

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Jagung (*Zea mays* L.) merupakan bahan pangan penting di dunia, setelah padi dan gandum. Di Indonesia, komoditi ini merupakan makanan pokok kedua setelah beras. Selain itu juga digunakan sebagai pakan ternak. Hal tersebut karena kandungan gizi dalam jagung cukup tinggi. Dalam 100 gram jagung kuning baru panen terdapat 307 kalori, 7,9 g protein, 3,4 g lemak, 63,6 g karbohidrat, 148 mg P, 2,1 mg Fe, Vitamin A dan B 0,33 mg (Arianingrum, 2011). Tanaman jagung potensial untuk dikembangkan, hampir seluruh bagian tanaman dapat dimanfaatkan. Selain sebagai bahan pangan dan pakan, tanaman jagung juga sudah dapat dimanfaatkan untuk industri makanan, yaitu minyak dan tepung jagung, pupuk organik, industri kertas, dan farmasi.

Dewasa ini para pemulia tanaman mengembangkan jagung bermutu protein tinggi (Quality Protein Maize) disingkat QPM. QPM memiliki beberapa kelebihan dibandingkan jagung biasa, yaitu dapat meningkatkan nilai nutrisi pangan, meningkatkan nilai nutrisi pakan dan mensubstitusi sumber protein untuk pakan dari bungkil kedelai dan tepung ikan. Sehingga pakan lebih murah dan impor kedelai berkurang. Sebagai salah satu bahan pangan, sumber protein, jagung memiliki kandungan protein 8-11%. Namun, jagung biasa masih kekurangan dua asam amino esensial, yaitu lisin dan triptofan. Jika jagung tersebut digunakan sebagai pangan, maka manusia yang mengkonsumsinya akan kekurangan asam amino tersebut. Selain manusia, kedua asam amino tersebut dibutuhkan oleh ternak,

terutama ternak seperti unggas dan babi yang tidak dapat menghasilkan lisin dan triptofan sendiri, sehingga harus disuplai dari bahan makanannya untuk produksi protein hewani (www.deptan.go.id, 2010).

Jagung sebagai bahan pangan akan semakin diminati konsumen terutama bagi yang mementingkan pangan sehat, dengan harga terjangkau bagi siapapun. Tanggapan masyarakat masa lalu sudah berubah, ketika mereka masih menganggap bahan pangan jagung kurang bergensi dengan identik makanan orang desa yang tak mampu. Apalagi era sekarang telah terjadi pergeseran filosofi makan, seiring dengan meningkatnya pengetahuan dan kesadaran masyarakat akan pentingnya hidup sehat. Bahan dan produk pangan tidak lagi hanya dilihat dari aspek pemenuhan gizi dan sifat sensorinya. Sifat pangan fungsional spesifik yang berperan dalam kesehatan telah menjadi pertimbangan penting. Jagung, sebagai bahan pangan pokok kedua setelah beras, 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),  $\beta$ -karoten (pro vitamin A), komposisi asam amino esensial, dan lainnya. Pangan fungsional saat ini berkembang sangat pesat, seiring dengan semakin tingginya permintaan akan pangan fungsional dan kesadaran masyarakat tentang kesehatan, meningkatnya populasi lansia, pengembangan produk komersial, adanya bukti ilmiah atas manfaat komponen fungsional pangan, dan berkembangnya teknologi pangan. Namun pemanfaatan pangan fungsional bagi kesejahteraan masyarakat masih terbatas (Suarni 2009)

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimanakah pertumbuhan tanaman, hasil, dan kandungan protein biji dari beberapa aksesori jagung putih lokal dibanding varietas Srikandi Putih (varietas pembandingan) ?

## **C. Tujuan Penelitian**

1. Mengkaji pertumbuhan tanaman, hasil, dan kandungan protein biji beberapa aksesori jagung putih (lokal).
2. Mengetahui aksesori jagung putih (lokal) yang menunjukkan pertumbuhan tanaman, hasil, dan kandungan protein biji sebaik atau lebih baik dibanding kontrolnya (varietas Srikandi Putih).

## **D. Manfaat Penelitian**

1. Mengembangkan varietas jagung putih (lokal) dalam program meningkatkan minat masyarakat untuk budidaya tanaman jagung putih .
2. Memberikan informasi terkait dengan diversifikasi bahan pangan dari tanaman jagung putih ( lokal).
3. Sebagai bahan dan acuan bagi peneliti lain untuk mengembangkan penelitian sejenis dalam ruang lingkup yang lebih luas.