

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Kebiasaan masyarakat Indonesia dalam mengkonsumsi sayur dan lauk tidak terlepas dari penggunaan penyedap rasa. Bahan tambahan pangan (BTP) dapat meningkatkan cita rasa gurih serta asin dari makanan yang kita olah. Monosodium Glutamat (MSG) merupakan salah satu contoh penyedap rasa sintetis yang penggunaannya sudah diatur dalam BPOM dalam peraturan Nomor 23 tahun 2013 tentang batas maksimum penggunaan bahan tambahan pangan penguat rasa. Penggunaan penyedap rasa sintetis dapat dikatakan aman apabila dalam takaran penggunaannya masih dalam standar. Namun, penggunaan MSG secara terus menerus dan dalam jangka waktu panjang dapat menyebabkan kerusakan terhadap otak, hati, serta membuat perkembangan otak pada anak melambat (Samaun dkk., 2021).

Penggunaan MSG mungkin dapat dikurangi dengan membuat kaldu bubuk berbahan dasar alami seperti jamur kuping dan tomat. Penggunaan jamur kuping sebagai alternatif kaldu bubuk alami yaitu karena kurangnya pemanfaatan jamur kuping sebagai produk olahan lanjutan. Kandungan senyawa didalam jamur kuping per 100 gram yaitu protein 9,25 gram, karbohidrat 73 gram, lemak 0,73 gram dan kalsium 150 mg. Jamur kuping memiliki manfaat sebagai agen anti tumor, rendah kolesterol, antikoagulan, antioksidan, dan anti mikroba (Istiqomah, 2020). Selain itu kandungan protein

pada jamur kuping sekitar 9,25 gr/100 gr yang mampu diimplikasikan sebagai penyedap rasa alami (Nugroho, 2019)

Tomat merupakan salah satu tanaman yang memiliki banyak kandungan nutrisi. Tomat memiliki kandungan gizi lainnya seperti vitamin A, vitamin B1, Kalium, Garam Mineral dan Air (Wulandari dkk., 2016). Salah satu jenis bahan makanan yang mengandung asam amino glutamat dengan jumlah yang tergolong cukup tinggi adalah buah tomat. Asam amino terbesar dalam buah tomat matang adalah asam amino jenis asam glutamat. Secara alami, kandungan glutamat bebas pada tomat matang adalah sebesar 313 mg/100 g (Yusuf dkk., 2019). Tomat juga memiliki manfaat sebagai pencegah kanker dengan kandungan vitamin C yang cukup tinggi. Ekstrak tomat memiliki kandungan likopen yang efektif dalam membantu menurunkan kolesterol, dan vitamin E yang berfungsi sebagai antioksidan yang dapat mencegah aglutinasi darah yang dapat menurunkan tekanan darah (Sinurat dkk., 2021). Penambahan tomat diharapkan dapat meningkatkan kandungan glutamat pada kaldu bubuk yang dihasilkan.

Teknik *foam mat drying* adalah suatu proses pengeringan dengan pembuatan busa dari bahan cair yang ditambah dengan *foam stabilizer* dengan pengeringan pada suhu 70-75°C, kemudian dituangkan di atas loyang atau wadah selanjutnya, dikeringkan dengan oven (Purbasari, 2019). Keunggulan dari metode *foam mat drying* yaitu tidak menggunakan suhu yang terlalu tinggi sehingga dapat mempertahankan kandungan-kandungan yang terdapat pada bahan yang digunakan. Dengan menggunakan suhu yang rendah juga dapat

menghasilkan kualitas rasa dan warna yang lebih baik karena waktu pengeringan yang relatif lebih singkat.

Teknologi *foam mat drying* membutuhkan adanya bahan pembusa (*foaming agent*) dan bahan pengisi (*filler*). Bahan pembusa yang digunakan yaitu putih telur, sedangkan bahan pengisi yang digunakan yaitu maltodekstrin. Pada penelitian Abidin (2019) dilakukan pembuatan kaldu bubuk jamur tiram dengan penambahan maltodekstrin 10%, 15%, 20% dan di dapatkan perlakuan terbaiknya yaitu penambahan maltodekstrin 10%. Namun, jumlah penambahan maltodekstrin yang tepat untuk menghasilkan kaldu bubuk jamur yang baik belum diketahui sehingga dilakukan penelitian ini. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan maltodekstrin terhadap kaldu bubuk

## **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh variasi penambahan maltodekstrin dan sari tomat terhadap pembuatan kaldu bubuk yang dihasilkan?
2. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap formulasi kaldu bubu dengan variasi penambahan sari tomat dan maltodkestrin?

## **C. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengaruh variasi penambahan maltokdesktrin dan sari tomat terhadap sifat kimia kaldu bubuk jamur kuping yang dihasilkan.
2. Mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap formulasi kaldu bubuk jamur kuping yang dihasilkan.

#### **D. Manfaat**

Hasil penelitian ini diharapkan sebagai sumber informasi mengenai teknologi pengolahan kaldu bubuk alami berbahan dasar jamur kuping dan tomat. Dan juga pembuatan kaldu bubuk alami ini diharapkan membantu mengurangi penggunaan MSG sintetis yang dapat membahayakan kesehatan.