

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1. 1 Latar belakang

Jagung (*Zea mays L*) merupakan salahsatu tanaman serealia sebagai sumber energi kedua setelah beras dan potensial untuk mensubstitusi beras. Banyak wilayah di Indonesia yang berbudaya mengkonsumsi jagung diantaranya Madura, Yogyakarta, Makassar, Kendari, Gorontalo, Jawa, NTT, Maluku (Suprpto dan Marzuki 2005). Produksi jagung yang semakin meningkat memungkinkan adanya berbagai bentuk pengolahan untuk memperpanjang masa simpan dengan sentuhan teknologi modern sehingga jagung dapat diperoleh setiap saat kapan pun diinginkan.

Jagung sudah menjadi pengganti sebagian produk yang memiliki nilai gizi tinggi yang hampir sama dengan nilai gizi produk aslinya, misalnya *corn milk* atau susu jagung yang lebih sehat dan alami untuk diminum sebagai pengganti susu sapi yang banyak dijual dengan harga yang cukup mahal. Jagung dapat dimanfaatkan menjadi berbagai produk. Beberapa makanan tradisional di Indonesia menggunakan jagung sebagai bahan bakunya, seperti kerupuk jagung, emping jagung, cookies jagung, mie jagung, nasi jagung, bubur jagung dan lain-lain.

Produk-produk olahan ini untuk daerah tertentu memiliki ciri khas dan konsumen yang berbeda. Di Provinsi Gorontalo contohnya, bubur jagung dikenal dengan istilah "bubur sada" atau "bubur baalobindhe". Bubur ini biasa sebagai pengganti bubur beras yang dikonsumsi di pagi hari sebagai sarapan atau di sore hari. Kelompok masyarakat yang mengkonsumsi bubur ini biasanya orang-orang dewasa sampai manula. Anak-anak biasanya tidak menyukai produk bubur

ini karena biasanya dapat menyebabkan BAB (buang air besar) yang terlalu sering karena kemungkinan serat jagung yang tinggi.

Seperti halnya produk hasil olahan pangan lainnya, bubur jagung juga memiliki nilai gizi yang bermanfaat untuk kesehatan akan tetapi nilai gizi tersebut masih terbatas dan didominasi oleh komponen karbohidrat. Oleh sebab itu, perlu dilakukan suatu bentuk teknologi dan inovasi untuk memperkaya komponen gizi bubur jagung tersebut dengan komponen gizi lainnya. Dalam ilmu pangan proses ini disebut fortifikasi.

Menurut (WHO, 2006 dalam Darlan 2012) fortifikasi adalah sebuah upaya yang sengaja dilakukan untuk menambahkan mikronutrien yang penting, yaitu vitamin dan mineral kedalam makanan, sehingga dapat meningkatkan kualitas nutrisi pasokan makan dan bermanfaat bagi kesehatan masyarakat dengan resiko yang minimal untuk kesehatan.

Komponen gizi yang biasanya digunakan sebagai fortifikan antara lain protein, vitamin, mineral bahkan antioksidan. Sumber-sumber gizi ini dapat diperoleh dari sumber alami maupun sintesis. Bahan- bahan alami ini dapat diperoleh dari tanaman maupun dari hewan. Salah satu tanaman yang dapat dijadikan sebagai sumber fortifikan adalah kersen

Menurut (Siddiqua *et al.* 2010) oleh rakyat peru direbus atau direndam dalam air untuk mengurangi pembengkakan kelenjar prostat, sebagai obat untuk menurunkan panas, menghilangkan sakit kepala, flu dan mengobati penyakit asam urat, selain itu juga dapat dimanfaatkan sebagai antiseptic, antioksidan, anti mikroba, antiinflamasi (mengurangi radang), antidiabetes, dan anti tumor. Menurut Priharyanti, 2007; Zakaria, 2007) daun kersen mengandung kelompok senyawa antara lain flavonoid, tannin, triterpene, saponin, dan polifenol yang menunjukkan aktivitas antioksidatif.

Fortifikasi ekstrak daun kersen kedalam produk pangan telah sering dilakukan. Oleh sebab itu dalam bagian ini akan di uji dalam produk bubur jagung sehingga bubur jagung dapat berfungsi sebagai pangan fungsional.

Selain itu proses penyediaan produk bubur jagung biasanya membutuhkan waktu yang lama untuk mematangkan grits jagung tersebut. Untuk mempersingkat proses penyediaan bubur jagung dapat dilakukan dengan cara proses instanisasi. Pangan instant merupakan bahan makanan yang dipampatkan atau berada dalam bentuk konsentrat. Hal ini mengandung pengertian bahwa pada produk pangan instan terjadi proses penghilangan air dan pemeliharaan mutu atau kualitas produk sehingga tidak mudah terkontaminasi serta mempunyai kemudahan dalam penanganan bahan dan praktis penyajiannya. Cara menyiapkan pangan berbentuk instan hanya dengan menambah air (panas/dingin) sehingga siap disantap (Hartomo dan Widiatmoko, 1993).Oleh sebab itu bubur jagung yang telah di fortifikasi dengan ekstrak daun kersenselanjutnya akan di instanisasi untuk mempersingkat penyajian bubur jagung. Proses fortifikasi dan instanisasi bubur jagung ini akan menghasilkan produk pangan baru yang akan memiliki karakteristik mutu yang berbeda dengan produk bubur jagung biasanya. Oleh sebab itu karakteristik mutu dalam bubur jagung ini perlu ditampilkan dengan untuk profil mutu bubur jagung instan hasil fortifikasi dengan daun kersen.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana profil mutububur jagung instant hasil fortifikasi ekstrak daun kersen (*Muntingia calabura L.*).

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengkarakterisasi profil mutu bubur jagung terfortifikasi daun kersen dan mutu fisik setelah diinstansiasi

### **1.4 Manfaat penelitian**

Manfaat yang ingin diperoleh dari penelitian ini antara lain :

1. Memberikan alternatif bentuk pangan menjadi pangan olahan cepat saji.
2. Meningkatkan nilai tambah jagung sebagai salah satu sumber pangan.