

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara yang kaya akan sumber daya alam, khususnya keanekaragaman hayati tumbuhan yang berpotensi besar untuk dimanfaatkan sebagai bahan pangan fungsional. Pangan fungsional adalah jenis pangan yang tidak hanya mengandung zat gizi esensial, tetapi juga memiliki komponen bioaktif yang dapat memberikan manfaat fisiologis bagi tubuh. Dalam beberapa tahun terakhir, minat terhadap pangan fungsional terus meningkat, seiring berkembangnya penelitian yang menunjukkan peran pentingnya dalam mendukung kesehatan dan mencegah berbagai penyakit. Berdasarkan definisi dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Indonesia, pangan fungsional mencakup bahan pangan yang secara alami atau melalui proses tertentu mengandung satu atau lebih senyawa aktif yang terbukti secara ilmiah memiliki efek fisiologis yang bermanfaat bagi kesehatan (Sihite & Hutasoit, 2023).

Salah satu sumber pangan alami yang kaya akan gizi serta memiliki potensi manfaat kesehatan adalah jamur. Jenis yang telah banyak dikaji adalah jamur tiram putih (*Pleurotus spp.*), yang diketahui mengandung berbagai nutrisi penting seperti protein, serat, vitamin, dan mineral (Widyastuti, 2019). Selain kandungan gizinya yang lengkap, jamur tiram putih juga memiliki kemampuan antioksidan yang cukup baik. Penelitian yang dilakukan oleh (Permatasari *et al.*, 2020). Membuktikan bahwa ekstrak jamur tiram putih menunjukkan aktivitas antioksidan yang tinggi. Selain jamur tiram putih terdapat beberapa jenis jamur tiram lainnya, dan salah satunya adalah jamur tiram coklat (*Pleurotus cystidiosus*).

Jamur tiram coklat (*Pleurotus cystidiosus*) diperkirakan memiliki kandungan gizi dan aktivitas antioksidan yang sebanding dengan jamur tiram putih, mengingat kedekatan keduanya secara taksonomi. Namun demikian, bentuk segar dari jamur tiram coklat memiliki keterbatasan dalam hal penyimpanan karena tingginya kadar air, yang membuatnya mudah rusak dan memiliki umur simpan yang relatif singkat. yakni lebih dari 85%, sehingga berisiko cepat rusak (Widyastuti, 2015). Untuk mengatasi hal tersebut, salah satu upaya inovatif yang

dilakukan adalah dengan mengolahnya menjadi bentuk tepung. Pengolahan ini diharapkan dapat memperpanjang masa simpan dan memperluas pemanfaatannya dalam industri pangan.

Namun demikian, proses pengolahan seperti pengeringan dan penggilingan menjadi tepung dapat memengaruhi kandungan nutrisi dan aktivitas antioksidan pada jamur tersebut. Oleh karena itu, penting dilakukan kajian ilmiah yang membandingkan komposisi nutrisi dan aktivitas antioksidan antara jamur tiram coklat segar dan dalam bentuk tepung. Dalam penelitian ini, dilakukan analisis proksimat untuk mengetahui kandungan, serta uji aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH untuk mengukur kapasitas penangkalan radikal bebas.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi sejauh mana proses pengeringan memengaruhi stabilitas nutrisi dan senyawa bioaktif pada jamur tiram coklat. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah yang bermanfaat sebagai dasar dalam pengembangan produk pangan fungsional berbasis jamur tiram coklat yang berkualitas, bergizi tinggi, dan memiliki nilai jual yang kompetitif di pasaran.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah terdapat perbedaan kandungan nilai gizi pada jamur tiram coklat (*Pleurotus cystidiosus*) setelah diolah dari bentuk segar menjadi tepung?
2. Apakah terdapat perbedaan aktivitas antioksidan antara jamur tiram coklat dalam bentuk segar dan setelah diolah menjadi tepung?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Menentukan dan membandingkan kandungan gizi jamur tiram coklat (*Pleurotus cystidiosus*) dalam bentuk segar dan dalam bentuk tepung melalui analisis proksimat.
2. Menentukan dan membandingkan aktivitas antioksidan jamur tiram coklat segar dan tepung dengan menggunakan metode DPPH.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini memberikan informasi dan perbandingan kandungan gizi serta aktivitas antioksidan pada jamur tiram coklat dalam bentuk segar dan tepung.