

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki berbagai jenis bahan pangan pokok. Pada umumnya bahan pangan pokok merupakan sumber utama energi (kalori) dan banyak mengandung karbohidrat. Salah satu jenis bahan pangan pokok di Indonesia selain beras adalah jagung. Masyarakat Sumatera Barat mengkonsumsi jagung dengan beberapa pengolahan seperti jagung rebus, jagung bakar dan lain-lain.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS, 2014) di Sumatera Barat perkembangan produksi jagung mengalami peningkatan pada tahun 2010-2014. Data rekapitulasi produksi jagung di Sumatera Barat menunjukkan bahwa pada tahun 2010 sebanyak 354.262 ton, tahun 2011 sebanyak 471.849 ton, tahun 2012 sebanyak 495.497 ton dan tahun 2013 sebanyak 547.417 ton, serta tahun 2014 sebanyak 605.352 ton. Beberapa daerah di Sumatera Barat yang paling banyak memproduksi jagung pada tahun 2014 adalah Kabupaten Sijunjung 442 ton, Kabupaten Pasaman Barat sebanyak 284.526 ton, Kabupaten Pesisir Selatan sebanyak 102.010 ton, Kabupaten Agam sebanyak 60.421 ton, Kabupaten Lima Puluh Kota sebanyak 41.409 ton, dan Kabupaten Padang Pariaman sebanyak 21.950 ton, serta Kabupaten Tanah Datar sebanyak 19.869 ton.

Jagung (*Zea mays*, L.) merupakan salah satu tanaman palawija yang memiliki kandungan komponen kimia dalam 100 g jagung kuning yaitu energi (307 kal), Karbohidrat (63,6 g), Protein (7,9 g), Lemak (3,4 g), Ca (9 mg), P (148 mg), Fe (2,1 mg), Vitamin A (440 SI), Vitamin B1 (0,33 mg) dan Air (24 g) (Budiman, 2013).

Menurut Susilo (2007), proses pengolahan pada umumnya adalah meningkatkan daya cerna, kenampakan, memperoleh *flavor* yang lebih baik. Pemasakan dengan melibatkan panas merupakan salah satu proses pengolahan pangan yang banyak dilakukan baik pada skala rumah tangga atau skala industri. Selain itu menurut Rimbawan dan Siagian (2004), proses pemasakan atau pemanasan akan menyebabkan terjadinya gelatinisasi pada pati dengan adanya proses pecahnya granula pati ini molekul pati akan lebih mudah dicerna. Jagung

dapat diolah menjadi berbagai produk olahan. Adapun produk olahan jagung diantaranya adalah jagung rebus, jagung kukus, jagung bakar, jagung goreng dan *pop corn* yang sampai saat ini belum ada informasi tentang mutu gizi dan daya cerna yang dihasilkan dari berbagai produk olahan jagung tersebut. Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan pengujian terhadap mutu gizi dan daya cerna yang dihasilkan dari beberapa produk olahan jagung. Oleh karena itu penulis akan melakukan penelitian dengan judul “**Mutu Gizi dan Daya Cerna Pati Secara *In Vitro* dari Berbagai Cara Pengolahan Jagung (*Zea mays*, L.)**”.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui mutu gizi dan daya cerna pati secara *in vitro* dari berbagai cara pengolahan jagung.
2. Mengetahui kandungan energi tertinggi dari berbagai cara pengolahan jagung.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah memberikan informasi kepada masyarakat tentang mutu gizi dan daya cerna pati secara *in vitro* dari berbagai cara pengolahan jagung sehingga dapat diketahui pengolahan jagung yang terbaik.

