

PEMANFAATAN BERAS JAGUNG SEBAGAI INOVASI PRODUK SHUSI SEGO JAGUNG (*SHUSEJU*)

Arisma Oktavia¹, Marwanti²

¹Universitas Negeri Yogyakarta; ² Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: arisma.oktavia2016@student.uny.ac.id

arismaokt74@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan konsumsi bahan pangan lokal serta menemukan resep produk Shusi Sego Jagung yang sesuai, juga penerimaan terhadap produknya pada masyarakat dan melakukan pengujian nilai gizi yang terkandung. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian dan pengembangan (R&D) menggunakan model pengembangan 4D yang terdiri dari: *Define, Desain, Develop, Disseminate*. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pendidikan Teknik Boga, Universitas Negeri Yogyakarta, dari bulan Februari hingga Mei 2019. Bahan pengujian termasuk sampel setiap produk, yang melibatkan panelis. Instrumen pengujiannya adalah borang untuk setiap panelis. Serta data dianalisis menggunakan teknik analisis data. Hasil penelitian adalah (1) resep produk Shusi Sego Jagung yang sesuai disubstitusi nasi jagung sebesar 60%. Teknik pengolahannya adalah mengukus untuk beras jagung, merebus dan menumis untuk isian. Untuk penyajiannya di atas *dinner plate* serta didampingi dengan saus jagung. (2) Daya terima masyarakat dari data analisis keseluruhan dengan nilai rentang 3,7 - 3,8 yang artinya sangat disukai. (3) Berdasarkan hasil uji proksimat kandungan gizi per 100 gr Sushi Sego Jagung yang kandungan gizi terbesar terletak pada air yaitu 62,04gr dan yang paling rendah yaitu abu dengan 0,21gr.

Kata Kunci: Pemanfaatan Bahan Lokal, Beras Jagung, Daya Terima, Uji Gizi

ABSTRACT

The research was aimed at increasing the consumption of local food ingredients and finding recipes for Shusi Sego Jagung products that were appropriate, as well as acceptance of their products to the community and testing the nutritional value contained. The type of research used is research and development (R & D) using a 4D development model consisting of: Define, Design, Develop, Disseminate. The research was conducted at the Catering Technical Education Laboratory, Yogyakarta State University, from February to May 2019. Testing materials included samples of each product, which involved panelists. The testing instruments are forms for each panelist. As well as the data analyzed using data analysis techniques. The results of the study are (1) recipe for Shusi Sego Jagung products that are suitable for substitution of corn rice by 60%. The processing technique is steaming for corn rice, boiling and sautéing for filling. For presentation on a dinner plate and accompanied by corn sauce. (2) Community acceptance power from the overall analysis data with a range of 3.7 - 3.8, which means very favored. (3) Based on the proximate test results of nutrient content per 100 grams of Shusi Sego Jagung, the largest nutrient content is in the water, 62, 04gr and the lowest is ash with 0.21gr.

Keywords: Utilization of Local Materials, Corn Rice, Acceptability, Nutrition Test

PENDAHULUAN

Berkurangnya lahan pertanian yang dikonversi menjadi pemukiman dan lahan industri, telah menjadi ancaman dan tantangan tersendiri bagi bangsa Indonesia untuk menjadi bangsa yang mandiri dalam bidang pangan. Terkait dengan permasalahan yang disebutkan khususnya di Indonesia, pemerintah melalui Kementerian Pertanian mencanangkan empat target sukses pertanian, yang salah satunya adalah peningkatan diversifikasi pangan.

Pengertian diversifikasi pangan mencakup konteks produksi, ketersediaan, dan konsumsi pangan (Suhardjo, 1998). Diversifikasi pangan berkonotasi pada adanya pilihan bahan pangan alternatif untuk mengurangi ketergantungan pada satu jenis pangan yang dominan. Fakta selama ini, jenis pangan dominan di Indonesia adalah beras. Oleh sebab itu, diversifikasi pangan menjadi salah satu strategi mencapai ketahanan pangan (Setiawan, 2012). Sasaran percepatan keragaman konsumsi pangan adalah tercapainya pola konsumsi pangan yang aman, bermutu, dan bergizi seimbang yang dicerminkan oleh tercapainya skor Pola Pangan Harapan (PPH) sekurang-kurangnya 93. Konsumsi umbi-umbian, sayuran, buah-buahan, dan pangan hewani ditingkatkan dengan mengutamakan produksi lokal, sehingga konsumsi beras diharapkan turun sekitar 3 persen/tahun pada tahun 2014.

Sektor pertanian merupakan sektor unggulan utama yang dikembangkan di Indonesia. Karena di Indonesia merupakan negara agraris dan hal ini ditunjukkan dengan sebagian besar penduduk Indonesia yang memiliki mata pencaharian sebagai petani. Hampir semua jenis tanaman pangan dapat tumbuh di Indonesia, Badan Ketahanan Pangan (2012) menyebutkan bahwa Indonesia sedikitnya memiliki 100 spesies tanaman biji-bijian, umbi-umbian, sagu, penghasil tepung dan gula sebagai sumber karbohidrat.

Bahan pangan yang mengandung karbohidrat antara lain adalah padi, gandum, jagung, umbi-umbian dan pisang yang sebagian diantaranya belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat. Ketersediaan bahan pangan yang beranekaragam terutama pangan lokal sumber karbohidrat perlu dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat yang relatif meningkat (Tim PEGK, 2012).

Salah satu pangan lokal yang dikembangkan dalam rangka diversifikasi pangan adalah jagung (Anonymous, 2013). Jagung merupakan komoditi potensial untuk dikembangkan menjadi pangan pokok alternatif karena tingkat produksi jagung yang cukup besar, dan gizi yang terkandung dalam jagung khususnya protein dan karbohidrat, tidak kalah dengan beras. Diperkirakan produksi jagung tahun 2017 sebesar 22,4 (Nono, 2017).

Jagung juga telah banyak dikonsumsi masyarakat pedesaan sebagai makanan pokok, salah satunya dalam bentuk nasi jagung. Nasi jagung juga mulai dikonsumsi oleh masyarakat perkotaan sebagai makanan pokok pengganti beras bagi penderita diabetes karena jagung dan produk olahannya memiliki indeks glikemik yang lebih rendah daripada beras (Suarni, 2009). Dan dilihat dari nilai gizinya, jagung mengandung energi yang hampir setara dengan beras dan protein yang lebih tinggi dibandingkan beras. Kandungan komponen gizi dalam 100 gram jagung cukup tinggi antara lain, kadar air sebesar 24 gram, kadar kalori 307 gram, kadar protein 7,9 gram, kadar lemak 3,4 gram dan kadar karbohidrat sebesar 63,6 gram. (Retno Arianingrum, 2008: 7).

Pada kesempatan proyek akhir ini, peneliti memilih sushi sebagai makanan utama yang akan disubstitusi dengan beras jagung. Sushi adalah jenis makanan sepinggan yang berasal dari Jepang. Makanan ini berbentuk adonan nasi yang dibungkus nori lalu di *roll* yang didalamnya terdapat isian sayur serta lauk.

Alasan utama memilih makanan tersebut merupakan makanan yang bahan dasar aslinya menggunakan beras putih yaitu beras Jepang. Selain itu kegemaran masyarakat Indonesia yang menggemari makanan khas Jepang karena

pengaruh budaya dan kemudahan dalam menikmatinya. Sehingga hal ini menjadikan tantangan bagi peneliti untuk membuat makanan bersubstitusi dengan beras jagung. Yang sebenarnya tekstur nasi yang berbeda dari nasi di Indonesia.

Pengembangan produk *Shuseju* (Sushi Sego Jagung) dengan diversifikasi nasi jagung dapat memanfaatkan pangan lokal yang melimpah dan memperkenalkan inovasi produk kepada masyarakat. Selain itu, nasi jagung sebagai sumber karbohidrat yang memiliki banyak manfaat kesehatan. Sehingga menjadikan produk ini sebagai makanan pengganti karbohidrat pada nasi serta menambah nilai gizi makanan. Juga diharapkan mengurangi dan dapat memanfaatkan beras jagung tersebut sebagai penggantinya.

Berdasarkan uraian sebelumnya, disimpulkan bahwasannya dilakukan penelitian ini untuk menemukan resep *Shuseju* (Sushi Sego Jagung) dengan substitusi beras jagung, tingkat penerimaan masyarakat produk tersebut, serta menguji dalam kandungan gizinya.

METODE

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Kimia Pendidikan Teknik Boga, UNY serta diteliti juga di Laboratorium CV.CHEM-MIX PRATAMA, Banguntapan, Bantu, Yogyakarta selama kurang lebih tiga bulan yaitu bulan Maret sampai bulan Mei 2019.

Bahan dan Alat

Bahan dan alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah

1. Bahan Baku Produk

Spesifikasi dan karakteristik bahan yang akan digunakan disajikan pada tabel 1 sebagai berikut

Tabel 1. Spesifikasi bahan baku Shushi Sego Jagung

No	Nama Bahan	Spesifikasi	Karakteristik
----	------------	-------------	---------------

1.	Beras jagung	Beras jagung kecil-kecil, bahan lokal	Tidak apek	bau
2.	Beras ketan	Lokal	Puth dan bentuk panjang-panjang	
2.	Ikan tongkol	Lokal	Segar	
3.	<i>Nori</i>	Kemasan plastik	Warna hijau gelap	
4.	<i>Crab stik</i>	Lokal	Warna putih keorangan	
5.	Wortel	Lokal	Segar	
6.	Timun	Lokal	Lonjong dan segar	
7.	Selada	Lokal	Segar	
8.	Garam	Kemasan plastik, garam dapur	Butiran halus, warna putih, rasa asin	
9.	Gula	Kemasan plastik	Butiran kasar, bersih bening, rasa asin	
10.	Cuka	Kemasan botol	Rasa asam dan bau khas cuka	

2. Alat Pembuatan Produk

Berikut ini merupakan nama peralatan untuk pembuatan produk Sushi Sego Jagung.

Tabel 2. Daftar Alat Pembuatan Produk

Jenis alat	Nama alat
Alat pengolahan	Kompor
	<i>Rice cooker</i>
	Teflon
Alat bantu pengolahan	Panci
	<i>Frying spatula</i>
	Pisau
	<i>Cutting board</i>
	<i>Shushi roller</i>

3. Bahan dan Alat Pengujian Produk

Tabel 3. Sumber Data

No	Tahap penelitian	Sumber data	jumlah
1	Uji Coba Produk ke-1 : (Validasi I)	Expert	2 orang
2	Uji Coba Produk ke-2 : (Validasi II)	Expert	2 orang
3	Uji Kesukaan	panelis semi terlatih	Minimal 30 orang
4	Pameran produk	pengunjung pameran	minimal 80 orang

a. Borang

1) Borang percobaan

Borang Percobaan digunakan untuk mengetahui produk yang mendekati kriteria yang diharapkan untuk pengembangan. Borang ini digunakan untuk 3 resep acuan setiap produknya. Karakteristik yang dinilai meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur. Hasil penelitian tersebut akan digunakan sebagai masukan untuk pengembangan produk.

2) Borang Uji Sensoris Validasi I

Borang uji sensoris validasi I digunakan uji sensoris oleh expert yang isinya meliputi nama, tanggal, nama produk, penilaian dan tanda tangan. Hasil penilaian tersebut akan dijadikan sebagai saran dalam perbaikan produk.

3) Borang Uji Sensoris Validasi II

Borang uji validasi II sama seperti pada tahap validasi I. Penilaian yang dituliskan expert pada borang uji sensoris validasi II digunakan untuk perbaikan produk sebelum memasuki tahap uji panelis.

4) Borang Uji Sensoris Panelis

Borang uji sensoris (panelis) digunakan untuk uji penerimaan produk skala terbatas

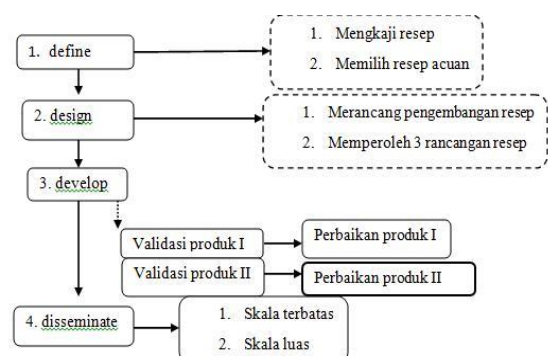
terhadap 30 orang. Cara penggunaan borang uji sensoris adalah panelis diminta menilai tingkat kesukaan produk yang meliputi karakteristik warna, aroma, rasa dan tekstur serta komentar hasil produk. Pemberian nilai berupa menyilang angka yang mewakili dari kriteria sangat tidak disukai, tidak disukai, disukai, sangat disukai.

5) Borang Penerimaan

Setelah uji validasi dan penerimaan produk, hasil produk pengembangan yang telah menghasilkan resep baku kemudian dilakukan pameran untuk memperkenalkan produk kepada masyarakat umum dan melakukan uji skala luas terhadap 80 orang. Borang berisi nama, tanggal, nama produk dan penilaian. Penilaian tingkat kesukaan produk berupa disukai atau tidak disukai dengan spesifikasi kesukaan dari segi warna, rasa, aroma, tekstur dan keseluruhan.

Prosedur Penelitian

Prosedur dalam penelitian kali ini menggunakan model penelitian dan pengembangan (*Research and Development*). Model ini dilakukan dengan memilih tipe pelaksanaan 4D yaitu *define* (mendefinisikan produk acuan), *design* (perancangan produk), *development* (pengembangan produk) dan *dissemination* (pengenalan atau pameran produk).



Gambar 1. Kerangka Berfikir Prosedur Pengembangan

Metode 4D terhadap produk Sushi Sego Jagung yakni:

1. Define

Pada tahap define yaitu melakukan penemuan suatu produk yang akan diinovasi serta menemukan resep sebagai acuan produk yang akan diinovasi. Berikut produk inovasi yang akan dibuat adalah :

Nama Produk : Shuseju (Sushi Sego Jagung)

Spesifikasi :

Produk ini merupakan produk pengembangan dari *sushi* yang bahan bakunya disubstitusi, mengganti beras putih dengan beras jagung yang disajikan dengan isian tongkol balado dan crab stik serta sayurinya adalah wortel, timun dan selada kemudian diroll dengan dibungkus nori. Dan dengan saus pendamping yaitu kecap asin dan saus jagung. Pada penentuan resep pasti dari Sushi Sego Jagung, acuan resep yang digunakan yaitu resep sushi dari Hotel Cavinton Yogyakarta. Berikut adalah resep acuan tersebut :

Tabel 4. Resep Acuan

Bahan	Acuan
Beras Putih	50 gr
Beras Ketan	50 gr
Nori	1 mbr
Crab Stik	1 bh
Wortel	sck
Timun	sck
Gula	1/2 dt
Mirin	1 sdm
Miskan	1 sdm

Sumber : Resep Hotel Cavinton Yogyakarta.

2. Design

Pada tahap design atau perancangan adalah tahap lanjutan dari define. Dalam tahap ini sudah ditentukan resep acuan shusi yang akan digunakan dan siap dikembangkan.

Tab 5. Modifikasi Resep Acuan

Bahan	Modifikasi 1 (40%)	Modifikasi 2 (50%)	Modifikasi 3 (60%)
Beras jagung	40gr	50gr	60gr
Beras ketan	60gr	50gr	40gr
Nori	1 lmr	1 lmr	1 lmr
Crab Stik	1 buah	1 buah	1 buah
Wortel	20gr	20gr	20gr
Timun	15gr	15gr	15gr
Cuka	2 sdm	3 sdm	4 sdm
Gula	1/2 sdt	1/2 sdt	1/2 sdt
Garam	sck	sck	sck

Sumber :

- Modifikasi 1/40% (Web Resepasik.com)
- Modifikasi 2/50% (Buku Olahan Makanan Oriental)
- Modifikasi 3/60% (Resep Hotel Cavinton Yogyakarta)

Dan terpilihlah resep acuan modifikasi ke 3 yang menggunakan substitusi beras jagung sebanyak 60%. Karena, dengan modifikasi ke 3 tersebut mendekati rasa acuan sushi aslinya baik dari segi rasa, aroma dan teksturenya.

3. Development

Pengembangan produk Sushi Sego Jagung yaitu substitusi dari bahan utama berupa beras jagung yang di substitusi dengan beras ketan. Yang diharap memberikan teksture mendekati dari produk aslinya. Serta pada tahap ini juga merupakan tahap dimana produk mulai diujikan dengan *expert* yaitu uji validasi I dan II yang dilakukan oleh 2 orang penguji. Dan kemudian menuju tahap berikutnya yaitu uji poksimat serta uji panelis terlatih sejumlah 30 orang. Berikut adalah resep hasil modifikasi dari produk Sushi Sego Jagung :

Tab 6. Formulasi Resep Sushi Sego Jagung

Bahan	Acuan
Beras Jagung	50 gr
Beras Ketan	50 gtr
Nori	1 mbr
Crab Stik	1 bh
Wortel	sck
Timun	sck
Selada	sck
Tongkol	sck
balado	sck
Cuka	1 sdm
Gula	1/2 sdm
Garam	sck

4. Dissemination

Tahap *dissemination* merupakan tahap dimana produk diuji oleh panelis tidak terlatih serta dikenalkan kepada konsumen luas. Pada tahap ini dilakukan dengan pameran produk dan menggunakan sekitar 80 orang panelis tidak terlatih dalam pengujian produk Sushi Sego Jagung, Tahap *dissemination* ini merupakan tahap akhir yang dilakukan dengan tujuan yang ingin dicapai yaitu agar produk dapat diterima oleh masyarakat secara luas.

Analisis Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode uji penerimaan produk terhadap konsumen, yang bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk yang telah diujikan kepada konsumen. Penilaian terdiri dari beberapa aspek yaitu dari segi aroma, rasa, warna, tekstur, penyajian dan keseluruhan. Panelis yang digunakan yakni panelis terlatih yaitu mahasiswa jurusan Boga UNY sebanyak 30 orang dan uji penerimaan produk yang dilaksanakan saat pameran proyek akhir dengan sasaran sebanyak 80 orang panelis tidak terlatih. Analisis data dilakukan secara

deskriptif dan uji-t berpasangan pada hasil uji sensoris skala terbatas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Guna memanfaatkan beras jagung sebagai bahan baku utama pada sushi sego jagung, maka perlu dilakukan pengujian lebih lanjut.

Penelitian Tahap I: Seminar proposal

Tahap pertama pada penelitian dilakukan konsultasi produk dan penyampaian hasil dari penelitian yang disetujui oleh pembimbing dan memaparkan hasil dari penelitian melalui seminar proposal.

Penelitian Tahap II : Validasi I

Pada tahap ini dilakukan dua tahap validasi pada pengamatan produk yang dibuat yaitu produk acuan dan produk pengembangan dengan dua dosen pembimbing dengan hasil sebagai berikut :

BORANG UJI SENSORIS PANELIS 1 (VALIDASI 1)

Tabel 7. Uji Sensoris Validasi I

Parameter Sensoris	Sampel	
	Produk Acuan	Produk Pengembangan
Bentuk	4	4
Ukuran	4	4
Warna	4	4
Aroma	4	4
Rasa	4	4
Teksture	4	4
Sifat Keseluruhan (Overall)	4	4
Penyajian	3	3
Kemasan	4	3

Keterangan :

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka

Untuk borang pada validasi I penguji adalah dosen pembimbing dan dari hasil penilaian segi bentuk, warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan dan keseluruhan memberikan nilai 4 yang artinya sangat disukai namun dalam segi penyajian hanya memberikan nilai 3 yaitu suka. Serta dosen pembimbing memberikan saran/kritik /komentar yaitu kemasan kurang kontras, label kurang kontras, porsi plating disesuaikan namun produk pengembangannya diterima dan melanjutkan langsung ke uji proksimat.

BORANG UJI SENSORIS PANELIS 2(VALIDASI 1)

Tabel 8. Uji Sensoris Validasi I

Parameter Sensoris	Sampel	
	Produk Acuan	Produk Pengembangan
Bentuk	4	4
Ukuran	3	3
Warna	4	4
Aroma	4	4
Rasa	4	4
Teksture	3	4
Sifat Keseluruhan (Overall)	4	4
Penyajian	3	3
Kemasan	3	3

Keterangan :

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka

Untuk borang pada validasi I penguji adalah dosen pembimbing dan dari hasil penilaian segi bentuk, aroma, tekstur, dan keseluruhan memberikan nilai 4 yang artinya sangat disukai namun dalam segi ukuran, penyajian dan kemasan hanya memberikan nilai 3 yaitu suka. Untuk penilaian dari segi rasa yang produk acuan nilainya 3 yang artinya disukai dan pada produk pengembangan nilainya 4 yang artinya sangat disukai. Serta dosen pembimbing memberikan saran/kritik /komentar yaitu stiker diganti yang jelas, porsi

sesuaikan dengan alat sajinnya namun produk pengembangannya diterima dan melanjutkan langsung ke uji proksimat.

Penelitian Tahap III : Uji Sensoris (Panelis Semi Terlatih)

Pada tahap ini penelitian dilakukan uji kesukaan atau sensoris dengan jumlah panlis sebanyak 30 mahasiswa boga dengan jumlah produk 60 produk : 30 produk acuan dan 30 produk pengembangan. Panelis diberikan 2 sampel produk dengan sampel produk pertama dengan kode 151 sebagai produk acuan dan 970 sebagai produk pengembangan. Untuk hasil panelis dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 9. Hasil Uji Sensoris Semi Terlatih

			P Value
	Kontrol	Pengembangan	T test
Warna	3,63	3,70	0,29
Aroma	3,67	3,53	0,14
Tekstur	3,67	3,50	0,14
Rasa	3,43	3,47	0,50
Keseluruhan	3,47	3,4	0,30

Dari table diatas hasil uji sensoris terlatih telah dianalisis mulai dari segi warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan memperoleh hasil lebih dari 0,05 maka produk control dengan pengembangan tidak beda nyata yang dimana berarti produk dapat diterima.

Penelitian Tahap IV : Uji Kesukaan skala Luas (80 Panelis Tidak Terlatih)

Pada tahap ini, setelah uji kesukaan produk selanjutnya adalah tahap pameran setelah melewati validasi dan pembuatan resep standar selanjutnya produk dibuat sebanyak 80 produk untuk mendapatkan penilaian dari masyarakat umumnya. Pada penyelenggaraan pameran ini ditujukan pada pengenalan pada masyarakat tentang penggunaan beras jagung pada sushi yang dikemas dan disajikan dengan didampingi sauce jagung serta memungkinkan untuk menarik minat dan perhatian pengunjung pameran.

Peserta pameran menyediakan 80 produk modifikasi dengan resep standar yang dibuat dan dicicipi langsung oleh pengunjung. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan tanggapan penilaian uji kesukaan terhadap produk baru yang dibuat. Hasil akhir uji kesukaan dapat disajikan dalam tabel berikut berdasarkan jumlah boring yang kembali yaitu 80 borang :

Tabel. 10. Hasil Uji Kesukaan Luas

Rerata scor	
Warna	3,7
Aroma	3,7
Tekstur	3,8
Rasa	3,8

Pada table hasil uji kesukaan luas atau penulis tidak terlatih menunjukkan rerata 3,7 pada segi warna dan aroma yang dimana artinya sangat disukai serta pada segi tekstur dan rasa yang menunjukkan rerata 3,8 yang dimana artinnnya sangat disukai juga.

Penelitian Tahap Uji Proksimat

Pada penelitian juga dilaukan uji proksimat produk Shusi Segu Jagung yang dilaksanakan di Laboratorium CV.CHEM-MIX PRATAMA pada tanggal 16 April hingga 16 Mei 2019. Penelitian yang terdiri dari beberapa pengecekan kandung gizi diantaranya yaitu air, abu, lemak, protein, serat kasar, dan karbohidrat yang terkandung pada produk Shusi Segu Jagung per 100 gr. Diharap pada penelitian yang dilakukan produk pangan pengganti/subtitusi makanan diharapkan tidak hanya sekedar memberikan rasa kenyang ketika dikonsumsi tetapi juga memiliki kandungan gizi yang tinggi. Produk yang bersifat kamba akan lebih cepat memberi rasa kenyang (Amirullah, 2008). Dan berikut adalah tabel hasi penelitiannya :

Tabel 11. Hasil Uji Proksimat Sushi Segu Jagung

Kode sample	Analisa	Ulangan 1	Ulangan 2
	Air	62,41 gr	62,04 gr
	Abu	0,38 gr	0,21 gr
Sushi Segu Jagung	Protein	4,98 gr	4,53 gr
	Lemak	3,81 gr	3,51 gr
	Serat Kasar	6,81 gr	6,88 gr
	Karbohidrat	21,91 gr	22,80 gr

Dilihat dari tabel hasil uji proksimat bahwasannya uji proksimat Sushi Segu Jagung per 100gr ini kandungan terbesar terletak pada kandungan air yaitu 62,04gr pada pengujian ulangan ke-2 dan yang paling rendah kandungannya yaitu abu dengan 0,21gr pada pengujian ulangan ke-2. Serta terdapat serat yang dapat dilihat pada angka 6,88 gr yang jauh lebih besar kandungannya disbanding kan sushi yang menggunakan beras putih yaitu sebesar 0,3 gr saja (Satori,2013).

KESIMPULAN

Berdasarkan pengamatan dan analisa dari penelitian inovasi produk dari substitusi beras jagung yang berupa Sushi Segu Jagung ini, maka dapat disimpulkan :

- 1) Resep hasil substitusi Sushi Segu Jagung yang mensubtitusi beras jagung 60% dan beras ketan 40%.
- 2) Hasil dari uji beberapa panelis semi terlatih dan tidak terlatih menunjukkan bahwa produk Shusi Segu Jagung itu baik dari segi rasa,aroma,warna,tekstur dan keseluruhannya diterima dengan baik terlihat dari hasil perhitungan borang panelis.
- 3) Berdasar dari hasil uji proksimat kandungan gizi per 100 gr Sushi Segu Jagung yang kandungan gizi terbesar terletak pada air yaitu 62,04gr dan yang paling rendah kandungannya yaitu abu dengan 0,21gr.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian ada beberapa saran baik dari peneliti dan panelis, sebagai berikut :

- 1) Dari resep hasil substitusi Sushi Sego Jagung yang menggunakan modifikasi resep 60% menghasilkan produk yang baik. Akan tetapi ada beberapa proses yang perlu diperhatikan saat pengolahannya yaitu proses perendaman pada beras jagung dan beras ketan yang harus dilakukan selama kurang lebih 1 hari 1 malam, agar saat pemasakan ke-2 beras tersebut tidak keras dan mendapatkan tekstur pulen.
- 2) Perolehan hasil dari uji beberapa panelis semi terlatih dan tidak terlatih menunjukkan bahwa produk Sushi Sego Jagung itu baik dari segi rasa, aroma, warna, tekstur dan keseluruhannya diterima dengan baik terlihat dari hasil perhitungan borang panelis. Adapun kritik dan saran pada Sushi Sego Jagung yaitu dari keseluruhan memiliki rasa enak, dan perpaduan antara sauce jagung yang unik dan cocok apabila sebagai pendamping. Serta produk Sushi Sego Jagung memungkinkan untuk diproduksi dan dipasarkan secara luas, terutama di daerah penghasil beras jagung di daerah kabupaten Tuban, Jawa Timur khususnya dan diharapkan dapat menjadi suatu produk icon khusus khas daerah tersebut.
- 3) Kandungan gizi baik pada Sushi Sego Jagung yaitu serat kasar yang terkandung cukup banyak sebesar 6,81 gr dan dapat dibandingkan dengan kandungan gizi pada sushi yang menggunakan beras putih. Sehingga dengan memproduksi sushi yang disubstitusi beras jagung dapat dijadikan sebagai olahan menu bagi orang-orang

yang ingin sedang melakukan diet, karena dengan konsumsi olahan yang mengandung banyak serat maka akan memperlama masa kenyang pada tubuh.

DAFTAR PUSTAKA

- Amirullah, T.C. 2008. *Fortifikasi Tepung Ikan Tenggiri (Scomberomorus sp.) dan Tepung Ikan Swangi (Priacanthus tayenus) dalam Pembuatan Bubur Bayi Instan*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Suhardjo. 1998. *Pangan dan Pertanian*. UI Press. Jakarta
- Anonimous , 2013. *Konsumsi Jagung Sebagai Alternatif Pengganti Nasi*. <http://aimanblogger.blogspot.com/2012/11/konsumsi-jagung-sebagai-alternatif.html>
- Azizah, Y. N., Dian, R., & Rahadian, D. (2014). Available online at www.ilmupangan.fp.uns.ac.id. *Teknosains Pangan*, 3(1). Retrieved from www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Badan Ketahanan Pangan. 2012. *Direktori Pengembangan Konsumsi Pangan*. Badan Ketahanan Pangan. Jakarta
- Hardono, G. S. (2014). Strategi pengembangan diversifikasi pangan lokal. *Analisis Kebijakan Pertanian*, (70), 1–17. Retrieved from <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/akp/article/view/3853>
- Noviana, F., Trahutami, Ika, H. E., & Lina, R. (2017). Jurnal “HARMONI” , Volume 1 Nomor 1, November 2017 Departemen Linguistik FIB UNDIP. *HARMONI*, 1(November), 12–17. Retrieved from <https://ejurnal.undip.ac.id>
- R., R. (2008). *Jagung*. Yogyakarta: Kanisius.

Satori , 2013. *Fakta Nutrisi Pada Sushi*.
<https://www.kompasiana.com/siboenhauw/55285a0e6ea834ef6e8b45be/fakta-nutrisi-pada-sushi>

Setiawan, B.I. 2012. Optimalisasi Diversifikasi Pangan Guna Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional yang Berkelanjutan. *Majalah Tannas* Edisi 94. hal. 69-74.
http://www.lemhannas.go.id/portal/attachments/1957_tannas%20budi-optimalisasi%20ketahanan%20pangan.pdf. diakses pada 8 Januari 2014

Tim PEGK, 2012. *Laporan Hasil Penelitian: Pemanfaatan Beras Jagung Dalam Konsumsi Pangan Di Minahasa Selatan, Manado*

Tangkilisan, A., Mamuaja, C. F., Mamahit, L. P., Thelma, D., Tuju, J., Ilmu, M., & Unsrat, F. P. (n.d.). (*Zea Mays L*) PADA KONSUMSI PANGAN Local Food Utilization Of Rice Corn (*Zea mays L*) On Food in District South Minahasa. Retrieved from <https://ejournal.unstrat.ac.id/index.php/cocos/article/view/3341>