

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jagung merupakan salah satu bahan makanan pokok yang memiliki kedudukan penting selain beras dan gandum. Amerika Tengah dan Amerika Selatan, jagung juga menjadi alternatif sumber pangan. Jagung termasuk salah satu bahan makanan pokok yang memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi komplit dari beras. Nilai gizi jagung terbesar adalah karbohidrat, lemak, dan protein. Jumlah kandungan protein dan lemak jagung sangat bervariasi tergantung dari umur dan varietasnya. Berbagai kandungan zat yang dikandung oleh jagung, maka tidak heran jagung dikenal sebagai bahan pangan yang cukup berkhasiat untuk mencegah beberapa penyakit.

Banyak orang yang belum memahami betapa banyak manfaat dari jagung, diantaranya sebagai bahan baku bagi sektor industri termasuk industri pangan. Bagi penduduk Indonesia, jagung sudah menjadi konsumsi sehari-hari, biasanya jagung dibuat dalam bentuk makanan seperti nasi jagung, bubur jagung, emping jagung, jagung campuran beras, dan masih banyak lagi makanan yang berasal dari jagung, termasuk juga tepung jagung.

Jagung merupakan program unggulan yang dicanangkan pemerintah daerah Provinsi Gorontalo, sehingga dengan adanya program pencahangan tersebut sangat membantu petani maupun penangkar untuk mendapatkan informasi jagung yang memiliki mutu dan kualitas yang baik untuk mensejahterakan rakyat terutama masyarakat yang ada di Provinsi Gorontalo.

Jagung cukup tersebar luas di Provinsi Gorontalo, bahkan hasil olahan dari jagung sudah menjadi pengganti sebagian produk yang memiliki nilai gizi tinggi yang hampir sama dengan nilai gizi produk aslinya, misalnya corn milk atau susu jagung yang lebih sehat dan alami untuk diminum sebagai pengganti susu sapi yang banyak dijual dengan harga yang cukup mahal. Selain itu juga jagung dapat dibuat sebagai tepung jagung dari hasil pipilan jagung yang sudah mengalami proses penggilingan biji jagung secara kering yang menghasilkan tepung jagung yang baik dan bersih juga benar-benar sudah halus. Tepung ini digunakan dalam pembuatan kue dan hasil-hasil olahan lain berbahan baku jagung seperti puding.

Produk puding adalah produk yang biasanya berbahan baku tepung rumput laut. Tepung karaginan adalah salah satu bahan yang dapat diolah menjadi produk puding. Dengan potensi yang dimiliki oleh tepung jagung dan tepung karaginan ini maka perlu dimodifikasi tepung jagung dan tepung karaginan sebagai bahan baku pembuatan produk puding.

Proses pembuatan puding selalu menggunakan air sebagai pelarut dan media penghantar panas dalam memecahkan granula baik dari tepung jagung dan tepung karaginan. Jumlah air yang dibutuhkan pada proses pengolahan puding jagung, sangat menentukan kualitas fisik puding yang baik.

Kajian Tugas akhir ini dilakukan untuk menganalisis kadar air tepung jagung dan tepung karaginan sebagai dasar penentuan jumlah air yang ditambahkan pada produk puding yang baik.

1.2 Rumusan masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam kegiatan ini yaitu :

Berapa kadar air tepung jagung dan tepung karaginan dengan formulasi yang berbeda yang digunakan sebagai bahan baku puding jagung ?

1.3 Tujuan

Yang menjadi tujuan dari kegiatan ini yaitu :

Untuk mengetahui Kadar air tepung jagung dan tepung karaginan dengan formulasi yang berbeda sebagai bahan baku puding jagung?

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan ini yaitu :

1. Dapat memberikan kontribusi positif terutama bagi penulis, sebagai bentuk pengembangan daya kreatif di bidang ilmu pengetahuan.
2. Menambah wawasan tentang bagaimana analisis tepung jagung dan tepung karaginan sebagai bahan baku puding jagung
3. Sebagai bahan informasi kepada mahasiswa dan dapat diterapkan pada masyarakat/petani atau instansi terkait khususnya dibidang pertanian.