintaan pasar akan rasa yang tepat.

Menurut (Sutomo, 2014) terdapat 9 jenis Mie Suun (*cellophane noodle*), Mie Telur, Mie Hongkong (*Hokkien Noodles*), Ramen, Kwetiau (*Rice Stick Noodle*), *Samen Noodles*, *Soba Noodles*, Bihun (*Rice Vermicelli*), dan Mie Shoa. Selain 9 jenis mie di atas terdapat jenis mie yang populer di Indonesia yaitu Mie Basah, Mie Basah mentah merupakan salah satu mie yang olahan mie telur dimana menggunakan tepung terigu protein tinggi dan telur pada proses pembuatan adonannya (Neritika, 2018).

Namun, tepung jamur tiram dapat ditambahkan ke mie basah di Indonesia saat ini dengan mengolah sumber makanan pokok. Tepung jamur tiram terbuat dari jamur tiram yang dijemur pada sinar matahari. Proses dijemur bertujuan untuk mengeringkan jamur tiram.

Berdasarkan data Kementerian Kesehatan tahun 2019 jamur tiram kaya akan nutrisi yang penting bagi tubuh karena terdapat kandungan antioksidan yang bisa membantu menangkal radikal bebas, manfaat dari beta glucan yang terdapat pada jamur tiram berperan penting dalam mengendalikan kadar kolesterol di dalam darah sekaligus mengandung kalium yang berfungsi menjaga fungsi jantung, otot, dan saraf, lalu pada jamur tiram mengandung tembaga yang diyakini bisa membantu menjaga kesehatan tulang. Jamur tiram juga mempunyai efek anti alergi tetapi masih butuh pembuktian lebih lanjut untuk memastikan kebenarannya (Leun Noya, 2018)

Dari kutipan di atas, hal tersebut melandasi latar belakang penelitian Tepung jamur tiram untuk penambahan untuk produksi mie kuning basah dimana tepung jamur tiram akan menambah pemanfaatan pada kandungan di mie dari segi kesehatan dan variasi mie baru, sehingga membuat pengalaman dalam makan bertambah dengan suatu produk baru yang dibuat dengan bahan yang mudah didapat dan dibuat. Oleh karena itu, melalui penelitian ini diharapkan masyarakat dapat memperoleh alternatif sumber karbohidrat selain beras dan gandum, mengoptimalkan produksi pangan lokal, dan meningkatkan nilai jual produk jamur tiram.

B. Tujuan Yang Dicapai

Tujuan dari pelaksanaan seminar, sebagai berikut:

1. Memberitahu hasil penelitian dan isi penelitian mengenai Mie kuning basah menggunakan tepung jamur tiram.
2. Kekurangan dari hasil penelitian dapat diketahui dengan adanya kritik dan saran yang disampaikan oleh reviewer untuk revisi penelitian.

C. Manfaat

Penelitian ini dapat menyampaikan informasi tentang penelitian tentang tepung jamur tiram, dan dapat digunakan sebagai contoh referensi untuk penelitian berikutnya yang melakukan penelitian tentang tepung jamur tiram. Seminar ini diharapkan bisa memberikan lebih banyak ide untuk para pelaku usaha untuk meningkatkan dan mengembangkan produk mie jamur tiram.

D. Deskripsi Penelitian

Produk yang dihasilkan adalah penelitian dengan judul “Penelitian Produk Mie Berbahan Dasar Tepung Jamur Tiram”. Dalam penelitian ini, kami menambahkan hingga 30% bahan bubuk jamur tiram dalam pembuatan mie kuning basah. Produk kami, Mie Jamur Tiram, dapat diterima oleh masyarakat dengan melakukan uji hedonik, di antaranya ada uji karakteristik dan uji kualitas karakteristik, dan kami menggunakan panelis sebagai kriteria penilaian kualitas produk kami.