

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jagung (*Zea mays* L.) merupakan salah satu bahan pangan yang penting di Indonesia karena jagung merupakan sumber karbohidrat kedua setelah beras. Di samping itu, jagung juga merupakan bahan baku industri dan pakan ternak. Beberapa daerah di Indonesia seperti Madura, Gorontalo dan Nusa Tenggara Timur, jagung menjadi makanan utama (Darmajana, 2010). Selain itu jagung dapat diolah menjadi berbagai macam bentuk olahan pangan seperti popcorn, kripik jagung, minyak jagung, tepung dan bubur.

Bubur merupakan salah satu bentuk olahan pangan yang mudah dikonsumsi oleh masyarakat. Menurut Serna-Salvidar *et al.* (2001), bubur merupakan jenis makanan yang mudah untuk dikonsumsi karena tekstur bubur yang lunak, dan pilihan rasa yang beraneka ragam sesuai dengan selera dan keinginan konsumen. Salah satu bentuk olahan makanan yang mudah dikonsumsi adalah bubur (puree). Bubur memiliki tekstur yang lunak dan agak encer (tidak padat) sehingga mudah bagi konsumen untuk menikmatinya (Hendy, 2007). Di Gorontalo jagung dapat diolah menjadi berbagai macam produk makanan salah satunya bubur jagung. Bubur jagung dikonsumsi oleh masyarakat Gorontalo sebagai makanan pengganti beras.

Bubur jagung merupakan produk olahan jagung yang memiliki tekstur lunak dan encer, sehingga mudah untuk dikonsumsi (dicerna). Akan sangat baik untuk penderita diabetes. Suarni (2009) menjelaskan jagung kaya akan serat pangan (*dietary*

fiber) dengan Indeks Glikemik (IG) relatif rendah dibanding beras dari padi sehingga beras jagung menjadi bahan anjuran bagi penderita diabetes. Kisaran IG beras/padi (50-120) dan beras jagung (50-90), nilai tersebut sangat relatif tergantung varietasnya. Jagung dikenal masyarakat sebagai pangan sehat, bahkan bagi penderita *diabetes mellitus* (DM) dan kelainan jantung, pasien diet dianjurkan secara medis untuk mengonsumsi beras jagung sebagai pangan pokok, atau makanan ringan berbasis jagung.

Salah satu metode untuk menambahkan nilai gizi dalam bahan pangan adalah metode fortifikasi. Fortifikasi adalah sebuah upaya yang sengaja dilakukan untuk menambahkan mikronutrien yang penting, yaitu vitamin dan mineral kedalam makanan, sehingga dapat meningkatkan kualitas nutrisi dari pasokan makanan dan bermanfaat bagi kesehatan masyarakat dengan risiko yang minimal untuk kesehatan (WHO, 2006 ; Darlan 2012). Penambahan zat gizi ini bisa berasal dari zat gizi sintetis maupun dari bahan alami yang memiliki komponen gizi yang dibutuhkan contohnya dari ekstrak tanaman.

Salah satu tanaman yang dapat digunakan sebagai fortifikasi adalah kersen. Kersen adalah salah satu tanaman yang memiliki kandungan fungsional. Siddiqua *et al.* (2010) ; Arum *et al.* (2012) daun kersen dapat 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 antiseptik, antioksidan, antimikroba, antiinflamasi (mengurangi radang), antidiabetes, dan antitumor. Arum *et al.*, (2012) hasil penelitian uji fitokimia pada daun kersen terdapat adanya flavonoid, triterpenoid, alkaloid,

saponin, dan steroid. Berdasarkan uji fitokimia yang telah dilakukan tersebut menandakan adanya flavonoid mampu menghambat aktivitas bakteri.

Pemanfaatan daun kersen selama ini masih terhitung sebagai penyembuh luka pada hewan. Sedangkan pemanfaatannya dalam produk pangan belum banyak dilakukan. Oleh karena itu dalam penelitian ini akan dilakukan fortifikasi bubur jagung dengan menggunakan ekstrak daun kersen (*Muntingia calabura* L.). Pada proses penambahan ekstrak daun kersen ini juga pernah dilakukan oleh Huda *et al*, (2015) dimana pada penelitiannya permen jelly menggunakan ekstrak daun kersen sebagai bahan fortifikasi.

Sebagai bahan pangan baru bubur jagung yang difortifikasi daun kersen perlu diketahui komposisi kimia dari bubur yang dihasilkan dan juga daya terima konsumen terhadap produk bubur, oleh sebab itu dalam kegiatan ini juga akan dianalisa komponen kimia dan organoleptik.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

Bagaimana komponen kimia dan organoleptik grits bubur jagung terfortifikasi ekstrak daun kersen (*Muntingia calabura* L.) ?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

Mengetahui komponen kimia dan organoleptik grits bubur jagung terfortifikasi ekstrak daun kersen (*Muntingia calabura* L.).

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan memberi manfaat sebagai berikut :

- a. Sebagai informasi bagi pemerintah (instansi terkait), mahasiswa dan pelaku industri dalam mengembangkan produk bubur jagung fungsional.
- b. Sebagai referensi ilmiah untuk pendidikan khususnya Jurusan Ilmu Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo sebagai sektor pengolahan hasil pertanian.