

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jagung (*Zea mays L*) merupakan salah satu serealia yang strategis dan bernilai ekonomis serta mempunyai peluang untuk dikembangkan karena kedudukannya sebagai sumber utama karbohidrat dan protein setelah beras. Jagung merupakan salah satu produk pertanian unggulan yang memegang peranan penting dalam meningkatkan ekonomi masyarakat khususnya bagi para petani. Di Indonesia daerah-daerah penghasil tanaman jagung adalah Jawa Tengah, Jawa Barat, Jawa Timur, Madura, Daerah Istimewa Yogyakarta, Nusa Tenggara Timur, Gorontalo, Sulawesi Selatan, dan Maluku.

Provinsi Gorontalo merupakan salah satu daerah penghasil jagung terbesar di Indonesia, dengan kontribusi produksi jagung mencapai 4% dari total produksi jagung Indonesia. Berdasarkan data BPS tahun 2011, jagung merupakan komoditas utama tanaman pangan di Provinsi Gorontalo, dengan 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. Sepanjang tahun 2011, Gorontalo mampu mengekspor sebanyak 18.000 ton jagung, dengan negara tujuan ekspor ke Filipina dan Malaysia. Pada tahun 2015, produksi jagung meningkat sebesar 677.403 ton pipilan kering.

Salah satu varietas jagung lokal yang dibudidayakan di Provinsi Gorontalo adalah jagung pulut. Jagung pulut memiliki keunggulan karena memiliki pati dalam bentuk amilopektin yang besar, memiliki rasa manis, dan pulen yang tidak dimiliki jagung lain sehingga banyak digemari oleh masyarakat. Jagung pulut di Provinsi Gorontalo sering diolah dengan umur panen yang masih muda, masyarakat jarang mengolah jagung pulut kering. Sedangkan Jagung kering dapat disimpan dalam waktu relative lama dan dapat diolah kembali menjadi produk makanan. Jagung

kering yang disimpan lama memudahkan masyarakat untuk mengolahnya setiap kali dibutuhkan.

Daerah Gorontalo memiliki makanan khas, salah satunya adalah dengan menggunakan jagung sebagai bahan utamanya, menggunakan cabe rawit, bawang merah, kemangi, bawang daun, kelapa parut, bawang merah goreng dan ikan sebagai bumbunya. Makanan ini dikenal dengan nama “Milu Siram” atau dalam bahasa daerah Gorontalo dikenal dengan “*Binthe Biluhuta*”. Makanan ini menjadi salah satu makanan favorit bagi masyarakat Gorontalo. Selain itu, makanan ini juga menjadi makanan yang dicari dan diminati oleh wisatawan yang datang ke Gorontalo. Seiring dengan kemajuan teknologi dan kehidupan masyarakat yang ingin serba cepat dan serba praktis, pola makan pun ikut bergeser. Makanan instan merupakan salah satu pilihan yang mulai populer dan digemari oleh masyarakat Indonesia. Melihat prospek tersebut perlu dilakukan penelitian *binthe biluhuta* instan sehingga memudahkan konsumen dalam pengolahan. *Binthe biluhuta* instan diharapkan dapat dipasarkan melalui supermarket, toko oleh-oleh serta restoran-restoran bergaya tradisional.

Usaha untuk memperbaiki karakteristik jagung pulut kering adalah dengan memodifikasi jagung terlebih dahulu sebelum dibuat *binthe biluhuta*. Salah satu cara memodifikasi jagung adalah dengan metode nikstamalisasi yaitu proses pemasakan dan perendaman dengan larutan kapur. Pemasakan jagung pada proses nikstamalisasi merupakan tahapan penting, karena pada tahapan ini terjadi penyerapan kalsium (Ca(OH)_2) oleh biji jagung. Lamanya waktu pemasakan tersebut akan mempengaruhi jumlah kalsium yang terserap ke dalam biji jagung dan akan mempengaruhi karakteristik dari nikstamal yang dihasilkan. Penambahan kapur dalam penelitian ini untuk mempercepat pemasakan jagung.

Penelitian nikstamalisasi jagung telah banyak dilakukan oleh berbagai peneliti antara lain perlakuan dengan penambahan konsentrasi kapur dan lama perendaman yang telah dilakukan oleh Putri (2011). Penelitian tersebut melaporkan bahwa pada tepung jagung dari proses nikstamalisasi tradisional dapat meningkatkan ketersediaan

niacin dan peningkatan jumlah kalsium yang terserap. Oleh karena itu, penelitian ini mencoba melakukan nikstamalisasi jagung dengan lama waktu pemasakan yang bervariasi.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh lama pemasakan jagung dengan proses nikstamalisasi terhadap kadar kalsium yang dihasilkan
2. Bagaimana karakteristik fisikokimia jagung pulut yang diberi perlakuan nikstamalisasi

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh lama pemasakan jagung dengan proses nikstamalisasi terhadap kadar kalsium yang dihasilkan
2. Mengetahui karakteristik fisikokimia jagung pulut yang diberi perlakuan nikstamalisasi sebagai bahan baku binthe biluhuta

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan bagi mahasiswa tentang pengolahan dan pengujian fisikokimia jagung pulut niksmal, serta dapat memberikan informasi bagi masyarakat tentang pengaruh pemasakan dengan kapur sirih dapat meningkatkan kandungan kalsium dari jagung.