

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jagung (*Zea mays* L.) merupakan salah satu tanaman pangan dunia yang penting selain padi. Di Amerika Serikat, jagung merupakan sumber pangan alternatif. Demikian di beberapa daerah di Indonesia antara lain di Jawa Timur (nasi jagung), Jambi, Sulawesi Utara, Sulawesi Selatan, Sulawesi Tengah (beras jagung campur beras), Gorontalo (binte biluhuta dan beras jagung campur beras), Sulawesi Tenggara (beras jagung campur beras) dan di Jawa Tengah, jagung masih dikonsumsi masyarakat baik sebagai makanan pokok atau bahan campuran beras (Krisnamurthi 2010).

Salah satu alternatif untuk mengatasi krisis pangan yang terjadi saat ini adalah melalui diversifikasi pangan. Jagung merupakan salah satu alternatif yang dapat dipilih. Selain sebagai sumber karbohidrat juga merupakan sumber protein yang penting dalam menu masyarakat di Indonesia. Jagung kaya akan komponen pangan fungsional antara lain; serat pangan yang dibutuhkan tubuh (*dietary fiber*), asam lemak esensial, isoflavon, mineral Fe (tidak ada dalam terigu), β -karoten (pro vitamin A), komposisi asam amino esensial, dan vitamin dan mineral lainnya. Alternatif tersebut bertujuan untuk mengeksplorasi sumber bahan baru (selain beras dan gandum) yang digunakan sebagai bahan pangan pokok dan berasal dari sumber pangan lokal serta untuk mengurangi ketergantungan masyarakat pada beras (Suyastiri 2008) dalam Lestyaningrum (2012). Jagung merupakan pangan lokal sumber karbohidrat yang murah harganya dan dapat dikembangkan menjadi pangan pokok alternatif..

Jagung merupakan sumber kalori pengganti atau suplemen bagi beras, terutama bagi sebagian masyarakat pedesaan di Jawa Timur, Jawa Tengah, dan Sulawesi. Saat ini, proporsi penggunaan jagung sebagai bahan pangan cenderung menurun, sebaliknya meningkat sebagai pakan dan bahan baku industri. Sebagai bahan pangan, jagung dikonsumsi dalam bentuk segar, kering, dan dalam bentuk tepung. Alternatif produk yang dapat dikembangkan dari jagung dapat meliputi produk olahan segar, produk primer, produk siap santap, dan produk instan, salah satunya adalah nasi jagung instan. Sehingga perlu adanya rumusan masalah

dengan mengidentifikasi karakteristik fisik, sensoris dan kimiawi nasi jagung instan. Sehingga dengan adanya penelitian ini dapat menaikkan pamor jagung khususnya di daerah Madura yang menganggap jagung sebagai makanan pokok dan kini jagung mulai tergeser karena masuknya beras dari pemerintah yang menyebabkan masyarakat merasa gengsi untuk mengkonsumsi jagung. Oleh sebab itu, maka dilakukan uji parameter-parameter yang bertujuan agar masyarakat memiliki pengetahuan terhadap karakteristik nasi jagung instan dengan cara menguji parameter-parameter pada rumusan masalah.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana karakteristik fisik nasi jagung instan yang dapat diterima oleh masyarakat?
2. Bagaimana karakteristik sensoris nasi jagung instan yang dapat diterima oleh masyarakat?
3. Bagaimana karakteristik kimiawi nasi jagung instan yang dapat diterima oleh masyarakat?
4. Berapa harga pokok penjualan nasi jagung instan yang dapat ditawarkan di pasaran?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mendapatkan karakteristik fisik nasi jagung instan yang dapat diterima oleh masyarakat
2. Mendapatkan karakteristik sensoris nasi jagung instan yang dapat diterima oleh masyarakat
3. Mendapatkan karakteristik kimiawi nasi jagung instan yang dapat diterima oleh masyarakat
4. Memperoleh harga pokok penjualan nasi jagung instan yang dapat ditawarkan di pasaran

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Sebagai informasi kepada masyarakat untuk menumbuh kembangkan produk olahan jagung

2. Memberikan wawasan kepada sektor swasta untuk memacu pertumbuhan daerah melalui produk olahan di bidang agroindustri.

1.5 Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi dengan dua faktor, jenis jagung yaitu jagung lokal (kultivar saronggi) dan jagung manis (*Zea mays saccharata*) serta variasi lama pengukusan (30, 40 dan 50 menit). Parameter dengan karakteristik fisik (warna, daya kembang, tekstur, kecepatan masak), karakteristik sensoris (warna, aroma, rasa, tekstur, kesukaan keseluruhan), dan karakteristik kimiawi (karbohidrat dan protein).

1.6 Hipotesis Penelitian

Adapun hipotesis pada penelitian ini yaitu sebagai berikut:

- H_0 : Tidak ada pengaruh perlakuan variasi lama pengukusan dan jenis jagung terhadap fisik, sensoris, dan kimiawi nasi jagung instan.
- H_1 : Ada pengaruh perlakuan variasi lama pengukusan dan jenis jagung terhadap fisik, sensoris, dan kimiawi nasi jagung instan.