

Mutu Jagung Berdasarkan SNI 8926:2020

Pemanfaatan atau pohon industri jagung sangat luas karena hampir seluruh bagian tanaman jagung dapat dimanfaatkan. Daun jagung dapat digunakan untuk pakan ternak dan produksi kompos. Bagian buah jagung terdiri dari kelobot, biji jagung dan tongkol. Ketiga bagian inipun memiliki manfaat ekonomi. Kelobot jagung sudah lama dipakai sebagai bahan baku pakan, kompos dan industri rokok. Biji jagung pipil secara langsung maupun tak langsung merupakan bahan baku pakan ternak, pangan olahan dan digunakan secara luas dalam berbagai industri, antara lain menjadi sirup, gula rendah kalori dan tepung maizena. Lembaga biji jagung diproduksi menjadi minyak jagung. Tongkol jagung diolah lanjut selain sebagai pakan ternak, kompos, pulp, arang, bahan bakar. Bagian batang daun jagung menjadi hijauan pakan ternak alternatif yang disukai terutama di musim kemarau.

Jagung merupakan komoditas strategis dan penting, sehingga kestabilan pasokan dari sisi kuantitas dan kualitas diharapkan terjaga. Standar Nasional Indonesia (SNI) 8926:2020 menjadi upaya menjaga kualitas jagung untuk pangan dan bahan pakan. SNI ini menerapkan klasifikasi, kelas mutu, pengemasan dan penandaan jagung yang berbetuk biji yang telah dikupas dari tongkol dan klobotnya. Standar Nasional Indonesia (SNI) Jagung ini disusun oleh subkomite teknis 67.060: Biji-bijian, kacang-kacangan dan produk turunan dengan tujuan untuk memberikan jaminan mutu kepada konsumen dan produsen dan meningkatkan produktivitas.

Standar Mutu Jagung

Jagung dinyatakan bermutu baik apabila memenuhi persyaratan umum dan khusus sesuai dengan SNI 8926:2020. Persyaratan umum Jagung harus bebas dari hama, bebas warna lain dan bau yang tidak normal dan bebas dari bahan kimia yang membahayakan dan merugikan sesuai peraturan yang berlaku. Persyaratan mutu ditinjau dari mutu fisik (yaitu bij rusak, biji warna lain, biji pecah, benda asing) dan mutu kimia (yaitu kadar air dan aflatoksin) untuk pangan (organic serta nonorganic) dan pakan. Sedangkan kelas mutu jagung yaitu premium, medium I dan medium II. Syarat mutu jagung pipil kering untuk pangan organik dan non organik adalah :

Komponen mutu	Sat	Premium	Medium I	Medium II
Kadar air (maks)	%	14	14,5	15
Biji rusak (maks)	%	3	5	7
Biji warna lain (maks)	%	1	7	10
Biji pecah (maks)	%	1	2	3
Benda asing (maks)	%	1	2	2
Aflatoksin total (maks)	g/kg	15	20	20

Sedangkan Syarat mutu jagung pipil kering untuk pakan adalah:

Komponen mutu	Sat	Premium	Medium I	Medium II
Kadar air (maks)	%	14	14,5	16
Biji rusak (maks)	%	3	5	7
Biji warna lain (maks)	%	1	7	10
Biji pecah (maks)	%	1	2	3
Benda asing (maks)	%	1	2	2
Aflatoksin total (maks)	g/kg	20	50	100

Perbedaannya adalah pada kandungan aflatoksin dimana pada pakan ternak memiliki angka toleransi yang lebih tinggi dibandingkan dengan pangan.

SNI 8926:2020 mensyaratkan kandungan Aflatoksin, yaitu merupakan sejenis mikotoksin yang dihasilkan dari metabolisme jamur *aspergillus flavus*. Racun ini dapat menyebabkan kanker pada manusia. Faktor yang harus diperhatikan untuk menurunkan kandungan aflatoksin adalah kadar air dan kebersihan. Jagung dengan kadar air tinggi sangat disukai hama Gudang dan rentan terhadap pertumbuhan jamur. Oleh karena itu penting untuk menjaga jagung dalam kondisi tetap kering dan sejuk serta disimpan ditempat yang tidak banyak terdapat kandungan uap air. Kandungan aflatoksin bisa dideteksi secara laboratorium dengan ELISA. Secara kasat mata ciri jagung yang aflatoksin tinggi yaitu jagung berwarna abu-abu gelap kecoklatan.

- 1) Langkah-langkah agar produk jagung yang dihasilkan sesuai dengan SNI 8926:2020 maka pastikan benih yang digunakan memiliki kualitas baik dan proses penanaman, pemanenan dan penanganan pasca panen menerapkan prinsip penanaman yang baik (*Good Agriculture Practice/GAP*) dan penanganan yang baik (*Good Handling Practice/GHP*)
- 2) Jagung sebaiknya dipanen dalam bentuk tongkol lengkap dengan kelobotnya untuk menghindari kerusakan butir jagung

- 3) Perhatikan selalu kondisi kebersihan ruangan penyimpanan jagung dan pastikan selalu kering dan bebas dari hama
- 4) Setelah panen lakukan pemisahan biji jagung dari tongkolnya (bisa dilakukan secara manual maupun mesin pemipil)
- 5) Pengeringan bertujuan untuk mengurangi kadar air (dilakukan dengan mesin pengering atau alami menggunakan sinar matahari)
- 6) Setelah dikeringkan lakukan pengemasan menggunakan kemasan yang kuat, aman, higienis, tertutup rapat dan tidak mempengaruhi mutu jagung selama penyimpanan dan pengangkutan
- 7) Penandaan yang dicantumkan berupa kelas mutu sesuai SNI dan ditambahkan nama varietas, komposisi varietas yang ditunjukkan dengan jaminan Lembaga yang kompeten.

Dengan penerapan SNI 8926:2020 akan meningkatkan kualitas pengelolaan hasil panen jagung dalam negeri, diharapkan dapat mendukung penyerapan produk tersebut dalam rantai pasok industri pangan dan pakan dalam negeri.

Penyusun : NurFaizin S.Pt., M.Si,