

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Komoditas jagung di wilayah Indonesia termasuk Madura menempati posisi kedua setelah padi. Sebagian besar wilayah Madura memiliki tanah yang sesuai untuk budidaya jagung. Penyebaran jagung lokal diperkirakan kurang dari 25% yang mayoritas ditanam di Madura (Jawa Timur), Nusa Tenggara Timur, dan Sulawesi Selatan. Sedangkan untuk produktivitas jagung di Madura menurut Badan Pusat Statistik (2018) pada tahun 2017 dari beberapa daerah di Madura, Kabupaten Sumenep menjadi penghasil jagung tertinggi yaitu 325.326 ton, selanjutnya Kabupaten Bangkalan 132.602 ton, Kabupaten Sampang 92.242 ton, Kabupaten Pamekasan 87.668 ton.

Madura memiliki beberapa jenis jagung yaitu jagung lokal dan hibrida. Dari beberapa jenis jagung tersebut masyarakat Madura tetap memilih jagung lokal dibanding jagung hibrida. Jagung lokal Madura memiliki beberapa keunggulan salah satunya yaitu jagung lokal Madura memiliki daya simpan yang relatif lebih lama yaitu kurang lebih 1 tahun sedangkan jagung hibrida umur yang paling panjang hanya 100 hari. Rendemen jagung hibrida sangat rendah dibanding dengan jagung lokal apabila digiling menjadi beras jagung. Dan harga benih jagung hibrida terlalu mahal kurang lebih Rp 55.000 per kilogram (Amzeri 2018). Menurut Arifin dan Fatmawati dalam Suhardjo dan Lestari (2006) menyatakan bahwa jagung lokal Madura memiliki kandungan protein dan lemak tinggi masing-masing 11,24 % dan 4,96 % dibanding jagung hibrida seperti Pioneer 7 (kandungan protein 8,22 % dan kandungan lemak 3,24 %), Pioneer 11 (kandungan protein 8,70 % dan kandungan lemak 3,34%), Bisi 2 (kandungan protein 9,51 % dan kandungan lemak 3,95%) dan Bisi 7 (kandungan protein 10,09% dan kandungan lemak 3,27%).

Jagung merupakan salah satu sumber pangan dengan kandungan karbohidrat yang cukup tinggi. Di berbagai daerah di Indonesia jagung juga digunakan sebagai makanan pokok pengganti nasi karena kandungan karbohidrat yang terkandung didalamnya cukup tinggi. Pada umumnya di lingkungan masyarakat Madura jagung hanya digunakan sebagai pakan ternak atau dikonsumsi menjadi produk nasi jagung. Selain mengandung karbohidrat jagung juga

mengandung protein dan beberapa komponen lainnya. Jagung memiliki kandungan Pati 54,1-71,7 %, Protein 11,1-26,6 %, Lemak 5,3-19-6 %, Serat 2,69,5 %, kadar abu 1,4-2,1% (Richana *et al.* 2012). Komposisi tersebut sangat tergantung pada faktor genetik. Dengan adanya komposisi gizi tersebut yang terkandung pada jagung sehingga jagung dapat dijadikan sebagai pangan fungsional.

Pangan fungsional merupakan bahan pangan alami misalnya buah-buahan, sayuran, kacang-kacangan, biji-bijian dan lain-lain yang secara alami mengandung senyawa fitokimia yang dapat menyehatkan tubuh (Mucthadi 2012). Suatu bahan pangan dapat dikatakan termasuk pangan fungsional apabila mengandung senyawa (zat gizi atau non gizi) dan memberikan efek fisiologis atau psikologis yang dapat memberikan efek positif bagi kesehatan tubuh yang mengonsumsinya. (Widyaningsih *et al.* 2017). Pangan fungsional saat ini berkembang pesat karena seiring berjalannya waktu banyaknya konsumen sadar akan pentingnya kesehatan bagi tubuh, sehingga permintaan akan adanya produk olahan yang dapat menyehatkan tubuh semakin meningkat. Namun pangan fungsional di Indonesia masih terbatas karena pemanfaatannya yang belum maksimal. Dengan adanya komoditas jagung yang cukup banyak disertai dengan kandungannya yang cukup tinggi sehingga jagung menjadi daya tarik konsumen untuk dijadikan sebagai pangan fungsional.

Salah satu olahan jagung cukup terkenal di lingkungan masyarakat yaitu nasi jagung. Nasi jagung bukanlah makanan baru untuk masyarakat Indonesia, biasaya sebagian besar masyarakat Indonesia mengkonsumsi jagung hanya sebagai alternatif saja makanan pokok utamanya tetap beras padi. Selain itu untuk membuat nasi jagung dibutuhkan waktu yang lama dan kurang praktis dalam memasaknya. Oleh karena itu perlu dilakukan pengembangan nasi jagung instan. Nasi jagung instan merupakan produk pangan instan yang melalui proses instanisasi sehingga proses pemasakan akan lebih cepat, mudah dan praktis. Dengan adanya hal tersebut sehingga memudahkan konsumen dalam pemasakan dan lebih praktis tanpa bahan pengawet. Proses instanisasi dilakukan dengan menambahkan konsentrasi kapur pada proses perebusan dengan tujuan mempercepat waktu pemasakan. Untuk mendapatkan nasi jagung dengan kualitas tekstur yang baik dan waktu masak yang

cepat sesuai keinginan konsumen, sehingga perlu dilakukan penelitian tentang optimasi proses pembuatan terbaik nasi jagung Madura instan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh waktu perebusan dan konsentrasi kapur terhadap kadar air, waktu masak dan sensoris nasi jagung Madura instan?
2. Berapakah nilai optimum karakteristik sensoris serta komposisi optimum antara waktu perebusan dan konsentrasi kapur pada nasi jagung Madura instan?
3. Bagaimana analisis finansial nasi jagung Madura instan dengan penambahan konsentrasi kapur menggunakan metode HPP?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh waktu perebusan dan konsentrasi kapur terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris nasi jagung Madura instan
2. Mengetahui nilai optimum karakteristik sensoris serta komposisi optimum antara waktu perebusan dan konsentrasi kapur pada nasi jagung Madura instan
3. Mengetahui analisis finansial nasi jagung Madura instan dengan penambahan konsentrasi kapur menggunakan metode HPP

1.4 Manfaat

1. Membuat produk nasi jagung instan dengan waktu kematangan yang cepat dan tekstur yang baik sesuai keinginan konsumen.
2. Meningkatkan bahan pangan lokal yang dapat digunakan sebagai makanan pokok alternatif pengganti nasi yang dapat meningkatkan kesehatan tubuh.