

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Jagung manis (*zea mays l.*) merupakan salah satu komoditas pangan yang sering dikonsumsi masyarakat baik sebagai cemilan maupun lauk pauk. Jagung manis memiliki rasa yang lebih manis dan umur produksinya relatif lebih singkat, sehingga jagung manis banyak dibudidayakan. Informasi tentang perubahan kualitas bahan pangan sangat penting diketahui untuk memberikan kepastian kepada konsumen sebelum produk tersebut dikonsumsi (Amanto et al., 2011).

Jagung manis segar memiliki umur simpan yang sangat terbatas, yaitu hanya 2-3 hari jika tanpa pengemasan. Jika sudah dikemas maka umur simpannya berubah menjadi 29 hari jika disimpan pada suhu kulkas 9,5°C. Umur simpan yang pendek ini merupakan masalah utama dalam penanganan pascapanen jagung manis segar. Jenis-jenis kerusakan yang terjadi dapat berpengaruh terhadap kualitas kesegaran jagung manis, sementara konsumen membutuhkan jagung manis dalam kondisi segar. Penurunan kualitas jagung manis dapat dihindari dengan menggunakan kemasan yang tepat. Pengemasan yang tepat dapat menjaga produk tetap bersih dan melindungi dari kemungkinan kerusakan fisik dan mekanis (Maryani & Pradiana, 2008). Selama ini pengemasan jagung manis segar biasanya dilakukan dengan menggunakan plastik yang memiliki permeabilitas uap air dan oksigen yang cukup rendah (Anggraini & Sugiarti, 2018). Penggunaan plastik sebagai bahan kemasan, selain dapat menahan kelembaban dan mencegah kehilangan air, juga dapat melindungi dari kerusakan mekanis dan mencegah kontaminasi dengan debu (Hariadi et al., 2017). Bahan hasil pertanian yang baru saja dipanen dapat disimpan pada suhu dingin untuk memperpanjang umur simpannya (Mareta & Nur, 2011). Selain itu, penyimpanan pada suhu dingin dapat memperbaiki mutu produk dijual dalam keadaan segar, memungkinkan tersedianya sayuran sepanjang tahun (Satmalawati & Rusae, 2017). Masalah yang sering terjadi selama penyimpanan jagung manis segar adalah tampak mengering dan ditumbuhi jamur sebagai akibat dari kontaminasi pada saat penanganan pascapanen. Dengan demikian, perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh jenis ketebalan plastik terhadap karakteristik fisik penyimpanan jagung manis segar. Oleh karena itu tujuan penelitian ini adalah menganalisis dan menentukan ketebalan plastik terbaik pada jagung manis selama dalam penyimpanan yang mampu mempertahankan mutunya.

1.2. Rumusan masalah

Bagaimana pengaruh jenis ketebalan plastik terhadap karakteristik fisik jagung manis segar dalam penyimpanan?

1.3. Tujuan penelitian

1. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui jenis ketebalan plastik terbaik terhadap karakteristik fisik jagung manis.

1.4. Manfaat penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu dapat memberikan tamba pengetahuan dan informasi tentang pengaruhjenis ketebalan plastikterhadap karakteristik fisik jagung manis segar.