

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur konsumsi yang banyak dibudidayakan di Indonesia, termasuk di wilayah Jawa Timur. “Berdasarkan data dari BPS Provinsi Jawa Timur, total produksi jamur tiram di seluruh kabupaten/kota di Jawa Timur mencapai 164.737 kuintal pada tahun 2022. Jumlah ini jauh melebihi produksi di Kota Surabaya yang tercatat hanya (nilai Surabaya) kuintal di tahun yang sama (BPS Provinsi Jawa Timur, 2022). Di Surabaya dan sekitarnya, permintaan akan jamur tiram terus meningkat seiring bertambahnya minat masyarakat terhadap konsumsi pangan sehat dan berbasis nabati. Hal ini mendorong pertumbuhan kelompok tani dan pelaku UMKM yang bergerak di sektor budidaya jamur tiram, terutama di daerah pinggiran kota seperti Surabaya Timur, Surabaya Selatan, dan beberapa kawasan penyangga seperti Sidoarjo dan Gresik.

Menurut data dari Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Surabaya (DKPP Surabaya), jamur tiram termasuk dalam komoditas hortikultura yang produksinya relatif stabil dan dapat dipanen dalam waktu singkat, yakni 3–4 minggu setelah penanaman bibit. Selain itu, hasil panen jamur tiram di Surabaya sering kali mengalami surplus karena distribusi yang belum merata dan terbatasnya variasi produk olahan. Sebagian besar jamur tiram hanya dijual dalam bentuk segar dengan harga yang fluktuatif dan masa simpan yang singkat. Oleh karena itu, inovasi produk olahan seperti penyedap alami berbasis jamur tiram sangat diperlukan sebagai solusi untuk memperpanjang umur simpan, meningkatkan nilai tambah, serta menciptakan diversifikasi produk boga yang menarik dan siap pasar.

Dalam dunia kuliner, penyedap rasa menjadi komponen penting untuk memperkuat cita rasa tersebut. Namun, ketergantungan pada penyedap sintetik seperti monosodium glutamat (MSG) mulai ditinggalkan oleh sebagian konsumen karena pertimbangan gaya hidup sehat. Hal ini mendorong berkembangnya penggunaan penyedap alami berbasis bahan lokal yang tidak hanya lezat, tetapi

juga memberikan sensasi rasa gurih yang kompleks dan alami. Studi oleh Lee et al. (2014) dalam *Journal of Food Science and Technology* menunjukkan bahwa jamur tiram memiliki karakteristik rasa umami yang kuat dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar penyedap makanan alami yang memiliki potensi daya terima tinggi. Rasa gurih alami yang dihasilkan dari proses pengeringan dan pemanggangan ringan mampu menyaingi penyedap komersial, tanpa mengganggu profil rasa asli bahan makanan.

Dengan demikian, pengembangan penyedap rasa alami dari jamur tiram menjadi bentuk inovasi produk kuliner yang tidak hanya mengikuti tren pasar, tetapi juga mengedepankan aspek rasa serta menjadi produk yang berkelanjutan dan bernilai tambah.

1.2 Rumusan Masalah

- 1) Bagaimana formulasi yang tepat dalam pembuatan penyedap alami berbahan dasar jamur tiram ?
- 2) Bagaimana tingkat penerimaan panelis terhadap penyedap alami dari jamur tiram berdasarkan hasil uji hedonik?

1.3 Tujuan Penelitian

- 1) Merumuskan formulasi penyedap alami dari jamur tiram melalui proses fermentasi sederhana dan pengeringan menggunakan bahan lokal.
- 2) Mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap penyedap alami jamur tiram melalui uji hedonik berdasarkan aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur.

1.4 Manfaat Penelitian

- 1) Sebagai alternatif penyedap alami yang lebih sehat, menggantikan MSG dengan produk berbahan dasar jamur tiram.
- 2) Mendorong pemanfaatan bahan pangan lokal dan melimpah seperti jamur tiram, sehingga berkontribusi pada ketahanan dan keberlanjutan pangan daerah.
- 3) Memberikan inovasi produk kuliner bagi dunia pendidikan vokasi, khususnya dalam pengembangan produk berbasis fermentasi sederhana dan bernilai jual.