

CRACKERS JAGUNG VARIETAS LOKAL DALAM UPAYA PEMANFAATAN KOMODITAS LOKAL KABUPATEN SUMENEP

Khalid Al Faqih^{1)*}, R. Amilia Destryana²⁾, Eko Adi Sumitro³⁾

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Wiraraja

*khaolidalf06@gmail.com

ABSTRAK

Jagung merupakan komoditas tanaman pangan yang banyak diusahakan petani karena merupakan bahan pangan pokok kedua setelah beras. Jagung sebagai bahan baku industri pertanian lebih luas dari beras. Pemanfaatan jagung selain sebagai bahan substitusi beras juga dapat digunakan untuk pakan ternak dan bahan baku industri. Pembuatan *crackers* memanfaatkan jagung lokal merupakan pengembangan produk dengan tujuan untuk memanfaatkan potensi di Kabupaten Sumenep yang berbasis komoditas lokal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung jagung varietas lokal Kecamatan Talango, Guluk-Guluk, dan Manding terhadap tingkat kesukaan dan sifat kimiawi *crackers*. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan metode analisis data ANOVA. Hasil uji organoleptik pada *crackers* jagung yang paling banyak disukai panelis yaitu *crackers* jagung varietas lokal Kecamatan Guluk-Guluk dengan nilai rata-rata 3,67 dari parameter rasa, aroma, warna, dan tekstur. Pada uji ANOVA warna dan tekstur terdapat hasil yang signifikan terhadap , dan pada uji ANOVA pada aroma dan rasa terdapat hasil yang tidak signifikan. Pada karakteristik sifat kimia *crackers* varietas lokal kecamatan guluk-guluk pada kadar air diperoleh 8,56% dan kadar serat diperoleh 1,30% tetapi belum memenuhi standar SNI.

Kata kunci : crackers, jagung, hasil uji

PENDAHULUAN

Jagung merupakan komoditas tanaman pangan yang banyak diusahakan petani karena merupakan bahan pangan pokok kedua setelah beras. Jagung sebagai bahan baku industri pertanian lebih luas dari beras. Pemanfaatan jagung selain sebagai bahan substitusi beras juga dapat digunakan untuk pakan ternak dan bahan baku industri. Penggunaan Hampir semua bagian tanaman jagung mempunyai kegunaan. Batang dan daun jagung dapat digunakan untuk kertas dan papan dinding. Tongkol dapat digunakan untuk bahan bakar, silosa dan furfural. Sedangkan biji jagung dapat diolah menjadi tepung dan pati jagung (Ali, 2015).

Produksi jagung di Indonesia pada 2015 sebesar 19,61 juta ton, sedangkan kebutuhan

akan jagung di Indonesia mencapai 21,81 juta ton. Selisih antara produksi dan kebutuhan jagung sebesar 2,20 juta ton. Target pemerintah Indonesia pada 2019 yaitu sebesar 24,70 juta ton (Sari, dkk. 2019).

Dinas Pertanian Tanaman Pangan Kabupaten Sumenep terfokus pada program UPSUS dibandingkan dengan tanaman hortikultura. Hal ini dikarenakan Kabupaten Sumenep memiliki lahan tanaman pangan yang cukup luas yaitu untuk padi sebesar 17.767 Ha, jagung sebesar 133.865 Ha, dan kedelai sebesar 17.535Ha (Sumenep Dalam Angka, 2019). Kabupaten Sumenep memiliki varietas jagung lokal yang dikenal tahan terhadap hama dan penyakit. Jenis varietas jagung lokal Sumenep yang terkenal yaitu varietas Jokotole di Kecamatan Guluk-Guluk, varietas Potre Koneng di Kecamatan

Manding, dan varietas Adi Poday di Kecamatan Talango (Arifin, Zainal., dkk. 2010). Untuk tetap mendukung peningkatan produksi jagung tersebut, perlu dilakukan antisipasi faktor-faktor yang dapat menyebabkan penurunan hasil. Agar tingkat produksi dapat dipertahankan bahkan ditingkatkan, salah satunya adalah meningkatkan kualitas jagung, budidaya tanaman serta perawatan tanaman secara intensif sehingga hama atau penyakit dapat dengan mudah dikendalikan.

Penelitian ini bertujuan membuat produk *crackers* berbahan dasar tepung jagung lokal Kabupaten Sumenep yaitu Kecamatan Talango, Guluk-Guluk, dan Manding. Pembuatan *crackers* dengan memanfaatkan tepung jagung lokal merupakan pengembangan produk dengan tujuan untuk memanfaatkan potensi di Kabupaten Sumenep yang berbasis komoditas lokal.

Penggunaan bahan baku dan proses pengolahan dalam pembuatan *crackers* jagung merupakan faktor yang penting, bahan baku dan proses pengolahan dapat berpengaruh pada produk yang dihasilkan.

METODE PENELITIAN

a. Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilakukan pada bulan Februari – April 2022 di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Universita Wiraraja Madura. Untuk pengujian karakteristik kimia dilakukan di Laboratorium Terpadu Universitas Trunojoyo Madura.

b. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan pada penelitian ini yaitu timbangan, baskom, loyang, oven. Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini meliputi jagung varietas lokal Kabupaten Sumenep yaitu (Kecamatan Talango, Kecamatan Manding, Kecamatan

Guluk-Guluk), tepung terigu, garam, gula, *baking powder*, bubuk bawang putih dan minyak goreng.

c. Metode

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental (kuantitatif), dengan menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan perlakuan variasi penambahan tepung jagung dan tepung terigu. Variasi perbandingan yaitu 65% tepung jagung dan 35% tepung terigu. Pengujian dilakukan dengan dua cara yaitu uji kimia (kadar air dan kadar serat), dan uji sensoris berupa uji afektif dengan metode uji hedonik dengan menggunakan 30 panelis tidak terlatih. Tujuan dari uji kimiawi dan uji sensoris yaitu untuk mengetahui tingkat kandungan air dan kadar serat dan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap produk *crackers* jagung varietas lokal Kabupaten Sumnep.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil uji organoleptik yang telah dilakukan diketahui bahwa variasi formulasi yang paling disukai oleh panelis adalah fosmulasi dengan kode C2, yaitu dengan perbandingan 65%:35%. Rerata nilai tingkat kesukaan panelis terhadap uji organoleptik *crackers* jagung varietas lokal Kabupaten Sumenep dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Hasil rata-rata uji organoleptik *crackers*.

No	Parameter	C1	C2	C3
1	Aroma	2.57 ± 1.072	2.87 ± 0.819	2.80 ± 0.610
2	Tekstur	2.90 ± 0.959	3.00 ± 0.830	2.97 ± 1.129
3	Rasa	2.47 ± 1.074	3.13 ± 1.008	2.60 ± 0.968
4	Warna	3.40 ± 1.037	3.67 ± 0.803	2.87 ± 1.166

Pada hasil uji ANOVA parameter warna dan tekstur terdapat hasil yang signifikan, sedangkan pada parameter aroma dan rasa terdapat hasil yang tidak signifikan.

Crackers jagung kemudian dianalisis kimia meliputi kadar air dan kadar serat dengan menggunakan metode gravimetri. Analisis kimia dilakukan di Laboratorium Terpadu Universitas Trunojoyo Madura. *Crackers* yang dilakukan analisis kimia merupakan *crackers* yang paling banyak disukai oleh panelis yaitu *crackers* varian lokal Kecamatan Guluk-Guluk.

Kadar air adalah banyaknya air yang terkandung dalam bahan pangan yang dinyatakan dalam persen. Kadar air juga merupakan salah satu unsur penting yang mempengaruhi tekstur dan cita rasa makanan. Adapun hasil analisis kimia terhadap kadar air *crackers* dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil uji kadar air pada *crackers* jagung lokal Kabupaten Sumenep.

Parameter uji	UL.1	UL.2	UL.3	Rata-rata
Kadar air	8,49%	8,62%	8,57%	8,56%

Pada uji kadar air sampel *crackers* jagung dilakukan 3 kali percobaan dengan menggunakan metode Gravimetri. Pada ulangan pertama hasil uji kadar air sampel *crackers* jagung menghasilkan 8,49%, ulangan kedua 8,62%, dan ulangan ketiga 8,57%. Berdasarkan (SNI No 01-2973 tahun 1992) kadar air maksimal untuk *crackers* adalah 5%. Jadi hasil yang diperoleh dari uji kadar air pada sampel *crackers* jagung tidak signifikan sehingga belum memenuhi kriteria berdasarkan (SNI No 01-2973) tentang

mutu dan cara uji *biscuit*. Hal ini dipengaruhi oleh suhu pemanggangan yang kurang maksimal.

Tabel 3. Hasil uji kadar serat *crackers* jagung lokal Kabupaten Sumenep.

Parameter uji	UL 1	UL2	UL 3	Rata-rata
Kadar serat	1,32%	1,29%	1,31%	1,30%

Pada uji kadar serat sampel *crackers* jagung dilakukan 3 kali percobaan dengan menggunakan metode Gravimetri. Pada ulangan pertama hasil uji kadar serat sampel *crackers* jagung menghasilkan 1,32%, ulangan kedua 1,29%, dan ulangan ketiga 1,31%. Berdasarkan hasil yang diperoleh pada uji kadar serat tidak memenuhi standar nasional indonesia (SNI 01-2973-1992) tentang mutu dan cara uji *biscuit*.

KESIMPULAN

Dari pembahasan diatas dapat disimpulkan bahwa formulasi penambahan tepung jagung varietas lokal kabupaten sumenep pada pembuatan *crackers* jagung yang paling disukai adalah *crackers* dengan penambahan tepung jagung Kecamatan Guluk-Guluk dengan formulasi 65%:35% dengan kode C2 dan memiliki kadar air 8,56%, dan kadar serat sebanyak 1,30%.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. (2015). Pengaruh Dosis Pemupukan Npk Terhadap Produksi Dan Kandungan Capsaicin Pada Buah Tanaman Cabe Rawit (*Capsicum Frutescens* L.). *Jurnal Agrosains: Karya Kreatif Dan Inovatif*, 2(2), 171–178.
- Arifin, Zainal., Nurul Istiqomah., Fatmawati. 2010. *Pengembangan Jagung Varietas Lokal Sumenep*. Prosiding Pekan Serealia Nasional. ISBN : 978-979-8940-29-3

Kementerian Pertanian (2018) 'Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2018', Statistik Konsumsi Pangan, pp. 1–103.

Sari, Susi Puspita, Agus Hudoyo, and Achdiansyah Soelaiman. "Proyeksi stokastik produksi jagung di Indonesia." *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis* 6.4 (2019): 355-359.

Nasional, Badan Standarisasi. "Mutu dan cara uji biskuit." *SNI 1.2973* (1992): 1992.