

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jagung (*Zea mays* L) merupakan salah satu tanaman serealia sebagai sumber energi kedua setelah beras dan potensial untuk mensubstitusi beras. Banyak wilayah Indonesia yang berbudaya mengkonsumsi jagung diantaranya Madura, Yogyakarta, Makassar, Kendari, Sulawesi Tenggara, Maluku Utara, Karo, Dairi, Simalungun, NTT, sebagian NTB, pantai selatan Jawa Timur, pantai selatan Jawa Tengah, Gorontalo, pantai selatan Jawa Barat, Bolaang Mongondow (Suprpto & Marzuki 2005). Berbeda dengan produksi beras yang dari tahun ke tahun terus mengalami kenaikan, produksi jagung mengalami fluktuasi setiap tahun. Namun demikian akhir-akhir ini produksi jagung secara keseluruhan menunjukkan kecenderungan yang terus meningkat. Produksi jagung yang semakin meningkat memungkinkan adanya berbagai bentuk pengolahan untuk memperpanjang masa simpan dengan sentuhan teknologi moderen sehingga jagung dapat di peroleh setiap saat kapan pun diinginkan (Adisarwanto & Widiyastuti 1999).

Provinsi Gorontalo memiliki beberapa komoditas utama baik dari tanaman pangan, hortikultura, perkebunan maupun peternakan. Berdasarkan data BPS tahun 2011, padi dan jagung merupakan komoditas utama tanaman pangan di Provinsi Gorontalo. Selain telah menjadi bagian dari budaya pertanian, komoditi jagung merupakan komoditi ekspor yang potensial dimasa mendatang. Sepanjang tahun 2011, Gorontalo mampu mengekspor sebanyak 18.000 ton jagung, dengan negara tujuan ekspor ke Filipina dan Malaysia. Komoditi jagung juga telah menjadi brand image bagi provinsi ini sebagai daerah penghasil jagung berkualitas. Bahkan pada bulan November 2012 Provinsi Gorontalo menjadi tuan rumah penyelenggara *International Maize Conferece* (IMC) yang mampu menghadirkan para pakar, perusahaan dan lembaga-lembaga jagung dari seluruh dunia.

Mengingat semakin tingginya ancaman masalah pangan, maka sumber pangan alternatif, dalam hal ini sumber pangan potensi lokal tampaknya menjadi salah satu solusi untuk menggantikan beras yaitu jagung. Selain sumber karbohidrat, jagung juga merupakan sumber protein yang penting dalam menu masyarakat di Indonesia. Hingga saat ini jagung berperan sebagai bahan baku berbagai jenis industri baik pakan maupun pangan. Dalam bentuk biji utuh, jagung dapat diolah menjadi tepung jagung, beras jagung, dan makanan ringan (*pop corn*, jagung marning, dan lain-lain). Jagung yang diproses menjadi minyak menghasilkan minyak goreng, margarin, dan formula makanan seperti *bakery*. Pati jagung dapat digunakan sebagai bahan baku industri farmasi, sup, *bakery* dan juga minuman, Selain itu jagung dapat diolah menjadi produk bubur.

Bubur merupakan jenis makanan yang mudah untuk dikonsumsi karena teksturnya yang lembut dan lunak. Di Gorontalo bubur jagung merupakan pangan tradisional yang sudah di kenal sejak lama namun saat ini bubur jarang lagi di konsumsi karena menurut masyarakat pembuatannya membutuhkan waktu yang lama sehingga masyarakat cenderung untuk mengolah jagung dalam bentuk pipilan sebagai produk pangan tradisional lainnya seperti “binte biluhuta”. Bubur jagung tradisional Gorontalo pada kajian ini akan di proses dengan proses nikstamalisasi, dimana proses ini menurut Mendez Montealvo *et al.*, (2006), merupakan proses perendaman butiran jagung dalam larutan alkali yang diikuti dengan pemasakan jagung selama beberapa jam.

Keuntungan proses nikstamalisasi dalam pengolahan jagung diantaranya dapat memudahkan proses pelepasan perikarp dan lembaga, meningkatkan gelatinisasi granula pati, serta memberikan flavor dan tekstur khas yang di inginkan (Rooney & serna-saldivar 2003 dalam Johnson 2000). Menurut Fernandez *et al.*, (2008), proses nikstamalisasi juga berfungsi untuk memperlambat proses retrogradasi. Hal ini menunjukkan bahwa nikstamalisasi sangat baik dilakukan sebagai perlakuan pendahuluan sebelum jagung diolah menjadi produk pangan jadi. Tujuan proses nikstamalisasi ini adalah untuk mengubah ada tidaknya pengaruh proses

nikstamalisasi terhadap sifat fisik dan organoleptik bubur jagung tradisional gorontalo. Oleh sebab itu dalam kajian ini akan dilakukan analisis sifat fisik dan organoleptik bubur jagung tradisional Gorontalo.

1.2 Rumusan Masalah

Bagian yang menjadi permasalahan dalam bubur yaitu :

Bagaimana Sifat Fisik dan Organoleptik Bubur Jagung tradisional Gorontalo dengan melalui proses nikstamalisasi ?

1.3 Tujuan Dan Manfaat Penelitian

a. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah menganalisis sifat fisik dan organoleptik bubur jagung tradisional Gorontalo yang dinikstamalisasi

b. Manfaat

Manfaat yang ingin di peroleh dari penelitian ini antara lain :

1. Memberikan alternatif bentuk pangan olahan jagung menjadi makanan cepat saji.
2. Meningkatkan nilai tambah jagung sebagai salah satu sumber pangan.
3. Mendukung program diversifikasi pangan berbasis jagung.