

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Sweet Corn atau jagung manis sudah sejak lama dikenal oleh bangsa Indian, Amerika. Hal ini terbukti ketika tahun 1779, Suliver melakukan ekspedisi melawan suku Indian. Dalam perjalanannya melalui sungai Susquehenua, ia menemukan ladang jagung manis.. Pada tahun 1832, Sweet Corn telah banyak ditanam di Amerika dan sampai tahun 1866 telah ada 16 varietas (Anonimus, 1999).

Di Indonesia, jagung manis dikenal dalam kemasan kaleng dari hasil impor. Sekitar tahun 1980-an barulah tanaman ini ditanam secara komersil meskipun masih dalam skala kecil. Setelah berkembang toko-toko swalayan yang banyak menampung hasilnya, jagung manis diusahakan secara meluas.

Jagung manis memiliki prospek yang cukup cerah di Indonesia. Hal ini di buktikan dengan meningkatnya permintaan konsumen terhadap jenis jagung ini dari waktu ke waktu yang seakan-akan tidak peduli dengan harga yang mahal. Jagung manis dikonsumsi berupa jagung rebus, jagung bakar, dan sayuran (Anonimus, 1999).

Tanaman jagung termasuk tanaman penghasil gizi yang cukup tinggi dan mempunyai potensi yang cukup besar untuk dikembangkan. Jagung merupakan salah satu sumber pangan yang penting, karena mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi dengan kandungan 70,7 % karbohidrat, 13,5 % air, 10,0 % protein, 0,4 % lemak, 1,4 % abu, dan zat-zat lain (AAK, 1993).

Jagung manis semakin populer dan banyak dikonsumsi karena memiliki rasa yang lebih manis dibandingkan jagung biasa. Selain itu, umur produksinya lebih singkat (genjah) sehingga sangat menguntungkan (Anonimus,1999). Jagung manis memiliki nilai gizi yang berbeda dengan jagung biasa. Karbohidrat dalam biji jagung mengandung gula reduksi (glukosa dan fruktosa), sukrosa, polisakarida dan pati. Menurut Koswara (1986), kadar gula pada endosperm Sweet Corn sebesar 5 - 6 % dan kadar pati 10 - 11 %. Sedangkan pada jagung biasa hanya 2 - 3 % atau setengah dari kadar gula Sweet Corn.

Tanaman jagung digunakan untuk bahan makanan manusia maupun untuk ternak, dan sebagai bahan baku industri seperti minyak jagung, tepung jagung, dan bahan pemanis.

Bertambahnya penduduk serta berkembangnya usaha peternakan menyebabkan kebutuhan jagung terus meningkat. Sehingga produksi jagung nasional belum dapat mencukupi kebutuhan dalam negeri (Rukmana, 1997).

Penyebab rendahnya produksi tanaman jagung di Indonesia disebabkan karena kurang tersedianya bibit bermutu dalam jumlah yang cukup, teknik bercocok tanam, dan pemupukan tanaman yang kurang seimbang. Pemupukan merupakan salah satu bagian dari intensifikasi dalam usaha peningkatan produksi pertanian karena harus cukup tersedia bagi pertumbuhan dan perkembangan tanaman (Hakim, dkk,1998 ).

Jagung manis semakin populer dan banyak dikonsumsi karena memiliki rasa yang lebih manis dibandingkan jagung biasa. Selain itu, umur produksinya lebih singkat (genjah) sehingga sangat menguntungkan (Anonimus,1999). Jagung manis memiliki nilai gizi yang berbeda dengan jagung biasa. Karbohidrat dalam biji jagung mengandung gula reduksi (glukosa dan fruktosa), sukrosa, polisakarida dan pati. Menurut Koswara (1986), kadar gula pada endosperm Sweet Corn sebesar 5 - 6 % dan kadar pati 10 - 11 %. Sedangkan pada jagung biasa hanya 2 - 3 % atau setengah dari kadar gula Sweet Corn.

Tanaman jagung digunakan untuk bahan makanan manusia maupun untuk ternak, dan sebagai bahan baku industri seperti minyak jagung, tepung jagung, dan bahan pemanis.

Bertambahnya penduduk serta berkembangnya usaha peternakan menyebabkan kebutuhan jagung terus meningkat. Sehingga produksi jagung nasional belum dapat mencukupi kebutuhan dalam negeri (Rukmana, 1997).

Penyebab rendahnya produksi tanaman jagung di Indonesia disebabkan karena kurang tersedianya bibit bermutu dalam jumlah yang cukup, teknik bercocok tanam, dan pemupukan tanaman yang kurang seimbang. Pemupukan merupakan salah satu bagian dari intensifikasi dalam usaha peningkatan produksi pertanian karena harus cukup tersedia bagi pertumbuhan dan perkembangan tanaman (Hakim, dkk,1998 ).