



## SUSHI BERBAHAN BERAS JAGUNG PULUT: PENGEMBANGAN DIVERSIFIKASI PANGAN GUNA MEMANFAATKAN POTENSI LOKAL SULAWESI SELATAN

Ainum Jhariah Hidayah,<sup>1</sup> Irma Ariany Syam,<sup>2</sup> Sri Rahayu Indah S<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar

<sup>2</sup> Mahasiswa Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Hasanuddin Makassar

<sup>3</sup> Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Hasanuddin Makassar

### Publish Artikel:

Cetak:

Online:

### ABSTRAK

Diversifikasi pangan merupakan salah satu pilar dalam mewujudkan ketahanan pangan. Diversifikasi pangan dapat dilakukan dengan mengedepankan pangan unggulan lokal. Sulawesi Selatan termasuk salah satu daerah penghasil utama jagung di Indonesia, jagung merupakan bahan pangan pokok kedua setelah beras, pada tahun 2008 mengalami peningkatan sebesar 10,76% bila dibandingkan dengan produktivitas jagung pada tahun 2004. Jagung khas Sulawesi Selatan yaitu jagung pulut merupakan jagung lokal dengan warna biji putih, rasa enak, gurih, dan pulen yang dapat dikonsumsi dalam berbagai jenis olahan. Studi pustaka ini bertujuan untuk mengetahui potensi sushi berbahan beras jagung pulut dapat mengembangkan diversifikasi pangan dan mengetahui peluang sushi ini sebagai tren di kalangan masyarakat. Sebagaimana kandungan nutrisi yang dimiliki jagung, menunjukkan bahwa sangat mendukung dalam upaya penganekaragaman pangan berbahan baku. Jagung termasuk jagung pulut yang diolah menjadi beras jagung pulut sebagai bahan pembuatan sushi yang memungkinkan untuk dikembangkan dalam menunjang diversifikasi pangan. Sushi berbahan beras jagung pulut ini menunjang dalam diversifikasi pangan karena jagung merupakan sumber kalori pengganti untuk dikonsumsi. Dengan demikian, sushi berbahan beras jagung pulut sangat berpotensi dalam upaya diversifikasi pangan dan mempunyai peluang menjadi tren di masyarakat karena disajikan dalam bentuk unik, bergizi dan harga lebih ekonomis.

**Kata Kunci:** diversifikasi pangan, jagung pulut, sushi

### ABSTRACT

*Food diversification is one of the cornerstones in realizing food security. Diversification can be done by promoting local food excellent. South Sulawesi is one of the major maize producing areas in Indonesia; maize is the second staple food after rice, in 2008, an increase of 10.76 % when compared with the productivity of maize in 2004. South Sulawesi is typical corn corn sticky rice is a local maize seed with a white color, good taste, savory, and fluffier that can be consumed in a variety of preparations. This literature study aims to determine the potential know sushi rice made from sticky rice corn can develop diversification opportunities sushi and know this as a trend among the people. As the nutrient content owned corn, showed that strongly supports the efforts of diversification of food raw materials. Waxy corn including corn is processed into corn rice sticky rice as sushi making materials that allow it to be developed to support diversification. Waxy corn sushi rice is made to support the diversification of food because corn is a source of calories substitute for consumption. Thus, sushi made from sticky rice corn rice potential in*



*diversification efforts and has the opportunity to be a trend in society as presented in the form of a unique, nutritious and more economical price.*

**Keywords: diversification, corn sticky rice, sushi**



## 1. PENDAHULUAN

Konsumsi beras dunia rata-rata 60 kg per kapita per tahun. Namun demikian, konsumsi beras Indonesia mencapai 139 kg per kapita per tahun pada tahun 2009. Angka tersebut jauh lebih tinggi dibandingkan Malaysia dengan 80 kg per kapita per tahun, Thailand 90 kg per kapita per tahun, dan Jepang sebesar 60 kg per kapita per tahun.<sup>1</sup> Tingginya konsumsi beras di Indonesia tidak sebanding dengan produksi beras nasional. Oleh sebab itu, diperlukan diversifikasi pangan untuk menurunkan konsumsi beras perkapita.

Diversifikasi pangan merupakan salah satu pilar dalam mewujudkan ketahanan pangan dan sebagai solusi dalam mengurangi konsumsi beras. Salah satu diversifikasi pangan dapat dilakukan dengan mengedepankan pangan unggulan lokal. Salah satu pangan unggulan lokal di Indonesia adalah jagung. Jagung merupakan bahan pangan pokok kedua setelah beras. Selain sebagai sumber karbohidrat, jagung juga merupakan sumber protein yang penting dalam menu masyarakat di Indonesia.

Sulawesi Selatan termasuk salah satu daerah penghasil utama jagung di Indonesia. Pada tahun 2008, daerah ini memiliki luas panen jagung 261.490 ha, produksi 994.981 ton dengan produktivitas 3,81 t/ha. Produktivitas tersebut mengalami peningkatan sebesar 10,76% dibandingkan dengan tahun 2004 yang mencapai produktivitas sebesar 3,44 t/ha.<sup>2</sup>

Umumnya jenis jagung yang disenangi masyarakat untuk dikonsumsi sebagai pangan pokok adalah jagung putih varietas lokal. Salah satu jenis jagung putih varietas lokal adalah Jagung pulut (Waxy Corn). Jagung pulut merupakan jagung lokal khas Sulawesi Selatan dengan warna biji putih, rasa enak, gurih, dan pulen yang dapat dikonsumsi dalam berbagai jenis olahan makanan untuk mendukung diversifikasi pangan.<sup>3</sup>

Diversifikasi konsumsi pangan pada dasarnya memperluas pilihan masyarakat dalam kegiatan konsumsi sesuai dengan cita rasa yang diinginkan, menghindari kebosanan untuk mendapatkan pangan dan gizi agar dapat hidup sehat. Agar masyarakat tertarik dengan diversifikasi pangan terutama tanaman jagung, maka perlu dilakukan suatu inovatif dalam bentuk sajian unik. Tidak perlu langsung berganti secara total dalam konsumsi beras, akan tetapi lebih kepada penurunan konsumsi beras.

Sushi merupakan makanan khas Jepang yang terbuat dari nasi yang dibentuk dengan kombinasi isian seperti daging, ikan maupun

sayuran tetapi pada umumnya menggunakan seafood. Nasi yang digunakan diolah dari beras Jepang atau Japonica (*Oryza sativa* var. japonica) yaitu beras berbulir pendek (short-grain) yang memiliki tekstur yang khas dan sifat lengket yang unik. Sushi ala Indonesia tidak berasal dari beras Jepang melainkan dari beras biasa yang dicampur dengan beras ketan agar memiliki sifat lengket seperti beras Jepang.

Jagung pulut memiliki sifat lengket yang dapat dikombinasikan dalam beras domestik cocok disajikan dalam bentuk sushi. Oleh karena itu, penulis mengangkat judul "Sushi Berbahan Beras Jagung Pulut sebagai Sajian Unik dalam Upaya Pengembangan Diversifikasi Pangan Guna Memanfaatkan Potensi Lokal Sulawesi Selatan".

Berdasarkan latar belakang diatas, maka perlu dilakukan studi pustaka untuk (1) mengetahui potensi sushi berbahan beras jagung pulut dapat mengembangkan diversifikasi pangan. (2) mengetahui peluang sushi berbahan beras jagung pulut dapat untuk menjadi tren di kalangan masyarakat. Manfaat dari studi pustaka ini yaitu: (1) peluang usaha bagi masyarakat; (2) Meningkatkan nilai ekonomis jagung lokal Sulawesi Selatan yaitu jagung pulut.

## 2. PEMBAHASAN

Kementerian perdagangan mengasumsikan, konsumsi beras masyarakat di Indonesia mencapai kisaran 130 kg-140 kg per orang per tahun atau tertinggi di kawasan ASEAN. Dibandingkan dengan konsumsi beras di antara negara-negara ASEAN lainnya, seperti Thailand dan Malaysia hanya berkisar 65 kg-70 kg per orang per tahun. Berbagai pihak menilai, hal ini terkait dengan program diversifikasi pangan seperti singkong dan jagung belum berlangsung optimal.

Dari data yang dilansir Kementerian Pertanian disebutkan, produksi padi nasional mencapai 68,062 juta ton gabah kering giling per November 2011. Angka itu mengalami peningkatan sebesar 1,592 juta ton dibandingkan pada 2010. Salah satu pemasok tertinggi untuk beras di Indonesia adalah Sulawesi Selatan.

Sulawesi Selatan merupakan salah satu sentra produksi beras nasional dan juga dikenal sebagai lumbung beras nasional. Kawasan pengembangan padi di Sulawesi Selatan meliputi; Kabupaten Bone, Soppeng, Wajo, Sidrap, Pinrang, dan Luwu. Produksi padi di Sulawesi Selatan pada tahun 2009 mencapai 4.324.179 ton dengan tingkat produktivitas 5 ton/ha. Produktivitas tersebut dapat ditingkatkan melalui penerapan teknologi



produksi dan penanganan panen dan pascapanen yang tepat dan efisien. Karena potensi produksi padi mencapai 9 ton/ha. Produksi padi di Sulawesi Selatan selain untuk memenuhi kebutuhan penduduk di Sulawesi Selatan juga kebutuhan penduduk di luar Sulawesi Selatan. Kebutuhan beras setiap tahun mengalami peningkatan seiring pertumbuhan jumlah penduduk. Permintaan beras di Sulawesi Selatan rata-rata 401.800 ton/tahun (diasumsikan kebutuhan beras per orang 125 kg/tahun). Dengan demikian, Sulawesi Selatan mengalami surplus beras yang cukup besar. Surplus beras ini akan digunakan untuk memenuhi kebutuhan beras masyarakat yang berdomisili di Sulawesi Selatan maupun luar Sulawesi Selatan yang terus meningkat.<sup>4</sup> Namun demikian, produksi beras yang ada di Sulawesi Selatan belum tentu akan menutupi semua kebutuhan masyarakat Indonesia akan beras. Di samping itu pemerintah juga menginginkan konsumsi masyarakat Indonesia akan beras bisa menurun tidak mencapai 140 kilogram per orang pertahun. Apalagi, makan beras mengandung karbohidrat tinggi dan unsur yang kurang sehat, jika terlalu banyak mengonsumsi beras.

Sejak tahun 2006, pola konsumsi pangan pokok (sumber karbohidrat) masih didominasi beras dan tepung terigu. Ketergantungan yang berlebihan pada beras menyebabkan tertutupnya sebagian besar peluang untuk memanfaatkan bahan-bahan pangan yang sebenarnya dapat mensubstitusi beras. Kerawanan pangan juga bertambah akibat diversifikasi konsumsi justru mengarah pada pangan olahan berbahan baku impor (gandum). Oleh karena itu, konsumsi pangan masyarakat perlu didorong agar mengonsumsi pangan sumber karbohidrat lainnya. Salah satunya adalah jagung. Jagung, sebagai bahan pangan pokok kedua setelah beras, selain sebagai sumber karbohidrat juga merupakan sumber protein yang penting dalam menu masyarakat di Indonesia. Jagung kaya akan komponen pangan fungsional antara lain; serat pangan yang dibutuhkan tubuh (dietary fiber), asam lemak esensial, isoflavon, mineral Fe (tidak ada dalam terigu),  $\beta$ -karoten (pro vitamin A), komposisi asam amino esensial, dan lainnya. Pangan fungsional saat ini berkembang sangat pesat, seiring dengan semakin tingginya. Jagung merupakan komoditas palawija utama di Indonesia ditinjau dari aspek pengusahaan dan penggunaan hasilnya, yaitu sebagai bahan baku pangan dan pakan.<sup>5</sup> Sekitar 18 juta penduduk Indonesia

menggunakan jagung sebagai bahan makanan pokok.<sup>6</sup>

Produksi jagung yang terkenal di Sulawesi Selatan adalah produksi jagung pulut. Jagung pulut merupakan salah satu potensi lokal Sulawesi Selatan, dimana cukup banyak digemari oleh masyarakat karena rasanya enak, pulen dan gurih. Kandungan gizi dari olahan jagung pulut cukup tinggi, sehingga baik untuk dikonsumsi dalam upaya diversifikasi pangan.

Diversifikasi pangan sebenarnya sudah didengungkan sejak tahun 50-an. Namun, perkembangannya sangat lambat dan jauh dari harapan. Untuk itu diperlukan perkembangan diversifikasi pangan ke arah yang lebih inovatif dan lebih mudah diterima oleh masyarakat. Manfaat yang dimiliki jagung sebagaimana kandungan nutrisinya, menunjukkan bahwa sangat mendukung dalam upaya penganeekaragaman pangan yang berbahan baku jagung.

Jagung pulut yang diolah menjadi beras jagung pulut sebagai bahan pembuatan sushi, yang memungkinkan untuk dikembangkan dalam menunjang diversifikasi pangan. Sushi berbahan beras jagung pulut merupakan adopsi makanan dari negara matahari terbit, Jepang sebagai sajian unik dalam upaya pengembangan diversifikasi pangan dengan memanfaatkan salah satu potensi lokal Sulawesi Selatan yaitu jagung pulut. Sushi berbahan beras jagung pulut ini sangat menunjang dalam diversifikasi pangan karena jagung merupakan sumber kalori pengganti atau suplemen bagi beras untuk dikonsumsi. Selain sebagai sumber karbohidrat, jagung juga merupakan sumber protein yang penting dalam menu makanan sehingga gizi tetap terjaga. Kandungan serat pangan juga yang terkandung pada jagung memiliki peranan penting dalam memelihara kesehatan tubuh serta membantu mencegah datangnya penyakit.

Munculnya beragam restoran Jepang di Indonesia menunjukkan bahwa sushi diterima lidah orang Indonesia.<sup>7</sup> Begitupun di Ibukota Sulawesi Selatan, Makassar sudah mulai bermunculan restoran atau toko kuliner khas Jepang utamanya sushi. Sushi ini dengan aneka rasa yang berbeda dan dijamin cocok di lidah warga Makassar. Harga pun terbilang murah untuk makanan khas Jepang, seperti ini diberi harga mulai dari 15.000 rupiah hingga 30.000 rupiah perpersinya.

Pati jagung varietas pulut lokal terbukti memiliki daya cerna yang cukup rendah. Hal tersebut sangat membantu bagi penderita diabetes yang memerlukan pemenuhan



pangan karbohidrat yang tidak tercerna sempurna menjadi glukosa. Berbeda dengan penderita penyakit lambung, tidak dianjurkan mengonsumsi bahan yang mengandung amilopektin tinggi termasuk beras pulut maupun jagung pulut.

Olahan jagung termasuk jagung pulut dapat dijadikan sebagai pengganti konsumsi nasi dari beras dan kebutuhan pangan lainnya. Dengan demikian, usaha tani jagung pulut dapat mendukung kemandirian pangan. Berdasarkan hal ini, bagi stake holder yang berminat menangkan benih jagung pulut peluangnya cukup menjanjikan karena usaha tani jagung pulut efisien dan menguntungkan bagi petani sehingga dapat menambah pendapatannya.(8)

Nilai tambah yang dapat diperoleh dari usaha pengolahan jagung pulut adalah menguntungkan karena menambah pendapatan petani sehingga kegiatan tersebut member harapan untuk dikembangkan. Pemanfaatan jagung sebagai bahan baku industri makanan terobosan seperti sushi akan member nilai tambah bagi usaha tani komoditas tersebut. Sehingga prospek pengembangan dalam pengolahan akan semakin didukung oleh bertambahnya keunggulan diversifikasi baik dari segi kesehatan dalam pemenuhan kebutuhan gizi serta mendorong nilai tambah sosial ekonomi.

Jagung pulut atau jagung ketan (waxy corn) termasuk jenis jagung khusus yang semakin banyak dibutuhkan konsumen atau industri. Jagung khusus ditandai keunggulan tersendiri seperti kandungan tinggi bahan berguna atau fungsional tertentu. Termasuk di antaranya jagung pulut yang kandungan amilopektinnya tinggi di atas 90%. Upaya pengembangan beberapa jenis jagung khusus sedang digencarkan, namun untuk jagung pulut perhatian masih kurang. Sejauh ini, jagung pulut di Indonesia seolah menjadi khas Sulawesi saja. Masyarakat Sulawesi Selatan khususnya mengonsumsi jagung pulut sebagai salah satu makanan pokok yang terus bertahan. Jagung pulut Sulawesi memang lebih memikat selera konsumen dibanding yang dihasilkan daerah lain Indonesia. Cita rasanya dinilai lebih enak, lebih gurih, lebih pulen dan lembut.

#### **Perbandingan Nilai Ekonomi dari Beras Biasa dan Beras Jagung Pulut.**

Sushi berbahan beras jagung pulut diharapkan menjadi sebuah trend inovasi komoditas produk lokal yang bernilai internasional. Untuk wilayah Indonesia yang harus mengimpor beras khusus dalam pembuatan sushi dianggap sebagai salah satu tantangan tersendiri dalam pemasarannya. Marakanya

toko sushi yang mulai berkembang merupakan sebuah indikasi bahwa sushi memiliki potensi yang bernilai untuk dikembangkan menjadi salah satu tren bisnis baru. Namun demikian, kendala yang dihadapi pelaku bisnis sushi dalam mengembangkan pasar sushi yakni harga yang mahal karena beras grain medium sebagai bahan pembuatan sushi dianggap sangat mahal dan menyebabkan harga sushi menjadi mahal. Beras Nishiki Rice grain medium merupakan beras impor dari Jepang serta salah satu bahan utama membuat sushi. Beras tersebut tidak dijual dipasaran secara umum karena harganya yang mahal yakni Rp.100.000 hingga Rp.190.000 untuk Botan Rice hingga kualitas paling baik termasuk biaya pengiriman. Bila terjadi peningkatan harga beras menyebabkan turunnya daya beli masyarakat. Penurunan daya beli masyarakat dalam pola konsumsi dapat terjadi tidak baik secara kuantitas maupun secara kualitas khususnya bagi kelompok berpendapatan rendah. Kondisi tersebut kemudian membuat beberapa alternatif dalam mengembangkan usaha sushi yang bernilai setara dengan makan di restoran dengan harga relatif lebih murah dibandingkan dengan makan di restoran pada umumnya. Salah satu alternatif yang digunakan salah satunya dengan mengganti penggunaan beras Botan Rice medium grain dengan menggunakan jenis beras Pandan Wangi. Beras tersebut memiliki tekstur yang mirip dengan beras bahan asli sushi. Harganya juga jauh lebih murah dibandingkan dengan beras asli untuk sushi yakni Rp 10,000.00 perkilogram.

Namun demikian, seiring dengan hal tersebut tantangan baru yang dihadapi kembali oleh pelaku usaha yaitu naiknya harga beras. Saat ini, harga beras di sejumlah wilayah Rp 7.500-Rp 9.000 per kg. Dari pemantauan Kompas, harga beras kualitas medium di Merauke, pekan lalu, berkisar Rp 8.500 per kg, sementara di Karawang Rp 8.200 per kg. Berdasarkan pantauan dari Kementerian Perdagangan di sejumlah kota besar, harga rata-rata beras pada pekan pertama Januari tercatat 7.970 per kg. Harga beras termurah ada di Gorontalo, yakni Rp 6.250 per kg, dan termahal di Manokwari, Rp 11.000 per kg. Harga beras rata-rata tahun 2011 tercatat Rp 7.372 per kg, naik Rp 860 per kg dari tahun 2010. Harga beras rata-rata tertinggi tahun 2011 pada Desember, yakni Rp 7.802 per kg, sementara harga terendah pada Mei, yakni Rp 7.040 per kg.

Kenaikan harga beras tentu akan berdampak pada kenaikan harga jual lainnya seperti sushi yang menjadikan beras menjadi



bahan utama pembuatannya. harga beras kualitas rendah sudah melampaui harga pembelian pemerintah (HPP). Harga beras termurah berkisar Rp 6.500 per kg, sementara HPP beras Rp 5.060 per kg. Karena itu, ia mengusulkan agar kenaikan HPP sekitar 28 persen.

Untuk mengatasi masalah kenaikan harga beras yang akan menjadi masalah dalam pengembangan usaha sushi maka beras jagung pulut merupakan salah satu alternatif dalam hal ini. Biaya yang harus dikeluarkan beras jagung pulut Rp.6.200 perkilogram. Jika dibandingkan dengan harga beras biasa yang digunakan terdapat penghematan hingga perbedaan 14,5% dan daripada penggunaan beras biasa dengan harga yang semakin naik 2 kali lipat dalam 2011. Komoditas beras jagung pulut memiliki kandungan gizi tinggi namun masih kurang dalam pemanfaatan. Namun, minat masyarakat dalam konsumsi berbasis jagung masih sangat kurang. Hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat akan kandungan gizi jagung, tampilan produk pangan jagung yang kurang menarik, dan adanya anggapan bahwa konsumsi berbahan jagung hanya untuk kalangan ekonomi lemah.<sup>(9)</sup>

Kenyataan ini kemudian menjadi peluang yang besar dalam memulai tren baru dalam pemanfaatan inovasi jagung yang diolah menjadi beras jagung pulut kemudian menjadi bahan dasar sushi yang bernilai gizi tinggi dengan harga rendah. Keuntungan yang akan diraih tidak hanya konsumen produk sushi berbahan beras jagung pulut tetapi juga oleh pelaku bisnis sushi yang mampu menekan biaya bahan bulanan hingga 14%. Kondisi ini didukung pula oleh kenyataan di lapangan bahwa Peran beras belum tergantikan oleh sumber karbohidrat lainnya. Meski sudah ada instruksi Presiden No 4 Tahun 1974 yang disempurnakan menjadi Inpres No. 20 Tahun 1979 soal Penganekaragaman Menu Makanan Rakyat .

Diversifikasi pangan terkait dengan upaya mengubah selera dan kebiasaan makan. Karena itu, pokok kegiatan ini berupa peningkatan pengetahuan, sosialisasi, dan promosi mengenai pola pangan beragam, bergizi, berimbang. Dengan mengonsumsi pola pangan yang lebih beragam, bergizi dan kandungan nutrisi yang berimbang, maka kualitas kesehatan akan semakin baik. Hasil ikutannya adalah konsumsi beras per kapita diharapkan menurun.<sup>10</sup> Data tersebut diasumsikan mampu mendukung adanya inovasi tren makanan sushi berbahan beras jagung pulut yang memiliki unsur nilai gizi yang

baik dan belum terkelola dalam hal diversifikasi pangan.

Masyarakat Indonesia sangat mengikuti tren suatu produk di pasar saat ini yang dapat mendukung berkembangnya usaha sushi berbahan beras jagung pulut dengan harga murah. Hal ini dapat dilihat dari kondisi perekonomian Indonesia yang baik serta selera masyarakat untuk mencoba produk yang unik. Bila membandingkan ketika kondisi perekonomian Indonesia yang dilanda krisis yang membuat daya beli menjadi turun, tren penjualan akan menjadi salah satu aspek yang terkena dampak atas kondisi tersebut. Bila terjadi peningkatan harga beras menyebabkan turunnya daya beli masyarakat. Penurunan daya beli masyarakat dalam pola konsumsi dapat terjadi tidak baik secara kuantitas maupun secara kualitas khususnya bagi kelompok berpendapatan rendah.

Selain memiliki potensi dalam hal diversifikasi pangan karena memiliki kandungan gizi yang baik, namun belum mendapat perhatian yang lebih serta memiliki nilai jual sehingga pengelolaan beras jagung pulut layak untuk dikembangkan. Hingga kini pemanfaatan jagung pulut yang masih kurang pada wilayah pembuatan nasi yang dikenal dengan beras jagung pulut, pakan ternak ayam, serta dikonsumsi biasa oleh masyarakat. Pemanfaatan tersebut masih terbatas pada konsumsi dasar serta pengelolaan bahan mentah yang masih kurang sehingga dengan inovasi pembuatan sushi berbahan beras jagung pulut dianggap mampu menambah nilai ekonomi untuk berbagai pihak yakni petani beras jagung pulut. Sehingga dengan pemanfaatan jagung pulut (maxi corn) dapat menjadi salah satu solusi upaya peningkatan nilai tambah khususnya pada nilai sosiso ekonomi petani jagung pulut.

### **3. KESIMPULAN**

Sushi berbahan beras jagung pulut merupakan adopsi makanan dari Jepang sebagai sajian unik dalam upaya pengembangan diversifikasi pangan dengan memanfaatkan salah satu potensi lokal Sulawesi Selatan yaitu jagung pulut. Sushi berbahan beras jagung pulut ini sangat menunjang dalam diversifikasi pangan karena jagung merupakan sumber kalori pengganti. Komoditas beras jagung pulut memiliki kandungan gizi tinggi namun masih kurang dalam pemanfaatan dan minat masyarakat dalam konsumsi berbasis jagung masih sangat kurang. Hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat akan kandungan gizi jagung, tampilan produk pangan jagung yang kurang menarik, dan adanya anggapan bahwa konsumsi berbahan jagung hanya untuk kalangan ekonomi lemah. Hal ini dapat menjadi peluang yang besar dalam memulai tren baru dalam pemanfaatan inovasi jagung yang diolah menjadi beras jagung pulut. Keuntungan yang



aka diraih tidak hanya produsen sushi berbahan beras jagung pulut tetapi juga oleh pelaku bisnis sushi yang mampu menekan biaya bahan bulanan hingga 14%.

#### 4. SARAN

Perlu dilakukan penelitian tentang perhitungan kalori dan kandungan gizi beras jagung pulut.

#### DAFTAR PUSTAKA

1. Permanasari, Indira. Pangan Unggulan Lokal untuk Diversifikasi Pangan. [internet] Available from: [www.kompas.com](http://www.kompas.com) [diakses 7 Juli 2012].
2. BPS Indonesia Tahun 2009.
3. Syuryawati, Margaretha, Hadijah. Pengolahan Jagung Pulut Menunjang Diversifikasi Pangan dan Ekonomi Petani. Prosiding Pekan Sereal Nasional, 2010; 619-626.
4. TabloidSartini.com [internet]. Meningkatkan Surplus Beras. Available from: <http://tabloidsinartani.com/Potensi/Sulsel/Meningkatkan-Surplus-Beras.html> [diakses 10 Juli 2012]
5. Surasutha IGP. Kinerja Usaha Tani dan Pemasaran Jagung di Sentra Produksi. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2002;21(2).
6. Suherman, O., Burhanuddin, Faesal, M. Dahlan, F. Kasim. Pengembangan jagung unggul nasional bersari bebas dan hibrida. Risalah Penelitian Jagung dan Sereal Lain, 2002.
7. Amaliafitri, Andhini. Sushi, Tren kuliner Masa Kini, 2009. [internet] Available from: <http://ramadan.okezone.com> [Diakses 7 juli 2012].
8. Syuryawati, Faesal. Usaha Tani Jagung Pulut Mendukung Kemandirian Pangan dan Peningkatan Pendapatan Petani. Prosiding Seminar Nasional Sereal 2009. [Internet]. Available from: <http://balitsereal.litbang.deptan.go.id> [diakses 20 Juni 2012].
9. Suwarni. Ragam Produk dari Serelia. Maros: Badan Penelitian Tanaman serelia. 2010.
10. Suryana, A. dan S. Mardianto. Ketahanan Pangan, Mati-Hidupnya Suatu Bangsa, 2002. [Internet]. Available <http://gigihnusantaraid@yahoo.com> [diakses 1 Juli from: 2012