

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki iklim tropis yang sangat cocok untuk ditanami berbagai komoditas pertanian seperti jagung. Jagung merupakan salah satu tanaman sereal penting dan merupakan komoditas pangan yang memiliki produksi yang cukup tinggi yaitu dengan urutan produksi ketiga di dunia setelah beras dan gandum. Jagung dianggap sebagai bahan pangan kedua setelah beras di Indonesia (Adisarwanto dan Widyastuti 2003), walaupun dalam hal produksinya menduduki tempat ketiga setelah beras dan ubi kayu. Produksi jagung mengalami peningkatan beberapa tahun terakhir ini. BPS (2009) menyebutkan bahwa Indonesia mengalami kenaikan produksi jagung sebesar 19,36% pada tahun 2008 (15.86 juta ton) dibandingkan tahun 2007. Kenaikan produksi jagung nasional tahun 2009 (17.04 juta ton) sebanyak 7.44% dibandingkan dengan tahun sebelumnya.

Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, proses pengolahan yang dapat dilakukan terhadap jagung adalah mengubah jagung menjadi produk lain seperti bubur, mie, dan aneka olahan lainnya. Pola konsumsi pangan masyarakat modern menuntut ketersediaan pangan yang praktis dan mudah dalam penyajian salah satu contohnya dengan menghasilkan produk makanan instan. Jagung merupakan salah satu bahan baku yang dapat diolah menjadi produk instan, hasil penelitian (Juniawati, 2003) jagung dapat diolah menjadi mie instan oleh sebab itu, hal ini menjadikan produk jagung yang dibuburkan juga dapat diproses dengan proses instanisasi. Oleh sebab itu bubur dapat menjadi pilihan untuk diinstanisasi contohnya bubur jagung.

Bubur jagung merupakan jenis makanan yang mudah untuk dikonsumsi karena tekstur bubur yang lunak dan disukai oleh hampir semua tingkat umur. Hasil ini diharapkan dapat menghasilkan suatu produk baru berkualitas dengan bahan baku

jagung yang dapat diterima masyarakat pada umumnya serta dapat merupakan inovasi bagi industri pangan dalam pemanfaatan komoditas lokal yang tersedia.

Di provinsi Gorontalo, jagung pipil kering sering dijadikan sebagai bahan baku produk makanan tradisional seperti *binthe biluhuta* dan *bubur sada*. Proses penyiapannya biasanya menggunakan kapur sirih untuk mempercepat pematangan dan pelunakan biji jagung pipil. Proses ini secara ilmiah disebut sebagai proses nikstamalisasi, oleh sebab itu dalam penelitian ini dilakukan pengembangan produk bubur jagung dengan menggunakan grits jagung yang telah mengalami proses nikstamalisasi.

Bubur jagung banyak dikonsumsi sebagai pengganti bubur yang berbahan dasar beras. Umumnya masyarakat yang mengonsumsi bubur ini adalah orang dewasa sampai manula. Oleh sebab itu perlu kiranya memperkaya nutrisi yang terdapat dalam bubur jagung tersebut dengan nutrisi yang dibutuhkan oleh konsumen. Salah satu nutrisi penting untuk orang dewasa sampai manula adalah kalsium. Kalsium menurut Groff and Gropper, (2000) dalam Djaina 2017 merupakan salah satu makromineral dan merupakan unsur mineral terbanyak dalam tubuh manusia yaitu kurang lebih 1000 gram. Martin (1985) Dalam Djaina 2017 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.

Bubur jagung sebagai salah satu produk higroskopis mudah mengalami kemunduran mutu yang dapat membahayakan konsumen. Oleh sebab itu perlu dihitung masa kadaluarsa atau umur simpannya, karena sangat penting dilakukan agar mutu bubur dapat dipertahankan. Analisis umur simpan dapat dilakukan dengan berbagai metode antara lain dengan metode kadar air kritis. Metode perhitungan dengan penentuan kadar air kritis disebut juga metode akselerasi. *Accelerated Shelf Testing* mengacu pada metode yang bisa mengevaluasi stabilitas produk, berbasis pada data yang diperoleh dalam periode yang lebih singkat dari umur simpan yang sebenarnya. Oleh sebab itu dalam kajian ini akan dilakukan penelitian tentang umur

simpan grits bubur jagung instan hasil nikstamal berdasarkan kadar air kritis dan organoleptiknya.

1.2 Rumusan Masalah

Mengacu dari latar belakang yang ada, masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana umur simpan *grits* jagung nikstamal instan untuk bubur jagung berdasarkan kadar air kritis dan organoleptiknya.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini :

Menganalisis umur simpan produk *grits* bubur jagung instan dengan menggunakan metode kadar air kritis dan kondisi organoleptiknya.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini :

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang masa kadaluarsa pangan, dan mengetahui umur simpan sebagai salah satu syarat keamanan pangan.