

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jagung (*Zea mays* L.) merupakan salah satu tanaman pangan dunia yang terpenting, selain gandum dan padi. Jagung juga menjadi alternatif sumber pangan di Amerika Serikat. Penduduk beberapa daerah di Indonesia (misalnya di Madura, Nusa Tenggara dan Gorontalo) juga menggunakan jagung sebagai pangan pokok. Jagung juga ditanam sebagai pakan ternak (hijauan maupun tongkolnya), diambil minyaknya (dari bulir), dibuat tepung (dari bulir, dikenal dengan istilah tepung jagung atau maizena), dan bahan baku industri (dari tepung bulir dan tepung tongkolnya). Tongkol jagung kaya akan pentosa, yang dipakai sebagai bahan baku pembuatan furfural. Jagung yang telah direkayasa genetika juga sekarang ditanam sebagai penghasil bahan farmasi (Anonim, 2007).

Provinsi Gorontalo sering memanfaatkan jagung sebagai bahan makanan pokok, seperti dibuat bubur jagung, nasi jagung, dan juga hasil olahan yang dijadikan makanan khas daerah Gorontalo yaitu jagung siram (Binthe Biluhuta), selain stick jagung, dapat juga diolah menjadi pakan ternak berupa butiran untuk makanan ayam, kerupuk jagung, emping jagung dan lain-lain (Ismail 2002). Jagung mempunyai peranan penting dalam hal penyediaan bahan pangan, bahan baku industri dan pakan ternak. Jagung sebagai bahan pangan dapat dimanfaatkan sebagai tepung komposit untuk substitusi terigu. Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi jagung dituntut untuk mengikuti tren dan selera konsumen atau kemudahan dalam penyajian salah satu contohnya dengan menghasilkan produk pangan seperti stick jagung.

Stick jagung merupakan jenis makanan ringan yang berbahan baku jagung dengan komposisi makanan tepung tapioka, terigu, gula pasir, minyak jagung, telur dan bumbu. Produk olahan stick jagung telah dimodifikasi dengan berbagai rasa diantaranya stick jagung rasa ikan (Badan Informasi Jagung 2011).

Stick jagung rasa ikan adalah model pengembangan produk nilai tambah dari jagung dengan penambahan rasa ikan. Hal ini dimaksudkan agar stick jagung rasa ikan dapat memodifikasi rasa dari stick jagung disamping itu stick jagung rasa ikan ini sangat baik untuk dikonsumsi masyarakat karena memiliki kandungan protein yang tinggi.

Protein berperan dalam tubuh secara langsung maupun tidak langsung. Protein merupakan salah satu unsur makro yang terdapat dari bahan pangan hasil pertanian seperti pada jagung dan gandum. Kadar protein pada bahan pangan dan produk pangan dapat ditentukan dengan berbagai jenis metode analisis. Metode analisis yang sering digunakan adalah metode Kjeldahl (Winarno, 1993).

Berdasarkan latar belakang di atas penulis melakukan suatu kajian mengangkat judul “ Proses Komparasi Kadar Protein pada Stick Jagung dan Stick Jagung rasa Ikan di Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah pada kegiatan ini adalah bagaimana melakukan proses komparasi kadar protein dengan metode Kjeldahl di Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan.

1.3 Tujuan

1. Tujuan kegiatan ini adalah untuk mengetahui bagaimana melakukan proses komparasi kadar protein dengan metode Kjeldahl di Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan.
2. mengetahui bagaimana kandungan kadar protein pada stick jagung dan stick jagung rasa ikan

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari kegiatan yang dilakukan adalah sebagai berikut :

- 1.4.1 Menambah pengetahuan, wawasan dan keterampilan bagi penulis tentang mengetahui kadar protein dengan metode Kjeldahl.
- 1.4.2 Memberikan informasi kepada masyarakat melalui UKM untuk dapat mengetahui kadar protein yang terdapat pada stik jagung dan stick jagung rasa ikan dengan menggunakan metode Kjeldahl.