I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kemajuan zaman yang semakin pesat telah berdampak terhadap perubahan gaya hidup masyarakat indonesia, mulai dari pola makan yang tidak sehat sampai kurangnya aktifitas fisik. Salah satunya dengan mengkonsumsi jajanan dan cemilan yang tinggi lemak dan rendah serat tanpa di imbangi dengan aktifitas fisik yang cukup.

Hasil data SUSENAS 1999 sampai dengan 2007 menunjukkan bahwa pola konsumsi pangan pokok pada kelompok masyarakat berpendapatan rendah, terutama dipedesaan semakin mengarah pada 2 bahan pangan berbasis tepung terigu. Kondisi tersebut perlu diwaspadai mengingat besarnya konsumsi tepung terigu menyebabkan naiknya impor gandum Indonesia, selain menyebabkan tingginya kebutuhan impor terhadap tepung terigu, dari segi kesehatan terigu yang mengandung banyak gluten jika dionsumsi secara terus menerus akan mnegakibatkan penyakit metabolik dan penyakit pencernaan lainnya, terkhusus bagi mereka yang intoleran terhadap makanan yang mengandung gluten. Pada umumnya produk makanan kering seperti biskuit, roti,mie, dan sejenisnya berbahan baku terigu. Dibanding dengan jenis tepung lainnya, terigu memiliki kelebihan berupa senyawa gluten, yang merupakan campuran antara dua jenis protein, yaitu glutenin dan gliadin.

Glutenin memberikan sifat tegar dan gliadin memberikan sifat lengket pada produk, memerangkap gas yang terbentuk selama proses pengembangan

adonan. Gluten bersama pati gandum akan membentuk struktur dinding sel dan menghasilkan produk yang remah (Winarno 2002). Sifat spesifik gluten tersebut tidak dimiliki oleh serealia lainnya termasuk jagung, sorgum, jewawut,dan padi.

Upaya untuk mengatasi masalah tersebut adalah dengan pengembangan pangan lokal berbasis serealia dan kacang kacangan yang mengandung karbohidrat, seperti sorgum dan jagung. Pangan lokal sumber karbohidrat serealia diharapkan dapat mensubstitusi atau menggantikan tepung terigu sebagai makanan masyarakat Indonesia yang didasarkan pada beberapa unggulan, seperti budidayanya tidak membutuhkan perlakuan khusus, harganya sehingga baik bagi penderita intoleransi terhadap gluten dan penyakit degeneratif lainnya.

Jagung merupakan salah satu komoditas yang bernilai ekonomis cukup tinggi dan mempunyai peluang untuk dikembangkan karena kelebihannya dalam hal karbohidrat dan protein setelah beras. Selain tinggi karbohidrat, jagung juga memiliki zat gizi lain seperti asam lemak esensial dan provitamin A. 100 gram Biji jagung mengandung gizi kalori 335 kalori dan protein 9,2 gram. Salah satu bentuk olahan jagung paling sederhana adalah pembuatan tepung. Tepung merupakan salah satu bentuk alternative produk setengah jadi yang dianjurkan, karena lebih tahan disimpan, mudah dicampur (dibuat komposit), diperkaya zat gizi (difortifikasi), dibentuk, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis.

Di antara beberapa jenis jagung yang berkembang, jagung pulut disukai oleh banyak konsumen. Jagung pulut memiliki warna yang beragam mulai dari putih, kuning, ungu, hingga hitam. Jagung pulut dapat dipanen muda atau lebih awal sehingga dapat mengantisipasi kerawanan pangan dan gizi.

Untuk menunjang pemaksimalan pemenuhan gizi di dalam biskuit maka dengan pemeragaman bahan baku tepung terigu dengan menggunakan bahan yang banyak mengandung gizi yang lain seperti tepung dari jagung dan menggunakan tepung kacang diharapakan dapat menjadi bahan pengganti kebutuhan tepung terigu dalam pembuatan biskuit. Untuk pemeragaman bahan baku tepung dalam pembuatan biskuit maka dari itu perlu dilakukan penelitian tentang bagaimana pengaruh formulasi tepung dan jenis jagung terhadap sifat sifat biskuit.

B. Tujuan

1. Untuk mempelajari pengaruh formulasi tepung dan jenis jagung terhadap sifat sifat biskuit.
2. Untuk mendapatkan formula dan jenis jagung yang menghasilkan biskuit yang paling disukai konsumen.

C. Manfaat

Untuk menunjang pemaksimalan pemenuhan gizi di dalam biskuit serta memaksimalkan pemanfaatan produk pangan berbasis bahan lokal untuk menujang ekonomi masyarakat pada umumnya.