

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu kebutuhan pokok yang dibutuhkan tubuh setiap hari dalam jumlah tertentu sebagai sumber energi dan zat-zat gizi. Kekurangan atau kelebihan dalam jangka waktu lama akan berakibat buruk terhadap kesehatan. Kebutuhan akan energi dan zat-zat gizi bergantung pada berbagai faktor, seperti umur, jenis kelamin, berat badan, iklim dan aktivitas fisik (Almatsier 2004).

Diversifikasi atau penganekaragaman konsumsi pangan pada dasarnya merupakan upaya perubahan perilaku manusia dalam memilih pangan untuk dikonsumsi. Selain dari faktor pengetahuan dan faktor ekonomi, hal ini banyak dipengaruhi oleh ketersediaan pangan di pasar atau tempat-tempat makan dalam bentuk yang mudah diolah, mempunyai daya simpan, bersih, dan aman serta memenuhi cita rasa (inderawi) dalam hal kemasan, bentuk, rupa, rasa, tekstur, dan suhu (Almatsier 2004).

Buah kurma (*Phoenix dactylifera*) memiliki rasa manis yang khas dan memiliki banyak manfaat. Konsumsi rata-rata kurma di beberapa negara yaitu 150 sampai 185 kg per kapita per tahun (Rostita 2009). Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS), Indonesia mengimpor buah kurma sebanyak 11,5 juta kg pada tahun 2005, pada tahun 2006 meningkat menjadi 13,3 juta kg.

Buah kurma sangat baik dikonsumsi segala umur, mulai dari anak-anak hingga orang lanjut usia. Kandungan zat gizi dalam 100 gr buah kurma adalah 277 kkal, 74,97 gr karbohidrat, 1,81 gr protein, 15 mcg Asam Folat, 149 IU vitamin A, 64 mg Kalsium, 667 mg Kalium (*USDA 2001*). Buah kurma mengandung serat pangan dan tinggi kalium. Konsumsi ekstra kalium dapat menjaga dinding arteri tetap elastis dan berfungsi normal sehingga pembuluh darah tidak mudah rusak akibat tekanan darah (Fitriani 2010).

Bahan *nutraceutical* dapat berasal dari sereal, sayuran dan juga jamur. Jamur juga bisa dijadikan bahan baku produk *nutraceutical* yaitu bahan yang dapat dikonsumsi sebagai makanan atau minuman yang digunakan untuk peningkatan kesehatan termasuk pencegahan dan pengobatan penyakit. Bagi manusia, jamur dapat mendatangkan keuntungan atau manfaat karena beberapa jenis tumbuhan itu dapat digunakan sebagai bahan makanan atau dijadikan bahan obat tradisional seperti jamu maupun obat modern.

Jamur shiitake (*Lentinula edodes*) adalah jamur pangan yang biasa dikonsumsi karena berkhasiat sebagai obat. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik pada tahun 2004 produksi jamur shiitake di Indonesia 0,303 ribu ton. Tahun 2005 meningkat menjadi 0,391 ribu ton. Tahun 2006 produksi jamur shiitake menurun menjadi 0,305 ribu ton.

Jamur shiitake selain mengandung zat gizi yang lengkap juga meningkatkan produksi *T-cell* serta antiviral yang membantu tubuh melawan berbagai macam kanker dan bakteri (Minanto 2001). Jamur

shiitake memiliki kandungan senyawa lentisin atau lentinan yang dapat meningkatkan daya tahan tubuh yang merangsang sel-sel penting dalam sistem pertahanan tubuh.

Makanan yang akan dimodifikasi sebaiknya dalam pengolahannya tidak digoreng atau dibakar, salah satunya adalah pepes. Pepes adalah hidangan atau masakan berupa campuran bahan dan bumbu yang dibungkus daun pisang bentuk panjang lalu dikukus dan atau dibakar atau dipanggang (Anonim 2009). Pepes dibungkus dengan daun pisang akan memberikan aroma yang khas. Keuntungan pepes adalah proses pemasakan kukus sehingga nilai gizi yang terkandung dalam bahan makanan tidak hilang atau rusak. Makanan yang diolah dengan menggoreng atau membakar akan menimbulkan zat akrilamid yang bersifat racun bagi tubuh. Zat akrilamid dapat terbentuk pada suhu pemanasan diatas 120°C (www.who.int/foodsafety.com).

B. Identifikasi Masalah

Pada umumnya pepes yang ada dipasaran adalah pepes dengan menggunakan bahan dasar ikan, tahu, udang. Dalam penelitian ini, dilakukan modifikasi pepes dengan menggunakan jamur shiitake. Namun, jamur shiitake memiliki aroma langu sehingga ditambahkan buah kurma yang memiliki cita rasa khas dan diharapkan mampu menghasilkan pepes yang memiliki cita rasa yang dapat diterima oleh masyarakat.

C. Pembatasan Masalah

Penelitian dilakukan untuk mengetahui mutu organoleptik dan daya terima pepes jamur shiitake kurma dengan penambahan buah kurma dengan konsentrasi yang berbeda.

D. Perumusan Masalah

Apakah ada pengaruh penambahan buah kurma terhadap mutu organoleptik dan daya terimapepes jamur shiitake kurma?

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum :

Mengetahui pengaruh penambahan buah kurma terhadap mutu organoleptik dan daya terimapepes jamur shiitake kurma.

2. Tujuan Khusus :

- a. Mengidentifikasi pengaruh penambahan buah kurma terhadap rasa pepes jamur shiitake kurma.
- b. Mengidentifikasi pengaruh penambahan buah kurma terhadap warna pepes jamur shiitake kurma.
- c. Mengidentifikasi pengaruh penambahan buah kurma terhadap aroma pepes jamur shiitake kurma.
- d. Mengidentifikasi pengaruh penambahan buah kurma terhadap tekstur pepes jamur shiitake kurma.
- e. Menganalisa pengaruh penambahan buah kurma terhadap daya terimawarna pepes jamur shiitake kurma.

- f. Menganalisa pengaruh penambahan buah kurma terhadap daya terimarasa pepes jamur shiitake kurma.
- g. Menganalisa pengaruh penambahan buah kurma terhadap daya terimaaroma pepes jamur shiitake kurma.
- h. Menganalisa pengaruh penambahan buah kurma terhadap daya terimatekstur pepes jamur shiitake kurma.
- i. Menganalisa pengaruh penambahan buah kurma terhadap daya terimakeseluruhan produk pepes jamur shiitake kurma.
- j. Mengetahui nilai kandungan kimia produk pepes jamur shiitake kurma dengan pengujian laboratorium.

F. Manfaat Penelitian

Sebagai upaya meningkatkan penganekaragaman dalam mengkonsumsi buah kurma dan jamur shiitake dalam bentuk yang lebih menarik dan berbeda dengan produk–produk yang sudah ada.