



Penerapan SNI 8926:2020 Untuk Peningkatan Kualitas Mutu Jagung

Retno Endrasari

Hendro Kurnianto

Penerapan SNI 8926:2020 mengenai mutu jagung bertujuan untuk meningkatkan kualitas dan menambah nilai jual jagung. Jagung tidak hanya digunakan sebagai bahan pangan tetapi juga digunakan sebagai bahan baku pakan, industri bahkan juga mulai dilirik sebagai bahan bakar alternatif (biofuel).

Jagung merupakan salah satu komoditas unggulan strategis nasional di Kementerian Pertanian yang harus terus dikembangkan agar dapat memenuhi kebutuhan dalam negeri, bahkan ditargetkan untuk ekspor. Kebutuhan jagung meningkat 3,77 % setiap tahun dan diperkirakan pada 2045 kebutuhan jagung mencapai 45,628 juta ton. Peningkatan produksi lebih besar dari peningkatan kebutuhan sehingga bila ada sisa dapat di ekspor.

Komoditas jagung dapat diekspor tentunya dikhususkan untuk jagung dengan standar tersendiri antara lain standar negara pengimpor maupun standar yang mengacu pada SNI 8926:2020. Standar ini bertujuan untuk menetapkan mutu jagung yang beredar di pasaran dan menjamin keamanan pangan serta persaingan pasar yang sehat. Oleh karena itu terdapat perubahan pada beberapa bagian yaitu ruang lingkup, acuan normative, istilah dan definisi, klasifikasi syarat mutu, cara uji, pengemasan dan penandaan..

Standar ini menetapkan persyaratan mutu dan metode untuk menentukan klasifikasi, kelas mutu, pengemasan dan penandaan jagung yang berbentuk biji yang telah dikupas dari tongkol dan klobotnya. Standar ini digunakan untuk jagung sebagai bahan pangan dan bahan pakan.

Klasifikasi Jagung

1. Mutu jagung berdasarkan budidaya terdiri dari: jagung organik dan jagung non organik.
2. Mutu jagung berdasarkan pemanfaatannya mencakup: jagung bahan pangan dan bahan pakan

Syarat mutu umum jagung berdasarkan SNI 8926:2020

- Bebas hama
- Bebas warna lain dan bau yang tidak normal
- Bebas dari bahan kimia yang membahayakan dan merugikan, serta aman bagi konsumen mengacu pada ketentuan yang berlaku

Istilah Dalam SNI 8926:2020

- Jagung disini yang dimaksud adalah jenis jagung pipil kering (biji kering)
- Biji rusak yaitu rusak dan/atau menjadi tidak normal yang mengalami kerusakan karena kerusakan fisik berkecambah, terbakar dan serangan hama serangga lainnya termasuk warna abnormal
- Biji berjamur yaitu biji jagung yang ditumbuhi jamur pada pemeriksaan visual
- Kadar air merupakan jumlah kandungan air pada jagung dalam basis basah
- Biji warna lain yaitu jagung yang berwarna lain dari warna aslinya karena genetic
- Biji pecah adalah biji jagung yang pecah selama penanganan pascapanen yang mempunyai ukuran dan biji lain yang bukan jagung
- Aflatoksin adalah kelompok toksin atau racun hasil metabolism cendawan *Aspergillus flavus* yang terkandung dalam biji jagung bersifat karsinogenik

Cara pengambilan contoh untuk parameter uji

- Kadar air mengacu pada SNI 2891 butir 5.1.
- Aflatoksin total mengacu pada AOAC 991.31 dan AOAC 2005.08
- Biji rusak dilakukan secara visual, memisahkan biji yang rusak dari biji yang baik, kemudian dihitung persentase biji rusak
- Biji pecah dilakukan secara visual memisahkan biji jagung yang pecah dari biji utuh, kemudian dihitung persentase biji pecah
- Biji berjamur dilakukan secara visual, memisahkan biji jagung yang berjamur dari biji jagung yang tidak berjamur kemudian dihitung persentase biji berjamur
- Benda asing dilakukan secara visual, memisahkan benda asing dari biji jagung kemudian dihitung persentase benda asing

Standar SNI syarat kemasan untuk jagung

1. Kemasan kuat
2. Aman bagi konsumen
3. Higienis
4. Tertutup rapat
5. Tidak mempengaruhi mutu jagung selama penyimpanan dan pengangkutan.

Catatan 1: untuk jenis bahan pengemasan jagung (organik dan non organik) mengacu pada peraturan yang berlaku

Syarat penandaan hanya berkaitan dengan kelas mutu

- Catatan 1: selain penandaan tersebut, dapat juga ditambahkan nama varietas dan komposisi varietas (apabila ada). Terkait dengan penandaan nama varietas harus memiliki jaminan dari Lembaga yang kompeten
- Catatan 2: penandaan ini bagian dari pelabelan. Label adalah sejumlah keterangan pada kemasan produk

Proses pengemasan jagung yang tidak menerapkan SNI berpotensi terjadinya kerusakan jagung, jagung menjadi busuk ataupun berkecambah.