

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Jagung adalah komoditas unggulan yang menempati urutan kedua setelah padi. Bahkan sampai dengan saat ini di wilayah tertentu jagung dijadikan sebagai bahan pangan utama pengganti beras. Jagung dapat dimanfaatkan/diolah sebagai bahan makanan dan dapat dimanfaatkan pula sebagai bahan baku minuman, kimia dan farmasi. Hal ini dapat dilihat dari perkembangan industri pengolahan jagung.

Pengolahan jagung saat ini sudah menggunakan pengolahan yang modern tanpa meninggalkan pengolahan tradisional. Salah satu olahan hasil jagung yang cukup digemari adalah *tortilla* atau yang dikenal dengan kerupuk jagung. Kerupuk jagung merupakan produk makanan ringan yang praktis dan siap santap yang memberikan harapan baru bahwa diverifikasi jagung menjadi kerupuk yang dapat diterima oleh masyarakat Indonesia.

Kecenderungan konsumen untuk memperoleh produk olahan yang bisa dinikmati dengan mengandalkan kualitas yang baik, maka diperlukan adanya pengujian organoleptik. Produksi olahan jagung dapat dilihat dari pemasaran yang ada di Toko, dan swalayan yang bersumber dari industri rumahan ataupun industri kecil. Salah satu industri rumah tangga yang sudah cukup berpengalaman dan maju di Kota Gorontalo.

UKM Flamboyan adalah industri rumah tangga yang sudah mengolah berbagai jenis makanan dengan bahan bakunya jagung. Kerupuk jagung adalah produk makanan ringan yang cukup digemari, karena diolah dengan baik, tetapi

untuk meningkatkan kualitas perlu adanya pengujian organoleptik yang untuk melihat kesukaan konsumen terhadap produk kerupuk jagung

Berdasarkan uraian tersebut diatas, maka penulis melakukan suatu kajian dengan judul : *Analisis Organoleptik Terhadap Tingkat Kerenyahan Kerupuk Jagung di UKM Flamboyan* ”.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian diatas maka dapat dilihat bahwa permasalahan dalam tugas akhir ini adalah proses analisis organoleptik tingkat kerenyahan kerupuk jagung yang belum pernah dilakukan sebelumnya dan untuk meningkatkan kualitas produk dari kerupuk jagung.

## **1.3 Rumusan Masalah**

Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap kerenyahan kerupuk jagung di UKM Flamboyan?

## **1.4 Tujuan dari tugas akhir ini adalah :**

Mempelajari Analisis Organoleptik pada kerupuk jagung.

## **1.5 Manfaat dari tugas akhir ini adalah :**

1. Menambah pengetahuan bagi penulis tentang analisis organoleptik untuk suatu produk.
2. Memberikan kontribusi untuk mahasiswa THP tentang analisis organoleptik kerupuk jagung
3. Memberikan pengetahuan bagi masyarakat khususnya yang memiliki industri kecil untuk lebih memanfaatkan pengujian analisis organoleptik untuk suatu produk.