

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jagung (*Zea mays L.*) merupakan salah satu tanaman pangan dunia yang terpenting selain gandum dan padi. Jagung merupakan tanaman semusim (anual). Satu siklus hidupnya diselesaikan dalam 80-150 hari. Jagung merupakan sumber karbohidrat utama di amerika tengah dan selatan, jagung juga menjadi alternatif sumber pangan di amerika serikat. beberapa daerah di indonesia, misalnya madura, dan nusa tenggara juga menggunakan jagung sebagai pangan pokok.

Kandungan gizi jagung tidak kalah dengan beras maupun terigu, bahkan jagung memiliki keunggulan karena merupakan pangan fungsional yaitu makanan dan bahan pangan yang dapat memberikan manfaat tambahan di samping fungsi gizi dasar pangan sebagai sumber karbohidrat berupa kandungan serat pangan, unsur Fe dan β -karoten (pro vitamin A) yang tinggi (Suarni , 2001). Selain itu kandungan yang terdapat pada jagung yaitu protein, kalsium dan lemak yang sangat dibutuhkan oleh manusia.

Penyebaran jagung (*Zea mays L.*) telah merata di indonesia hampir disemua kepulauan Nusantara terdapat tanaman jagung. Di kabupaten jember sendiri produktifitas jagung mencapai 67,39 kw/Ha, sedangkan produksi jagung di kabupaten jember bekisar 3.848.960 kwintal (BPS Kabupaten Jember, 2014).

Meskipun keberadaan jagung yang sangat banyak, pemanfaatan jagung dikalangan masyarakat masih sangatlah sederhana. Jagung merupakan bahan baku industri pakan dan pangan serta sebagai makanan pokok di beberapa daerah di indonesia. Dalam bentuk biji utuh, jagung dapat diolah misalnya menjadi tepung jagung, beras jagung, dan makanan ringan (pop corn dan jagung marning). padahal kandungan gizi jagung sangatlah banyak. Jagung merupakan komponen pangan fungsional termasuk serat yang dibutuhkan tubuh, asam lemak esensial, isoflavon, mineral (Ca, Mg, K, Na, P dan Fe), antosianin, β -karoten (pro vitamin A), komposisi asam amino esensial, dan lainnya. Manfaat jagung sendiri

sangatlah banyak untuk tubuh. Salah satunya yaitu mengatasi anemia, makanan untuk penderita diabetes, dan anti kanker.

Tepung jagung adalah bentuk hasil pengolahan bahan dengan cara penggilingan atau penepungan. Tepung jagung adalah tepung yang berasal dari hasil penggilingan kasar biji jagung kering membentuk beraasan, setelah kulit dan lembaga dipisahkan besaran jagung kemudian digiling halus sehingga berukuran 80 mesh. Menurut SNI 01-3727-1995, tepung jagung adalah tepung yang diperoleh dengan cara menggiling biji jagung (*Zea mays L.*) yang bersih dan baik melalui proses pemisahan kulit, endosperm, lembaga, dan *tip cap*.

Cake adalah adonan panggang yang terbuat dari tepung, gula, garam, bahan pengembang, shortening, susu, telur, dan bahan penambah aroma. Perbandingan bahan bakupembuatan *cake* berbeda, tergantung jenis cake yang dibuat. Kualitas *cake* juga tergantung dari bahan yang digunakan. Pembuatan *cake* akan berhasil apabila bahan bermutu tinggi, proses pencampuran adonan dan metode pembuatannya benar, serta lama pembakaran dan temperturnya tepat.

Pada penelitian ini akan dilakukan pencampuran tepung jagung dengan tepung terigu sebagai bahan dasar pembuatan *cake*. Keunggulan dari *cake* dengan adanya penambahan tepung jagung ini yaitu cake akan semakin lembut.

Penelitian menggunakan jagung karena jagung merupakan salah satu makanan pokok yang sangat kaya akan zat gizi, serta manfaat lainnya yang terkandung didalamnya. Berdasarkan uraian tersebut perlu dilakukan penelitian tentang Analisa Kandungan Gizi Pada *cake* dengan Penambahan Tepung jagung (*Zea mays L.*)

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas dapat ditentukan rumusan masalah sebagai berikut :

- a. Apakah pengaruh penggunaan jumlah tepung jagung dan varietas jagung dalam pembuatan *cake* tepung jagung pada sifat kimia dan organoleptik?
- b. Apakah pengaruh perbedaan jumlah tepung jagung dan varietas jagung dalam pembuatan *cake* tepung jagung pada sifat kimia dan organoleptik ?

- c. Apakah interaksi jumlah tepung jagung dan varietas jagung yang tepat dalam pembuatan *cake* tepung jagung sehingga dapat suatu produk yang optimal ?

1.3 Tujuan

Dari latar belakang dan rumusan masalah diatas maka penelitian bertujuan untuk:

- a. Untuk mengetahui penggunaan jumlah tepung jagung dan varietas jagung terhadap pembuatan *cake* pada sifat kimia dan organoleptik.
- b. Untuk mengetahui perbedaan jumlah tepung jagung dan varietas jagung terhadap pembuatan *cake* pada sifat kimia dan organoleptik.
- c. Untuk mengetahui interaksi jumlah tepung jagung dan varietas jagung terhadap pembuatan *cake* pada sifat kimia dan organoleptik.

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut :

- a. Penggunaan tepung jagung sebagai bahan pengganti tepung terigu.
- b. Penggunaan tepung jagung terhadap *cake* diharapkan dapat meningkatkan kualitas dari *cake*.
- c. Mengetahui penambahan jumlah tepung jagung dan varietas jagung terhadap *cake* yang baik sehingga dapat diterima oleh konsumen.

1.5 Kerangka Pemikiran

Melimpahnya tanaman jagung yang ada di Indonesia dan kurangnya pemanfaatan jagung itu sendiri. Padahal jagung merupakan bahan pangan yang kaya akan kandungan karbohidrat, protein kalsium dan lemak yang sangat dibutuhkan oleh .

Cake merupakan adonan panggang yang terbuat dari tepung, gula, garam, bahan pengembang, shortening, susu, telur, dan bahan penambah aroma.

Pengolahan jagung menjadi tepung jagung yang diolah menjadi *cake* akan menggantikan penambahan tepung terigu yang biasanya masih impor dari luar negeri

Pengujian terhadap *cake* dibagi menjadi 2 macam yaitu :

Uji kimia :

1. Uji kadar air
2. Uji kadar protein
3. Uji kadar pati

Uji Fisik :

1. Rapat Masssa

Uji organoleptik :

1. Uji hedonik
2. Uji Mutu hedonik

1.6 Hipotesis

Adapun hipotesis dari penelitian ini adalah :

H_0 : Diduga pada penelitian ini tidak berpengaruh nyata terhadap sifat kimia dan organoleptik *cake*.

H_1 : Diduga pada penelitian ini dapat berpengaruh nyata terhadap sifat kimia dan organoleptik *cake*.