

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Jagung (*Zea mays*) merupakan salah satu jenis pangan, yang digolongkan dalam tanaman biji-bijian, dan dikenal luas oleh masyarakat Indonesia. Biji jagung kaya akan karbohidrat, yang sebagian besar berada pada endosperma. Kandungan karbohidrat dapat mencapai 80% dari seluruh bahan. Biji jagung terletak dan berkembang pada tongkol jagung, letaknya dibagi menjadi 3 tempat, yaitu: bagian pangkal 20%, bagian tengah 60% dan bagian ujung tongkol 20%. Pada umumnya biji jagung yang digunakan sebagai benih hanya bagian tengahnya saja, dan yang bagian pangkal serta ujung masing-masing dijadikan bahan makanan lokal dan beragam pengolahan lainnya (Warisno, 1998).

Dari berbagai ragam pengolahan jagung, ada beberapa pengolahan yang diproduksi oleh masyarakat Nusa Tenggara Timur, secara umum seperti : jagung rebus (jagung pipil yang direbus), jagung bose (jagung yang dikeluarkan kulit ari), popcorn, tepung jagung, dodol jagung, jus jagung, tortila, (artikel pariwisata indonesia/olahan jagung khas NTT)

Salah satu bentuk olahan yang digunakan sebagai makanan tradisional, adalah Uk Sagu yang masih ada sampai saat ini oleh suku Timor. Berdasarkan cerita sejarah yang dihimpun dari orang tua, menjelaskan bahwa pada zaman dahulu, makanan pokok yang sering mereka konsumsi adalah jagung, dan bentuk olahannya masih sangat tradisional, yakni dilantak (dalam KBBI dipukul/tumbuk dan lain-lain, supaya hancur, terkupas) menggunakan lumpang kayu Panjang (lesung). Pada waktu itu, bentuk olahan yang sering mereka produksi adalah bose saja, namun kehidupan bertani mereka sering dilahan perkebunan, oleh sebab itu mereka membuat Uk Sagu sebagai bekal makanan.

Menurut mereka Uk Sagu, sebenarnya terdiri dari dua kata dalam Bahasa Timor yaitu, Ut dan Saku. Disebut Ut karena hasil lantakannya seperti butiran halus, dan Saku adalah bekal sampingan, namun seiring dengan perkembangan sebutan yang sama dikenakan pada campuran butiran jagung dengan parutan kelapa, yaitu Uk Sagu. Oleh karena itu perlu untuk mengkaji dan membuat variasi produk, serta mengangkat Produk-produk lokal menjadi dasar untuk pembuatan produk baru.

Terkait dengan Uk Sagu ini salah satu variasi yang bisa dilakukan adalah, menggantikan parutan kelapa dengan gilingan kacang tanah, namun seperti, apa karakter Uk Sagu yang berasal dari campuran parutan kelapa dibandingkan dengan campuran gilingan kacang tanah, masih membutuhkan studi untuk membandingkan keduanya. Oleh sebab itu penelitian ini

dimaksudkan, untuk membandingkan karakteristik produk, Uk Sagu yang terbuat dari campuran butiran jagung dan parutan kelapa serta Uk Sagu yang terbuat dari campuran jagung dan gilingan kacang tanah.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka perlu adanya riset tentang Uk Sagu, untuk mengangkat potensi makanan lokal, dan mengetahui Karakteristik organoleptik, produk Uk Sagu.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Untuk mempelajari karakter Uk Sagu yang dihasilkan dari campuran jagung dengan parutan kelapa, dibandingkan dengan campuran jagung dengan gilingan kacang tanah, terhadap sifat organoleptik Uk Sagu (warna/kenampakan, aroma/bau, dan rasa.)

## **1.4 Manfaat**

Penelitian ini diharapkan bisa bermanfaat bagi perkembangan Ilmu Pertanian, khususnya Program Studi Teknologi Hasil Pertanian secara praktis, dan sebagai bahan informasi serta pengetahuan bagi masyarakat. Penelitian ini juga diharapkan bisa menjadi bahan referensi bagi peneliti yang lain