

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jagung merupakan salah satu bahan makanan pokok yang memiliki kedudukan penting selain beras dan gandum. Jagung juga menjadi alternatif sumber pangan di Amerika Tengah dan Amerika Selatan,. Namun terkadang banyak orang yang belum memahami betapa banyak manfaat dari jagung ini. Jagung juga merupakan sumber bahan baku bagi sektor industri termasuk industri pangan. Jagung termasuk salah satu bahan makanan pokok yang memiliki kandungan gizi yang lebih komplit dari beras.

Jagung cukup banyak tersebar luas di Indonesia, dan bahkan hasil olahan dari jagung sudah menjadi pengganti sebagian produk yang memiliki nilai gizi yang hampir sama dengan nilai gizi produk aslinya. Provinsi Gorontalo adalah salah satu penghasil jagung di Indonesia. Jagung merupakan produk unggulan dari daerah Gorontalo. Provinsi Gorontalo memiliki potensi hasil jagung yang sangat besar. Namun masih banyak masyarakat Gorontalo yang belum mengerti tentang pemanfaatan jagung.

Jagung dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan dan pemanfaatan limbahnya juga dapat diolah kembali menjadi pakan ternak. Jagung tidak hanya dimanfaatkan sebagai bahan pakan, tetapi juga diolah menjadi berbagai produk pangan bernilai ekonomi tinggi, seperti pati jagung, minyak jagung, beras jagung, dan tepung jagung. Dengan melakukan

pengolahan jagung menjadi aneka produk olahan yang berbahan dasar jagung, maka dapat menambah nilai tambah dari produk olahan dari jagung tersebut. Contoh produk olahan jagung, misalnya tepung jagung. Tepung jagung adalah produk antara yang dapat diolah lebih lanjut menjadi suatu produk baru, salah satunya produk puding.

Pembuatan tepung jagung mendorong munculnya produk olahan jagung yang lebih beragam, praktis sesuai kebiasaan konsumsi masyarakat saat ini sehingga menunjang program diversifikasi konsumsi pangan. Karakterisasi sifat tepung sangat diperlukan untuk menyusun formulasi produk yang sesuai dengan mutu yang ditargetkan.

Jagung di Gorontalo masih diolah dalam bentuk aneka macam kue, baik dari kue basah, kue kering, maupun aneka stick. Belum ada ide – ide baru yang lahir untuk inovasi terbaru. Oleh karena itu, dalam penelitian ini dilakukan suatu eksperimen produk turunan dari jagung atau pengolahan sekunder dari tepung jagung yaitu puding jagung. Puding jagung di formulasi dari tepung jagung dengan tepung karaginan dengan perbandingan sesuai prosentase rasio, sehingga diperoleh puding jagung yang baik dengan mendominasi tepung jagung. Hal inilah yang melatar belakangi pembuatan tugas akhir dengan topik ***“Perbandingan Komposisi Tepung Jagung dan Tepung Karaginan terhadap Sifat Fisik Puding Jagung”***.

1.2 Rumusan Masalah

1. Berapa perbandingan komposisi tepung jagung dengan tepung karaginan untuk puding jagung yang baik ?

2. Bagaimana sifat fisik puding jagung ?
3. Perubahan apa saja yang terjadi pada puding jagung selama penyimpanan dingin ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk menentukan perbandingan tepung jagung dan tepung karaginan mana yang terbaik untuk pembuatan puding jagung..
2. Untuk mengetahui sifat fisik puding jagung.
3. Untuk mengetahui perubahan yang terjadi pada puding jagung selama penyimpanan dingin.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini :

1. Memberikan pengetahuan kepada penulis, masyarakat dan khususnya Mahasiswa Teknologi Hasil Perkebunan Universitas Negeri Gorontalo tentang puding jagung.
2. Menambah wawasan bagi penulis sebagai bentuk pengembangan daya kreatif di bidang ilmu pengetahuan khususnya tentang pengolahan tepung jagung.
3. Memberikan kontribusi positif terhadap pemerintah dan masyarakat sebagai pengganti agar – agar komersil, sekaligus meningkatkan potensi dalam mengolah komoditas unggulan Provinsi Gorontalo.

4. Menjadi referensi dan acuan informasi pengetahuan khususnya pengolahan sekunder tepung jagung kepada civitas akademika fakultas Ilmu – ilmu Pertanian.