

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis yang memiliki dua musim, sehingga hasil panen pertanian sangatlah melimpah. Berbagai macam biji-bijian, umbi-umbian, sayur, dan buah-buahan mudah didapat di berbagai daerah di Indonesia sehingga memiliki potensi yang besar dalam pengembangan diversifikasi produk pangan lokal. Indonesia memiliki hasil pangan yang melimpah, tetapi ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap tepung terigu sangat tinggi. Hal tersebut dapat dilihat dengan banyaknya produk olahan pangan yang menggunakan tepung terigu.

Upaya diversifikasi pangan penting dilakukan, selain untuk mengurangi ketergantungan pada tepung terigu, juga untuk menggali potensi-potensi pangan lain. Salah satu pangan lokal yang dapat menggantikan terigu adalah jagung kuning. Jumlah jagung kuning di Indonesia sangatlah melimpah, karena Indonesia memiliki iklim tropis yang sangat cocok untuk ditanami berbagai komoditas pertanian seperti jagung. Jagung merupakan salah satu tanaman serelia penting dan merupakan komoditas pangan yang memiliki produksi yang cukup tinggi yaitu dengan urutan produksi ketiga di dunia setelah beras dan gandum. Jagung dianggap sebagai bahan pangan kedua setelah beras di Indonesia (Adisarwanto dan Widyastuti 2003).

Produksi jagung mengalami peningkatan beberapa tahun terakhir ini. BPS (2017) menyebutkan bahwa Indonesia memiliki produktivitas yang tinggi 19.612.435 ton pada tahun 2015, umur tanam pendek, serta harganya yang relatif murah membuat jagung sangat berpotensi untuk dimanfaatkan. Pengolahan yang dapat dilakukan terhadap

jagung adalah mengubah jagung menjadi tepung. Peranan tepung jagung dalam pembuatan produk pangan dapat memberikan nilai tambah serta memiliki nilai ekonomis yang lebih baik. Selain itu, penggunaan tepung jagung dapat digunakan untuk mengurangi konsumsi terigu di masyarakat.

Sudah ada beberapa pangan olahan berbasis jagung yang telah dikembangkan. Pada penelitian ini akan dilakukan pengembangan jagung kuning menjadi cookies. Cookies sangat populer untuk dikonsumsi masyarakat karena mempunyai nilai gizi cukup tinggi, rasa dan tekstur yang disukai konsumen. Cookies merupakan produk yang praktis, mudah disimpan, dan dibawa, serta mudah dalam penyajiannya sehingga sangat cocok sebagai makanan selingan atau camilan. Pada penelitian ini akan dibuat cookies dengan menggunakan tepung jagung kuning yang dikombinasikan dengan maizena. Jagung memiliki kadar protein yang tinggi, menurut Murtidjo (1987) kadar protein jagung 8,5% sampai 10% sehingga bisa menggantikan terigu. Tetapi jagung tidak memiliki kandungan gluten seperti yang ada pada terigu. Gluten membuat adonan kenyal dan dapat mengembang karena bersifat kedap udara (Anonim, 2015), yang artinya gluten akan menentukan tekstur dari cookies. Sifat gluten ini dapat digantikan dengan maizena. Menurut Sahabata Nestle (2016), maizena berguna sebagai bahan pembantu untuk “melembutkan” tekstur kue. Sedangkan pada resep kue kering, tepung maizena dipakai sebagai bahan pembantu untuk “merenyahkan” tekstur kue kering namun tetap lembut dan mengurangi kadar gluten dalam adonan.

Pemilihan jagung kuning sebagai bahan dasar pembuatan cookies selain untuk mengurangi jumlah konsumsi terigu di Indonesia juga untuk menciptakan cookies yang

memiliki kadar β -karoten yang tinggi. Adanya cookies yang mengandung komponen β -karoten diduga menjadi suatu kebutuhan untuk membantu mencukupi kebutuhan energi dan gizi di samping mendapatkan efek kesehatannya. Kebutuhan akan bahan dasar yang dapat menunjang pembuatan cookies yang bergizi, berserat pangan, dan mengandung β -karoten dapat dipenuhi oleh tepung jagung kuning.

Meningkatkan nilai gizi biskuit dengan memanfaatkan potensi produk lokal merupakan salah satu upaya diversifikasi pangan untuk meningkatkan nilai guna tepung jagung kuning. Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul “Evaluasi Kadar β -Karoten dan Tingkat Kesukaan Cookies Tepung Jagung Kuning (*Zea mays*) dengan Rasio Konsentrasi Maizena”.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Memperoleh cookies dari tepung jagung kuning yang disukai konsumen dibandingkan dengan cookies dari tepung terigu..

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh rasio tepung jagung kuning konsentrasi maizena terhadap tingkat kesukaan cookies jagung kuning.
- b. Mengetahui kadar β -karoten pada cookies yang dihasilkan dan komposisi proksimat cookies yang disukai panelis.