

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Jagung merupakan sumber karbohidrat dan protein bagi masyarakat dengan panganan pokoknya berupa jagung serta merupakan bahan makanan pokok yang memiliki kedudukan penting selain beras. Di Indonesia jagung digunakan untuk makanan (48,4%), pakan (38,3%), bibit (1,2%) dan bahan industri olahan (6,2%) (Koswara, 2009). Kandungan nutrisi jagung antara lain karbohidrat (berupa pati 72-73%), protein (8-11%) dan kadar gula sederhana (glukosa, fruktosa, sukrosa) berkisar 1-3% (Suarni dan Widowati, 2016)

Produktivitas jagung di daerah Jawa Timur pada tahun 2004 – 2008 mengalami peningkatan. Dari tahun 2004 – 2008 berturut-turut perkembangannya 36,21 Ku/Ha, 36,47 Ku/Ha, 36,49 Ku/Ha, 36,86 Ku/Ha, 40,88 Ku/Ha. Total pertumbuhannya 3,17% (Dinas Pertanian Provinsi Jawa Timur, 2013). Di kabupaten Bangkalan-Madura produktivitas jagung sebesar 15,79 kw/ha (BPS, 2002) dan 216,22 Kw/Ha (BPS Kab. Bangkalan, 2013). Data ini menunjukkan peningkatan produktivitas jagung di Kabupaten Bangkalan.

Jagung tambin merupakan salah satu jagung unggulan lokal Madura. Jagung tambin berasal dari desa Tambin-Tragah-Bangkalan-Madura. Dikatakan sebagai jagung unggulan lokal karena cocok terhadap lahan kering dan mudah didapat. Jagung varietas lokal Madura lebih disukai dibanding jagung Jawa karena sesuai selera, bibit mudah didapat, kualitas hasil dan harga lebih baik dan mudah untuk pembudidayaan oleh petani (Sugiarti dan Mardiyah, 2009).

Tortilla corn chips merupakan produk makanan berasal dari Amerika Latin berbentuk lempengan seperti keripik yang terbuat dari jagung (Widowati, 2012). Tortilla merupakan salah satu produk diversifikasi jagung yang dapat diterima dimasyarakat karena konsumen menyukai makanan ringan yang praktis dan siap santap (Febrianto *et al*, 2014).

Beberapa penelitian terdahulu mengenai perbaikan mutu *tortilla corn chips* diantaranya: 1). Perbaikan mutu *tortilla corn chips* dengan penambahan kacang kedelai dan perlakuan perendaman pada larutan kapur. Menghasilkan pengaruh interaksi kedua perlakuan terhadap kadar karbohidrat, air, protein, lemak,

kekerasan dan kadar kalsium (Darmajana, ISSN 1410-9891). 2). Perbaikan mutu melalui substitusi jagung dengan jali pada pembuatan tortila mampu meningkatkan kadar protein, kesukaan pada warna, tekstur, pemekaran dan overall namun menurunkan kadar lemak, karbohidrat, abu dan aktivitas antioksidan melalui penurunan rasio jagung/jali (Cahyani, 2010). 3). Kajian karakteristik fisikokimia dan sensoris *tortilla corn chips* dengan variasi larutan alkali pada proses nikstamalisasi jagung (Febrianto, 2014)

Proses pembuatan *tortilla corn chips* merupakan penggabungan proses pemasakan, perendaman, penggilingan dan pemanggangan (Widowati, 2012). Secara lengkap proses dimulai dari perendaman dalam air kapur, pemasakan, pencampuran dengan bumbu, penggilingan, pemipihan, pemotongan sesuai ukuran, pengeringan dan penggorengan (Antarlina *et al*, 2010).

Sehingga dari beberapa keterangan diatas diharapkan dengan adanya penelitian ini mampu menghasilkan produk *tortilla corn chips* dengan kualitas yang bagus melalui pemilihan proses yang tepat yaitu variasi proses pemasakan (pengukusan dan perebusan) dengan lama waktu yang sesuai.

1.2 Rumusan masalah

Dari latar belakang diatas dapat dirumuskan rumusan masalah pada penelitian ini antara lain:

1. Bagaimana pengaruh variasi proses (pengukusan dan perebusan) serta lama pemasakan terhadap karakteristik sensoritortila chips?
2. Bagaimana perlakuan terbaik melalui variasi proses pengukusan dan perebusan) serta lama pemasakan sehingg menghasilkan tortila dengan kualitas yang bagus?

1.3 Tujuan

Sehingga tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui pengaruh variasi proses (pengukusan dan perebusan) serta lama pemasakan terhadap karakteristik sensoritortila chips?

2. Mengetahui perlakuan terbaik melalui variasi proses pengukusan dan perebusan) serta lama pemasakan sehingga menghasilkan tortila dengan kualitas yang bagus?

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi :

1. Penulis

Mengembangkan pengetahuan, keterampilan serta pengetahuan praktis dibidang pertanian khususnya didalam penerapan terkait dengan permasalahan perbaikan mutu *tortila chip*serta sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar strata satu.

2. Pihak lain

Sebagai referensi bagi pembaca dan peneliti yang melakukan penelitian dengan topik penelitian yang berkaitan dengan mutu *tortila chips*