

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Menurut Astawan (2008), bahwa bakso adalah produk olahan daging giling yang dicampur dengan tepung dan bumbu-bumbu serta bahan lain yang dihaluskan, kemudian dibentuk bulatan – bulatan dan kemudian direbus hingga matang. Bakso, merupakan makanan yang mudah ditemukan. Mulai dari pedagang keliling hingga restoran besar sekalipun. Bahkan ada bakso yang dijual di super market dalam keadaan beku dimana kita hanya perlu memanaskan baksonya saja.

Semakin berkembangnya zaman muncul berbagai inovasi dalam pengolahan bakso. Melihat sifat bakso yang sudah umum dikalangan masyarakat maka pembuatan bakso nabati dapat dimanfaatkan untuk menjadi sarana dalam mengenalkan pola hidup sehat secara vegetarian dengan cara mengganti bahan dasar daging dalam pembuatan bakso dengan jamur tiram sebagai bahan utamanya dan bahan tambahan karaginan sebagai pengental alami. Dengan tujuan menjadikan produk pangan sehat, mengingat pola hidup sehat menjadi gaya hidup baru yang menyehatkan dan banyak diikuti oleh masyarakat.

Bakso jamur tiram sebagai produk olahan nabati merupakan hal yang mungkin untuk diwujudkan. Produk bakso jamur tiram menunjukkan bahwa produk ini memberikan nilai uji kesukaan sebesar 4,09 (agak suka) dari skala 5 (Hertanto *et al*, 2018) sehingga layak untuk dikonsumsi dan dikembangkan lebih lanjut.

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan bakso karena kandungan protein yang setara dengan daging pada umumnya. Menurut Cahyana (1999), kandungan gizi jamur tiram putih yaitu protein 27%, lemak 1,6%, karbohidrat 58%, serat 11,5%, abu 9,3%, kalori 265 Kkal. Kandungan protein pada daging sapi 18,8%, daging ayam 18,2%, daging domba 17,1%, daging kambing 16,6% dan daging babi 11,9% (Tialamsari, 2019).

Bahan pengisi dan pengental yang lazim ditemukan dan digunakan oleh pembuat bakso adalah STPP yang merupakan produk sintetis yang memiliki pembatas karena STPP memiliki rasa agak pahit pada konsentrasi tertentu sehingga penggunaan umumnya berkisar antara 0,3 - 0,5% sedangkan bahan pengental yang organik berupa karagenan (Ranken, 2000). Karaginan dapat menyerap air sehingga menghasilkan tekstur yang

kompak, meningkatkan rendemen, meningkatkan daya ikat air, menambah kesan *juiciness* (Keeton, 2001).

Berdasarkan data yang diperoleh dari Sistem Penyediaan Data Statistik Pertanian Hortikultura pada tahun 2018 jumlah produksi jamur tiram di Provinsi Banten sebesar 36.146,00 kg, pada tahun 2019 sebesar 44.836,00 kg pada tahun 2020 sebesar 85.735,00 kg dan pada tahun 2021 periode Januari hingga Agustus sebesar 1.164,00 kg. Budidaya jamur merupakan salah satu budidaya yang tidak mengenal musim dan tidak membutuhkan tempat yang luas. Perkembangan agribisnis jamur saat ini dibuktikan pula oleh banyaknya sentra produksi jamur di Indonesia. Sekretaris Direktorat Jenderal Hortikultura, Retno Sri Hartati Mulyandari dalam keterangannya, Minggu (26/7/20) mendorong para petani jamur untuk meningkatkan produksinya. Potensi produksi jamur dinilai sangat besar dan dapat menciptakan peluang bisnis. Budidayanya juga mudah dilakukan bahkan dengan metode tanam ramah lingkungan jelas sangat bagus bagi kesehatan tubuh.

Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan pembangunan pabrik bakso jamur tiram untuk dijadikan produk makanan berprotein nabati yang siap konsumsi dengan nilai jual yang tinggi serta disukai semua lapisan masyarakat. Sehingga, orang yang tidak dapat mengkonsumsi bakso daging, tetap dapat menikmati bakso.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang, masalah penelitian yang dapat dirumuskan adalah sebagai berikut:

1. Belum didapatkan rancangan pabrik bakso jamur tiram dengan penambahan karaginan
2. Belum diketahui kapasitas produksi bakso jamur tiram dengan penambahan karaginan yang layak dari segi ekonomi.

1.3. Kerangka Pikiran

Pada umumnya pembuatan bakso menggunakan bahan tambahan sodium tripolifosfat (STPP) untuk memperoleh produk bakso yang baik. Namun penggunaan sodium tripolifosfat (STPP) dalam produk makanan mulai dibatasi karena membahayakan kesehatan yang dapat mengganggu daya cerna usus sehingga mengurangi kemampuan usus menyerap gizi pada makanan untuk diedarkan ke seluruh tubuh

(Sugiyatmi, 2006). Jumlah penambahan fosfat dalam makanan tidak boleh lebih dari 5% dan produk akhir harus mengandung fosfat kurang dari 0,5% karena jika terlalu banyak konsentrasinya akan menimbulkan rasa pahit.

Meskipun penggunaan sodium tripolifosfat (STPP) tidak dilarang dalam batas tertentu, namun akan lebih baik jika menghindari senyawa kimia yang bisa memberi risiko kesehatan. Upaya mengurangi penggunaan sodium tripolifosfat (STPP) dalam makanan bisa dilakukan dengan mengganti menggunakan bahan alami yang sama fungsinya yaitu karaginan (Winarno, 1990). Karaginan bisa dijumpai dalam bentuk tepung berwarna kekuningan dan sifatnya mudah larut dalam air serta membentuk larutan kental atau gel (Winarno, 1990)

Dalam upaya untuk mengembangkan produk baru menjadi skala yang lebih besar dan dengan memperhatikan aspek ekonomi, sosial, lingkungan, dan teknologi, perancangan pabrik bakso jamur tiram ini melalui pendekatan terhadap industri bakso yang sudah ada yaitu *Home Industry* Toko Daging 99. Hal tersebut disebabkan proses pembuatan bakso jamur tiram dengan bakso pada umumnya hampir sama. Proses pengolahan produk bakso jamur tiram menggunakan teknologi yang sederhana dan dapat dilakukan mulai dari pengusaha skala kecil. Rancangan pabrik ini dibuat berskala usaha kecil menengah (UKM) dengan proses produksi secara *batch*.

Salah satu faktor dalam menentukan pembangunan pabrik pengolahan pangan adalah dengan memperhatikan ketersediaan bahan baku. Berdasarkan data yang di peroleh pada Sistem Penyediaan Data Statistik Pertanian Hortikultura, Banten memiliki ketersediaan jamur tiram yang cukup banyak dan manfaat dari jamur tiram tersebut dapat menjadi peluang yang besar bagi produksi bakso jamur tiram.

1.4. Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud dari penelitian ini adalah untuk membuat rancangan pabrik bakso jamur tiram dengan penambahan karaginan sebagai bahan pengental alami. Tujuan dari penelitian ini untuk mendapatkan rancangan pabrik bakso jamur tiram yang layak secara finansial dan dapat diimplementasikan.

1.5. Manfaat Penelitian

Rancangan pabrik produk bakso jamur tiram ini diharapkan dapat dijadikan acuan untuk membangun pabrik bakso jamur tiram.

1.6. Hipotesis Penelitian

Rancangan pabrik bakso jamur tiram yang layak untuk diimplementasikan secara finansial.