

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jagung merupakan salah satu hasil pertanian di Madura selain padi, kacang, dan biji-bijian lainnya. Pengolahan hasil panen jagung di Madura masih terbilang minim karena dari kalangan petani biasanya langsung menjual hasil panen jagung kepasar atau dikonsumsi langsung untuk dicampurkan dengan nasi dan ada juga yang menggunakan jagung sebagai pakan ternak. Kandungan gizi jagung sangatlah banyak salah satunya lemak, vitamin A, vitamin C zat besi, fosfor, kalium, serat, dan masih banyak lagi.

Salah satu jenis lokal jagung Madura yang banyak dikembangkan petani jagung diwilayah Madura adalah jagung tambin. Kultivar lokal Madura ini mempunyai sifat taham terhadap kekeringan, berumur genjah (pendek), namun produksi masih tergolong rendah, sekitar 2,7 ton/ha, jagung lokal Madura lebih dominan memiliki karakter yang sedikit lebih keras dari pada jagung dari luar madura (Azrai, 2005).

Salah satu makan ringan berbahan baku jagung yang sudah cukup dikenal adalah tortila jagung (*corn tortilla*), yang umumnya disukai oleh semua lapisan masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang dewasa dengan kisaran usia 3-50 tahun, dengan konsumsi utama adalah anak-anak dan remaja. Proses pembuatan tortila terdiri atas tiga tahap penting yaitu pembuatan nikstamal, pembuatan adonan, dan pemanggangan adonan menjadi *tortilla* (Sri, 2005).

Tortilla sebagai salah satu makanan yang berbahan baku tepung jagung dimana semua produk pasti memiliki jangka umur simpan tersendiri maka dari itu perlu kita ketahui berapa umur simpan produk roti tersebut, mengingat setiap produk makanan yang kita ketahui memiliki umur simpan yang berbeda dan itu juga berlaku terhadap roti tortilla.

Perbedaan suhu, kondisi, dan kadar air yang terdapat pada makanan merupakan salah satu faktor yang menentukan cepat atau lambatnya pembusukan suatu produk makanan dalam penelitian ini akan daya simpan tortilla bread dari jagung lokal Madura.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh waktu simpan pada karakteristik tekstural, warna, aktifitas air, pH, kadar air, dan sensoris tortilla bread jagung lokal Madura dengan perbedaan suhu penyimpanan 10°C, 25°C, dan 35°C.

1.3 Tujuan

Mengetahui pengaruh waktu simpan pada karakteristik tekstural, warna, aktifitas air, pH, kadar air, dan sensoris tortilla bread jagung lokal Madura dengan perbedaan suhu penyimpanan 10°C, 25°C, dan 35°C..