**KATA PENGANTAR**

Assalamualaikum, Wr. Wb.

Puji syukur saya haturkan kepada Allah SWT yang atas kuasa-Nya sehingga saya bisa menyusun dan menyelesaikan karya kecil ini yang berjudul “Pengembangan Jagung Di Gorontalo”. Karya ini merupakan wacana yang dapat memberikan gambaran dan informasi tentang bagaimana perkembangan Provinsi Gorontalo dalam meningkatkan produksi Jagung yang bisa menembus Pasar Global.

Pada kesempatan ini tidak lupa saya ucapkan terima kasih kepada Bapak Dr-Ing. Ir. Agus Maryono sebagai Dosen Analisis Rancangan Komputasi Dasar pada Magister Sistem Teknik Konsentrasi Teknologi Industri Kecil dan Menengah Fakultas Teknik Universitas Gadjah Mada Yogyakarta yang telah memberikan petunjuk, bimbingan, arahan, motivasi dan dorongan kepada saya sehingga dapat belajar menulis suatu karya tulisan yang dapat bermanfaat bagi orang lain khususnya rekan – rekan mahasiswa TIKM angkatan 2008/2009.

Saya menyadari bahwa buku ini masih jauh dari kesempurnaan dan memiliki banyak kekurangan disana sini oleh karena itu saya mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak sehingga saya dapat menyempurnakan karya ini dan sebelumnya diucapkan banyak terima kasih.

Wassalamu`alaikum. Wr.Wb

Yogyakarta, Desember 2008

Penulis

**DAFTAR ISI**

KATA PENGANTAR.................................................................................i

DAFTAR ISI..............................................................................................ii

BAB I. PENDAHULUAN...........................................................................1

1. Latar Belakang................................................................................3
2. Mengendalikan Aflatoksin Pada Jagung.......................................5
3. Proses Pascapanen Menunjang Perbaikan Kualitas Produk Biji Jagung.......................................................................................6
4. Pengendalian Mutu Jagung............................................................8

SINOPSIS...............................................................................................12

**BAB I. PENDAHULUAN**

1. **Latar Belakang**

Di Indonesia Jagung merupakan sumber pangan yang sangat penting setelah beras. Bahkan di beberapa daerah komoditas ini menjadi makanan pokok. Karena selain nilai kalorinya hampir setara dengan beras, jagung mengandung lemak lebih tingggi.Lagipula, lemak yang terkan didalamnya terdapat asam lemak esensial yang bermanfaat untuk pencegahan penyakit arteriosclerosis.

Disamping menjadi salah satu makanan pokok, jagung juga berpotensi sebagai bahan baku industri pangan seperti diolah menjadi minyak nabati, margarin, maizena, kue, sirup dari pati jagung,bir dan makanan kecil lainnya. Jagung juga merupakan bahan utama industri makanan ternak terutama unggas. Tetapi hingga saat ini Indonesia masih jauh dari swasembada jagung. Dilihat dari hasil jagung per hektar masih relatif lebih rendah dibandingkan dengan negara lain, sedangkan kebutuhan jagung terus melonjak dari tahun ke tahun sehingga pemerintah harus mengimpor jagung dari negara tetangga. Mengingat betapa pentingnya jagung sebagai bahan pangan, maka produksi jagung perlu ditingkatkan baik dari segi kuantitas maupun kualitasnya. Untuk itu diperlukan usaha yang baik, termasuk penanganan pasca panen.

Berkenaan dengan hal tersebut maka Provinsi Gorontalo berhasil mengembangkan produksi jagung dengan melihat potensi Gorontalo yang mempunyai lahan pertanian seluas kurang lebih 12 ribu km2 yang sebagian besar terdiri lahan kering. Menurut data dari Pemprov Gorontalo, saat ini Gorontalo terdapat lahan kering seluas 126 ribu ha lebih sementara sawahnya hanya seluas 2,8 ribu ha. Beberapa pertimbangan yang menjadi dasar pemilihan pengembangan jagung di Gorontalo antara lain tersedianya lahan yang sangat luas yang cocok untuk pengembangan tanaman jagung. Iklim Gorontalo juga mendukung upaya penanaman jagung. Air tanah di lahan datar cukup dangkal, dengan kedalaman berkisar antara 3-8 meter. Para petani jagung Gorontalo bisa panen 2-3 kali satu tahun. Dan mempunyai dua pelabuhan, Anggrek dan Gorontalo, yang sangat mendukung untuk perdagangan jagung ke luar Gorontalo. Beberapa pertimbangan yang menjadi dasar pemilihan pengembangan jagung antara lain, di Gorontalo tersedia lahan yang sangat luas yang cocok untuk pengembangan tanaman jagung. Iklim Gorontalo juga mendukung upaya penanaman jagung. Para petani jagung Gorontalo bisa panen 2-3 kali satu tahun. Air tanah di lahan datar cukup dangkal, dengan kedalaman berkisar antara 3-8 meter. Dan dua pelabuhan, Anggrek dan Gorontalo, sangat mendukung untuk perdagangan jagung ke luar Gorontalo.

Pengembangan industri jagung dari hulu ke hilir sudah diperhitungkan secara cermat oleh Pemprov Gorontalo dengan menjamin ketersediaan benih unggul (hibrida dan komposit) dan pupuk dengan harga terjangkau. Pemprov Gorontalo juga menganggarkan dana untuk menyediakan dan membangun sarana dan prasarana yang mendukung industri jagung. Sepanjang 130 km jalan sentra produksi jagung dibangun demikian juga gudang/silo. Tak ketinggalan Pemprov Gorontalo juga mengusahakan tersedianya alat pemipil jagung dengan kapasitas 1400-2000 kg/jam. Dan yang sangat penting dalam kebijakan jagung, Pemprov Gorontalo menjamin dukungan pasar atas produksi jagung yang dihasilkan petani. Salah satunya dengan menetapkan kepastian harga jagung. Saat ini, Pemprov Gorontalo mematok harga jual jagung dari petani sebesar Rp 700/kg dengan kadar air 17%. Sedangkan harga gudang berselisih 100 rupiah, yakni Rp 800/kg dengan kadar air sama. Sejak Februari 2003, Gorontalo sudah bisa menjual jagung ke luar daerah, bahkan dua bulan kemudian Gorontalo sudah mulai mengekspor jagung ke luar negeri. Hingga Agustus 2008, total jagung yang di jual ke luar Gorontalo, baik domestik maupun luar negeri mencapai jumlah 760 ribu ton lebih. Jagung Gorontalo dipasarkan keluar daerah, bahkan ke luar negeri. Untuk pasar domestik, sebagian besar jagung Gorontalo dijual ke Pulau Jawa. Sementara untuk ekspor ke laur negeri, saat ini beberapa negara sudah menjadi tujuan rutin pengiriman jagung Gorontalo. Negara-negara tersebut adalah Malaysia, Korea, Jepang dan Philipina. Untuk pasar ekspor, Pemprov Gorontalo pasang target memasok sekitar 1 juta ton jagung ke Korea. Untuk mengembangkan lebih lanjut industri agribisnis jagung di Gorontalo, Pemprov Gorontalo telah menyusun beberapa kegiatan yang berkaitan dengan kelembagaan agribisnis. Kegiatan tersebut antara lain, pembentukan posko agropolitan di tingkat kecamatan, pembinaan kelompok tani, dan terbentuknya Masyarakat Agribisnis Jagung (MAJ). Di samping itu, Pemprov Gorontalo juga menyusun kegiatan on farm, untuk menjamin kontinuitas hasil Produksi jagung. Kegiatan-kegiatan tersebut adalah percontohan teknologi budidaya jagung di 70 lokasi dan setiap lokasi 10 ha, pada sentra produksi jagung, pembentukan maize center dengan program show windows, selaku percontohan sumber teknologi jagung, perbaikan jagung varietas local, menyusun master plan yang berbasis pengembangan jagung, demplot, pemupukan dan teknologi pengolahan tanah, pemanfaatan air tanah ( 3 kali tanam dalam setahun) dan percontohan sistem tanaman dan ternak ( Sumber : Blt Pangan/ hms)

1. **Mengendalikan Aflatoksin pada Jagung**

Jagung merupakan sumber energi, dengan kandungan karbohidrat/pati sebesar 64%. Sampai saat ini industri-industri pakan ternak unggas masih berbasis corn-soya. Produksi jagung dalam negeri belum bisa mencukupi kebutuhan dalam negeri, sehingga harus mengimpor. Pada periode 1990 – 2001, penggunaan jagung impor sebagai bahan baku industri pakan meningkat tajam dengan laju sekitar 11,81% per tahun. Mulai tahun 1994 ketergantungan pabrik pakan terhadap jagung impor sangat tinggi, sekitar 40,29% dan pada tahun 2000 mencapai 47,04%, sementara 52.96% sisanya berasal dari jagung produksi dalam negeri.

Di Indonesia dan negara-negara penghasil jagung lainnya memiliki permasalahan dalam pengolahan pascapanen, karena jagung mudah terkontaminasi oleh cendawan, khususnya Aspergillus flavus, dan A. parasiticus, yang dapat menghasilkan metabolit sekunder berupa aflatoksin. Aflatoksin selain terdapat pada jagung juga ditemukan pada kacang tanah, kedelai, beras, kopi dan komoditas hasil pertanian lainnya. Penelitian lebih lanjut aflatoksin dapat dibagi menjadi aflatoksin: B1, B2, G1, G2, M1 dan M2. Senyawa aflatoksin dapat menimbulkan gangguan baik pada hewan maupun manusia, karena bersifat karsinogenik, sebagaimana telah ditetapkan oleh IARC (International Agency Research on Cancer) pada tahun 1988 bahwa aflatoksin merupakan bahan penyebab kanker (karsinogenik) kelas 1.

Untuk memahami peningkatan aflatoksin selama proses pengolahan pascapanen, telah dilakukan penelitian untuk menggambarkan kandungan aflatoksin di tingkat petani, pedagang pengumpul dan pedagang besar, dengan mengambil lokasi penelitian Kabupaten Garut. Kandungan aflatoksin B1 secara rata-rata meningkat dari petani sampai pedagang besar, secara berturut-turut 2.98 ppb (part per billion), 8.46 ppb dan 36.71 ppb.Peningkatan aflatoksin dari ketiga pengelola pascapanen, di analisa titik kritisnya. Tingkat petani terdapat tiga titik kritis yakni pada proses sortasi, proses pemipilan dan pengeringan. Proses sortasi tidak semua petani melakukan, dimana jagung yang baik dan rusak tidak dipisah. Jagung dapat terserang jamur sejak dari kebun (prapanen), hal ini disebabkan spora jamur dapat masuk dalam biji melewati rambut jagung, terutama pada jagung yang klobotnya tidak menutup dengan sempurna. Kerusakan jagung juga dapat disebabkan karena batang tanaman jagung roboh, sehingga jagung menyentuh tanah dan memudahkan serangan jamur. Jagung yang rusak ini jika tidak dipisahkan dengan yang baik maka memudahkan serangan jamur terhadap jagung yang baik, sehingga akan menyebarkan jamur dan meningkatkan kandungan aflatoksin.

Proses pemipilan yang dilakukan petani masih mengandalkan alat pemipil sederhana seperti parut dari paku atau besi yang tajam, roda sepeda ontel atau sepeda motor. Penggunaan paku atau besi tajam dapat menyebabkan biji jagung robek. Alat pemipil yang menggunakan roda sepeda ontel atau sepeda motor dapat meretakkan permukaan biji jagung dan meninggalkan warna hitam karet roda pada permukaan biji jagung.

Persentase kerusakan biji jagung akan tinggi, apabila proses pemipilan dilaksanakan langsung setelah pemanenan, ketika kadar air tinggi (+37%) dibandingkan dengan proses pemipilan yang dilaksanakan dengan terlebih dahulu jagung dipanaskan dengan sinar matahari sehingga mencapai kadar air 17-20%. Jagung yang proses pemipilannya meninggalkan kerusakan memudahkan serangan hifa jamur menembus biji jagung.

1. **Proses Pascapanen Menunjang Perbaikan Kualitas Produk Biji Jagung**

     Ada dua hal mendasar yang perlu mendapatkan perhatian yaitu peningkatan produktivitas serta penanganan pasca panen. Peningkatan produktivitas dapat diusahakan dengan penggunaan benih hibrida dan intensifikasi sistem budidaya, sedangkan yang terakhir sampai saat ini masih kurang mendapat perhatian. Model pengembangan sektor pertanian yang hanya berdasar pendekatan konvensional dengan penekanan pada peningkatan produksi merupakan paradigma lama yang akan membawa akibat kurang dipertimbangkannya perlakuan dan pengendalian mutu produk setelah panen yang sangat berpengaruh pada harga jual. Paradigma baru menghendaki sistem pertanian yang berkelanjutan dan berorientasi pasar, sehingga diharapkan tidak terjadi penurunan kualitas setelah panen dan memiliki nilai jual yang relatif menguntungkan di pihak petani. Penanganan pasca panen merupakan salah satu wujud paradigma baru. Sebagai contoh adalah produksi jagung di Indonesia di satu sisi memiliki potensi pasar cukup baik namun pada kenyataannya banyak produk jagung di tingkat petani yang tidak terserap oleh industri yang disebabkan oleh beberapa hal seperti : kadar air tinggi, rusaknya butiran jagung, warna butir tidak seragam, adanya butiran yang pecah serta kotoran lain yang berimplikasi pada rendahnya kualitas jagung yang dihasilkan.  
     Umumnya produk hasil pertanian bersifat bulky, segar dan mudah rusak. Hasil pertanian setelah dipanen merupakan bahan biologis yang masih memiliki kandungan air yang tinggi. Oleh sebab itu, bahan tersebut masih akan melangsungkan proses kehidupan yang jika tidak dikendalikan akan dapat menurunkan mutunya sendiri. Kerusakan hasil pertanian dapat disebabkan oleh dua faktor yaitu faktor dalam (internal) dan faktor luar (eksternal). Kerusakan tersebut mengakibatkan penurunan mutu baik secara kuantitatif maupun kualitatif yang berupa susut berat karena rusak, memar, cacat dan lain-lain. Kelemahan lain yang juga mempengaruhi fluktuasi dan kontinuitasnya adalah hasil pertanian biasanya musiman.

Penanganan pasca panen secara garis besar dapat meningkatkan daya gunanya sehingga lebih bermanfaat bagi kesejahteraan manusia. Hal ini dapat ditempuh dengan cara mempertahankan kesegaran atau mengawetkannya dalam bentuk asli maupun olahan sehingga dapat tersedia sepanjang waktu sampai ke tangan konsumen dalam kondisi yang dikehendaki konsumen. Persyaratan mutu jagung untuk perdaganagn menurut SNI dikelompokkan menjadi dua bagian yaitu persyaratan kualitatif dan persyaratan kuantitatif.

Persyaratan kualitatif meliputi :  
1. Produk harus terbebas dari hama dan penyakit  
2. Produk terbebas dari bau busuk maupun zat kimia lainnya (berupa asam)  
3. Produk harus terbebas dari bahan dan sisa-sisa pupuk maupun pestisida  
4. Memiliki suhu normal

Sedangkan persyaratan kuantitatif dapat dilihat pada Tabel dibawah:

**TABEL MUTU JAGUNG**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Komponen Utama** | **Persyaratan Mutu (% maks)** | | | |
| **I** | **II** | **III** | **IV** |
| 1. | Kadar Air | 14 | 14 | 15 | 17 |
| 2. | Butir Rusak | 2 | 4 | 6 | 8 |
| 3. | Butir Warna Lain | 1 | 3 | 7 | 10 |
| 4. | Butir Pecah | 1 | 4 | 3 | 5 |
| 5. | Kotoran | 1 | 1 | 2 | 2 |

1. **Pengendalian Mutu Jagung**

     Pengendalian mutu merupakan usaha mempertahankan mutu selama proses produksi sampai produk berada di tangan konsumen pada batas yang dapat diterima dengan biaya seminimal mungkin. Pengendalian mutu jagung pada saat pasca panen dilakukan mulai pemanenan, pengeringan awal, pemipilan, pengeringan akhir, pengemasan dan penyimpanan.  
     Pemanenan dilakukan pada saat jagung telah mencapai masak fisiologis yaitu berkisar 100 hari setelah tanam tergantung dari jenis varietas yang digunakan. Pada umur demikian biasanya daun jagung/klobot telah kering dan berwarna kekuning-kuningan. Selanjutnya dipisahkan antara jagung yang layak jual dengan jagung yang busuk, muda dan berjamur untuk dilakukan proses pengeringan.  
     Pengeringan merupakan usaha untuk menurunkan kadar air sampai batas tertentu sehingga reaksi biologis terhenti dan mikrorganisme serta serangga tidak bisa hidup di dalamnya.

Pengeringan jagung dapat dibedakan menjadi dua tahapan yaitu pengeringan dalam bentuk gelondong dan pengeringan butiran setelah jagung dipipil. Pada pengeringan jagung gelondong dilakukan sampai kadar air mencapai 18 persen untuk memudahkan pemipilan.  
     Pemipilan merupakan kegiatan memisahkan biji jagung dari tongkolnya. Pemipilan dapat dilakukan dengan cara tradisional atau dengan cara yang lebih modern. Secara tradisional pemipilan jagung dapat dilakukan dengan tangan maupun alat bantu lain yang sederhana seperti kayu, pisau dan lain-lain sedangkan yang lebih modern menggunakan mesin yang disebut Corn sheller yang dijalankan denganmotor.  
     Butiran jagung hasil pipilan masih terlalu basah untuk dijual atau pun disimpan. Untuk itu diperlukan satu tahapan proses yaitu pengeringan akhir. Pada pengeringan butiran, kadar air jangung diturunkan sampai kadar air sesuai mutu jagung yang dikehendaki. Proses pengeringan ini dapat dilakukan melalui penjemuran di bawah teriknya sinar matahari atau menggunakan mesin pengering tipe Batch Dryer dengan kondisi temperatur udara pengering antara 50 – 60oC dengan kelembaban relatif 40 persen. Butiran jagung yang telah melalui proses pengeringan perlu dibersihkan dan dipisahkan dalam beberapa kelompok mutu I, II, III maupun IV untuk selanjutnya dijual atau disimpan.  
     Penyimpanan jagung pipilan dapat dilakukan seperti penyimpanan beras di DOLOG dalam karung yang disusun secara teratur atau dapat pula disimpan dalam bentuk curah dengan sistem silo. Penyimpanan ini dapat berfungsi sebagai pengendali harga pada saat harga di pasar jatuh karena kelebihan stok. Setelah harga jual membaik, barulah jagung yang disimpan dilepas ke pasaran.

Hasil identifikasi cara budidaya jagung di Provinsi Gorontalo, pengolahan tanah dilakukan tiga kali. Pembajakan pertama dengan bajak piringan (disk plow) yang ditarik traktor roda 4 dan dilanjutkan pembajakan ke dua. Arah pembajakan ke dua menyilang arah pembajakan pertama. Varietas yang umum ditanam pada musim tanam November/Desember adalah hibrida Bisi-2. Pada musim tanam April/Mei, selain hibrida (F1), juga benih turunan hibrida (F2), dan beberapa varietas bersari bebas antara lain Sukmaraga. Penggunaan benih tersebut dimaksudkan untuk mengurangi resiko kegagalan akibat kekeringan. Penanaman pada musim tanam April/Mei umumnya sistem TOT (Tanpa Olah Tanah) dengan herbisida. Panen jagung pada akhir bulan Maret/April dilakukan dengan cara penebangan batang dekat permukaan tanah dengan sistem borongan.

Tongkol kupas umumnya dihamparkan di atas permukaan tanah tanpa dialas terpal/tenda. Penempatan jagung di atas permukaan tanah pada kondisi kadar air biji masih tinggi (± 32%) berpeluang terinfeksi cendawan. Pengeringan jagung pipilan berlangsung selama 9-10 jam per 2,5-30 ton sekali proses dengan kadar air 14%. Pembalikan dilakukan 9 kali dalam sekali proses. Efisiensi kerja pembalikan dapat diatasi dengan mesin pengering model PTP-4K-Balitsereal. Mesin pengering model ini, tidak memerlukan pembalikan, karena udara panas dari tungku pembakaran dapat dialirkan baik dari bawah maupun atas tumpukan.

Hasil pengeringan tidak menyebabkan kusam warnanya karena asap pembakaran dikeluarkan melalui cerobong. Sedangkan mesin pengering yang di gunakan oleh pengumpul, sumber panasnya berasal dari minyak tanah yang dimodifikasi menjadi kayu bakar. Model PTP-4K-Balitsereal sumber panasnya dari pembakaran kayu atau tongkol jagung (janggel). Permasalahan yang dihadapi petani dan pedagang pengumpul adalah saat panen curah hujan masih tinggi sehingga terjadi penumpukan tongkol jagung dengan kadar air ± 32% di dalam karung selama beberapa hari.

Kondisi demikian mendukung pertumbuhan cendawan Aspergillus flavus yang menghasilkan aflatoksin. Untuk mengatasi agar tidak terjadi penumpukan tongkol jagung beberapa alternatif pemecahan masalah tersebut antara lain :

1. Menambah unit mesin pemipil dan pengering sesuai kelayakan ekonomi
2. Mengatur jadwal tanam agar panen jagungtidak serentak, dengan mempertimbangkan musin tanam berikutnya tidak terganggu.

Penurunan kualitas dan kuantitas hasil biji jagung di tingkat petani, pedagangpengumpul, peternak dan/industri di kalimantan Selatan Petani jagung di Provinsi Gorontalo tidak melakukan pemipilan dan pengeringan sendiri. Pemipilan dan pengeringan jagung dilakukan oleh pedagang pengumpul. Pedagang pengumpul umumnya adalah petani atau ketua kelompok tani yang berperan serta dalam pembinaan anggota kelompok. Pedagang pengumpul berperan juga sebagai penyalur benih, pupuk, herbisida yang menjadi paket usahatani jagung (rekomendasi) Dinas Pertanian Kabupaten Gorontalo. Produk biji jagung dari petani dan pedagang pengumpul umumnya dinilai sebagai mutu I (SNI), namun oleh peternak ayam dinilai sebagai mutu III (SNI) karena banyaknya butir rusak. Rusaknya butir jagung tersebut karenaproses pemipilan dalam kondisi kadar air biji yang masih tinggi (+ 30%).

Cara penjemuran/pengeringan tongkol jagung di wilayah basah, Gorontalo Tujuh cara penjemuran dan pengeringan telah dicobakan di desa-desa. Dua cara penjemuran dan pengeringan yang mempunyai tingkat infeksi cendawan rendah (11 - 12%), adalah 1) panen - kupas kelobot - pipil - pengeringan dengan alsin pengering sampai kadar air (15 - 17%, 2) panen &ndash; kupas kelobot &ndash; jemur (di lantai jemur atau beralaskan terpal) sampai kadar air biji 15-17%. Hasil pengamatan setelah penurunan kadar air biji dari 15 & ndash; 17% menjadi 14%, kemudian disimpan selama 120 hari pada suhu kamar (+ 25oC) dalam wadah kantong plastik menunjukkan bahwa cara panen & ndash; pipil & ndash; pengeringan dengan alsin pengering, biji rusak mencapai 8,25% dan kehilangan bobot karena infestasi hama kumbang bubuk 0,031%. Sedangkan ambang batas biji rusak menurut SNI maksimum 8% (mutu IV).

Oleh karena itu untuk dapat memenuhi Standar Nasional (SNI) maka periode simpan harus dipersingkat (< 120 hari). Kecepatan putaran pemipil jagung dan kadar air biji terhadap mutu pipilan, tingkat infeksi cendawan dan infestasi hama kumbang bubuk. Putaran selinder perontok dan kadar air biji jagung adalah dua faktor yang mempengaruhi presentase biji pecah dan kapasitas kerja mesin pipil. Panen jagung pada bulan April umumnya intensitas hujan masih tinggi, sehingga kadar air biji jagung berkisar 32 - 37%. Dalam kondisi demikian pemipilan dengan kecepatan 800 RPM menyebabkan biji pecah 0,66%. Walaupun nilai biji pecah masih di golongkan dalam mutu I SNI (butir pecah maksimum 2%), namun setelah pengeringan sampai kadar air biji mencapai 14% dan disimpan 30 hari dalam kantong plastik, tingkat serangan cendawannya paling tinggi yaitu 44%. Oleh karena itu kecepatan putaran selinder pemipil perlu dikurangi agar biji pecah berkurang dan tingkat infeksi cendawan lebih rendah. Empat perlakuan putaran silinder pemipil jagung milik petani (500 RPM, 650 RPM, 750 RPM, dan 800 RPM) dan lima kadar air biji dalam bentuk tongkol jagung (15 - 20%; 21 - 26%; 27 - 31%; 32 - 37%; dan > 37%) diujicobakan. Proses pemipilan dengan kadar air biji tinggi (> 37%) dan putaran selinder perontok tinggi (800 RPM), setelah kadar air diturunkan menjadi 14% dan disimpan pada suhu ruangan ± 25ºC dalam wadah plastik menyebabkan kerusakan biji tinggi (71%) setelah disimpan selama 120 hari.

**SINOPSIS**

Provinsi Gorontalo telah mencatat sejarah baru dalam ekspor jagung ke luar negeri. Untuk pertama kali daerah yang menjadikan jagung sebagai komoditas unggulan ini berhasil menembus pasar jagung Korea Selatan. Jagung Gorontalo yang diekspor ke Korea Selatan itu bukan untuk bahan baku pakan ternak, melainkan akan diolah menjadi bahan pangan manusia. Keberhasilan menembus pasar jagung Korea Selatan ini merupakan sebuah kebanggaan tersendiri bagi Provinsi Gorontalo.

Korea Selatan dikenal sangat mengutamakan dan ketat dalam hal mutu dan kualitas. Khusunya jagung minimal kadar air 14 persen dan Alfatoxin dibawah 10 ppb. “Ini sangat membanggakan Gorontalo karena merupakan ekspor perdana ke Korea Selatan yang terkenal dengan negara yang mengutamakan mutu dan kualitas. Sehingga kualitas jagung Gorontalo akan terkenal dimata dunia,”

Keberhasilan pengembangan jagung kini tidak hanya ditentukan oleh tingginya produktivitas saja namun juga melibatkan kualitas dari produk itu sendiri. Agar komoditas tersebut mampu bersaing dan memiliki keunggulan kompetitif. Agar dihasilkan mutu jagung yang baik maka tehnik pasca panennya pun harus lebih diperhatikan dan ditangani lebih baik.