

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tanaman jagung sangat bermanfaat bagi kehidupan manusia atau pun hewan di Indonesia, jagung merupakan makanan pokok kedua setelah padi. Sedangkan berdasarkan urutan bahan makanan pokok di dunia, jagung menduduki urutan ketiga setelah gandum dan padi. Produksi jagung dikonsumsi oleh manusia dalam berbagai bentuk penyajian. Buah jagung yang masih muda, terutama jenis jagung manis (Sweet Corn) sangat disukai orang dan biasanya disajikan dalam bentuk jagung rebus atau jagung bakar. Selain itu juga sering dijumpai tepung jagung atau tepung maizena dan minyak jagung. Jagung merupakan salah satu jenis bahan makanan yang mengandung sumber hidrat arang yang dapat digunakan untuk menggantikan (mensubstitusi) beras. (AAK. 1993).

Areal dan agroekologi pertanaman jagung sangat bervariasi, dari dataran rendah sampai dataran tinggi, pada berbagai jenis tanah, berbagai tipe iklim dan bermacam pola tanam. Tanaman jagung dapat ditanam pada lahan kering beriklim basah dan beriklim kering, sawah irigasi dan sawah tadah hujan, toleran terhadap kompetisi pada pola tanam tumpang sari, sesuai untuk pertanian subsistem, pertanian komersial skala kecil, menengah, hingga skala sangat besar. Suhu optimum untuk pertumbuhan tanaman jagung rata-rata 26-30°C dan pH tanah 5,7-6,8 (Subandi et al. 1988).

Produksi jagung berbeda antar daerah, terutama disebabkan oleh perbedaan kesuburan tanah, ketersediaan air, dan varietas yang ditanam. Variasi lingkungan tumbuh akan mengakibatkan adanya interaksi genotipe dengan lingkungan, yang berarti agroekologi spesifik memerlukan varietas yang spesifik untuk dapat memperoleh produktivitas optimal. (Allard and Brashaw 1964).

Tabel 1. Kadar Kalori, Protein dan hidrat arang pada berbagai bahan makanan mentah (dalam 100 gr)

Bahan Mentah	Kadar Kalori	Kadar Protein (gram)	Kadar Karbohidrat (gram)
Beras/ padi	350 kal	8	73
Jagung	320 kal	8	63
Ubi kayu basah	136 kal	1,2	32
Gaplek tepung	352 kal	1,5	85
Ketela rambat	125 kal	1,8	28
Kentang	85 kal	2	19
Sagu	341 kal	-	85
Cantel	304 kal	9	58

Sumber : (AAK. 1993)

Berdasarkan tabel di atas ternyata nilai dari ketiga unsur gizi pada jagung, mendekati atau hampir sama dengan ketiga unsur gizi yang terkandung pada padi atau beras.

Jagung sebagai bahan pangan utama bagi sekelompok orang menyebabkan grafik permintaan akan jagung bisa stabil, bahkan dapat meningkat. Sedangkan peran jagung sebagai pengganti beras dan makanan tambahan sangat berfluktuasi permintaannya. Perubahan selera manusia terhadap bahan pangan, sering