

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki sumber daya alam yang melimpah, seperti produktivitas buah dan sayur-sayuran yang banyak mengandung nilai gizi yang tinggi diantaranya jagung manis dan wortel, namun masalah gizi masih saja terjadi di Indonesia. Masalah gizi yang sering dialami beberapa negara berkembang seperti Indonesia adalah masalah kekurangan zat gizi pada masyarakat, seperti kekurangan vitamin A, dan zat-zat gizi lainnya yang berdampak pada kesehatan masyarakat. Hal ini disebabkan antara lain oleh terbatasnya pengetahuan masyarakat dalam hal pengolahan yang dapat mempertahankan nilai gizi dari bahan pangan tersebut, penghasilan yang relatif rendah, alergi akan bahan pangan tertentu yang mengandung protein tinggi seperti susu sapi, serta kurangnya kesadaran masyarakat akan nilai gizi pada bahan pangan diet sehari-hari, sehingga perlu dilakukan langkah penting dalam usaha perbaikan gizi pada masyarakat sehingga tidak terjadi masalah gizi atau gizi buruk.

Masalah zat gizi atau yang dikenal dengan gizi buruk dapat menyebabkan timbulnya berbagai macam penyakit, seperti jika kekurangan vitamin A maka dapat menurunkan fungsi mata. Untuk mengatasi masalah gizi tersebut, maka salah satu usaha yang dapat dilakukan adalah dengan penganekaragaman pengolahan sumber pangan yang banyak mengandung zat gizi vitamin A dan rendah kalori seperti jagung manis dan wortel.

Jagung manis merupakan tanaman yang banyak ditemukan di Indonesia karena produksi jagung manis di Indonesia sangat tinggi salah satu provinsi yang berkontribusi dalam produksi jagung manis Indonesia adalah provinsi Gorontalo, hal ini bisa terlihat dari stok jagung manis yang ada dipasaran selalu tersedia. Menurut data badan pusat statistik produksi jagung di Provinsi Gorontalo pada tahun 2015 mencapai angka 643.513 ton pipilan kering (BPS, 2015). Jagung manis banyak digunakan oleh masyarakat sebagai makanan campuran pada sayur, roti, kue, dan pizza karena banyak mengandung zat gizi yang bermanfaat bagi kesehatan.

Kandungan jagung manis setiap 100 gr bahan kalori 129 kal, protein 4,1 gr, lemak 1,3 gr, karbohidrat 30,3 gr, kalsium 5 mg, fosfor 108 mg, besi 1,1 mg, vitamin A 117 mg, vitamin B 0,18 mg, vitamin C 9 mg, dan air 63,5 gr (Etiyati, 2010). Kandungan zat gizi pada jagung manis membuat jagung manis sangat layak untuk dijadikan suatu produk yang dapat mengatasi masalah gizi di Indonesia salah satunya yaitu susu jagung manis.

Susu jagung manis aman bagi penderita jantung dan diabetes karena jagung manis tidak mengandung kolesterol dan gula pada jagung manis adalah fruktosa (Astawan dalam Sari dkk, 2013). Salah satu susu yang banyak beredar di masyarakat yaitu susu hewani, namun susu hewani umumnya memiliki harga yang relatif mahal dan belum dapat dijangkau oleh sebagian besar masyarakat. Susu nabati seperti susu jagung dibutuhkan terutama bagi orang yang alergi terhadap susu sapi. Susu nabati memiliki kelebihan yaitu dapat dikonsumsi oleh penderita intoleransi laktosa. Susu nabati juga tidak berbau amis sehingga dapat dikonsumsi semua kalangan. Beberapa jenis susu nabati yang sudah dikenal oleh

konsumen antara lain susu kedelai, susu kacang hijau, dan susu kacang tanah (Padghan dkk, 2015). Susu jagung manis perlu difortifikasi dengan vitamin A untuk melengkapi zat gizi yang ada pada susu jagung manis maka diperlukan bahan alami yang banyak mengandung vitamin A salah satunya yaitu wortel.

Wortel merupakan bahan pangan (sayuran) yang digemari dan dapat dijangkau oleh seluruh lapisan masyarakat. Adanya kandungan beta karoten dalam wortel ini berfungsi sebagai antioksidan (Chatatikun, 2013). Mengonsumsi wortel sangat dianjurkan, terutama untuk menghadapi masalah kekurangan vitamin A. Dalam setiap 100 gr bahan mengandung 12.000 S.I vitamin A, serta kaya akan -karoten, merupakan bahan pangan bergizi tinggi, harga murah dan mudah di dapat. (Amirudin, 2013). Dengan kombinasi susu jagung manis dan sari wortel diharapkan dapat menciptakan pangan fungsional yang banyak manfaatnya bagi kesehatan.

Oleh karena itu berdasarkan masalah di atas, maka perlu dilakukan penelitian tentang kajian penambahan sari wortel pada pembuatan susu jagung terhadap sifat kimia dan organoleptik.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh fortifikasi sari wortel terhadap nilai organoleptik susu jagung manis?
2. Bagaimana pengaruh fortifikasi sari wortel terhadap nilai gizi dan total beta karoten susu jagung manis?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh fortifikasi sari wortel terbaik dilihat dari uji

organoleptik susu jagung manis.

2. Untuk mengetahui pengaruh fortifikasi sari wortel terhadap nilai gizi dan total beta karoten susu jagung manis

1.4. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi masyarakat

Memberikan informasi tentang cara pembuatan susu jagung manis dengan penambahan sari wortel, sehingga masyarakat bisa mengonsumsi susu jagung yang kaya akan zat gizi setiap hari dan juga sebagai pengganti susu sapi yang harganya relatif mahal, dan bisa dijadikan minuman fungsional sehari-hari.

2. Manfaat bagi mahasiswa

Menambah pengalaman, pengetahuan, wawasan dan memberikan informasi kepada para mahasiswa mengenai pemanfaatan jagung manis dan wortel sebagai bahan pangan fungsional yang diolah menjadi susu jagung manis dan dapat digunakan sebagai literatur rujukan pada masa yang akan datang.