

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bubur merupakan makanan yang memiliki tekstur lunak sehingga dapat mempermudah untuk dicerna tergolong makanan yang siap saji sehingga mudah untuk dikonsumsi (Anandito *et al.*, 2016). Bubur merupakan makanan yang dapat dijadikan sebagai pengganti nasi untuk orang-orang yang terkena gangguan dalam menelan, dimana tekstur bubur sendiri mudah untuk ditelan. Bubur jagung merupakan makanan yang memiliki tekstur yang lunak mudah untuk dikonsumsi dan banyak disukai oleh hampir semua kalangan (Hudji *et al.*, 2019). Bubur ini terbuat dari bahan baku jagung.

Jagung mudah dijumpai di Pulau Madura yang merupakan daerah penghasil utama jagung di Jawa Timur. Komoditas jagung di Madura cukup potensial dimanfaatkan sebagai bahan baku pangan dan bahan baku untuk ternak (Indarto & Fakhry, 2020). Bubur jagung merupakan salah satu alternatif pengembangan produk dari jagung. Jagung diolah menjadi sebuah produk pangan yang bertekstur cair dan bisa diminati oleh anak-anak sampai lansia yang dapat dijadikan alternatif sebagai asupan makanan untuk orang yang gangguan dalam menelan. Produk bubur jagung yang dikembangkan ini menggunakan bahan dasar jagung lokal Madura dengan penambahan kacang bambara dan kacang kedelai.

Kacang bambara (*Vigna subterranean (L.) Verdc.*) atau lebih dikenal dengan sebutan kacang bogor merupakan tanaman yang tergolong kacang-kacangan yang bisa tumbuh dengan baik di Indonesia, meskipun belum tersebar secara luas. Kacang bambara merupakan tanaman yang memiliki potensi untuk sumber pangan alternatif yang menghasilkan protein dan karbohidrat. Biji kering pada kacang bambara memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu 16-21%, karbohidrat 50-60%, dan memiliki lemak yang rendah yaitu 4,5-6,5%, serta memiliki kandungan kalsium, fosfor, zat besi, dan vitamin B1 (Nurdianawati *et al.*, 2016).

Kacang kedelai (*Glycine max (L) Merril*) merupakan tanaman yang memiliki sumber protein nabati yang tinggi serta memiliki sumber lemak, vitamin, dan mineral yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat secara luas mulai dari kalangan atas dan kalangan bawah. Kedelai termasuk komoditas pangan terpenting ketiga setelah padi dan jagung. Kedelai merupakan tanaman palawijaya yang memiliki kaya akan protein, kedelai memiliki peran yang sangat penting dalam industri pangan dan pakan. Kedelai

sudah dikenal sejak dahulu sebagai salah satu tanaman yang memiliki sumber protein nabati dengan kandungan 39%-41% yang dapat diolah menjadi bahan makanan, minuman, penyedap cita rasa (tahu, tempe, kecap, tauco, dan taugé), selain itu kedelai juga dapat diolah menjadi susu kedelai ataupun bahan tambahan pembuatan bubur (Muslim *et al.*, 2012).

Bubur yang dibuat dari kombinasi 3 bahan, yaitu jagung, kacang bambara, kacang kedelai ini merupakan produk pangan yang bersifat cair dengan viskositas. Bubur ini akan mengalami perubahan mutu apabila disimpan. Perubahan mutu inilah yang akan di amati dengan melihat perubahan mutu selama penyimpanan. Hal ini dilakukan dengan mengetahui seberapa lama produk tahan disimpan pada suhu yang sudah ditentukan (Slamet, 2011).

Perubahan mutu digunakan untuk mengetahui seberapa lamanya produk tahan pada saat disimpan di suhu yang sudah ditentukan. Analisis terhadap perubahan mutu merupakan salah satu upaya untuk mengetahui mutu produk selama penyimpanan dengan menggunakan suhu berbeda yaitu suhu ruang, suhu dingin, suhu beku. Berdasarkan perubahan mutu ini, maka akan dapat mengetahui apakah produk tersebut layak untuk dikonsumsi dengan jangka waktu penyimpanan atau tidak dan apakah semua proses perubahan mutu produk mengarah ke proses pembusukan. Parameter perubahan mutu yang dapat diamati yaitu perubahan warna, kadar gula, kadar air dan susut bobot (Fauziah *et al.*, 2014).

Bubur yang dikembangkan ini termasuk pangan cair sehingga memiliki daya simpan yang cukup singkat. Daya simpan bubur ditunjukkan dengan perubahan mutu dari karakteristik mutu bubur berdasarkan beberapa parameter. Oleh karena itu dilakukan penelitian perubahan mutu untuk mengetahui perubahan beberapa parameter selama penyimpanan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimana perubahan mutu bubur jagung dengan penambahan kacang bambara dan kacang kedelai yang disimpan dalam aluminium foil sachet pada berbagai suhu.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi perubahan mutu bubur jagung dengan penambahan kacang bambara dan kacang kedelai selama penyimpanan dengan menggunakan suhu penyimpanan yang berbeda.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Memahami perubahan mutu yang terjadi pada bubur selama penyimpanan
2. Memperoleh pemahaman tentang proses perubahan mutu produk
3. Memperkirakan kerusakan mutu produk
4. Memperoleh gambaran kerusakan mutu produk