BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Indonesia sebagai negara kepulauan yang memiliki beragam ekosistem sangat cocok bila bahan pangan pokok penduduknya beragam. Penyediaan bahan pangan sesuai potensi daerah masing-masing akan sangat memudahkan masyarakat karena masyarakat dapat mencukupi kebutuhan pangan dengan apa yang tersedia didaerahnya. (Hubeis,2012).

Pangan merupakan kebutuhan pokok manusia, sebagian besar masyarakat Indonesia mengkonsumsi beras untuk kebutuhan makan sehari-hari dan makanan pokok tidak harus bergantung pada beras, masih banyak bahan makanan pokok halal yang bisa dimanfaatkan sehingga perlu ada program untuk penanganan ketahanan pangan dan diversifikasi pangan. Ketahanan pangan sangat penting dalam rangka membentuk manusia Indonesia yang berkualitas, mandiri, dan sejahtera melalui perwujudan ketersediaan pangan yang cukup, aman, bermutu, bergizi dan beragam serta merata diseluruh wilayah dan terjangkau oleh daya beli masyarakat. (Departemen Pertanian, 2004)

Diversifikasi/penganekaragaman pangan adalah proses pemilihan pangan yang tidak tergantung pada satu jenis saja, tetapi diharapkan dari berbagai jenis bahan pangan. Proses pemilihan pangan ini dimulai dari aspek produksi, aspek pengolahan, aspek distribusi, hingga aspek konsumsi pangan ditingkat rumah tangga. Diversifikasi pangan ini

bertujuan untuk mengurangi ketergantungan terhadap beras sebagai makanan pokok. Semakin beragam bahan makanan yang dikonsumsi maka semakin lengkap zat gizi baik mikro (karbohidrat, protein lemak) maupun makro (vitamin dan mineral). Makan beragam artinya menggunakan bahan makanan tidak tergantung satu macam saja, makanan pokok sebagai sumber karbohidrat yang berguna bagi tubuh adalah sebagai bahan membentuk energi yang berguna untuk organ tubuh. (Fitri, 2013)

Perhatian terhadap pengembangan komoditas sumber karbohidrat lain masih sangat kurang, padahal bahan pangan sumber karbohidrat lokal sebagai pendamping beras beragam jumlahnya. Beras yang telah mendominasi dimasyarakat, seakan-akan menutup peluang pengembangan komoditas lain. Program pemerintah dalam upaya percepatan penganekaragaman bahan makanan pokok berbasis sumber bahan lokal yang tertuang dalam PP No.68 tahun 2002 dan Perpres No.22 tahun 2009 menjadi acuan bahwa perlu dilakukannya pemanfaatan bahan lokal sebagai alternatif makanan pokok selain beras. Jagung merupakan komoditas yang perlu dipertimbangkan, selain mudah didapatkan jagung juga memiliki peluang yang cukup besar untuk dikembangkan sebagai bahan makanan pokok karena meiliki kandungan zat gizi utama.(Suarni dan Widowati, 2007)

Jagung berperan penting dalam perekonomian nasional dengan berkembangnya industri pangan yang ditunjang oleh teknologi budi daya dan varietas unggul. Untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri yang terus meningkat, Indonesia mengimpor jagung hampir setiap tahun mencapai

1,26 juta ton dan produktivitas jagung diwilayah tertentu berkisar 1,5–2,2 ton/ha. Selain untuk pengadaan pangan dan pakan, jagung juga banyak digunakan industri makanan, minuman, kimia dan farmasi. Berdasarkan komposisi kimia dan kandungan industri, jagung mempunyai prospek sebagai bahan baku dan bahan industri. Pemanfaatan jagung sebagai bahan baku industri akan memberi nilai tambah bagi usaha tani komoditas tersebut (Suarni, 2005). Jagung merupakan sumber kalori pengganti bagi beras, terutama bagi sebagian masyarakat pedesaan di Jawa Tengah, proporsi penggunaan jagung sebagai bahan pangan cenderung menurun tetapi meningkat sebagai pakan dan bahan baku industri. Ada dua jenis jagung yang dibudidayakan yaitu jagung putih dan jagung kuning, jagung kuning lebih diutamakan untuk kebutuhan industri pakan, makanan kecil dan bahan baku industri rumah tangga kemudian jagung putih banyak dimanfaatkan masyarakat sebagai bahan pangan (nasi jagung) (Toto, 2012). Alternatif produk yang dapat dikembangkan dari jagung mencakup produk olahan segar, produk primer, produk siap santap dan produk instan. Jagung dapat disiapkan menjadi bahan setengah jadi (primer) sebagai bahan baku industri, bentuk produk ini umumnya bersifat kering, awet dan tahan disimpan lama antara lain adalah beras jagung, tepung dan pati. Produk jagung yang paling banyak dikonsumsi rumah tangga diperkotaan adalah dalam bentuk basah dengan kulit, sedang dipedesaan dalam bentuk pipilan, jagung pipilan kering dapat diolah menjadi bahan setengah jadi (jagung sosoh, beras jagung, tepung) dan hasil dari beras jagung dapat diolah menjadi nasi jagung (Suarni dan Firmansyah, 2005)

Jagung merupakan tanaman palawija yang berumur pendek sehingga cepat mendatangkan hasil, dibandingkan dengan beras kadar berbagai zat gizi di dalam jagung pada umumnya sedikit lebih tinggi namun demikian pengolahan dan lebih sulit daripada beras (Achmad, 2009). Pembuatan nasi jagung memerlukan proses yang lama karena pembuatan nasi jagung bertahap tentunya menjadi faktor penghambat utama sehingga malas untuk memasak nasi jagung, karena hal tersebut timbul pemikiran untuk memformulasikan nasi jagung yang cepat masak dengan tujuan untuk mempercepat waktu pemasakan (Mitra, 2013).

Berdasarkan penelitan (Hermawaty, 2007) dalam pembuatan nasi jagung melalui tahap perendaman menggunakan larutan yang berbeda yaitu Na Sitrat, hasil uji terbaik berdasarkan penggunaan Na Sitrat 1% yang menghasilkan waktu pemasakan cepat, penyerapan air dan pengembangan volume. Hal ini disebabkan karena sifat Na Sitrat yang dapat mengganggu dan menguraikan struktur protein dan mempercepat waktu pemasakan (Hartono, 2004). Natrium sitrat diperbolehkan dalam proses pengolahan makanan, batas aman penggunaaan yaitu 0,2% apabila lebih dari jumlah tersebut akan menyebabkan keracunan. Na sitrat dapat digunakan sebagai bahan pengawet yang aman pada daging juga, untuk mempertahankan warna merah pada daging (Winarno dan Titi, 1994).Nasi jagung merupakan salah satu olahan yang sudah banyak dikenal masyarakat dan baik dikonsumsi oleh penderita diabetes melitus, karena penderita diabetes melitus tidak diperkenankan mengkonsumsi nasi yang berasal dari beras dalam jumlah banyak disebabkan nasi yang berasal dari beras indeks glikemik sedikit lebih tinggi (Ahmad, 2009)

B. Perumusan masalah

Rumusan masalah proposal ini adalah, “Apakahkonsentrasi perendaman larutan Na Sitrat yang berbeda berpengaruh terhadap perubahan berat nasi jagung setelah pemasakan dan daya terima nasi jagung ?”

C. TUJUAN PENELITIAN

1. Tujuan Umum

   Untuk mengetahui pengaruh perebedaan konsentrasi perendaman larutan Na Sitrat terhadap perubahan berat setelah pemasakan dan daya terima nasi jagung

2. Tujuan Khusus

   a. Mendeskripsikan perbedaan kondisi perendaman dalamnasi jagung

   b. Mendeskripsikan daya terima pada nasi jagung

   c. Menganalisispengaruh perbedaankonsentrasi larutan Na Sitrat pada pembuatan nasi jagungterhadap perubahan berat setelah pemasakan

   d. Menganalisis pengaruh perbedaan konsentrasilarutan Na Sitratpada pembuatan nasi jagung terhadap daya terima

   e. Menginternalisasi nilai-nilai keislaman bahan yang digunakan diperbolehkan digunakan dalam penelitian

D. MANFAAT PENELITIAN

1. Bagi Masyarakat

   Dapat dijadikan sebagai informasi mengenai alternatif pengolahan jagung menjadi nasi jagung dalam upaya peningkatan penganekaragaman pangan berbasisi lokal.

2. Bagi Peneliti Lain

   Penelitian ini dapat dipakai sebagai bahan acuan apabila mengadakan penelitian sejenis.