

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Di Indonesia, jagung digunakan sebagai bahan makanan pakan, bibit dan untuk bahan industri olahan. Sebagian besar jagung di Indonesia digunakan untuk makanan yaitu sebesar 48,4%, Penggunaan lainnya adalah untuk pakan 38,3%, bibit 1,2% dan bahan industri olahan 6,2% (Koswara, 2009). Kabupaten Pasaman Barat di Sumatera Barat adalah daerah yang banyak memproduksi jagung. Budiman (2013) melaporkan selain sebagai sumber karbohidrat, jagung juga ditanam sebagai pakan ternak (hijauan maupun tongkolnya), dibuat tepung (dari bulir, dikenal dengan istilah tepung jagung atau meizena), dan bahan baku industri (dari tepung bulir dan tepung tongkolnya). Namun di daerah Pasaman Barat sendiri yang memproduksi jagung, hasil panen belum dimanfaatkan secara optimal, hanya dijual dalam bahan baku tanpa ada pengolahan yang lebih lanjut. Chafid (2016) menyampaikan jagung adalah salah satu tanaman pangan penghasil karbohidrat yang penting di dunia, selain gandum dan padi. Distribusi jagung sangat luas di dunia dan harga bijinya relatif lebih rendah, jagung mempunyai penggunaan yang lebih luas daripada setiap tanaman biji-bijian lain. Jagung digunakan secara langsung sebagai pangan manusia, untuk pangan olahan industri yaitu industri produksi pati dan alkohol, dan sebagai pakan ternak (Fisher, 1996).

Berdasarkan data dari BPS tahun 2012 sampai 2014 Kabupaten Pasaman Barat, luas panen jagung terus meningkat yaitu 40.997 Ha, 43.724 Ha dan 44.948 Ha. Di Sumatera Barat, luas panen jagung menurut provinsi pada tahun 2012 sampai 2014 yaitu 75.657 Ha, 81.665 Ha dan 93.097 Ha.

Jagung kurang disukai oleh masyarakat sebagai menu makanan pokok karena kebanyakan masyarakat terbiasa mengkonsumsi nasi sebagai makanan utama. Oleh karena itu jagung harus diolah dalam bentuk lain yang berfungsi sebagai makanan kecil atau makanan ringan (*snack*) agar disukai masyarakat (Kumalaningsih, 2005). Salah satu pengolahan dari tanaman jagung yaitu dengan menjadikan sebagai kerupuk.

Kerupuk adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi. Pada jagung, zat pati terutama terdapat pada

bagian endosperm biji jagung (Koswara, 2009). Kandungan pati pada jagung pipil adalah 57 % (Kusnandar, 2010). Ada beberapa cara dalam pembuatan kerupuk jagung yaitu proses pembuatan tepung jagung, pembuatan nasi jagung dan pembuatan kerupuk jagung. Untuk meningkatkan mutu, memvariasikan, menambah cita rasa dan aroma kerupuk jagung tersebut dapat ditambahkan bahan lain seperti rempah-rempah dari dedaunan. Salah satu jenis daun yang biasa digunakan dalam masakan adalah daun kunyit.

Daun kunyit (*Curcuma domestica*, Vahl) diduga memiliki aktivitas antioksidan yang kuat seperti halnya rimpang kunyit yang mampu menangkal efek negatif dari radikal bebas (Edriana, 2014). Penggunaan senyawa antioksidan dalam menjaga kesehatan dapat dilakukan melalui pemakaian internal dan eksternal. Pada pemakaian internal, senyawa antioksidan dikonsumsi langsung dari bahan makanan atau suplemen, berupa vitamin dan makanan suplemen yang banyak beredar di pasaran. Pada pemakaian eksternal, senyawa antioksidan dicampurkan dalam suatu produk tertentu dengan jenis kegunaan yang berbeda (Yasni, 2012).

Sari (2009) dalam penelitiannya menyatakan bahwa penggunaan daun kunyit (*Curcuma domestica*, Vahl), daun ruku-ruku (*Ocimum gratissimum* L.) dan daun mangkokan (*Nothopanax Cutellarium merr*) memberikan pengaruh terhadap pindang resto. Pengaruh tersebut terlihat dari perubahan pada komposisi kimia seperti kadar air, kekerasan, organoleptik, daya awet serta uji mikrobiologi. Penggunaan daun kunyit (*Curcuma domestica*, Vahl), daun ruku-ruku (*Ocimum gratissimum* L.) dan daun mangkokan (*Nothopanax Cutellarium merr*) memberikan aroma khas masing-masing daun pada pindang presto ikan kembung serta dapat memperpanjang masa simpan. Adapun perlakuan yang digunakan dalam penelitiannya dengan penambahan daun tersebut adalah 2,5 % dari berat ikan.

Wahyuni, Baidar, dan Syarif (2015) dalam penelitiannya menemukan standar resep *sala lauak* dan kualitas *sala lauak* dengan menggunakan metode kualitatif dan kuantitatif secara urutan pembuktian. Daun kunyit sebagai bumbu pelengkap sebanyak 10 gram pada tepung beras tumbuk 400 gram, *sala lauak* memiliki aroma harum yang khas. Sari, Faridah dan Yuliana (2015) melaporkan bahwa prosedur penelitian diawali dengan menemukan resep standar dan resep

dikembangkan berdasarkan potensi lokal. Resep yang dikembangkan tersebut menggunakan daun kunyit 2 gram pada tepung beras 125 gram, hasil uji daya terima menunjukkan bahwa *sala lauak* yang dikembangkan diterima oleh anak balita.

Adapun hasil penelitian pendahuluan pada pembuatan kerupuk jagung menggunakan bahan baku tepung jagung sebanyak 100 gram diperoleh kerupuk jagung yang beraroma khas jagung. Menurut Sari (2009) penggunaan daun kunyit, daun ruku-ruku dan daun mangkokan memberikan aroma khas masing-masing daun pada pindang presto ikan kembung serta memperpanjang masa simpan. Menurut Wahyuni *et al.* (2015) daun kunyit sebagai bumbu pelengkap pada *sala lauak* memiliki aroma harum yang khas. Oleh karena itu ditetapkan penambahan daun kunyit pada pembuatan kerupuk jagung ini.

Berdasarkan uraian diatas, maka dilakukanlah penelitian dengan judul **“Penambahan Daun kunyit (*Curcuma domestica*, Vahl) terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia pada pembuatan Kerupuk Jagung (*Zea mays*).”**

## 1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dilaksanakannya penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan daun kunyit terhadap karakteristik kimia dan fisik kerupuk jagung.
2. Untuk mendapatkan penambahan daun kunyit yang tepat dalam menghasilkan kerupuk jagung yang baik.

## 1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Mengoptimalkan pemanfaatan varietas jagung lokal sebagai diversifikasi pangan dan pangan fungsional.
2. Menghasilkan cemilan kerupuk yang sehat.
3. Mendapatkan mutu kerupuk dan cita rasa jagung yang bergizi

4. Merupakan suatu cara penganeekaragaman produk bagi masyarakat untuk bisa meningkatkan nilai jual produksi jagung.

#### 1.4 Hipotesa Penelitian

H<sub>0</sub>: Penambahan daun kunyit yang berbeda tidak berpengaruh terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik kerupuk jagung.

H<sub>1</sub>: Penambahan daun kunyit yang berbeda berpengaruh terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik kerupuk jagung.

