

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jagung salah satu tanaman pangan penghasil karbohidrat yang terpenting di dunia, selain gandum dan padi. Jagung merupakan bahan pangan kedua setelah kedelai. Jagung mengandung karbohidrat sekitar 71% – 73%, yang terutama terdiri dari pati, sebagian kecil gula, serat, serta mengandung 10% protein (1).

Jagung dapat menjadi alternatif bahan pangan lokal pengganti kacang kedelai karena kandungan protein dari jagung yang hampir sama dengan kacang kedelai, kandungan protein kacang kedelai antara 35-37%, jagung juga kaya akan asam amino lisin, asam aspartat dan glutamate (1).

Melihat potensi jagung yang cukup baik, perlu dikembangkan sebagai bahan baku olahan makanan, salah satu makanan tradisional yang banyak dipraktikkan di Indonesia adalah makanan dengan proses fermentasi. Salah satu bahan penyedap hasil fermentasi yang sering digunakan sebagai bahan pemberi rasa, berwarna coklat gelap dan berbau tajam adalah kecap. Umumnya kecap terbuat dari kedelai, namun kecap juga dapat terbuat dari bahan baku jenis lain seperti jagung yang mengandung protein yang tidak jauh berbeda dari kacang kedelai(2)

Kecap merupakan jenis makanan hasil fermentasi yang berwarna coklat, kental dan mengandung protein (2). Kecap dapat dibuat melalui tiga cara yaitu fermentasi, hidrolisis asam dan kombinasi fermentasi dengan hidrolisis asam.

Dibandingkan dengan kecap yang dibuat dengan cara hidrolisis asam, kecap yang dibuat dengan cara fermentasi, biasanya mempunyai rasa dan aroma lebih baik. Pada prinsipnya, pembuatan kecap secara fermentasi berkaitan dengan pemecahan protein, lemak dan karbohidrat menjadi asam amino, asam lemak, dan monosakarida oleh aktivitas enzim jamur, khamir dan bakteri (3).

Penyimpanan kecap selama enam bulan telah berpengaruh terhadap mutu kecap yang ditandai oleh; penurunan kandungan total gula (sukrosa), penurunan kandungan protein dan meningkatkan nilai aktivitas air (a_w), produk kecap aman dikonsumsi dan cukup higienis, ditandai tidak ditemukan cemaran mikroba faekalis (3).

Salah satu alasan lain kenapa penting melakukan penelitian ini karena selama ini bahan baku kecap kedelai merupakan bahan import, oleh karena itu dicari bahan baku lokal yang lebih mudah dibudidayakan di dalam negeri. Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pembuatan dan Karakteristik Kecap dari Bahan Jagung dengan Ragi *Rhizopus oligosporus*”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, masalah yang dapat dirumuskan adalah:

1. Apakah jagung bisa jadi pengganti kedelai untuk pembuatan kecap?
2. Apakah kecap bahan jagung memenuhi standar SNI?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui apakah jagung bisa jadi pengganti kedelai untuk pembuatan kecap
2. Untuk mengetahui apakah kecap bahan jagung memenuhi standar SNI

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi produsen pengolah kecap, diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam mengambil keputusan alternatif bahan yang digunakan dalam pembuatan kecap.
2. Bagi pihak lain, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai tambahan referensi baik dalam proses pembelajaran biologi pada konsep bioteknologi maupun dalam penyusunan penelitian selanjutnya atau penelitian-penelitian sejenis.

