

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia sebagai negara agraris yang memiliki beragam produk pertanian sangat cocok bila bahan pangan pokok penduduknya beranekaragam. Penyediaan bahan pangan sesuai potensi daerah masing-masing akan sangat memudahkan masyarakat karena masyarakat dapat mencukupi kebutuhan pangan dengan apa yang tersedia di daerahnya (Hubeis, 2012). Ketergantungan pangan terhadap satu komoditas yaitu beras mengandung resiko bahwa pangan nasional akan rapuh.

Beras kenyataannya saat ini menjadi tumpuan pangan kita. Perhatian terhadap pengembangan komoditas sumber karbohidrat lain masih sangat kurang, padahal bahan pangan sumber karbohidrat lokal sebagai pendamping beras sangat banyak sekali ragamnya. Beras yang telah mendominasi di masyarakat, seakan-akan menutup peluang pengembangan komoditas lain. Berdasarkan kenyataan tersebut, sudah saatnya komoditas non-beras dikaji lebih dalam peluang pengembangannya. Hubeis (2012) mengatakan bahwa masyarakat sudah saatnya diajarkan untuk tidak bergantung pada beras seperti kaitannya dengan program pemerintah pusat dalam bidang ketahanan pangan yang mengacu pada Perpres No. 22 tahun 2009 mengenai kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal serta PP No. 68 tahun 2002 tentang ketahanan pangan.

Jagung merupakan salah satu komoditas bahan pangan yang perlu dipertimbangkan. Jagung juga mempunyai peluang untuk dikembangkan karena kedudukannya sebagai sumber utama karbohidrat dan protein setelah beras. Jagung memiliki potensi besar sebagai alternatif makanan pokok selain beras karena kandungan nutrisi jagung juga merupakan sumber karbohidrat yang baik. Jagung dapat di tanam setelah masa penanaman padi yaitu pada musim kemarau sehingga produksi makanan pokok tetap berlangsung. Kandungan gizi utama jagung adalah pati (72-73%), dengan nisbah amilosa dan amilopektin (25-30%) : 70-75%, kadar gula sederhana jagung (glukosa, fruktosa, dan sukrosa) berkisar antara 1-3%, dan protein jagung (8-11%) terdiri atas lima fraksi yaitu, albumin, globulin, prolamin, glutelin dan nitrogen non-protein (Suarni dan Widowati, 2007).

Penganekaragaman makanan pokok dengan jagung sebagai alternatif selain beras, harus diikuti dengan perancangan olahan jagung untuk meningkatkan penerimaan konsumen. Produk olahan yang sekiranya dapat mencakup beberapa aspek diatas adalah beras jagung. Beras jagung merupakan hasil proses pemberasan yang meliputi sortasi, penyosohan, penggilingan dan pembersihan dengan bahan baku jagung kering pipil.

Pembuatan beras sintetis diharapkan mampu menciptakan alternatif makanan pokok selain beras. Peluang untuk mengembangkan serta keinginan masyarakat untuk mencoba mengkonsumsi makanan yang baru, menjadikan beras sintetis memiliki potensi yang baik sebagai alternatif makanan pokok selain beras.

Berdasarkan kondisi ini, diharapkan beras sintetis dapat menyukseskan program penganekaragaman pangan pemerintah dan mengurangi ketergantungan

masyarakat Indonesia terhadap beras sehingga menciptakan swasembada pangan dan ketahanan pangan dapat terwujud (Hubeis, 2012). Pembuatan serta pengujian karakteristik beras sintetis sangat diperlukan untuk mendapatkan data sesungguhnya mengenai mutu beras sintetis dari tepung jagung.

1.2. Perumusan Masalah

Beras sintetis dari tepung jagung telah lama dikenal oleh masyarakat dengan sebutan beras jagung. Kegiatan pengolahan dari bentuk jagung pipil hingga nasi yang lama, mengakibatkan penerimaannya sebagai bahan pangan pokok lebih rendah dibandingkan nasi biasa. Pembuatan nasi jagung di masyarakat dilakukan dengan menggiling biji jagung secara konvensional tanpa membuatnya menjadi tepung terlebih dahulu. Beras jagung yang diuji ini terbuat dari bahan dasar tepung jagung dan dibuat menggunakan mesin granulator untuk membentuk butiran. Pembentukan butiran beras sintetis dari tepung jagung cukup lama karena sifat tepung jagung yang susah menyatu (amilopektin sedikit). Pengolahan jagung menjadi beras jagung atau beras sintetis sangat diperlukan untuk mempersingkat waktu pengolahan jagung menjadi nasi beras sintetis.

Penambahan campuran tepung lain seperti tepung tapioka dan atau tepung terigu yang memiliki amilopektin sebagai perekat agar tepung jagung mudah dibentuk butiran perlu dilakukan. Penambahan campuran tepung lain dalam pembuatan beras sintetis dari tepung jagung berpotensi memiliki kualitas lebih baik (pada perlakuan tertentu) dari beras sintetis berbahan tepung jagung saja. Pembuatan serta pengujian karakteristik perlu dilakukan untuk memberikan nilai dan mutu beras sintetis tersebut agar nantinya bisa atau tidak diterima di masyarakat.

1.3. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah membuat serta menguji karakteristik beras sintetis berbahan dasar tepung jagung yang meliputi: kadar air, ukuran diameter, lama penanakan, pengujian preferensi (aroma, tekstur, rasa dan warna) dan lama simpan nasi beras sintetis.

1.4. Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah sebagai informasi serta acun bagi masyarakat mengenai pembuatan dan pengujian karakteristik beras sintetis berbahan dasar tepung jagung meliputi kadar air, ukuran diameter, lama penanakan, pengujian preferensi (aroma, tekstur, rasa dan warna) dan lama simpan nasi beras sintetis. Penelitian ini juga sebagai acuan untuk mendukung kebijakan pemerintah dalam upaya percepatan penganekaragaman pangan berbasis bahan baku lokal.