

## **Pemanfaatan Jamur Sebagai Penyedap Rasa Alami : *Literature Review***

Clarissa Regina Andrestia<sup>1</sup> Feda Anisah Makkiyah<sup>2\*</sup>  
Fakultas Kedokteran Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta<sup>1,2</sup>  
E-mail: [Clarissargn84@gmail.com](mailto:Clarissargn84@gmail.com)<sup>1</sup> [fedaanisah@upnvj.ac.id](mailto:fedaanisah@upnvj.ac.id)<sup>2\*</sup>

\*)*corresponding author*

### **ABSTRAK**

Jamur merang dan jamur tiram adalah spesies jamur dan tercatat dalam komoditas menjanjikan untuk pengembangan di masa yang akan datang. Dalam perkembangan kehidupan bermasyarakat, berbagai kebutuhan Bahan Tambah Pangan (BTP) seperti penyedap rasa meningkat di masyarakat. Konsumen cenderung memilih makanan yang diberi tambahan perasa atau penyedap rasa daripada makanan yang tidak mengandung bahan tersebut. Makanan yang diberi tambahan atau penyedap rasa dianggap kurang memuaskan dalam hal cita rasa dan kepuasan. Penyedap rasa alami dapat menggunakan jamur merang dan jamur tiram karena memiliki kandungan asam glutamate alami yang dapat menambahkan cita rasa pada makanan. Metode penulisan artikel ini menggunakan kajian pustaka penelitian terdahulu yang diperoleh melalui database online. Pengambilan kajian pustaka berdasarkan proses pembuatan, rasa, aroma dan fisikokimia tanpa campuran bahan kimia lain. Hasil menunjukkan bahwa jamur dapat dijadikan sebagai salah satu bahan penyedap rasa alternatif.

**Kata kunci :** *pembuatan kaldu jamur, kaldu jamur merang, kaldu jamur tiram putih, kaldu jamur*

### **ABSTRACT**

Straw mushrooms and oyster mushrooms are mushroom species and are listed as promising commodities for future development. In the development of people's lives, various needs for Food Additives (BTP) such as flavorings are increasing in society. Consumers tend to choose foods that contain added flavors or flavorings rather than foods that do not contain these ingredients. They are considered less satisfying. Natural flavorings can use straw mushrooms and oyster mushrooms because they contain natural glutamic acid which can add flavor to food. The method for writing this article uses a literature review of previous research obtained through an online database. Based on the manufacturing process, taste, aroma, and physicochemistry without a mixture of other chemicals. The results show that mushrooms can be used as an alternative flavoring ingredient.

**Keyword :** *making mushroom stock, straw mushroom stock, white oyster mushroom stock, mushroom stock.*

### **1. PENDAHULUAN**

Sejalan dengan perkembangan kehidupan bermasyarakat, berbagai

kebutuhan Bahan Tambah Pangan (BTP) seperti penyedap rasa meningkat di masyarakat. Konsumen memiliki kecenderungan untuk memilih makanan

yang diberi penyedap rasa dibandingkan dengan makanan yang tidak mengandung penyedap rasa karena dianggap kurang memuaskan dari segi rasa dan kepuasan (Prasetyaningsih dkk., 2018). Bahan-bahan yang dipergunakan dalam proses pembuatan Bahan Tambahan Pangan (BTP) dapat ditemukan baik dari sumber hewani maupun nabati. Sumber nabati yang dapat dipergunakan adalah jamur (Perdani dkk., 2022).

Jamur mengandung asam glutamate alami yang memiliki kemampuan untuk memberikan cita rasa berkualitas tinggi yang serupa dengan rasa yang dihasilkan oleh Monosodium glutamate. Glutamat alami yang berada didalam jamur dapat dimanfaatkan sebagai elemen dalam pembuatan penguat cita rasa (Hidayah, 2019). Terdapat beberapa jenis jamur yang bisa dipergunakan sebagai penguat rasa alami yaitu jamur merang dan jamur tiram. Berdasarkan pendahuluan yang telah dibuat penulis tertarik membahas “Pemanfaatan Jamur Sebagai Penganti Ayam dalam Penyedap Rasa Alami”.

## 2. LANDASAN TEORI

### Jamur Merang

Jamur merang telah menjadi komoditas pertanian yang menjanjikan untuk pengembangan di masa depan. Saat ini, kesadaran mengenai nilai gizi dan manfaat kesehatan dari jamur merang terus meningkat. Salah satu pemanfaatannya dapat digunakan untuk pembuatan kaldu jamur secara konvensional oleh masyarakat (Salsabila & Setu, 2018).

Taksonomi jamur merang sebagai berikut (Dilla, 2019).

Kerajaan	: Fungi
Divisi	: Amastigomycota
Kelas	: Basidiomycetes
Ordo	: Agaricales
Famili	: Plutaceae
Genus	: Volvariella
Spesies	: <i>Vovariella volvacea</i>



(Sumber : [agrozone.id/mengenal-jamur-merang-yang-bergizi-tinggi](http://agrozone.id/mengenal-jamur-merang-yang-bergizi-tinggi))

Gambar 1. Jamur Merang

### Jamur Tiram

Jamur tiram putih masuk dalam klasifikasi jamur kayu karena dapat berkembang pada permukaan batang pohon yang membusuk atau yang sudah ditebang, jamur ini juga mampu berkembang pada serbuk gergaji, jerami dan limbah kapas (Thohari, 2015).

Taksonomi dan bentuk jamur tiram putih dapat dilihat pada gambar dibawah ini (Thohari, 2015).

Kerajaan	: Fungi
Filum	: Basidiomycota
Kelas	: Homobasidiomycete
Ordo	: Agaricales
Famili	: Tricholomataceae
Genus	: Pleurotus
Spesies	: <i>Pleurotus ostreatus</i>



(Sumber : [bibitbunga.com](http://bibitbunga.com))

Gambar 2. Jamur Tiram Putih

### Penyedap Rasa Tambahan

Penyedap rasa tambahan adalah bahan makanan yang digunakan untuk

meningkatkan cita rasa pada makanan (Prasetyaningsih dkk., 2018).

Tabel 1. Klasifikasi Penyedap Rasa Tambahan

Jenis	Dekskripsi
Penyedap rasa tambahan alami	Didapat dari tumbuhan atau hewan yang telah melewati serangkaian proses pembuatan dan dapat dikonsumsi secara langsung
Penyedap tambahan sintetis	Dapat berasal dari serangkaian proses kimiawi
Penyedap tambahan alami identik	Penyedap rasa yang memiliki sifat, rasa dan struktur yang serupa dengan penyedap rasa alami

### 3. METODOLOGI

Metode penulisan artikel ini menggunakan kajian pustaka penelitian terdahulu dengan menggabungkan dan merangkum kajian pustka dari sumber literature sebelumnya. Pencarian data dan publikasi kajian pustaka dilakukan melalui *database* Google Scholar. Pencarian kajian pustaka diperoleh 1.400 artikel dari 2010 sampai 2023 menggunakan kata kunci “Pembuatan Kaldu Jamur” “Kaldu Jamur Tiram” dan “Kaldu Jamur Merang” yang ditulis menggunakan bahasa Indonesia dan bahasa Inggris.

Kriteria inklusi dari penulisan artikel ini adalah artikel yang membahas mengenai pembuatan penyedap rasa berbahan dasar jamur yang telah diuji dari segi fisikokimia dan organoleptic. Kriteria

eksklusi pada penulisan artikel ini adalah data yang membahas mengenai hasil sosialisasi ke masyarakat tentang pembuatan penyedap rasa berbahan dasar jamur, proses pembuatan penyedap rasa dengan menambahkan bahan kimia tambahan lainnya, dan artikel yang menggunakan bahasa selain bahasa Inggris dan bahasa Indonesia.

### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Adapun data hasil penelitian yang dimasukkan dalam artikel literature review ini adalah analisis dan rangkuman dari artikel yang dikaji terkait jamur sebagai bahan dasar penyedap rasa alami yang dilihat dari proses pembuatan, rasa, aroma dan fisikokimia dalam penyedap berbahan dasar jamur tanpa campuran bahan kimia lain

Tabel 2. Proses Pembuatan, Rasa, Aroma Dan Sifat Kimia Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Jamur Tanpa Campuran Bahan Kimia Lain

No	Penulis	Hasil Penelitian
1.	Wulantiasari, 2019	Faktor lama pengeringan dalam proses pembuatan dapat mempengaruhi sifat kimia penyedap rasa yang dihasilkan
2.	Salsabila & Setu, 2018	Berdasarkan hasil uji organoleptik yang dilakukan didapatkan 100% responden menyukai rasa dan aroma sehingga dapat digunakan sebagai penyedap rasa alternative tambahan pengganti monosodium glutamat

3.	Nugroho, 2019	Secara keseluruhan panelis menyukai penyedap rasa berbahan dasar jamur merang dengan proses pembuatan dan waktu pengeringan dengan suhu 60°C dan 4 jam pengeringan
4.	Sari & Rosiana, 2019	Berdasarkan hasil uji organoleptic jamur merang dan tiram dapat digunakan sebagai alternatif penyedap rasa tambahan makanan
5.	Bastiar, 2016	Hasil uji organoleptic yang didasarkan pada proses pembuatannya, penyedap rasa berbahan dasar jamur tiram putih yang lebih disukai oleh panelis adalah pemblenderan dengan lama perebusan jamur 30 menit

Berdasarkan kumpulan studi pustaka diatas menunjukkan jamur dapat dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan penyedap rasa. Pemilihan lima studi pustaka diatas disesuaikan dengan inklusi dan eksklusi penelitian.

Pada studi pustaka mengenai pengaruh suhu dan waktu pengeringan dalam proses pembuatan penyedap rasa terhadap sifat kimia penyedap rasa berbahan dasar jamur tiram putih menunjukkan factor suhu dan lama pengeringan dapat memengaruhi sifat kimia penyedap rasa, semakin lama waktu pengeringan semakin nyata pengaruhnya terhadap sifat kimia

yang terkandung pada penyedap rasa (Bastiar, 2016; Nugroho, 2019; Wulantiasari, 2019)

Pada studi pustaka yang membahas mengenai hasil uji organoleptic penyedap rasa berbahan dasar jamur menunjukkan bahwa panelis menyukai tekstur penyedap rasa yang halus, memiliki aroma alami dari jamur itu sendiri, warna yang tidak terlalu gelap dan rasa yang gurih sehingga dapat dijadikan sebagai alternative pengganti monosodium glutamate (MSG) (Salsabila & Setu, 2018; Sari & Rosiana, 2019)

## 5. KESIMPULAN

Berdasarkan studi pustaka yang dilakukan berkaitan dengan penyedap rasa berbahan dasar jamur maka dapat disimpulkan bahwa jamur merang dan jamur tiram dapat dijadikan sebagai pengganti penyedap rasa alternatif.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bastiar, L. U. (2016). Pengaruh Cara Pengecilan Ukuran dan Lama Perebusan Jamur terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik pada Bubuk Kaldu Jamur Tiram Putih.
- Dilla, N. (2019). Pertumbuhan Jamur Merang (*Volvariella volvacea*) pada Media Tanam Ampas Tebu dan Ampas Sagu sebagai Penunjang Praktikum Mikolog.
- Hidayah, N. (2019). Kualitas Penyedap Rasa Alternatif Kombinasi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Jamur Kuping (*Auricularia polytricha*) dengan Variasi Suhu dan Lama Pengeringan.
- Nugroho, D. (2019). Kualitas Penyedap Rasa Alternatif Kombinasi Jamur Merang (*VolvarVolvariella volvaceae*) dan Jamur Kuping (*Auricularia polytricha*) dengan Variasi Suhu dan Lama Pengeringan.

- Perdani, C., Mawarni, R. R., Mahmudah, L., & Gunawan, S. (2022). Prinsip-Prinsip Bahan Tambahan Pangan Yang Memenuhi Syarat Halal: Alternatif Penyedap Rasa Untuk Industri Makanan Halal. *Halal Research Journal*, 2(2), 96–111.  
<https://doi.org/10.12962/j22759970.v2i2.419>
- Prasetyaningsih, Y., Sari, M. W., & Ekawandani, N. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan dan Laju Alir Udara terhadap Analisis Proksimat Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Jamur untuk Aplikasi Makanan Sehat (Batagor). 15(2).
- Salsabila, N. A., & Setu, J. R. (2018). Pemanfaatan Jamur Pangan Sebagai Bahan Penyedap Alami.
- Sari, N. A. P., & Rosiana, N. M. (2019). KAJIAN PEMBUATAN SEASONING LIQUID DARI HIDROLISAT JAMUR TIRAM PUTIH DAN JAMUR MERANG. 1.
- Thohari, M. A. (2015). Studi Kandungan Fitokimia dan Antioksidan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) pada Media Alang-Alang (*Imperata cylindrica*).
- Wulantiasari, W. (2019). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Sifat Kimia Pada Perisa Bubuk Kaldu Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*).