

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jagung (*Zea mays L.*) merupakan salah satu tanaman serealia yang tumbuh hampir di seluruh dunia dan tergolong spesies dengan variabilitas genetik yang besar dan dapat menghasilkan genotipe baru yang dapat beradaptasi terhadap berbagai karakteristik lingkungan. Jagung sudah ditanam sejak ribuan tahun yang lalu dan diduga kuat berasal dari Benua Amerika. Selanjutnya, jagung menyebar ke daratan Eropa dan bagian Utara Afrika. Abad ke-16, jagung sampai ke India dan Cina (Iriany *et al*, 2011).

Jagung sudah dikenal di Indonesia sejak 400 tahun yang lalu melalui orang Portugis dan Spanyol. Jagung merupakan bahan makanan pokok kedua setelah padi di Indonesia. Daerah pengonsumsi jagung di Indonesia sebagai makanan utama, antara lain Madura, Pantai Selatan Jawa Timur, Jawa Tengah, Yogyakarta dan Jawa Barat, Sulawesi Selatan bagian Timur, Sulawesi Tenggara, Gorontalo, Bollaang Mongondow, Maluku Utara, Karo Dairi, Simalungun, Nusa Tenggara Timur dan sebagian Nusa Tenggara Barat. Jagung sangat memadai dipakai sebagai bahan pangan pengganti beras atau dapat juga dicampur dengan beras (Bahtiar *et al*, 1992).

Jagung dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan dan limbahnya dapat diolah kembali menjadi pakan ternak. Jagung tidak hanya dimanfaatkan sebagai bahan pakan, tetapi juga diolah menjadi berbagai produk pangan bernilai ekonomi tinggi, seperti kerupuk jagung, stick jagung dan curuti jagung. Pengolahan jagung menjadi aneka produk olahan yang berbahan dasar

jagung, maka dapat menambah nilai tambah dari produk olahan dari jagung tersebut.

Kerupuk jagung merupakan makanan ringan yang berbahan baku dari jagung. Kerupuk jagung adalah makanan ringan yang mudah pengolahannya karena prosesnya relatif mudah dan harganya terjangkau. Pengolahan jagung menjadi kerupuk jagung masih menggunakan cara manual dan pembuatannya dilakukan dengan proses meliputi pencampuran adonan, meratakan adonan, pengolesan tepung terigu, penggulungan adonan, pemotongan adonan, penggorengan, pendinginan, penambahan seasoning dan pengemasan.

Makanan yang berbahan dasar jagung cukup banyak diminati oleh masyarakat Gorontalo, oleh karena itu untuk menambah minat masyarakat maka di peroleh satu inovasi baru dimana kerupuk jagung ditambahkan *seasoning* rasa balado. Tujuan penambahan *seasoning* rasa balado pada kerupuk jagung yaitu untuk mendorong munculnya produk olahan jagung yang lebih beragam. Hal inilah yang melatar belakangi pembuatan tugas akhir dengan topik ***“Penambahan Seasoning Rasa Balado Pada Pembuatan Kerupuk Jagung”***

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana proses penambahan *seasoning* rasa balado pada pembuatan produk kerupuk jagung dan uji organoleptiknya?.

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

- Untuk mempelajari proses penambahan *seasoning* rasa balado pada pembuatan kerupuk jagung.
- Untuk mengetahui tingkat penerimaan kerupuk jagung yang di tambahkan *seasoning* rasa balado.

1.3.2 Manfaat

- Menambah pengetahuan bagi penulis tentang penambahan *seasoning* rasa balado pada kerupuk jagung.
- Sebagai bahan informasi bagi institusi/lembaga pemerintah setempat dalam bidang pengolahan hasil pertanian.
- Sebagai bahan informasi bagi masyarakat yang berminat untuk membuka industri rumah tangga tentang penambahan *seasoning* rasa balado pada kerupuk jagung.