

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur yang banyak disukai oleh masyarakat dan memiliki kandungan nutrisi yang tinggi. Selain itu, jenis jamur ini mengandung protein, lemak, fosfor, thiamin dan riboflavin yang lebih tinggi dibandingkan jenis jamur lainnya. Jamur tiram putih juga mengandung 18 jenis asam amino yang dibutuhkan oleh tubuh manusia dan tidak mengandung kolesterol, antara lain adalah alanin, arginin, asam aspartat, sistein, asam glutamat, glutamin, glisin, histidin, isoleusin, lisin, methionin, fenilalanini, prolin, serin, treonin, triptofan, tirosin dan valin (Widodo, 2007).

Jamur tiram putih sebagai bahan pelengkap dan pengolahan jamur juga bisa dimanfaatkan sebagai bahan pelengkap kosmetik, bahan pangan seperti keripik jamur dan pepes jamur. Keanekaragaman makanan yang lain, daging merupakan salah satu bahan makanan yang banyak digunakan untuk menganeekaragaman makanan, karena daging banyak mengandung zat gizi dan daging juga dapat diolah menjadi berbagai macam masakan salah satunya pembuatan bakso dan nuggets. Bakso dan nuggets adalah salah satu bentuk olahan daging yang sangat berpotensi di pasaran Indonesia (Risna, 2009).

Untuk membuat bakso dan nuggets tidak hanya menggunakan bahan hewani saja melainkan juga dapat menggunakan bahan nabati, yaitu jamur tiram. Hal ini dikarenakan jamur tiram juga memiliki kandungan protein yang tinggi yaitu 10,5% - 30,4% (Risna, 2009).

Penganekaragaman pangan merupakan salah satu cara memperbaiki status gizi masyarakat. Usaha penganekaragaman pangan dapat dilakukan dengan

mencari bahan yang baru atau bahan pangan yang sudah ada dikembangkan menjadi bahan pangan yang beranekaragam dengan harga yang relatif terjangkau (Karsin, 2000).

Jamur ini telah banyak diteliti oleh para ilmuwan dan telah banyak mendapat pengakuan tentang manfaatnya, antara lain yaitu dapat menghentikan pendarahan dan mempercepat pengeringan luka pada permukaan tubuh, mencegah penyakit diabetes mellitus dan penyempitan pembuluh darah, menurunkan kolesterol darah, menambah vitalitas dan daya tahan tubuh, serta mencegah penyakit tumor atau kanker, kelenjar gondok dan influenza, sekaligus memperlancar buang air besar (Djariyah dan Djariyah, 2001).

Dari uraian di atas perlu dilakukan penelitian tentang bagaimana pengaruh olahan beberapa produk makanan seperti bakso, nuggets dan jamur krispi terhadap kandungan gizi jamur tiram terutama kadar proteinnya.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana pengaruh olahan berbagai produk makanan terhadap kadar protein pada jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*)”.

Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh olahan terhadap kandungan protein pada produk makanan jamur tiram putih dengan menggunakan uji ANAVA (Analisa Variasi) serta menentukan olahan terbaik dengan menggunakan uji BNT (Beda Nyata).