

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia jagung merupakan salah satu komoditas pangan yang banyak diproduksi serta merupakan bahan pangan yang banyak mengandung karbohidrat setelah beras. Karbohidrat umumnya diperlukan dalam bahan makanan terutama sebagai sumber energi dan kalori meskipun masih ada peran lain yaitu sebagai sumber serat kasar.

Pada saat panen biji jagung masih mempunyai kadar air yang relatif tinggi yaitu 35 - 40% sehingga mudah mengalami kerusakan oleh serangan bakteri, jamur, maupun hama. Adanya kerusakan ini dapat menyebabkan penurunan kualitas biji jagung. Oleh karena itu perlu adanya usaha pengolahan jagung untuk mengatasi masalah tersebut.

Alternatif yang dapat dilakukan untuk mempertahankan kualitas biji jagung yaitu dengan mengolahnya menjadi tepung jagung. Sebagai bahan pangan, tepung jagung tidak dikonsumsi secara langsung melainkan digunakan sebagai bahan baku atau bahan tambahan dalam pembuatan produk pangan misalnya mi. Pemakaian tepung jagung pada pembuatan mi merupakan salah satu usaha penganekaragaman produk pangan. Selain itu sangat berarti dalam mengurangi jumlah penggunaan tepung terigu. Ini berarti kita dapat mengurangi ketergantungan terhadap gandum dan di samping itu kita dapat semakin memberdayakan potensi lokal yang telah ada.

Proses pembuatan tepung jagung secara umum meliputi proses sortasi, pembersihan, pengeringan dan penghancuran. Sebelum proses penepungan dimulai, terlebih dahulu jagung direndam dalam larutan $\text{Ca}(\text{OH})_2$ dengan tujuan untuk membuat tepung jagung menjadi lebih putih serta untuk memperkeras tekstur jagung sehingga dihasilkan tepung yang remah atau tidak melekat dan akan mempermudah proses penggilingan.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

- a. Bagaimana karakteristik fisikokimia tepung jagung yang mengalami *liming process* dengan variasi konsentrasi $\text{Ca}(\text{OH})_2$ dan lama waktu perendaman ?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

- a. Mengetahui pengaruh penggunaan $\text{Ca}(\text{OH})_2$ pada pembuatan tepung jagung sehingga dihasilkan tepung jagung yang mempunyai karakteristik yang diinginkan.

1.4 Manfaat Penelitian

- a. Memberikan informasi mengenai pengaruh penggunaan berbagai konsentrasi $\text{Ca}(\text{OH})_2$ dan waktu perendaman biji jagung dalam larutan $\text{Ca}(\text{OH})_2$ pada pembuatan tepung jagung sehingga dihasilkan tepung jagung yang diinginkan.