

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Provinsi Gorontalo merupakan salah satu daerah produksi jagung terbesar di Indonesia, dengan kontribusi produksi mencapai 4% dari total produksi jagung nasional. Berdasarkan (BPS tahun 2011), padi dan jagung merupakan komoditas utama tanaman pangan di Provinsi Gorontalo, dengan luas panen padi (sawah dan ladang) seluas 52.811 hektar dan luas panen jagung seluas 135.754 hektar. Luas panen jagung terbesar disumbang oleh dua kabupaten yaitu, Kabupaten Pohuwato 63.806 Ha dan Boalemo 39.727 Ha. Produksi jagung di Provinsi Gorontalo pada tahun 2011 mencapai 605.781 Ton. Gorontalo dalam angka (2015) menunjukkan bahwa, produksi jagung tahun 2014 adalah 719.787 ton pipilan kering, mengalami peningkatan 7,58% dibandingkan produksi tahun 2013. Meningkatnya luas panen sebesar 8.393 hektar (5,98%) dan meningkatnya produktivitas sebesar 0,72. kuintal/hektar (1,50%) menjadi penyebab terjadinya peningkatan produksi tersebut, sementara produksi jagung tahun 2015 adalah 643.513 ton pipilan kering, mengalami penurunan 10,60% dibandingkan produksi tahun 2014. Menurunnya luas panen sebesar 19.685 hektar (13,23%) menjadi penyebab terjadinya penurunan produksi tersebut, meskipun produktivitas meningkat sebesar 1,47 kwintal/hektar (3,03%) BPS Provinsi Gorontalo, (2016).

Fruktuasi jumlah produksi jagung tidak didukung dengan upaya diversifikasi pangan. Jagung yang diproduksi masih sebatas untuk keperluan ekspor, sementara pada bidang pengolahan jagung menjadi berbagai macam produk belum mendapat perhatian khusus oleh masyarakat dan pemerintah. Kegiatan diversifikasi pangan dapat memperbanyak keseragaman produk olahan jagung, serta dapat menambah nilai ekonomi masyarakat. Salah satu produk olahan jagung yang sering dikonsumsi oleh masyarakat adalah “binthe biluhuta”. Binthe biluhuta terbuat dari pipilan jagung, yang direbus selama beberapa menit, dengan penambahan kapur didalamnya. Kapur berfungsi untuk mempercepat pemasakan biji jagung. Proses ini secara ilmiah disebut sebagai proses nikstamalisasi. Akan tetapi proses ini tidak

dilakukan pada pembuatan bubur jagung, oleh sebab itu dalam penelitian ini dilakukan pengembangan produk bubur jagung, yang kaya akan kalsium dengan menggunakan grits jagung yang telah mengalami proses nikstamlisasi. Rosado *et al* (2005), menunjukkan bahwa absorpsi kalsium pada tortilla jagung sangat tinggi dan tergantung dari jumlah kapur yang ditambahkan. Penambahan kapur selama proses perebusan, dapat meningkatkan konsentrasi kalsium dan penyerapan total kalsium pada produk tortilla jagung.

Kalsium menurut Groff and Gropper, (2000) merupakan salah satu makromineral dan merupakan unsur mineral terbanyak dalam tubuh manusia yaitu kurang lebih 1000 gram. Martin (1985) menjelaskan, fungsi utama kalsium adalah untuk pembentukan tulang dan gigi. Kebutuhan kalsium harus dipenuhi dari asupan makanan karena kalsium pada makanan diserap pada usus halus dengan proses transport aktif. Berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh konsentrasi kapur, dan lama perebusan terhadap kandungan proksimat, dan kalsium grits jagung nikstamal sebagai bahan baku bubur tradisional Gorontalo.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh konsentrasi kapur, dan lama perebusan terhadap kandungan proksimat, dan kalsium grits jagung nikstamal ?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah : Mengetahui pengaruh konsentrasi kapur dan lama perebusan terhadap kandungan proksimat dan kalsium grits jagung nikstamal.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menambah wawasan tentang analisa kandungan proksimat dan kalsium grits jagung nikstamal sebagai bahan baku bubur tradisional Gorontalo, untuk meningkatkan nilai gizi grits jagung, serta untuk menerapkan teori-teori yang telah diperoleh dari bangku kuliah serta menambah keterampilan dalam keahlian peneliti dalam penelitian di laboratorium.

2. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengaruh penambahan kapur, dan lama perebusann yang ideal terhadap grits jagung nikstamal.

3. Bagi Pengembangan Ilmu Pengetahuan

Memberikan informasi terbaru tentang kandungan proksimat dan kalsium grits jagung nikstamal, dengan perlakuan konsentrasi kapur dan lama perebusan, untuk dijadikan sebagai dasar pada penelitian berikutnya.