

BAB I PENDAHULUAN

Dalam melakukan suatu penelitian, diperlukan hal-hal dasar yang menjadi alasan dilakukannya penelitian. Pada bab ini dijelaskan mengenai latar belakang dilakukannya penelitian, identifikasi masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan penelitian, dan asumsi dalam penelitian.

1.1 Latar Belakang

Salah satu produksi tanaman yang banyak di Indonesia adalah tanaman sayuran berupa jamur. Terlihat pada data dari Badan Pusat Statistik yang ditunjukkan pada Tabel 1.1, produksi jamur di Indonesia pada tahun 2015 mencapai angka 33.484.635 kg. Jumlah produksi tersebut menurun dari tahun sebelumnya, yaitu dapat mencapai angka 37.409.599 kg. Produksi jamur terbesar terdapat di Provinsi Jawa Barat, lalu diikuti oleh Jawa Timur dan Jawa Tengah.

Tabel 1.1
Produksi Jamur di Indonesia Tahun 2014 dan 2015

Provinsi	Produksi Tanaman Sayuran Jamur (kg)		Provinsi	Produksi Tanaman Sayuran Jamur (kg)	
	2014	2015		2014	2015
Aceh	8.835	12.872	Nusa Tenggara Barat	40.306	2.573
Sumatera Utara	15.954	16.310	Nusa Tenggara Timur	32	-
Sumatera Barat	139.998	116.513	Kalimantan Barat	-	2.666
Riau	260.102	739.234	Kalimantan Tengah	17.215	111.992
Jambi	22.923	15.318	Kalimantan Selatan	79.420	35.816
Sumatera Selatan	418.323	231.871	Kalimantan Timur	41.432	49.212
Bengkulu	4.909	3.812	Kalimantan Utara	151.711	6
Lampung	300.550	367.092	Sulawesi Utara	-	-
Kep. Bangka Belitung	56	24	Sulawesi Tengah	2	45.054
Kep. Riau	171	527	Sulawesi Selatan	35.217	7.105
Dki Jakarta	64.760	2.845	Sulawesi Tenggara	9.013	2.944
Jawa Barat	25.194.471	18.139.833	Gorontalo	-	8
Jawa Tengah	2.366.645	4.104.781	Sulawesi Barat	-	-
Di Yogyakarta	1.396.296	1.431.573	Maluku	-	-
Jawa Timur	6.723.890	7.909.278	Maluku Utara	-	-
Banten	117.308	73.284	Papua Barat	60	-
Bali	40.306	62.092	Papua	-	-
Total				37.409.599	33.484.635

Sumber: <https://www.bps.go.id/Subjek/view/id/55#subjekViewTab3>

Jawa Timur merupakan provinsi kedua yang terbanyak memproduksi tanaman jamur. Hal itu ditunjukkan dengan jumlah produksinya mencapai 6.723.890 pada tahun 2014 dan 7.909.278 pada tahun 2015. Untuk menyiasati jumlah jamur yang berlimpah itu, banyak

olahan yang dibuat oleh masyarakat setempat. Olahan tersebut misalnya seperti keripik jamur, bakso jamur, hingga jamur yang dimasak sebagai makanan sehari-hari.

Salah satu usaha olahan jamur, khususnya jamur tiram, di Malang adalah CV Ailani Food. CV Ailani Food didirikan pada tahun 2009 oleh Bapak Ahmad Sya'ban Nasution. Produk unggulan dari usaha kecil menengah ini adalah abon jamur Ailani. Abon jamur yang diproduksi memiliki beberapa varian seperti abon jamur, abon vegan, dan abon berbagai rasa. Selain itu, CV Ailani Food ini sendiri memproduksi beberapa produk lainnya yang merupakan olahan non-jamur seperti kopi, keripik buah berlumur coklat, dan granola.

CV Ailani Food menargetkan abon jamur sebagai konsumsi untuk keluarga. Karena memang di Indonesia, biasanya abon dimakan sebagai lauk dengan nasi. Ditambah lagi, kandungan gizi dalam jamur pun dinilai baik. Pada Tabel 1.2 terlihat perbandingan kandungan gizi bahan utama pada abon umumnya pada seperti daging, ayam, ikan tuna, dengan jamur tiram per 100 gram. Dibanding dengan bahan yang lain, jamur tiram unggul karena mengandung sedikit lemak, tidak mengandung kolesterol, dan kaya akan karbohidrat, serat, gula, dan kalium.

Tabel 1.2

Kandungan Gizi Daging Sapi, Dada Ayam, Ikan Tuna, dan Jamur Tiram per 100 gram

Kandungan	Satuan	Jamur Tiram	Daging Sapi	Dada Ayam	Ikan Tuna
Kilojoule	kJ	146	1205	816	452
Kalori	kKal	35	288	195	108
Lemak	g	0,44	19,54	7,72	0,95
Lemak Jenuh	g	0,02	7,731	2,172	0,235
Lemak tak Jenuh Ganda	g	0,04	0,708	1,646	0,284
Lemak tak Jenuh Tunggal	g	0,04	0,708	1,646	0,284
Kolesterol	mg	0	87	83	45
Protein	g	3,34	26,33	29,55	23,38
Karbohidrat	g	6,43	0	0	0
Serat	g	2,4	0	0	0
Gula	g	1,11	0	0	0
Sodium	mg	18	384	393	37
Kalium	mg	420	315	243	444

Sumber: fatsecret.co.id

Namun ada beberapa kendala dalam pelaksanaan usaha ini, yaitu tidak adanya standar mengenai kualitas produk khususnya abon jamur sehingga menyebabkan adanya produk yang bervariasi. Hal itu disebabkan dalam proses pengolahan abon jamur, banyak sekali faktor yang dapat mempengaruhi produk akhir. Variabel-variabel seperti proses pembuatan dan bahan tambahan dalam pengolahan abon jamur dapat berpeluang sebagai faktor yang mempengaruhi tersebut. Ditinjau dari proses pembuatan abon jamur, variabel-variabel yang berpeluang dapat mempengaruhi produk akhir abon jamur adalah proses perebusan, pendinginan, pemasakan, penggorengan, dan pengemasan. Sedangkan ditinjau dari bahan

tambahan yang digunakan, variabel-variabel yang berpeluang dapat mempengaruhi produk akhir abon jamur adalah penambahan dari kacang, bumbu, dan minyak goreng.

Dalam suatu produk terdapat beberapa kandungan kimia dan gizi yang perlu diperhatikan. Khususnya produk abon jamur, kadar yang harus diperhatikan yaitu utamanya kadar protein, lemak, air dan abu. Hal itu dapat dilihat dari Standar Nasional Indonesia untuk abon daging (1995), serta penelitian-penelitian mengenai abon dengan berbagai macam bahan utama yang berbeda. Berikut adalah kadar protein, lemak, air dan abu untuk *exciting product* abon jamur CV. Ailani Food yang telah diuji laboratorium.

Tabel 1.3

Kadar Protein, Lemak, Air dan Abu Abon Jamur CV Ailani Food

Sampel	Replikasi Uji	Kadar Protein (%)	Kadar Lemak (%)	Kadar Air (%)	Kadar Abu (%)
A	1	14,798	5,515	5,037	70,802
	2	15,952	4,592	4,223	71,551
B	1	11,004	1,606	4,889	78,786
	2	9,175	1,797	5,090	80,205

Sumber: Data Primer Laboratorium Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Malang

Pada Tabel 1.3 menunjukkan bahwa kadar protein, lemak, air, dan abu sampel A dan B berbeda dibanding dengan sampel lainnya. Dimana sampel A dan B ini merupakan produk milik CV Ailani Food yang diproduksi pada waktu yang berbeda dan memungkinkan adanya perbedaan proses atau komposisi bahan tambahan dalam pembuatan abon jamur. Hal itu dikarenakan pihak perusahaan terkadang melakukan *trial and error* dalam pengolahannya dan membuat produk yang dihasilkan serta dipasarkan bervariasi. Ketidakhadanya standar yang tetap dalam pengolahan abon jamur ini, memungkinkan adanya penilaian konsumen terhadap produk menjadi berbeda-beda.

Penelitian perlu dilakukan untuk mengetahui kondisi dan faktor optimal yang sesuai dengan keinginan dari konsumen. Metode *Taguchi* bisa menjadi salah satu alternatif untuk menentukan komposisi yang tepat dalam pembuatan abon jamur. Muhib (2016) melakukan penelitian yang bertujuan untuk menentukan komposisi dan kondisi pengolahan dodol apel yang kadar airnya standar dan disukai oleh masyarakat. Penelitian dilakukan dengan metode *Taguchi* dan untuk mengetahui kesukaan masyarakat terhadap dodol apel ini dilakukan uji organoleptik sehingga didapatkan kombinasi komposisi dodol apel yang paling disukai masyarakat lalu dilakukan uji kadar air pada eksperimen terpilih.

Alasan penggunaan pengujian organoleptik adalah karena eksperimen berkaitan dengan produk makanan dimana dibutuhkan penilaian dari konsumen. Sedangkan alasan penggunaan metode taguchi ini nantinya akan diketahui faktor dan level faktor apa saja yang memberikan pengaruh spesifik terhadap kesukaan konsumen dari hasil uji organoleptik dengan empat parameter penilaian yaitu rasa, aroma, warna, dan tekstur sehingga didapatkan

produk akhir yang paling diminati oleh konsumen. Sehingga diharapkan CV Ailani Food bisa mendapatkan meminimalisir variasi produk abon jamur.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat diketahui identifikasi masalah seperti berikut ini:

1. Terjadinya variasi produk abon jamur.
2. Belum ada penentuan faktor kontrol dalam proses pembuatan abon jamur sebagai acuan dari perusahaan.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, dilakukan perumusan masalah yaitu sebagai berikut:

1. Apa saja faktor kontrol agar didapatkan abon jamur yang paling diminati oleh konsumen?
2. Bagaimana hasil kombinasi faktor dan level faktor abon jamur yang optimal dan sesuai dengan keinginan konsumen?

1.4 Batasan Masalah

Hal yang dibatasi dalam penelitian ini adalah penelitian dilakukan tanpa membahas faktor biaya

1.5 Asumsi

Asumsi dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Karakteristik kualitas bahan-bahan abon jamur dianggap sama.
2. Proses produksi abon jamur berjalan normal.

1.6 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui faktor kontrol agar didapatkan abon jamur yang paling diminati oleh konsumen.
2. Menentukan kombinasi faktor dan level faktor abon jamur yang optimal dan sesuai dengan keinginan konsumen.

1.7 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini agar didapatkan hal sebagai berikut:

1. Kombinasi faktor dan level faktor optimal abon jamur dapat digunakan sebagai standar produksi di CV Ailani Food.
2. Menjadi informasi untuk penelitian selanjutnya.

(halaman ini sengaja dikosongkan)