

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Dimsum adalah makanan khas Tiongkok yang telah memperoleh popularitas cukup besar di Indonesia dan digemari oleh berbagai kalangan masyarakat. Makanan ini sering menjadi pilihan konsumen sebagai alternatif cemilan siap saji di tengah padatnya aktivitas sehari-hari (Nurdayanti et al., 2022). Dimsum memiliki banyak keunggulan yang membuatnya diminati di Indonesia. Selain tampilannya yang menarik secara estetika, dimsum dikenal karena cita rasanya yang lezat dan beragam variasinya. Dimsum juga dianggap sebagai pilihan makanan yang lebih sehat, karena sebagian besar diolah menggunakan metode dikukus (Violalita et al., 2020). Makanan ini berbahan dasar tepung tapioka yang sering dikombinasikan dengan bahan hewani seperti ayam, daging sapi, udang dan ikan tenggiri, menciptakan tekstur yang lembut. Beragam jenis isian dimsum, mulai dari protein hewani, sereal, hingga sayuran, membuatnya kaya akan nutrisi dan cocok untuk berbagai selera (Permatasari, 2019) dan terdapat karakteristik mutu dimsum yang baik harus sesuai dengan SNI dimsum No 7756-2020.

Dimsum yang populer di pasaran atau di kalangan masyarakat umumnya menggunakan daging ayam sebagai sumber protein utama. Daging ayam tidak hanya baik untuk kesehatan, tetapi juga berperan penting dalam memenuhi kebutuhan gizi masyarakat (Sartika et al., 2019). Daging ayam memiliki kandungan gizi yang baik, antara lain kadar air 74,86 %, protein 23,20 %, lemak 1,65 %, mineral 0,98 %, dan kalori 114 kkal (Rosidi, 2009). Selain itu, daging ayam mudah diolah menjadi produk bernilai tinggi, praktis untuk disimpan, dan mudah dikonsumsi. Hal ini menjadikan daging ayam sebagai bahan yang sangat potensial dalam pengolahan dimsum.

Dalam pengolahan dimsum menggunakan bahan hewani seperti daging ayam, sering kali dihadapi kendala harga yang relatif mahal dan tidak stabil, karena kerap mengalami kenaikan. Penambahan bahan baku menjadi alternatif lain untuk menekan biaya produksi pada pengolahan dimsum, kombinasi bahan nabati dan hewani memberikan nilai tambah pada produk dimsum yang dapat menjadi varian baru dalam pembuatan dimsum. Salah satu alternatif yang potensial adalah penggunaan jamur tiram. Jamur tiram memiliki beberapa keunggulan, seperti

ketersediaannya yang tidak terpengaruh musim, harga yang terjangkau dan stabil harga yang jarang mengalami kenaikan. Substitusi bahan baku hewani dengan bahan nabati, termasuk jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*).

Jamur tiram putih memiliki potensi besar sebagai bahan dalam pembuatan dimsum, karena teksturnya yang kenyal mirip dengan daging ayam. Secara nutrisi, jamur tiram putih mengandung kadar protein dan asam amino yang lengkap, termasuk asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh. Nilai gizi jamur tiram pada umum lemak (2,66%), protein total (15,7%), karbohidrat (64%), abu (7,04%), kalori (345 Kcal), serat (39,%), kadar air (82,2%), Niacin (77,2 mg/g) (sumarsih, 2015). Selain itu, jamur tiram putih kaya akan vitamin B1 dan B2, serta berbagai mineral seperti kalsium (Ca), fosfor (P), zat besi (Fe), natrium (Na), dan kalium (K). Kandungan seratnya yang berkisar antara 7,4% hingga 27,6% juga bermanfaat untuk menjaga kesehatan pencernaan (Sumarni, 2006).

Terdapat beberapa penelitian sebelumnya yang telah dilakukan terkait pembuatan produk berbahan jamur tiram. Diantaranya dilakukan oleh Violalita et al (2020) analisis karakteristik dimsum dengan penambahan jamur tiram dan daging ayam, perlakuan terbaik yaitu perbandingan sebanyak 70:30 dengan penilaian evaluasi sensori terhadap warna 4, 08 (agak suka), rasa 4,48 (agak suka), aroma 3,92 (agak suka), tekstur 4,28 (agak suka), dan kenampakan 3,96 (agak suka). Dan memiliki kadar air 65,80 %, kadar abu 1,02 %, kadar protein 6,58 %, kadar lemak 1,94 %, kadar karbohidrat 24,66 %, dan kadar serat 1,04 %. Siwi (2018) pembuatan sosis substitusi daging ayam dengan jamur tiram putih mendapatkan hasil terbaik yaitu 60% : 40% dari hasil tingkat kesukaan pada masyarakat yang mengandung protein sebesar 7,6408%.

Berdasarkan uraian di atas pada penelitian terdahulu Vioalalita et all, penulis tertarik dalam melakukan penelitian **“Pengaruh Substitusi Daging Ayam (*Gallus domesticus*) dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Mutu Dimsum”**.

1.2 Tujuan penelitian

Penelitian ini bertujuan sebagai berikut;

1. Mengetahui pengaruh substitusi daging ayam dengan jamur tiram putih terhadap mutu dimsum.
2. Mengetahui taraf substitusi daging ayam dengan jamur tiram putih yang tepat berdasarkan mutu dimsum.

1.3 Hipotesis penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah;

1. Substitusi daging ayam dan jamur tiram putih berpengaruh terhadap mutu dimsum.
2. Substitusi daging ayam dan jamur tiram putih dengan taraf yang tepat berdasarkan mutu dimsum.

1.4 Manfaat penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi berbagai pihak di antaranya:

1. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat berguna sebagai dasar kajian, acuan dan sumber referensi dalam melakukan penelitian selanjutnya.
2. Bagi pendidikan, diharapkan dapat memberikan pengalaman praktis dan pembelajaran teori mengenai teknologi pengolahan bahan pangan.
3. Bagi masyarakat, dapat memberikan informasi dan menambah pengetahuan karakteristik pada syarat mutu suatu makanan.