

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Jamur kuping (*Auricularia auricula*) merupakan salah satu dari jenis jamur yang dapat dikonsumsi atau *edible mushroom*. Menurut Purnomowati (2015) jamur kuping memiliki tubuh buah yang berwarna coklat tua kemerahan dan bertekstur kenyal. Jamur kuping merupakan salah satu kelompok *jelly fungi* dan mempunyai tekstur *jelly* yang unik. Lendir yang terdapat pada jamur kuping ketika dipanaskan akan menjadi pengental. Jamur kuping telah lama dimanfaatkan sebagai makanan dan sebagai obat oleh masyarakat Tionghoa. Jamur kuping memiliki kandungan karbohidrat (mencapai 630 g/kg berat kering), protein, dan mineral. Selain itu, jamur kuping kaya akan polisakarida dan mampu meningkatkan aktivitas antioksidan pada roti (Fan *et al*, 2006). Selain itu, jamur kuping mengandung fosfor, magnesium, kalium, selenium, kaya akan serat pangan lebih dari 50% dari beratnya (Ghorai, 2009).

Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan jamur kuping adalah dengan mengolahnya menjadi nori, karena nori mempunyai kadar air rendah. Selain itu juga dapat meningkatkan daya jual serta diversifikasi (variasi/keanekaragaman) produk. Pada dasarnya nori merupakan sediaan makanan kering berbahan dasar rumput laut dengan tambahan bumbu lainnya seperti gula, garam, minyak wijen dan ikan teri. Menurut Laode (1998) nori merupakan makanan sangat populer di Jepang yang biasanya digunakan untuk saus, sayur dan untuk membungkus *sushi*.

Permintaan nori di Indonesia meningkat sebesar 80% seiring dengan bermunculannya restoran-restoran Jepang dan China (Teddy, 2009). Selain itu, makanan asli Jepang tersebut telah membanjiri pasar-pasar di Indonesia, salah satu merek terkenal yaitu *Tao Kae Noi* asal Thailand. Menurut (Teddy, 2009) Nori yang dikonsumsi di Indonesia saat ini masih diimpor dari negara Jepang, Korea, China dan Amerika Serikat, karena bahan baku utama nori yaitu *Porphyra* tidak mampu tumbuh secara optimal di negara beriklim tropis, *Porphyra* akan tumbuh secara optimal pada iklim subtropis. Nori dapat dibuat dari jenis rumput laut yang ada di Indonesia seperti *Glacillaria*, *Eucheuma cottonii*, *Eucheuma spinosum*, *Sargasum* atau dari bahan-bahan lokal lainnya seperti jamur kuping.

Pembuatan nori jamur kuping membutuhkan penambahan hidrokoloid sehingga terbentuk nori yang kompak dan padat serta memiliki tekstur yang baik. Menurut Mindarwati (2006) bahan-bahan pembentuk film biasanya dapat berupa bahan itu sendiri atau dalam bentuk kombinasi. Protein dan polisakarida digunakan untuk memperbaiki sifat-sifat mekanis dan struktur film, sedangkan bahan hidrofobik (lemak, laktosa, emulsifier dan lain-lain) untuk memperbaiki sifat sebagai penahan terhadap uap air. Jenis hidrokoloid biasanya berbasis polisakarida atau protein, seperti karagenan, alginat, tepung agar-agar, pati, pektin dan gelatin (Cahyadi, 2006).

Hidrokoloid yang digunakan dalam penelitian ini adalah karagenan. Menurut Sidi (2014) karagenan lebih stabil dalam memobilisasi air pada konsentrasi yang lebih rendah dan harganya lebih ekonomis dibandingkan dengan gum arab yang juga merupakan salah satu jenis hidrokoloid. Karagenan yang digunakan yaitu

dari jenis *kappa* karagenan karena jika dibandingkan dengan *iota* dan *lambda* karagenan, *kappa* karagenan merupakan pembentuk gel yang terbaik.

## **B. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Memperoleh formula nori jamur kuping yang disukai panelis

### 2. Tujuan Khusus

Mengetahui sifat kimia, fisik dan tingkat kesukaan nori jamur kuping dengan variasi penambahan karagenan