

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Negara Indonesia memiliki sumber daya pangan yang sangat cukup untuk menjamin kemakmuran bagi para penduduknya. Indonesia termasuk ke dalam negara agraris, namun seiring dengan berjalannya waktu lahan pertanian di negara ini semakin lama semakin sempit. Hal ini, menyebabkan masyarakat Indonesia perlu berfikir ulang terhadap penggunaan beras sebagai bahan makanan pokok (Taufik,2013).

Ketergantungan terhadap beras sebagai bahan makanan pokok akan menimbulkan banyak masalah. Kebutuhan pangan yang semakin meningkat dan lahan pertanian yang semakin sempit mengakibatkan impor beras semakin tinggi. Selain itu, kekayaan sumber daya pangan yang kita miliki akan terbuang sia- sia jika tidak pernah dimanfaatkan. Setiap daerah memiliki makanan pokok sendiri yang mengandung karbohidrat, seperti umbi-umbian, sagu, jagung, jewawut, kentang dan lain sebagainya. Kita tidak mungkin apabila kita hanya bergantung pada satu jenis bahan pangan yang berupa beras.

Jagung (*Zea mays L.*) merupakan salah satu tanaman pangan dunia yang terpenting setelah padi. Sebagai sumber karbohidrat utama di Amerika Tengah dan Selatan, jagung juga menjadi alternatif sumber pangan di Amerika Serikat. Penduduk beberapa daerah di Indonesia seperti di Madura dan Nusa Tenggara) juga menggunakan jagung sebagai

pangan pokok. Selain sebagai sumber karbohidrat, komoditi ini juga ditanam sebagai pakan ternak (hijauan maupun tongkolnya), diambil minyaknya (dari biji), dibuat tepung (dari biji, dikenal dengan istilah tepung jagung atau maizena), dan bahan baku industri (dari tepung biji dan tepung tongkolnya) (M. Sri, 2017).

Kedudukan jagung sebagai bahan pangan nasional merupakan makanan pokok utama setelah beras, sehingga menjadi penyangga ketahanan pangan nasional. Perbaikan perekonomian nasional yang ditandai dengan meningkatnya pendapatan perkapita, proporsi jagung sebagai bahan pangan tergeserkan menjadi bahan baku utama industri pakan ternak. Komponen utama (54 s.d 60%) dalam ransum pakan ternak adalah jagung (Sinjal, 2009). Sebagian besar 55% produksi jagung nasional digunakan sebagai pakan, sisanya 30% untuk konsumsi pangan dan 15% untuk kebutuhan industri lain dan benih (Hadijah 2009, Suharjito, 2011).

Tepung Jagung Kuning adalah bahan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Tepung jagung kuning mengandung energi sebesar 355 kilo kalori, protein 9,2 gram, karbohidrat 73,7 gram, lemak 3,9 gram, kalsium 10 miligram, fosfor 256 miligram, dan zat besi 2 miligram. Selain itu di dalam Tepung Jagung Kuning juga terkandung vitamin A sebanyak 510 IU, vitamin B1 0,38 miligram dan vitamin C 0 miligram. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian

terhadap 100 gram tepung jagung kuning, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 100 % (Situs Web Belajar Online, 2012).

Kwetiau merupakan salah satu jenis makanan yang dikenal dan digemari oleh masyarakat Indonesia. Menurut Hormdok dan Noomhorm (2007), kwetiau adalah salah satu jenis mie yang berbahan dasar beras putih. Kwetiau yang dikonsumsi masyarakat memiliki karakteristik berwarna putih dengan bentuk pipih dan memiliki lebar 1 (satu) cm (Meiliena dkk., 2016). Selain itu kwetiau juga memiliki sifat yang elastis, kenyal, serta tekstur yang sangat halus dan mouthfeel yang lembut. Pada umumnya, kwetiau diolah dengan cara merendam beras selama satu malam kemudian beras dihancurkan dengan blender setelah itu adonan dituang ke dalam cetakan lalu dikukus selama 5-6 menit dan diperoleh kwetiau yang siap di masak (Thomas et al., 2014). Meskipun kwetiau banyak digemari masyarakat, masih belum terdapat variasi produk kwetiau (CF Hardi, 2019)

Produk yang dibuat adalah kwetiau dari sereal jagung berupa tepung jagung. Pemilihan tepung jagung sebagai bahan pengganti tepung beras karena tepung jagung mengandung karbohidrat dan kaya akan serat. Produk kwetiau tepung jagung dipilih karena kwetiau sudah tidak asing lagi bagi masyarakat dengan cara pembuatannya tergolong sederhana dan belum adanya variasi bahan dari produk kwetiau. Pengembangan kwetiau dengan berbahan dasar tepung jagung selain untuk memanfaatkan sereal

jagung sebagai bahan dasar, juga diharapkan dapat menciptakan produk dengan rasa, aroma dan tekstur yang sesuai karakteristik produk standar.

Mengetahui hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui penerimaan masyarakat.

B. Identifikasi Masalah

1. Masyarakat belum banyak yang memanfaatkan tepung jagung secara maksimal.
2. Kebutuhan pangan yang semakin meningkat mengakibatkan impor beras semakin tinggi.
3. Kurangnya inovasi bahan produk kwetiau.
4. Belum diketahui daya terima masyarakat terhadap produk makanan kwetiau dengan bahan serealial jagung berupa tepung jagung.
5. Belum diketahui kandungan gizi dari kwetiau tepung jagung.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah maka batasan masalah dari proyek akhir ini menemukan resep yang tepat dengan menggunakan bahan baku utama pembuatan kwetiau jagung, mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap pembuatan kwetiau tepung jagung dan menemukan nilai kandungan gizi dari kwetiau tepung jagung.

D. Rumusan Masalah

1. Bagaimana menemukan resep yang tepat untuk produk Kwetiau Tepung Jagung?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk Kwetiau Tepung Jagung?
3. Bagaimana kandungan gizi produk Kwetiau Tepung Jagung?

E. Tujuan Penelitian

1. Menemukan resep produk Kwetiau Tepung Jagung.
2. Mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk Kwetiau Tepung Jagung.
3. Menemukan informasi gizi produk Kwetiau Tepung Jagung.

F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan Manfaat Pengembangan Produk

Kwetiau jagung merupakan sejenis makanan mie Tionghoa yang dikembangkan dari resep makanan kwetiau yang berbahan dasar tepung beras. Kwetiau jagung berbahan dasar tepung jagung, tepung terigu, tepung maizena, putih telur, dan air. Karakteristik produk kwetiau jagung memiliki bentuk pipih, ukuran panjang, warna kuning khas jagung, aroma khas jagung, rasa gurih, teksturnya kenyal dan dikemas menggunakan box atau wadah dengan tutup transparan.

Alasan pemilihan nama “Kwetiau Jagung” yang berarti bahwa inovasi kwetiau ini menggunakan bahan dasar yang memanfaatkan sereal yang berupa tepung jagung.

G. Manfaat Pengembangan Produk

1. Menambah inovasi makanan dalam olahan mie dengan menggunakan bahan serealisa berupa tepung jagung.
2. Menambah nilai jual suatu produk makanan dengan bahan pengganti dan cita rasa yang berbeda.
3. Mengurangi impor beras dengan memanfaatkan serealisa jagung.