

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Daging analog merupakan produk daging yang dibuat dengan bahan dasar protein nabati yang dibuat mirip dengan daging asli. Daging analog memiliki nilai gizi yang tidak kalah baik dengan daging asli, daging analog juga memiliki daya tahan simpan yang lama, serta memiliki harga yang lebih terjangkau dibandingkan dengan daging asli, daging analog juga dapat dibuat tidak mengandung lemak hewani atau kolesterol sehingga baik untuk kesehatan. Untuk teksturnya dapat dirasakan sebagaimana butiran atau serabut daging asli, kekerasan dan keempukannya sendiri dapat disesuaikan menurut kesukaan konsumen dengan cara mengatur penambahan air sehingga dapat menyerap sari daging (Rahayu, 2017).

Daging analog biasanya dikonsumsi oleh vegetarian, namun tidak menutup kemungkinan yang bukan vegetarian juga dapat mengonsumsi daging analog. Vegetarian merupakan sebutan bagi orang yang hanya mengonsumsi produk nabati dan menghindari konsumsi protein hewani. Vegetarian hanya mengonsumsi makanan dari tumbuh-tumbuhan seperti sayuran, biji-bijian, kacang-kacangan, dan buah-buahan (Rahayu, 2017). Menurut Susianto, 2015 vegetarian adalah orang yang mengonsumsi produk nabati, dengan atau tanpa susu dan telur, juga menghindari konsumsi daging, unggas dan hewan laut.

Berdasarkan data yang didapat dari *Indonesia Vegetarian Society (IVS)*, jumlah komunitas vegetarian yang telah terdaftar di Indonesia pada tahun 1998

adalah sekitar 5000 orang, pada tahun 2007 mengalami peningkatan sekitar 60.000 orang, dan pada tahun 2010 telah mencapai 500.000 orang. Untuk jumlah anggota komunitas IVS di wilayah DKI Jakarta pada tahun 2016 sampai tahun 2017 tercatat sebesar ± 12.000 orang (Sukmawati et al., 2021). Untuk kota Medan jumlah anggota IVS pada tahun 2013 sebanyak ± 2000 orang (Lestrina et al., 2017). Dilihat dari data vegetarian yang semakin meningkat dan semakin berkembangnya pengetahuan sehingga terciptalah daging tiruan atau biasa disebut dengan daging analog.

Daging analog biasanya dibuat menggunakan produk nabati seperti kacang-kacangan karena memiliki kandungan protein yang tinggi. Pembuatan daging analog biasanya menggunakan protein dari kacang-kacangan dan serelia. Pada penelitian ini daging analog dibuat menggunakan jamur tiram dengan penambahan air sikkam (*Bischofia javanica Blume*), dengan penambahan air sikkam (*Bischofia javanica Blume*).

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan jenis jamur kayu yang dapat dikonsumsi. Jamur tiram termasuk jenis jamur kayu yang memiliki kandungan nutrisi lebih tinggi dibanding dengan jenis jamur kayu lainnya. Jamur tiram juga memiliki sifat yang dapat menetralkan racun dan zat-zat radio aktif dalam tanah. Selain itu jamur tiram juga memiliki manfaat bagi kesehatan yaitu dapat menghentikan pendarahan, mempercepat pengeringan luka, mencegah penyakit diabetes, dan menurunkan kolesterol darah (Retnowati, 2009). Pemilihan jamur tiram dalam pembuatan daging analog pada penelitian ini yaitu karena jamur tiram memiliki kandungan protein dan serat pangan yang tinggi yaitu 30.40% dan 33.44%. selain itu jamur tiram juga memiliki daya serap yang tinggi sehingga daging analog yang

dihasilkan memiliki tekstur yang baik (Wardani & Widjanarko, 2013). Pembudidayaan jamur tiram berhasil membuat tingginya produksi jamur tiram hal ini dibuktikan melalui data yang didapat yaitu 23.493 kg/tahun atau sekitar \pm 1900 kg/bulan untuk wilayah Sumatera Utara (Utara & Sinaga, n.d.).

Sumatera Utara memiliki 1200 jenis pohon hutan yang mana salah satunya adalah pohon sikkam (Manurung et al., 2020). Pohon sikkam (*Bischofia javanica Blume*) adalah tanaman yang berasal dari suku *Euphorbiaceae*, genus *Bischofia*, dan spesies *Bischofia javanica Blume*. Tanaman ini banyak dijumpai di daerah Sumatera Utara Khususnya di Kabupaten Simalungun. Kulit pohon sikkam biasanya dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pada bumbu makanan yang biasanya dicampur pada daging dan sebagai obat diare. Kulit batang sikkam yang digunakan sebagai bumbu makanan diolah dengan cara menumbuk kulit batang hingga halus kemudian diperas untuk mendapatkan airnya kemudian dicampur dengan santan. Selain itu air sikkam juga dapat dijadikan pewarna alami pada anyaman rotan (Manurung et al., 2020). Masyarakat di Kabupaten Simalungun menggunakan kulit pohon sikkam sebagai bahan tambahan pada bumbu makanan yang dicampur pada daging. Berdasarkan hasil observasi pada masyarakat desa Tinokkah didapat bahwa masyarakat desa Tinokkah memanfaatkan air pohon sikkam sebagai tambahan bumbu pada makanan khas yaitu hinasumba. Selain itu, masyarakat desa Tinokkah juga menggunakan air pohon sikkam sebagai obat magg dengan campuran telur ayam kampung, dan sedikit garam.

Satu batang pohon sikkam dapat menghasilkan 371,5 gram kulit sikkam. Air sikkam mengandung protein sebesar 2.45-2.48%, lemak sebesar 0.41-0.47% (Purba et

al., 2011). Selain itu dilihat dari hasil penelitian (Manurung et al., 2020) air sikkam mengandung antioksidan yang baik yaitu sebesar 20.94 ppm.

Sejalan dengan hal tersebut, penelitian relevan dengan penelitian ini yaitu (Purba et al., 2011) dengan judul “Pemanfaatan Kulit Sikkam (*Bischofia javanica Blume*) Sebagai Bahan Alternatif Penyedap Rasa Alami”. Dalam penelitian tersebut kulit sikkam dianalisa untuk mengetahui kandungan protein, lemak, zat anorganik, dan fitokimianya. Tujuan penelitian tersebut adalah untuk mengukur potensi dari ekstrak sikkam tersebut, serta membandingkan penyedap rasa dari sikkam dengan penyedap rasa komersial. Dengan adanya penelitian yang menyatakan bahwa air sikkam (*Bischofia javanica Blume*) dapat dijadikan sebagai bahan alternatif penyedap rasa alami serta berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan bahwasannya air sikkam juga dapat digunakan sebagai pewarna alami sehingga peneliti tertarik untuk melakukan pengembangan produk pada daging analog dengan penambahan air sikkam (*Bischofia javanica Blume*). Yang mana air sikkam (*Bischofia javanica Blume*) pada penelitian ini digunakan sebagai penyedap rasa dan pewarna alami.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijelaskan, maka dapat diidentifikasi masalah dalam penelitian ini, sebagai berikut :

1. Meningkatnya kebutuhan pangan vegetarian seiring dengan jumlah vegetarian di Indonesia yang mencapai 500.000 orang dan \pm 2000 orang untuk kota Medan.
2. Pemanfaatan jamur tiram yang masih kurang dilakukan oleh masyarakat
3. Kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai kandungan gizi protein dan antioksidan air sikkam

4. Pemanfaatan air sikkam dalam produk pangan yang masih kurang diketahui dan dilakukan oleh masyarakat.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah dan identifikasi masalah diatas serta dengan keterbatasan peneliti, maka dilakukan pembatasan masalah pada variabel yang akan diteliti.

1. Penelitian ini dibatasi pada analisis produk daging analog menggunakan jamur tiram dengan penambahan air sikkam (*Bischofia javanica Blume*) .
2. Tingkat kesukaan panelis dibatasi pada warna, aroma, tekstur dan rasa.
3. Kandungan gizi yang dianalisis dibatasi pada protein, lemak, karbohidrat, serat, kadar air, dan kadar abu.
4. Subjek yang digunakan dalam penelitian ini dibatasi pada daging analog menggunakan jamur tiram dengan penambahan air sikkam
5. Panelis pada penelitian ini adalah Mahasiswa Fakultas Teknik, Universitas Negeri Medan, yang berjumlah 25 orang.

1.4 Rumusan Masalah

1. Bagaimana kesukaan (hedonik) panelis terhadap daging analog menggunakan jamur tiram dengan penambahan air sikkam (*Bischofia javanica Blume*)?
2. Bagaimana mutu hedonik produk daging analog menggunakan jamur tiram dengan penambahan air sikkam (*Bischofia javanica Blume*)?
3. Bagaimana formula terbaik dalam pembuatan daging analog menggunakan jamur tiram dengan penambahan air sikkam (*Bischofia javanica Blume*)?

4. Bagaimana kandungan protein, lemak, karbohidrat, serat, kadar air, dan kadar abu pada daging analog menggunakan jamur tiram dengan penambahan air sikkam (*Bischofia javanica Blume*) ?

1.5 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui kesukaan (hedonik) panelis terhadap daging analog menggunakan jamur tiram dengan penambahan air sikkam (*Bischofia javanica Blume*).
2. Mengetahui mutu hedonik pada daging analog menggunakan jamur tiram dengan penambahan air sikkam (*Bischofia javanica Blume*).
3. Mengetahui formula terbaik dalam pembuatan daging analog menggunakan jamur tiram dengan penambahan air sikkam (*Bischofia javanica Blume*).
4. Mengetahui kandungan gizi (protein, lemak, karbohidrat, serat, kadar air, dan kadar abu) pada daging analog menggunakan jamur tiram dengan penambahan air sikkam (*Bischofia javanica Blume*).

1.6 Manfaat Penelitian

Dengan adanya pengembangan produk ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi :

1.6.1 Bagi Akademik

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi pada pengembangan penelitian lanjutan yang sejenis serta menjadi referensi dalam pemanfaatan pohon sikkam (*Bischofia javanica Blume*).

1.6.2 Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan pengalaman baru bagi penulis dalam analisis produk daging analog dengan penambahan air

sikkam (*Bischofia javanica Blume*). Serta dapat dijadikan referensi untuk penelitian selanjutnya.

1.6.3 Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan baru kepada masyarakat mengenai kandungan gizi yang terdapat pada air sikkam yang dapat dimanfaatkan dalam analisis produk daging analog, serta memberikan pengetahuan baru kepada masyarakat mengenai manfaat lain dari air pohon sikkam (*Bischofia javanica Blume*).

