

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jagung (*Zea mays*,L) merupakan makanan pokok yang bisa dijadikan sebagai pengganti beras dan gandum. Di beberapa daerah di Indonesia seperti Madura dan Nusa Tenggara menjadikan jagung sebagai makanan pokok sehari – hari. Hal ini dikarenakan kandungan karbohidrat pada jagung yang relatif besar. Di Indonesia produksi jagung dari tahun ke tahun mengalami peningkatan. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik produksi jagung di Indonesia dari tahun 2014-2018 dalam ton adalah sebesar 19.008.426, 19.612.435, 23.578.413, 28.924.015, 30.055.623. Jika dibandingkan dengan tingkat konsumsinya, produksi jagung nasional masih belum bisa memenuhi kebutuhan tersebut. Hal inilah yang menyebabkan Indonesia masih mengimpor jagung sampai sekarang. Berdasarkan data dari Kementerian Pertanian impor jagung tahun 2018 adalah sebesar 730.918 ton untuk bahan baku industri makanan dan minuman, dan 73.000 ton untuk pakan ternak. Untuk menekan angka impor jagung tersebut diperlukan adanya peningkatan produksi jagung khususnya untuk industri makanan dan minuman di Indonesia.

Salah satu jenis jagung yang digunakan dalam industri makanan dan minuman adalah jagung manis, dimana jagung manis ini memiliki kelebihan yaitu kandungan gulanya yang banyak. Pada Kabupaten 50 Kota, peningkatan produksi jagung jenis ini dapat terlihat dari banyaknya petani yang mengalihkan fungsi lahannya dari bertani padi menjadi bertani jagung. Umur panen jagung yang relatif singkat menjadi alasan para petani mengalihkan fungsi lahannya. Terlebih lagi proses pemanenan jagung lebih mudah dilakukan dan biaya untuk proses pemanenan juga lebih murah. Namun peningkatan produksi jagung manis di Kecamatan Akabiluru tidak seiring dengan tingkat pengembangan industri olahan jagung, ini menyebabkan sulitnya petani menjual hasil panennya dan juga menyebabkan petani menjual murah hasil panennya agar tidak mengalami kerugian yang begitu besar.

Mosher cit Damihartini (2005) menyatakan, pasar untuk produk atau hasil – hasil pertanian menjadi salah satu syarat mutlak yang harus ada dalam pembangunan pertanian, dimana petani dan produsen sangatlah senang apabila ia mendapatkan harga yang tinggi pada saat ia menjual produksinya. Pembangunan pertanian dapat meningkatkan produksi hasil pertanian. Untuk hasil – hasil itu perlu ada pasaran serta harga yang cukup tinggi guna membayar kembali biaya – biaya tunai dan daya upaya yang telah dikeluarkan petani sewaktu memproduksinya.

Usaha industri pengolahan jagung adalah salah satu bentuk usaha yang potensial untuk dapat berkembang. Selain bahan pangan, jagung dapat juga digunakan sebagai bahan baku industri. Adapun industri – industri yang dapat menyerap jagung dalam jumlah yang cukup banyak antara lain industri pakan ternak, farmasi, tekstil, industri makanan dan sebagainya (Warisno, 1998).

Salah satu industri makanan dengan bahan baku jagung yang ada di daerah Akabiluru yaitu industri olahan jagung F1 GIAN, industri ini berkembang sangat cepat, dimulai dari tahun 2012 dengan hanya mengolah 100 kg jagung/hari dan tahun 2018 dengan rata-rata pengolahan 700 kg jagung/hari, bahkan pada hari libur bisa mencapai 1 ton jagung/hari. Dari hanya satu jenis menu olahan jagung yaitu jagung rebus menjadi delapan menu olahan jagung diantaranya jagung rebus, kolak jagung, bakpao jagung, roti goreng jagung, puding jagung, pancake jagung, perkedel jagung, dan donat jagung. Omset yang didapat pun tergolong besar dengan keuntungan bersih rata-rata yang di dapat sebanyak 6 juta/hari.

Dengan keuntungan industri olahan jagung yang besar ini hendaknya petani dapat mengolah sendiri jagung hasil panennya agar memiliki nilai tambah. Untuk itu diperlukan pengetahuan mengenai nilai tambah produk olahan jagung ini agar dapat menjadi patokan bagi petani dalam mengolah jagung menjadi produk yang memiliki nilai tambah, sehingga pertumbuhan produksi jagung menjadi seimbang dengan pertumbuhan industri jagung.

Berdasarkan uraian diatas, maka dilakukan penelitian bertujuan untuk mengetahui **“Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Jagung Manis (Studi Kasus di F1 GIAN Kenagarian Koto Tangah Batu Hampar, Kecamatan Akabiluru)”**.

1.2 Rumusan Masalah

Bedasarkan latar belakang penelitian yang akan dilakukan, maka rumusan masalah yang dapat dikaji adalah sebagai berikut:

1. Berapa nilai tambah berbagai produk olahan dari jagung manis ?
2. Produk olahan jagung apa yang dapat memberikan nilai tambah yang paling tinggi ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui hasil perhitungan nilai tambah pada berbagai produk olahan jagung
2. Mengetahui produk olahan jagung yang memiliki nilai tambah tertinggi.

1.4 Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi motivasi masyarakat dalam mengolah jagung agar memiliki nilai tambah, dan juga diharapkan informasi mengenai nilai tambah produk olahan jagung ini dapat berguna bagi para pelaku industri olahan jagung serta petani-petani jagung.

