

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Penyedap rasa (*flavoring*) merupakan bahan tambahan (zat aditif) yang diberikan pada makanan sehingga menambah cita rasa untuk meningkatkan selera makan. Makanan yang tidak menggunakan penyedap dinilai memiliki kekurangan dalam hal rasa dan kepuasan. Oleh karena itu, banyak digunakan penyedap sintesis yang beredar di pasaran. Penyedap rasa (*flavoring*) sintesis salah satu contohnya adalah MSG. Menurut penelitian (Aziem, dkk., 2018) bahwa monosodium glutamat adalah tambahan pada makanan yang banyak digunakan untuk meningkatkan cita rasa, bahwa efek dari pemberian MSG pada makanan dapat meningkatkan intensitas umami. Level umami optimal MSG untuk tambahan pada makanan berdasarkan rekomendasi ECR (*Economic Convension Ratio*) adalah 0,5%. Penggunaan MSG pada makanan yang akan dikonsumsi lebih dari 0,2 – 0,8% dapat merusak rasa makanan. Penggunaan MSG dalam jangka panjang dengan jumlah yang banyak yaitu penggunaan maksimal menurut WHO adalah 3 gr/hari dapat menyebabkan masalah kesehatan bagi tubuh.

Pada tahun 1959 – 1970, *Food and Drug Administration* (FDA) mengelompokkan monosodium glutamat (MSG) sebagai “*generally recognized as safe*” (GRAS) dengan batas penggunaan MSG yang diduga memiliki afiliasi terhadap munculnya “*Chinese Restaurant Syndrome*” seperti sakit kepala, palpitasi, mual dan muntah. Kondisi ini dipertegas berdasarkan hasil laporan dari *Federation of American Societies of Experimental Biology* (FASEB) pada tahun 1995 menyatakan bahwa konsumsi MSG secara jelas mampu menyebabkan *MSG complex syndrome* dan *asthma* bagi sekelompok orang yang memiliki sensitifitas tinggi terhadap MSG (Ardyanto, 2004).

Penyedap rasa sebaiknya dihasilkan oleh bumbu-bumbu masak berbahan dasar alami karena cita rasa gurih juga dapat diperoleh melalui hidrolisis protein hewani maupun nabati sehingga perlu alternatif lain pengganti penyedap rasa buatan yang dikembangkan agar dapat mengurangi dampak resiko yang ditimbulkan. Bahan

alami dari tumbuhan yang dapat digunakan sebagai bahan penyedap rasa alami diantaranya berbagai jenis jamur, hal tersebut dikarenakan memiliki kandungan asam glutamat dan protein yang cukup. Pada penyedap rasa alami jamur telah ditambahkan rempah-rempah seperti bawang putih, bawang merah dan lada putih (Widyastuti, Tjokrokusumo & Giarni, 2015). Jamur merupakan sumber rempah-rempah umami atau penambahan umami dan dihidrolisis menjadi peptide umami.

Jamur kancing (*Agaricus Bisporus*) adalah salah satu jamur paling populer yang diambil dari alam dan budidaya komersial. Jamur kancing sering dikenal dengan jamur kompos atau *champignon* merupakan jamur pangan yang berbentuk hampir bulat seperti kancing yang paling banyak dibudidayakan. Kandungan gizi jamur kancing diantaranya protein yang cukup tinggi, kadar serat yang tinggi pula. Jamur kancing dapat dimanfaatkan sebagai bahan penyedap rasa alami karena memiliki kandungan protein yang tinggi. Setiap 100 gram terdiri dari :

- 3,0 g Protein
- 0,34 g Lemak
- 3,26 g Karbohidrat
- 2,2 g Serat
- 0,356 Kalium
- 4 mg Vitamin C
- Zat besi 1,7 mg
- Vitamin B6 0,1 mg

Menurut Jagat (2017) kandungan serat pada jamur kancing dapat berpengaruh terhadap tekstur dari penyedap rasa alami karena serat merupakan selulosa dinding tanaman yang memiliki struktur keras. *Agaricus bisporus* memiliki banyak fungsi yaitu seperti antioksidan, anti bakteri, anti inflamasi, anti tumor dan sistem pertahanan tubuh. Sumber elemen yang bagus seperti natrium, potasium dan fosfor dikonjugasikan dengan asam linoieat dan antioksidan (Suhaenah & Nuryanti, 2017).

Menurut Parwati (2019) melakukan penelitian uji protein dan organoleptik pada jamur kancing dan ikan tongkol dengan variasi suhu pengeringan, hasil penelitian yang didapatkan menunjukkan bahwa kadar protein tertinggi terdapat pada perlakuan 25 gr jamur kancing dan 75 gr ikan tongkol dengan suhu pengeringan 40°C (A1T1). Hasil uji

organoleptik terbaik terdapat pada perlakuan 75 gr jamur kancing dan 25 gr ikan tongkol dengan suhu pengeringan 40°C (A3T1) dengan warna kuning kecoklatan, rasa gurih, aroma sedap, tekstur lembut dan disukai oleh panelis.

Suhu pengeringan merupakan salah satu faktor yang sangat berpengaruh terhadap kualitas penyedap rasa alami. Mengeringkan suatu bahan bermanfaat untuk memperpanjang daya awet dari suatu produk sehingga mikroba tidak dapat tumbuh (Airlangga, Suryaningsih & Rahmawan, 2016). Perbedaan metode pengeringan dengan suhu 40°C dan 50°C berpengaruh nyata terhadap penurunan kadar air, tekstur, perubahan warna dan kandungan kimia yang dihasilkan (Fauzy, Surti & Romadhon, 2016). Permasalahan yang dihadapi dalam pembuatan penyedap rasa alami ini adalah jamur kancing dengan variasi suhu pengeringan. Berdasarkan uraian tersebut maka penulis akan melakukan penelitian tentang Pembuatan Penyedap Rasa Alami dari Jamur Kancing (*Agaricus Bisporus*) dengan Variasi Suhu Pengeringan.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Menentukan suhu pengeringan yang paling baik untuk memperoleh kualitas penyedap rasa alami yang sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) No. 01-4273-1996.
2. Menentukan suhu pengeringan yang paling baik dalam melakukan uji organoleptik oleh 25 panelis.

## **1.3 Manfaat Penelitian**

1. Bagi Peneliti dan IPTEK
  - a. Dapat menambah wawasan mengenai penggunaan jamur kancing sebagai bahan penyedap rasa.
  - b. Dapat memperoleh ilmu pengetahuan mengenai cara pembuatan penyedap rasa yang sehat dari jamur kancing dengan variasi suhu pengeringan.
2. Bagi Instansi

Dapat dijadikan sebagai acuan dalam penelitian yang serupa dan dapat menjadi referensi mengenai pembuatan penyedap rasa alami dari jamur kancing dengan variasi suhu pengeringan.

### 3. Bagi Masyarakat

Dapat menjadi acuan untuk mengurangi penggunaan MSG pada kehidupan sehari-hari.

#### **1.4 Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, masalah yang dibahas dalam penelitian ini adalah pada suhu berapakah yang dapat menghasilkan penyedap rasa alami pada jamur kancing yang memenuhi syarat mutu Standar Nasional Indonesia (SNI).