

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Perkembangan zaman yang sangat pesat berpengaruh terhadap pola konsumsi masyarakat sehingga pemerintah melakukan upaya untuk mendukung pola konsumsi masyarakat ini dengan membuat diversifikasi pangan. Jagung merupakan sumber pangan bagi masyarakat Indonesia, sehingga produk hasil olahan jagung sudah tidak asing lagi dan dapat diterima oleh hampir seluruh masyarakat. Bihun jagung merupakan salah satu produk hasil olahan dari tanaman jagung dengan bahan dasar 90% pati jagung atau *corn starch* yang kemudian dengan atau tanpa tambahan bahan pangan lainnya menghasilkan untaian bihun. PT Subafood Pangan Jaya merupakan produsen bihun jagung pertama di Indonesia sejak tahun 2004 dan sudah berhasil mencapai pangsa pasar internasional. PT Subafood Pangan Jaya menggunakan bahan baku pati jagung yang berkualitas sehingga menghasilkan produk yang berkualitas dan mampu bersaing secara global. Hal ini sebagai perwujudan komitmen PT Subafood Pangan Jaya terhadap mutu produk yang ditawarkan. Salah satu produk yang dihasilkan PT Subafood Pangan Jaya adalah produk dengan merek Tanam Jagung.

Mutu organoleptik bihun jagung sebelum dan setelah dimasak merupakan hal yang berpengaruh dalam menentukan mutu bihun jagung yang diproduksi telah memenuhi standar yang ditetapkan perusahaan. Hasil organoleptik dari bihun dapat menentukan penilaian konsumen terhadap produk bihun jagung yang dipasarkan. Semakin baik kualitas masakan yang ditawarkan maka semakin tinggi tingkat loyalitas konsumen terhadap pembelian produk bihun jagung. Demi mempertahankan loyalitas dan kepercayaan konsumen terhadap produk bihun jagung khususnya produk dengan merek Tanam Jagung, PT Subafood Pangan Jaya melakukan pemantauan terhadap kadar air dan mutu organoleptik bihun jagung mulai dari produk tersebut diproduksi hingga waktu kedaluwarsa.

Mutu organoleptik yang diinginkan terhadap produk bihun yaitu mempunyai struktur yang kokoh, tidak lengket ketika dimasak, warna dan aroma yang dihasilkan normal dan kemampuan bihun mengembang atau daya urai ketika sudah dimasak. Hasil mutu ini dapat berhubungan dengan kadar air produk. Kadar air pada produk bihun jagung selama penyimpanan tentunya akan meningkat. Peningkatan kadar air ini kemudian dianalisis untuk mengetahui kadar air produk bihun jagung selama penyimpanan masih dalam kualifikasi perusahaan atau tidak. Adanya analisis kadar air pada produk bihun jagung ini digunakan untuk melihat perubahan mutu organoleptik produk bihun setelah proses penyimpanan. Pengujian kadar air dan mutu organoleptik pada produk bihun jagung selama penyimpanan ini dilakukan tiga kali yakni pada tahun ke nol saat produk baru saja diproduksi, pada tahun pertama saat produk sudah berumur satu tahun dan pada tahun kedua saat produk telah mencapai waktu kedaluwarsa.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.