

## BAB 1 PENDAHULUAN

Jamur merang merupakan salah satu dari beberapa jenis jamur yang dapat dibudidayakan dan menjadi salah satu komoditi ekspor non migas yang bernilai tinggi. yang mendatangkan devisa dan menyerap tenaga kerja. Pemasaran jamur merang, sebenarnya tidak kalah dengan jamur shitake, bahkan menurut laporan dari Badan Perdagangan Dunia, permintaan akan jamur merang setiap tahun terus meningkat. Di propinsi Jawa Timur, khususnya Jember sebagai salah satu daerah penghasil jamur mempunyai sentra budidaya jamur merang yang tersebar di beberapa kecamatan dengan total produksi kurang lebih 38.880 kg perbulan dengan kebutuhan konsumsi sebesar 30.110 kg perbulan (Palupi, 2005).

Areal persawahan yang luas dan limbah jerami (merang) yang cukup banyak menyebabkan Jember merupakan salah satu daerah di Jawa Timur yang potensial untuk budidaya jamur, khususnya jamur merang. Budidaya jamur merang tersebar di 8 kecamatan, salah satu kecamatan tersebut adalah Rambipuji dan Balung (Palupi, 2005).

Jamur merang dibudidayakan di Jember selama lebih dari 10 tahun dengan sebagian besar usaha masih tergolong Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) (Palupi, 2005). Meski telah lama namun usaha ini cenderung tidak berkembang dan kurang bisa berperan seperti yang diharapkan. Kesejahteraan para petani juga tidak banyak berubah dan kontribusinya terhadap pendapatan daerah juga rendah apabila dijual dalam bentuk segar.

Jamur merang selain rasanya enak, juga memiliki kandungan nutrisi yang lengkap, seperti vitamin B1, B2, D, dan Niacin. Selain itu jamur tersebut juga mengandung mineral yang diperlukan tubuh, seperti Kalium, Kalsium, Natrium, dan Magnesium, serta kandungan serat tinggi, yaitu berkisar antara 7,4-27,6%. Jamur merang sangat berpotensi sebagai bahan substitusi daging, baik daging sapi maupun daging ayam. Produk olahan yang sangat berpotensi untuk disubstitusikan oleh jamur merang adalah bakso dan nugget. Selain dapat digunakan sebagai bahan baku pada pembuatan *seasoning*, aplikasi jamur merang

sebagai pensubstitusi daging sapi maupun daging ayam pada kedua produk tersebut dapat menjadi solusi yang cerdas untuk mengatasi kenaikan harga daging.

Kenyataan menunjukkan bahwa masyarakat dalam mengkonsumsi MSG sebagai penyedap dalam berbagai masakan sering melebihi dosis konsumsi yang aman bagi kesehatan. Alasan yang sering muncul adalah agar masakan tersebut lebih enak. Berdasarkan hal tersebut, maka perlu adanya produk alternatif pengganti MSG sebagai pembangkit cita rasa (*flavor enhancer*). Diharapkan alternatif pengganti MSG tidak hanya dapat menciptakan rasa enak dan gurih pada makanan, tetapi juga aman bagi kesehatan. Bumbu masak (*seasoning*) dapat menghasilkan suatu cita rasa yang salah satunya dapat diperoleh secara alami dengan menggunakan teknik hidrolisis enzimatis dari protein. Produk hidrolisis yang berupa asam-asam amino bebas, nukleotida dan peptida-peptida sederhana ini dapat menjadi sumber dari bahan-bahan pembangkit cita rasa gurih dan cita rasa khas lain pada makanan. Ada bermacam-macam bahan yang berpotensi untuk pembuatan *seasoning*, salah satunya adalah jamur merang.

Jamur merang adalah salah satu sumber pangan yang mempunyai potensi nilai gizi yang tinggi diantara beberapa jenis jamur. Terutama kandungan protein asam amino non esensial yang tertinggi dari jamur merang adalah asam glutamat (4,09 g/100 g bk). Asam glutamat adalah salah satu asam amino yang berperan dalam membentuk cita rasa. Disamping itu kandungan gizinya tinggi, budidayanya yang mudah, harganya murah dan rasanya yang enak membuat jamur merang lebih disukai masyarakat untuk dikonsumsi. Jamur merang juga mempunyai khasiat sebagai obat bagi beberapa jenis penyakit.

Untuk mengolah jamur merang menjadi produk hidrolisat, perlu dilakukan hidrolisis protein jamur merang, agar menghasilkan senyawa asam amino L, nukleotida dan berbagai ragam peptida. Proses hidrolisis yang dilakukan akan memecah protein menjadi polipeptida rantai pendek dan asam-asam amino bebas yang berperan dalam pembentukan cita rasa. Salah satu teknik hidrolisis yang sering dilakukan adalah hidrolisis enzimatis menggunakan enzim protease. Dibandingkan hidrolisis secara kimia (menggunakan asam dan basa), hidrolisis enzimatis lebih menguntungkan karena tidak mengakibatkan kerusakan asam

amino dan asam-asam amino bebas serta peptida dengan rantai pendek yang dihasilkan lebih bervariasi, menghasilkan komposisi asam amino tertentu terutama peptida rantai pendek (dipeptida dan tripeptida) yang mudah diabsorpsi oleh tubuh.

Diversifikasi produk jamur merang menjadi *seasoning* cair tentu akan meningkatkan nilai jualnya. Diharapkan, dengan adanya *seasoning* cair jamur merang ini, penggunaan MSG atau penyedap makanan dari bahan-bahan sintetis bisa dikurangi atau dihindari. Selain itu, sosialisasi teknologi pembuatan bakso, nugget, dan *seasoning* dari jamur merang diharapkan mampu menambah keterampilan petani jamur merang dalam teknologi pengolahan pangan berbasis daging dengan jamur merang sebagai bahan utamanya.