

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jagung Madura merupakan bahan pangan lokal yang banyak digemari masyarakat Madura. Sebagai salah satu komoditas unggulan di Madura, setiap kabupaten mampu menghasilkan jagung dengan kapasitas beragam yakni Kabupaten Sumenep sebanyak 325.326 ton, kemudian Kabupaten Bangkalan 132.602 ton, Kabupaten Sampang 92.242 ton dan Kabupaten Pamekasan sebanyak 87.668 ton pada tahun 2017 (BPS 2017). Pemanfaatan jagung lokal Madura yakni jagung Talango terbilang masih kurang, selain dijadikan sebagai substitusi beras, jagung Talango juga digunakan sebagai bahan pakan ternak. Pengolahan jagung lokal Madura menjadi bahan pangan seperti makanan ringan (*snack*), sangat penting dilakukan untuk menambah pemberdayaan bahan baku pangan lokal.

Salah satu jenis makanan ringan berbahan dasar jagung yang cukup populer serta banyak dikonsumsi sebagian masyarakat di Indonesia yakni *tortilla chips*. *Tortilla chips* adalah salah satu makanan ringan khas Meksiko dan Amerika Tengah yang dibuat dari jagung dengan bentuk segitiga atau persegi panjang dengan ketebalan ukuran yang berbeda-beda. Makanan ini sangat populer di negara asalnya serta banyak disukai berbagai lapisan masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang dewasa (Arianto 2011). Saat ini di Indonesia jenis makanan ringan seperti *tortilla chips* sudah banyak berkembang dan disukai oleh semua lapisan masyarakat. Hal tersebut disebabkan karena proses pembuatannya yang tidak terlalu sulit serta ketersediaan bahan baku jagung yang sangat melimpah. Hal tersebut memungkinkan produk *tortilla chips* dapat dijadikan salah satu alternatif produk penganekaragaman jagung.

Hingga saat ini *tortilla chips* umumnya terbuat dari jagung dan sedikit bahan tambahan seperti garam sebagai pemberi cita rasa. Penambahan bahan lain dalam pembuatan *tortilla chips* telah dilakukan seperti beberapa penelitian sebelumnya oleh Afifah *et al.* (2020) mengenai pembuatan *tortilla chips* dari jagung dan mocaf, juga penelitian Rohmayanti *et al.* (2019) yang membuat *tortilla chips* dengan penambahan tepung ampas kecap.

Bahan lain yang dapat digunakan untuk membantu meningkatkan nilai tambah pada pembuatan *tortilla chips* yakni labu kuning. Labu kuning memiliki kandungan betakaroten mencapai 79%, kaya vitamin A dan vitamin C,

karbohidrat serta mineral (Sunarti 2018). Kandungan gizi yang cukup baik serta harga yang murah, menjadikan labu kuning sangat berpotensi apabila dimanfaatkan sebagai salah satu alternatif pangan masyarakat. Mengingat pemanfaatan labu kuning yang sangat terbatas hanya dengan direbus dan dijadikan kolak yang cenderung tidak tahan lama. Pada penelitian If'all et al. (2018) penambahan labu kuning pada pembuatan *tortilla chips* dapat meningkatkan kandungan betakaroten pada produk tersebut.

Penambahan maizena pada pembuatan *tortilla chips* berfungsi untuk membantu menambah tingkat kerenyahan (Wulandari 2016). *Tortilla chips* harus dibuat dengan tingkat kerenyahan yang tinggi, karena *tortilla chips* yang tidak renyah dapat menurunkan kualitas produk (Febrianto et al. 2014). Berdasarkan uraian tersebut maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mencari komposisi yang tepat dalam pembuatan produk *tortilla chips* komposit jagung Talango, labu kuning dan maizena.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah yang diidentifikasi yakni bagaimana pengaruh proporsi jagung Talango, labu kuning dan maizena terhadap karakteristik *tortilla chips*.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yakni mengetahui pengaruh proporsi jagung Talango, labu kuning dan maizena terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris *tortilla chips*.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini antara lain:

1. Memberikan nilai tambah terhadap jagung Talango, labu kuning dan maizena dalam upaya peningkatan ketahanan pangan lokal.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pengolahan *tortilla chips* berbahan pangan lokal yakni jagung Talango, labu kuning dan maizena.