

**UPAYA MENGURANGI DAMPAK RESIKO DALAM PRODUKSI
KERIPIK JAGUNG DI UMKM JAYA TANI KELURAHAN GEDOG,
SANANWETAN, BLITAR**

PRAKTEK KERJA LAPANG



oleh:

**GERVASIUS RIVALDINO DAPUT
20102220013**

**UNIVERSITAS ISLAM BALITAR
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
BLITAR
2023**

**UPAYA MENGURANGI DAMPAK RESIKO DALAM PRODUKSI
KERIPIK JAGUNG DI UMKM JAYA TANI KELURAHAN GEDOG,
SANANWETAN, BLITAR**

Praktek Kerja Lapang

**Di ajukan kepada
Universitas Islam Balitar Blitar
Untuk memenuhi salah satu persyaratan
Menyusun Karya Ilmiah II (Skripsi)**

oleh:

**GERVASIUS RIVALDINO DAPUT
20102220013**

**UNIVERSITAS ISLAM BALITAR
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
BLITAR
2023**

HALAMAN PERSETUJUAN PKL

Judul:

**UPAYA MENGURANGI DAMPAK RESIKO DALAM PRODUKSI KERIPIK
JAGUNG DI UMKM JAYA TANI KELURAHAN GEDOG, SANANWETAN,
BLITAR**

oleh:

Nama : Gervasius Rivaldino Daput
NIM : 20102220013
Prodi : Agribisnis

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji:

Menyetujui:

Blitar, 24 Juli 2023

Pembimbing,

Pembimbing Lapangan

Rima Dewi Oryza Sativa, S.P., M.P.

NIDN. 0705128802

H. Pardi, S.P.

NIDN. 0705128802

Mengetahui,

Ketua Program Studi Agribisnis

Rima Dewi Oryza Sativa, S.P., M.P.

NIDN. 0705128802

HALAMAN PENGESAHAN

Judul:

**UPAYA MENGURANGI DAMPAK RESIKO DALAM PENGOLAHAN KERIPIK
JAGUNG DI UMKM JAYA TANI KELURAHAN GEDOG, SANANWETAN,
BLITAR**

Oleh:

NAMA : Gervasius Rivaldino Daput
NIM : 20102220013
PRODI : Agribisnis

**Telah dipertahankan di depan majelis penguji pada tanggal dan dinyatakan memenuhi
syarat untuk diterima**

Majelis Penguji,

Penguji I

Penguji II

Eko Wahyu Budiman, S.P., M.Agr.

NIDN. 0718059101

Mengetahui
Ketua Program Studi Agribisnis,

Rima Dewi Oryza Sativa, S.P., M.P.

NIDN. 0705128802

Mengesahkan
Dekan Fakultas Pertanian,

Rima Dewi Oryza Sativa, S.P., M.P.

NIDN. 0705128802

Dr. Yuhanin Zamrodah, SP., M.Agr.

NIDN. 0709058302

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Gervasius Rivaldino Daput

NIM : 20102220013

Fakultas : Pertanian

Jurusan : Agribisnis

Menyatakan bahwa laporan PKL yang berjudul ” **Upaya Mengurangi Dampak Resiko Dalam Produksi Keripik Jagung di UMKM Jaya Tani Kelurahan Gedog, Sananwetan, Blitar** ” Karya yang saya tulis ini benar-benar berasal dari tulisan saya sendiri dan tidak berasal dari pikiran atau tulisan orang lain yang saya anggap sebagai tulisan atau pikiran saya sendiri, baik sebagian atau sepenuhnya, kecuali dalam bentuk kutipan di mana saya menyebutkan sumbernya.

Saya bersedia menerima sanksi jika laporan PKL ini dikemudian hari terbukti bahwa laporan ini merupakan hasil jiplakan.

Blitar, 04 Mei 2023

Yang membuat Pernyataan

Gervasius Rivaldino Daput
NIM.18102220002

ABSTRAK

Gervasius Rivaldino Daput. 20102220013. Upaya Mengurangi Dampak Resiko Dalam Produksi Keripik Jagung di UMKM Jaya Tani Kelurahan Gedog, Sananwetan, Blitar. Pembimbing: Rima Dewi Oryza Sativa, S.P., M.P.

Jagung adalah komoditas yang menarik untuk dikembangkan dan ditingkatkan produksinya. Proses pembuatan keripik jagung memiliki beberapa tahapan, yang pertama membeli jagung dengan kualitas terbaik, lalu pencucian sekaligus perendaman, setelah itu dikukus, dipipihkan, dijemur dan, diberi bumbu, dilanjut proses penggorengan sampai dengan pengemasan yang harus dilakukan agar menghasilkan keripik jagung yang berkualitas. Pendapatan dari pengepul jagung harus diperhatikan agar jagung yang dikumpulkan berkualitas baik. Periksa dengan teliti saat pengemasan dan kemas keripik jagung dalam karton yang dilapisi bubble wrap untuk menghindari kerusakan produk. Mutu jagung setelah dipanen ditentukan oleh kualitas biji jagungnya kemudian ketrampilan para pekerja dalam menangani dan mengolahnya hingga menjadi keripik jagung yang siap didistribusikan ke konsumen. Ciri-ciri keripik jagung kualitas baik adalah warnanya kuning kecokelatan, manis, asin, renyah, tidak tengik atau berbau aneh, dan utuh (tidak hancur). Adapun tujuan pelaksanaan PKL yaitu untuk mengetahui dan mempelajari tentang produksi jagung, mengetahui kualitas pasca panen jagung, mengidentifikasi sumber-sumber dampak resiko dalam pengolahan jagung, dan mengetahui cara penanganan dalam menghadapi dampak resiko dalam memproduksi keripik jagung. Ada beberapa permasalahan dalam memproduksi keripik jagung di UMKM JAYA TANI Salah satunya adalah masalah pasca panen dalam pengolahan keripik jagung, serta masalah dengan sumber bahan baku, tenaga kerja, dan mikrobiologi. Salah satu tantangan utama yang dihadapi oleh usaha kecil dan menengah (UMKM) Jaya Tani adalah kesulitan menemukan sumber bahan baku jagung varietas bisi. Ini dikarenakan pencarian sumber bahan baku keripik jagung tidak meluas. Karena tidak efisiennya pembagian tenaga kerja, keterbatasan tenaga kerja juga mempengaruhi hasil produksi keripik jagung. Untuk mengurangi kegagalan produksi, dapat dilakukan dengan pembagian tugas yang jelas dan mengkoordinir para pekerja serta melakukan pengecekan rutin. Serta kurangnya varian rasa terhadap produk keripik jagung mempengaruhi tingkat konsumen maka dari itu varian rasa harus ditambahkan ke produk keripik jagung.

Kata Kunci : Dampak Resiko, Keripik Jagung

RIWAYAT HIDUP PENULIS

Penulis lahir pada tanggal 19 Juni 2002 di Kota Ruteng, Kecamatan Langke Rembong, Kabupaten Manggarai, Nusa Tenggara Timur. Penulis adalah anak pertama dari Bapak Yohanes Kristianus Daput dan Ibu Magdalena Lidya Peo.

Penulis menyelesaikan Pendidikan SD di SDK Ruteng 2 pada tahun 2014, kemudian penulis lulus dan melanjutkan Pendidikan SMP di SMPN 2 Langke Rembong dan lulus pada tahun 2017, dan ditahun 2017 juga penulis masuk sekolah SMA di SMAN 2 Ruteng dan lulus pada tahun 2020.

Selama sekolah penulis memiliki pengalaman seperti pramuka. Penulis juga sering mengikuti perlombaan akademis maupun nonakademis sewaktu masa sekolah seperti lomba IT tingkat kabupaten dan sepak bola.

Penulis saat ini berkuliah di jurusan Agribisnis Universitas Islam Balitar dan sedang mengejar gelar Sarjana Pertanian. Selama kuliah, penukis juga terlibat dalam berbagai kegiatan mahasiswa seperti Himpunan Mahasiswa Agribisnis, Unit Kegiatan Mahasiswa, dan organisasi agribisnis yang beroperasi di luar kampus seperti POPMASEPI. Dengan demikian penulis mendapatkan banyak pengalaman baru yang sebelumnya belum pernah dilakukan dan didapatkan.

KATA PENGANTAR

Puji sukur kehadiran Tuhan YME telah memberi rahmat dan karunia yang telah diberikan kepada penulis sehingga mampu menyelesaikan proposal pengajuan PKL di UMKM Jaya Tani Kelurahan Gedog Kecamatan Sananwetan Kota Blitar dengan judul **“Upaya Mengurangi Dampak Resiko Dalam Produksi Keripik Jagung di UMKM Jaya Tani Kelurahan Gedog, Sananwetan, Blitar”**.

Kelancaran penyusuna proposal pengajuan PKL di UMKM Jaya Tani Kelurahan Gedog Kecamatan Sananwetan Kota Blitar tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Penulis menyampaikan terimakasih kepada:

1. Drs. Soebiantoro., MM. selaku rektor Universitas Islam Balitar
2. Dr, Yuhanin Zamrodah, S.P., M.Agr. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Islam Balitar
3. Rima Dewi Oryza Sativa, S.P., M.P. selaku Kaprodi Agribisnis serta Dosen Pembimbing Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Balitar
4. Bapak H. Pardi, S.P. yang telah memberi bimbingan sehingga kegiatan PKL dapat berjalan dengan lancar
5. Ayah dan Ibu yang telah memberi dorongan material dan spiritual dalam menyelesaikan laporan ini.
6. Kakek, Nenek dan Keluarga besar yang selalu memberikan doa dan harapan serta motivasi dalam perkuliahan.
7. Teman-teman, rekan, dan semua orang yang telah membantu dalam penulisan dan pelaksanaan laporan PKL ini hingga selesai.

Selain itu, penulis menyadari bahwa dalam laporan ini banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran konstruktif dari semua pihak untuk membantu memperbaiki laporan ini.

Blitar, 4 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN PKL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN	iii
ABSTRAK	iv
RIWAYAT HIDUP PENULIS	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan PKL	3
1.4 Manfaat PKL	3
1.4.1 Manfaat bagi mahasiswa	3
1.4.2 Manfaat bagi UMKM dan Masyarakat	3
1.4.3. Manfaat bagi Universitas Islam Balitar	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Jagung	5
2.2 Keripik Jagung	5
2.3 UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah)	5
2.4 Pasca Panen	5
2.5 Jenis Resiko Dalam perusahaan	6
2.6 Sumber Resiko	7
2.7 Pengelolaan Resiko Dalam Bisnis	8
2.8 Produk	8
2.8.1. Merek (branding)	10
2.8.2. Pengemasan (Packing)	10
2.8.3. Kualitas Produk (Product Quality)	10
2.9 Kualitas Produk	11

III. METODE PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANG	12
3.1 Waktu Dan Tempat	12
3.2 Metode	12
3.3 Pelaksanaan kegiatan	13
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Hasil	14
4.1.1 Profil UMKM (Company Profile).....	14
4.1.2 Pengolahan pasca panen dan kualitas jagung pasca panen	15
4.1.3 Identifikasi Sumber Resiko dan Penanganan.	15
4.2 Pembahasan	15
4.2.1 Proses Pembuatan	15
4.2.2 Kualitas jagung pasca panen.....	19
4.2.3 Identifikasi Sumber Resiko dan Penanganan	19
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	22
5.1 Kesimpulan	22
5.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	25

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Produksi Jagung 2019-2022 di Blitar	2
Tabel 2.2 Bahan dan Alat Pembuatan Keripik Jagung	16
Tabel 3.3 Klasifikasi Tanaman Jagung	25
Tabel 4.4 Lampiran jadwal kegiatan PKL di UMKM Jaya Tani.....	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi.....	26
Gambar 2.2 Bagan Alur Proses Pembuatan Keripik Jagung	27
Gambar 3.3 Pendapatan sumber bahan baku.....	29
Gambar 4.4 Pencucian dan perendaman jagung.....	29
Gambar 5.5 Pengukusan	29
Gambar 6.6 Alat pemipih jagung	29
Gambar 7.7 Proses pemipihan jagung.....	30
Gambar 8.8 Penjemuran keripik jagung	30
Gambar 9.9 Proses pembumbuan atau Perasa pada keripik jagung.....	30
Gambar 10.10 Proses penggorengan jagung menjadi keripik	30
Gambar 11.11 Pengemasan keripik jagung	31
Gambar 12.12 Keripik jagung yang telah dikemas dan siap dipasarkan	31

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil jagung dan dijadikan bahan pangan karena kaya akan karbohidrat dan protein. Jagung dimanfaatkan dan meningkat setiap tahunnya seiring dengan pertumbuhan populasi dan juga dimanfaatkan oleh industri (Syamsudin dan Masniah, 2013). Industri tersebut merupakan instrumen nilai tambah bagi produk pertanian. Produk hasil olahan tersebut ialah keripik jagung yang populer kalangan masyarakat Indonesia. Jagung adalah tanaman pangan yang mengandung banyak karbohidrat, Kandungan karbohidrat utama biji jagung adalah pati, dengan rasio antara 72-73%. Amilosa dan amilopektin, dengan rasio antara 25-30% dan 70-75%. Komposisi amilosa dan amilopektin memengaruhi sifat sensori biji jagung, terutama tekstur, pulen, dan rasanya. Tingginya kandungan amilopektin menyebabkan jagung menjadi lebih lunak, pulen dan lebih enak. (Suarni, 2019). Jagung juga merupakan makanan fungsional yang diperlukan tubuh, seperti makronutrien, mineral, dan vitamin. Jagung terdiri dari karbohidrat, lemak, vitamin, mineral, dan protein. (USDA, 2016).

Menurut Panikkai (2017), jagung adalah komoditas makanan paling penting di Indonesia, menduduki peringkat kedua setelah padi. Ini juga merupakan faktor penting dalam meningkatkan ekonomi dan sektor pertanian negara tersebut. Tanaman jagung dapat melakukan berbagai fungsi, seperti bahan pangan, pakan, bahan bakar, dan bahan baku industri. Lebih dari 58% produksi jagung di Indonesia digunakan untuk kebutuhan pakan ternak, hanya 30% kebutuhannya untuk pangan, dan sisanya untuk benih dan industri (Kementan, 2013). Namun saat ini, jagung juga telah banyak digunakan dalam industri pangan. Salah satu produk utama olahan jagung, yang banyak dikembangkan sebagai bahan baku untuk olahan pangan, adalah pembuatan keripik jagung.

Jagung adalah komponen yang cukup menarik untuk dikembangkan dan meningkatkan produksinya. Pengolahan dan produksi jagung di Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB) telah berkembang pesat, menurut Zulviani (1992). Pengembangan produk olahan dapat dilihat dalam banyak produk seperti kue, susu, es krim, bahkan keripik yang terbuat dari jagung. Salah satu produk olahan alternatif pangan yang dapat meningkatkan daya jual jagung adalah pengolahan keripik.

Tabel 1.1 Produksi Jagung 2019-2022 di Blitar

Produksi	2022	2021	2020	2019
1. Luas Panen (Ha)	1 933.00	1 943.00	1 744.00	2 006.00
2. Produksi (Kw)	130 284.20	130 181.00	115 347.36	127 982.80
3.Rata-Rata Produksi (Kw/Ha)	67.40	67.00	66.14	63.80

Sumber : Badan Pusat Statistik Kota Blitar

Usaha mikro dalam industri yang memanfaatkan sumber daya alam dan padat karya, seperti pertanian, tanaman pangan, perkebunan, peternakan, perikanan, perdagangan, dan restoran. dan kecil biasanya memiliki keunggulan. Industri hotel, keuangan, persewaan, jasa perusahaan, dan kehutanan memiliki keunggulan dalam menciptakan nilai tambah. Dalam bidang pengolahan, listrik dan gas, komunikasi, dan pertambangan, perusahaan besar memiliki keunggulan. Hal ini menunjukkan bahwa bisnis besar, kecil, menengah, dan mikro saling melengkapi dalam praktiknya. Jadi, peningkatan kinerja UMKM dengan menggunakan produk lokal tanpa bergantung pada produk impor akan meningkatkan perekonomian nasional (Solikatur dan Masruroh, 2018: Saheb, dkk, 2018). Oleh karena itu, dalam jangka panjang, pembangunan (UMKM) harus menjadi prioritas utama dalam pembangunan nasional.

Masyarakat di kota Blitar masih sangat potensial membangun dan mendirikan UMKM jagung sebagai pendapatan tambahan. UMKM keripik jagung Jaya Tani harus dapat meningkatkan dan bahkan mempertahankan usahanya dalam memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen melihat persaingan bisnis dalam bidang keripik jagung sendiri serta makanan ringan dan oleh-oleh yang semakin meningkat di kota blitar. Pengolahan dampak resiko pada keripik jagung harus sangat diperhatikan oleh UMKM Jaya Tani agar keripik jagung yang diproduksi berkualitas baik. Melihat potensi UMKM dan pertanian yang ada di daerah Blitar maka saya memilih lokasi praktek kerja lapang (PKL) dalam mempelajari upaya mengurangi dampak resiko dalam pengolahan keripik jagung di UMKM.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan hasil informasi dan pengamatan dari pelaku usaha, terdapat penurunan mutu pasca panen dalam pengolahan keripik jagung di UMKM JAYA TANI, karena itu rumusan masalah PKL ini diharapkan dapat mengungkapkan:

1. Apa penyebab dampak resiko dalam pengolahan keripik jagung di UMKM JAYA TANI Kelurahan Gedog Kecamatan Sananwetan Kota Blitar
2. Bagaimana penanganan dampak resiko dalam pengolahan keripik jagung UMKM JAYA TANI Kelurahan Gedog Kecamatan Sananwetan Kota Blitar

1.3 Tujuan PKL

Tujuan pelaksanaan PKL sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui penyebab dampak resiko dalam produksi keripik jagung di UMKM JAYA TANI Kelurahan Gedog Kecamatan Sananwetan Kota Blitar
2. Untuk mengetahui cara penanganan dalam menghadapi dampak resiko dalam produksi keripik jagung

1.4 Manfaat PKL

Manfaat dari PKL adalah :

1.4.1 Manfaat bagi mahasiswa

1. Mahasiswa dapat merasakan dunia pekerjaan dan mendapatkan pengalaman kerja.
2. Memahami, mengerti, serta mengetahui bagaimana teori-teori tersebut diterapkan, baik yang dipelajari di perkuliahan maupun selama kegiatan PKL.
3. Meningkatkan dan memperluas keterampilan dan keahlian dalam dibidang praktek.

1.4.2 Manfaat bagi UMKM dan Masyarakat

1. Dapat menjalin kerja sama antara dunia industri dengan pendidikan
2. Membantu memberikan gambaran kepada UMKM untuk mengetahui tingkat resiko yang timbul serta bisa melakukan diskusi untuk penanganan dampak resiko di UMKM JAYA TANI Kelurahan Gedog Kecamatan Sananwetan Kota Blitar
3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengolahan pasca panen dan resiko penurunan kualitas jagung
4. Memberikan informasi mengenai produksi keripik jagung dan apa saja kendala yang dihadapi.

1.4.3. Manfaat bagi Universitas Islam Balitar

1. Turut menerapkan Tri Dharma Perguruan Tinggi, terutama dalam hal penelitian.
2. Untuk mempromosikan Universitas agar lebih dikenal.
3. Menambah wawasan dalam agribisnis serta menerapkan moto Universitas yaitu entrepreneurship.

Saat menjalankan suatu bisnis, lokasi mengambil peran penting untuk kelangsungan bisnis tersebut. Menurut Swasta dan Handoko (1997), lokasi merupakan tempat usaha atau aktivitas usaha dilakukan. Suatu bisnis yang terletak di keramaian dan mudah dijangkau oleh konsumen menjadi salah satu strategi yang dilakukan pelaku bisnis sebelum menjalankan bisnisnya (Nurhaeni, 2014).

Menurut Peter dan Olson, lokasi digunakan sebagai titik berdirinya suatu usaha. Lokasi merupakan aspek penting dari strategi saluran. Lokasi yang baik dan akses mudah ke toko dapat menarik banyak pelanggan serta secara signifikan mengubah pola pengeluaran pelanggan. Ketika banyak produk serupa ditawarkan di toko ritel dan perbedaan kecil di lokasi toko akan berpengaruh pada pangsa pasar dan profitabilitas. Sehingga penentuan lokasi toko melibatkan komitmen keuangan jangka panjang, jadi wajar apabila untuk berpindah ke lokasi yang buruk akan sulit dan mahal (Putri, 2018).

Senggetang, et. al (2019) menyatakan dalam jurnal penelitiannya bahwa lokasi toko yang berada di kawasan strategis akan dapat memaksimalkan keuntungan. Lokasi toko yang strategis menjadi faktor pendorong yang sangat menjanjikan. Jika manajemen toko dapat memanfaatkan hal tersebut dengan baik, maka usaha toko akan mengalami kemajuan dan keberhasilan di masa yang akan datang.

Terdapat faktor untuk mempertimbangkan pilihan lokasi agar konsumen tertarik menurut Tjiptiono (2015) diantaranya:

1) Lalu lintas kendaraan

Faktor lebar jalan, kondisi jalan dan kepadatan memiliki nilai tambah atau rendah bagi pengemudi. Jalan yang lebar, mulus dan tidak terlalu padat memiliki potensi yang baik bagi para peritel.

2) Fasilitas parkir

Toko atau pusat perbelanjaan yang menyediakan tempat parkir yang memadai dapat menjadi pilihan yang lebih baik daripada toko dan pusat perbelanjaan yang tidak memiliki tempat parkir yang memadai.

3) Akses

Angkutan umum yang melewati pusat perbelanjaan atau toko akan lebih memiliki daya tarik karena banyak konsumen memasuki kawasan tersebut.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Jagung

Jagung (*Zea mays* L.) adalah komoditas pertanian yang memiliki kurang lebih 50.000 varietas, salah satunya adalah jagung manis (*Zea mays saccharata*), yang "digemari terutama oleh penduduk perkotaan karena cita rasanya yang lezat" (Sudarsana, 2000).

Tanaman jagung sangat penting karena mengandung banyak karbohidrat. Jagung juga mengandung pati (72-73%), gula (1-3%), dan protein (8-11%). (Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, tahun 2012).

2.2 Keripik Jagung

Keripik adalah makanan ringan yang terdiri dari irisan tipis sayuran, umbi-umbian, atau buah yang digoreng di dalam minyak nabati. Biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah untuk memberi rasa gurih dan renyah. (Nabhila, 2018). Selanjutnya keripik dibuat melalui tahap yang pertama penjemuran atau pengeringan lalu penggorengan. Keripik dapat berasa dominan manis, pedas, asin, dan gurih. Keripik jagung banyak diproduksi di berbagai kota dengan banyak macam dan berbagai varian rasa . (Nabhila, 2018).

Corn chips atau keripik jagung adalah camilan yang terbuat dari jagung yang telah diolah menjadi keripik yang renyah. Keripik jagung bisa ditemui di berbagai negara dengan berbagai macam varian rasa, tetapi di Indonesia, keripik ini sering diberi bumbu atau rasa khas seperti balado, keju, atau rasa pedas lainnya. (Nabhila, 2018).

2.3 Usaha Kecil Mikro dan Menengah (UMKM)

Definisi UMKM menurut para ahli

1. Pengertian UMKM Menurut UU No 20 Tahun 2008

Menurut UU No 20 Tahun 2008, usaha perdagangan yang dikelola oleh perorangan yang merujuk pada usaha ekonomi produktif yang sudah ditetapkan dalam Undang-Undang dianggap sebagai usaha kecil dan menengah (UMKM).

2. Rudjito

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan usaha yang membantu perekonomian Indonesia. karena melalui UMKM akan meningkatkan devisa negara melalui pajak badan usaha dan membuka lapangan kerja.

3. Ina Primiana

Menurut Ina Primiana, UMKM merupakan pengembangan kawasan andalan untuk mempercepat pemulihan perekonomian guna mewadahi program prioritas serta pengembangan berbagai sektor dan potensi untuk memajukan suatu negara.

4. Adi M. Kwartono

Kegiatan ekonomi rakyat (UMKM) tidak boleh memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 200.000.000,00, tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha. Selain itu, Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dapat diartikan sebagai kegiatan ekonomi yang memiliki omset penjualan tahunan paling banyak, yakni Rp1.000.000.000,- dan milik warga negara Indonesia.

2.4 Pasca Panen

Hasil pertanian adalah produk utama usaha pertanian, dan diperoleh melalui proses pengolahan atau tidak (Senna, 2020). Tahap pasca panen adalah tahapan kegiatan yang dimulai sejak pemanenan hasil pertanian, yang mencakup hasil tanaman pangan, perkebunan, perikanan, peternakan, dan hortikultura sampai siap untuk dipasarkan (Senna, 2020).

Selanjutnya, penanganan pasca panen hasil pertanian adalah semua kegiatan pengolahan dan perlakuan langsung hasil pertanian yang harus dilakukan segera untuk meningkatkan kualitas hasil pertanian agar dapat disimpan dan digunakan lebih lama. Kegiatan pasca panen meliputi kegiatan pemanenan, perawatan, pengawetan, pengolahan, dan standarisasi mutu atau kualitas ditingkat produsen (Senna, 2020)..

a. Panen

PERMENTAN No.73/Permentan/OT.140/7/2013, Panen ialah rangkaian kegiatan pada pengambilan hasil budidaya sesuai umur, waktu, serta cara yang sinkron dengan sifat atau karakter produk.

b. Perawatan

Penanganan pasca panen merupakan proses pengolahan hasil panen dengan tujuan akhir untuk dipasarkan kepada pembeli. Tujuan dari penanganan pasca panen adalah untuk menghasilkan produk yang aman dan siap untuk dikonsumsi. Dengan tetap memperhatikan keamanan produk, industri maupun individu dapat melakukan pengolahan produk.

c. Pengolahan

Pengolahan makanan membutuhkan produk pertanian dan hewan yang disembelih bersih untuk menghasilkan produk makanan yang menarik, dapat dipasarkan, dan tahan lama. Ini memerlukan pengolahan bahan mentah menjadi makanan atau diubah menjadi bentuk lain yang dapat dikonsumsi oleh manusia atau hewan.

d. Standarisasi

merupakan upaya perusahaan untuk menjaga kualitas produk, sementara sertifikasi adalah penilaian kesesuaian produk yang memenuhi peraturan dan jaminan tertulis.

a. Pengertian Resiko

Resiko merupakan keadaan yang tidak dapat diprediksi dan memiliki unsur bahaya, akibat atau konsekuensi yang bisa terjadi dikarenakan proses yang sedang maupun kejadian yang akan datang. Menurut Philip Best (2004) resiko ialah kerugian finansial, baik secara langsung dan tidak langsung.

2.5 Jenis Resiko Dalam perusahaan

Dalam berusaha, resiko didefinisikan sebagai keadaan atau kejadian yang dapat mengancam pencapaian tujuan dan sasaran perusahaan. Untuk mengurangi kemungkinan kerugian, manajemen resiko diperlukan. Menurut Jorion (2007) ada beberapa jenis resiko dalam suatu perusahaan, yaitu:

1. Resiko Bisnis (*Business Risk*)

Resiko yang dihadapi perusahaan mengenai kualitas atau keunggulan produknya di pasar dikenal sebagai resiko bisnis. Ketidakpastian muncul dalam berbagai aktivitas bisnis sebagai akibat dari kemajuan dalam teknologi, desain produk, dan pemasaran.

2. Resiko Strategi (*Strategic Risk*)

Resiko strategi adalah risiko yang dihadapi perusahaan jika terjadi perubahan besar dalam lingkungan ekonomi atau politik. Resiko ini sulit diprediksi karena berhubungan erat dengan berbagai faktor makro di luar perusahaan, seperti kebijakan ekonomi pemerintah dan politik.

3. Resiko Keuangan (*Financial Risk*)

Resiko keuangan adalah resiko yang disebabkan oleh pergerakan pasar keuangan atau finansial yang tidak dapat diprediksi. Resiko ini seperti kerugian karena "gagal bayar" obligasi keuangan atau perubahan suku bunga.

2.6 Sumber Resiko

Menurut Godfrey (2010), beberapa sumber resiko yang harus diperhatikan:

1. Manusia (*Human*), yaitu resiko yang sumbernya dari manusia
2. Alami (*Natural*), yaitu resiko yang bersumber dari alam.
3. Lingkungan (*Environment*), yaitu resiko yang berasal dari lingkungan sekitar.
4. Perencanaan (*Planning*), yaitu resiko yang berasal dari proses perencanaan bisnis.
5. Pemasaran (*Marketing*), yaitu resiko yang bersumber dari proses pemasaran.
6. Proyek (*Project*), yaitu resiko yang berasal dari kegiatan proyek.
7. Ekonomi (*Economic*), yaitu resiko yang bersumber dari kebijakan ekonomi.
8. Keuangan (*Financial*), yaitu resiko yang bersumber dari keuangan perusahaan.
9. Keselamatan (*Safety*), yaitu resiko yang berhubungan dengan keselamatan kerja.
10. Teknis (*Technic*), yaitu resiko yang berasal dari hal – hal teknis.
11. Politik (*Political*), yaitu resiko yang berasal dari kebijakan politik.
12. Kriminal (*Criminal*), yaitu resiko karena adanya potensi tindak kriminal.

2.7 Pengelolaan Resiko Dalam Bisnis

Menurut Fachmi (2007), dari berbagai definisi resiko di atas, berikut adalah beberapa upaya untuk mengelola resiko bisnis:

1. Identifikasi Resiko

Untuk mengelola resiko, manajer mengidentifikasi resiko yang mungkin dihadapi perusahaan. Tidak semua bidang usaha mempunyai jenis resiko yang sama, sehingga upaya identifikasi resiko harus disesuaikan dengan maksud dan tujuan bisnis yang diciptakan. Identifikasi paling mendasar dapat dilakukan dengan pengendalian kelancaran arus kas, penyediaan bahan baku, integritas sumber daya manusia, dan kemungkinan terjadinya bencana alam. Selain dasar-dasar tersebut, identifikasi resiko dapat dilakukan dengan berbagai cara seperti:

- a. Mengamati serta menyelidiki pekerjaan yang dilakukan pada setiap tahapan proses pekerjaan.
- b. Melakukan wawancara publik secara langsung terhadap mereka yang terkena dampak. Melalui penggunaan kuesioner, inspeksi langsung, dan interaksi dengan unit kerja.
- c. Memeriksa historis perusahaan dan membuat daftar perusahaan yang mungkin menimbulkan resiko.
- d. Identifikasi resiko secara komprehensif dengan mengidentifikasi sumbernya, kejadiannya, dan dampaknya.

2. Penilaian Resiko

Setelah membuat daftar resiko yang mungkin dihadapi perusahaan, dapat juga mengevaluasi setiap resiko. Tahapan ini dapat dilakukan melalui penilaian yang dimulai dari resiko tinggi, resiko sedang, dan resiko rendah. Selain itu, jangan lupa untuk melakukan penilaian resiko kritis jika resiko tersebut mempunyai dampak signifikan yang akan merugikan perusahaan.

3. Rencana Penanggulangan

Langkah yang diambil adalah membuat planing mitigasi atau penanggulangan terhadap resiko yang teridentifikasi, yang utama resiko yang signifikan. Tujuan dari rencana mitigasi resiko ini adalah untuk mempersiapkan bisnis menghadapi paparan resiko yang diantisipasi di masa depan. Umumnya langkah ini dapat dilakukan dengan mengasuransikan kesehatan perusahaan, karyawannya, dan orang lain.

4. Monitoring dan Evaluasi

Langkah terakhir yang perlu dilakukan adalah melakukan monitoring dan evaluasi terhadap setiap rencana yang dibuat. Tujuannya adalah untuk melihat rencana mana yang berhasil secara efektif dan mana yang tidak. Tahapan ini dapat diamati beberapa saat setelah implementasi dan dapat dipastikan dengan menampilkan perkembangan sebenarnya dalam bentuk grafik. Gunakan bagan sebagai alat untuk melihat evolusi dan kesesuaian data, dan lihat seberapa dominan sumber resiko anda dengan mengurutkannya dari sumber resiko tertinggi hingga terendah.

2.8 Produk

Menurut Kotler (2009) mendefinisikan produk sebagai segala sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk menarik perhatian, dibeli, digunakan, atau dikonsumsi, dan

memenuhi keinginan atau kebutuhan. Secara konseptual, produk adalah pandangan subjektif produsen tentang apa yang dapat ditawarkannya untuk mencapai tujuan organisasi dengan memenuhi kebutuhan dan aktivitas konsumen yang sesuai dengan kemampuan dan kapabilitas organisasi serta daya beli pasar.

Produk juga merupakan komponen penting dari penawaran pasar secara keseluruhan. Lebih lanjut, suatu produk juga dapat diartikan sebagai persepsi konsumen yang dijelaskan oleh produsen melalui hasil produksinya (Tjiptono, 2008).

Menurut Kotler dan Armstrong (2008), beberapa atribut yang menyertai dan melengkapi karakteristik atribut produk adalah:

2.8.1 Merek (*Branding*)

Merek dagang merupakan nama, istilah, tanda, simbol, desain, atau kombinasinya yang membantu mengidentifikasi produk atau layanan dari satu atau sekelompok penjual dan membedakannya dari produk pesaing. Branding adalah topik utama strategi dalam suatu produk. Pemberian merek itu mahal, memakan waktu, dan dapat membuat keberhasilan atau gagal suatu produk. Merek yang bagus dan baik dapat membawa kesuksesan besar pada suatu produk (Kotler dan Armstrong, 2008).

2.8.2 Pengemasan (*Packing*)

Pengemasan adalah kegiatan perancangan dan pembuatan wadah atau kemasan suatu produk. Ini termasuk desain dan pembuatan wadah dan pengemasan produk.

2.8.3 Kualitas Produk (*Product Quality*)

Kualitas produk merupakan kemampuan suatu produk untuk menjalankan fungsinya, termasuk daya tahan, keandalan, keakuratan, kemudahan pengoperasian dan perbaikan, dan karakteristik berharga lainnya.

Perusahaan dapat menerapkan program "Total Quality Management (TQM)" untuk meningkatkan kualitas produk mereka. Selain mengurangi cacat produk, tujuan utama kualitas secara keseluruhan adalah meningkatkan nilai konsumen.

2.9 Kualitas Produk

Kualitas, menurut Kotler dan Armstrong (2008), adalah karakteristik suatu produk yang terdiri dari kemampuan untuk memenuhi potensi kebutuhan yang telah ditentukan. Sementara, menurut Garvin dan A. Dale Timpe (1990, Alma, 2011), keunggulan yang dimiliki suatu produk disebut sebagai kualitas. Ketika produsen meluncurkan produk yang

sudah diketahui kualitasnya, kualitas dari sudut pandang konsumen biasanya berbeda dengan kualitas dari sudut pandang produsen.

Kotler (2009) mengatakan bahwa kualitas adalah keseluruhan karakteristik barang dan jasa yang mempengaruhi kemampuannya untuk memenuhi kebutuhan eksplisit dan implisit. Di sisi lain, Tjiptono (2008) mengatakan bahwa kualitas adalah kemampuan untuk menentukan sejauh mana suatu keluaran dapat memenuhi persyaratan kebutuhan pelanggan atau sejauh mana fitur dan karakteristik memenuhi kebutuhan pelanggan.

Berdasarkan pengertian di atas, mutu didefinisikan sebagai kualitas produk dan jasa yang dibuat melalui berbagai proses dengan mempertimbangkan nilainya tanpa mengurangi nilainya.

Standarisasi kualitas diperlukan untuk mencapai kualitas produk yang diinginkan, yang berarti produk dan layanan harus memenuhi harapan pelanggan. Tujuan standarisasi ini adalah untuk memastikan bahwa produk yang dibuat memenuhi standar yang ditentukan sehingga pelanggan tidak kehilangan kepercayaan terhadap setiap produk. Pemasar yang tidak memperhatikan kualitas produk yang ditawarkan cenderung mengalami ketidaksetiaan konsumen sehingga penjualan produk cenderung menurun. Jika pemasar memperhatikan kualitas, dan hal ini diperkuat melalui periklanan dan keterjangkauan, konsumen tidak akan ragu untuk membeli produk tersebut (Kotler dan Armstrong, 2008).

III. METODE PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANG

3.1 Waktu dan Tempat

Praktek Kerja Lapang ini akan dilakukan dengan berpartisipasi dalam kegiatan operasional pada hari kerja di "UMKM Jaya Tani Kelurahan Gedog Kecamatan Sananwetan Kota Blitar". Kegiatan PKL ini berlangsung dari 4 Maret 2023 hingga 2 April 2023.

3.2 Metode

PKL ini menggunakan pendekatan penelitian kualitatif deskriptif. Menurut I Made Winartha (2006:155), metode analisis deskriptif kualitatif adalah menganalisis, menggambarkan, dan meringkas berbagai kondisi dan situasi dari berbagai data yang dikumpulkan, seperti hasil wawancara dan observasi atau pengamatan tentang masalah yang diteliti dan masalah yang terjadi di lapangan.

Dimana pengumpulan data dibagi menjadi 2 kategori yaitu:

a. Pengumpulan data Primer

1) Observasi

Metode observasi menggunakan pengamatan langsung terhadap objek yang akan diteliti untuk mendapatkan pemahaman yang jelas tentangnya.

2) Wawancara

Untuk memperoleh informasi lebih lanjut mengenai tanaman jagung dan permasalahan terkait pengolahan tanaman jagung (resiko, cara mengelola resiko, dll), dilakukan wawancara dengan pengelola UMKM Jaya Tani, Kelurahan Gedog, Kecamatan Sananwetan, Kota Blitar.

3) Pencatatan

Teknik pencatatan digunakan untuk mengumpulkan data primer dan sekunder. Ini memastikan bahwa informasi penting dari perusahaan, dinas terkait, atau lembaga yang terlibat dalam penelitian ini aman.

4) Dokumentasi

b. Dokumentasi akan dilakukan secara visual dengan memotret seluruh kegiatan yang berkaitan dengan penelitian di UMKM Jaya Tani, Kelurahan Gedog, Kecamatan Sananwetan, Kota Blitar.

b. Pengumpulan Data Sekunder

Pengumpulan data menggunakan data yang bersumber dari internet atau sumber literatur lain, yang berkaitan dengan kegiatan PKL.

3.3 Pelaksanaan Kegiatan

PKL melalui magang, di mana siswa aktif mengikuti kegiatan yang dijadwalkan di UMKM Jaya Tani di Kelurahan Gedog, Kecamatan Sananwetan, Kota Blitar, Jawa Timur. Sesuai dengan 3 sks dalam mata kuliah PKL. Data yang terkumpul akan dibahas dan dianalisis dengan menjelaskan data yang diperoleh, serta menentukan tema yang digunakan untuk materi dalam membuat laporan PKL melalui konsultasi dan wawancara pada para pekerja dan pemilik UMKM.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 HASIL

4.1.1 Profil UMKM(*Company Profile*)

UMKM Jaya Tani merupakan suatu usaha yang bergerak di bidang produksi keripik jagung yang beralamat di Kelurahan Gedog, Kecamatan Sananwetan, Kota Blitar, Jawa Timur. Tempat ini berada pada ketinggian 156m diatas permukaan air laut. Kelurahan ini berbatasan langsung dengan Kabupaten Blitar dan berjarak ± 4 Km dari pusat Kota Blitar. Secara administratif Kelurahan Gedog Blitar berbatasan langsung dengan:

1. Sebelah Barat : Kelurahan Bendogerit
2. Sebelah Timur : Kecamatan Garum
3. Sebelah Utara : Kelurahan Sentul
4. Sebelah Selatan : Kelurahan Sananwetan dan Kelurahan karang Tengah

UMKM JAYA TANI berdiri mulai tahun 2005 yang dimiliki oleh keluarga Bapak Pardi, UMKM Jaya Tani merupakan usaha yang bergerak di bidang produksi keripik jagung. UMKM Jaya Tani berada di Kota Blitar, Kecamatan Sananwetan tepat di Kelurahan Gedog. Pemilik utama UMKM Jaya Tani adalah H. Pardi, S.P. Usaha ini berdiri sejak Maret 2005. Usaha ini didirikan karena pengadopsian usaha yang pernah dijalankan oleh pemilik di NTT. Selain itu usaha ini didirikan karena dirasa cocok dengan background pemilik yakni sebagai seorang penyuluh.

Berdasarkan hal tersebut, H. Pardi, S.P. Menjadikan keripik jagung salah satu alternatif makanan ringan yang sehat ditengah banyaknya makanan ringan yang banyak mengandung bahan pengawet tentunya berbahaya bagi kesehatan dan tertarik untuk mengembangkan produk keripik jagung.

UMKM Jaya Tani memiliki Visi dan Misi sebagai berikut:

Visi :

“ Menjadi UMKM yang mampu tumbuh-kembang berkelanjutan dan berdaya saing tinggi dengan mempertahankan kualitas alami ”.

Misi :

1. “Meningkatkan produktivitas dan efisiensi dalam penyediaan produk berkualitas dengan harga kompetitif dan pelayanan bermutu tinggi serta meningkatkan nilai dan daya saing (*competitive advantage*) melalui inovasi”.

2. “Meningkatkan nilai bagi shareholders dan stakeholders dengan tujuan menghasilkan laba yang dapat membawa usaha tumbuh dan berkembang”.
3. “Tata kelola usaha agribisnis serta mengembangkan usaha dengan baik dan peduli terhadap kelestarian alam serta tanggung jawab social pada lingkungan usaha (*community development* ”.

4.1.2 Pengolahan Pasca Panen dan Kualitas Jagung Pasca Panen

Pengamatan yang dilakukan di UMKM JAYA TANI menunjukkan bahwa sistem pendapatan bahan baku jagung termasuk dalam pengolahan pasca panen. Untuk mendapatkan kripik jagung dengan kualitas yang baik, jagung harus dipilih dengan teliti. Selanjutnya, kripik jagung dapat diproses sesuai dengan standar kualitas.

Setiap usaha pasti memiliki tantangan yang menyebabkan kerugian. Sebelum penanganan yang diuraikan di atas, H. Pardi sering mengalami kerugian karena kualitas jagung yang buruk, baik dari segi rasa maupun penampilan, saat membuat kripik jagung ini. Setelah sumber masalah dan resikonya ditemukan, hambatan dapat dikurangi untuk mengurangi dampak resiko dalam proses pengolahan yang dapat menyebabkan kerugian.

4.1.3 Identifikasi Sumber Resiko dan Penanganan.

Ada banyak sumber resiko yang ditemukan selama proses produksi. Kualitas dan keuntungan dari produksi kripik akan dikurangi oleh sumber resiko ini, yang mencakup kerusakan fisik, kimiawi, mekanis, dan mikrobiologis dari sumber bahan baku jagung dan tenaga kerja.

4.2 Pembahasan

4.2.1 Proses Pembuatan

Dalam proses ini akan menghasilkan bahan baku kripik jagung setengah jadi (Krecek), Kerecek ini bisa mempunyai daya simpan 1 tahun asalkan bahan baku benar-benar organik atau semi-Organik. Dalam proses pembuatan ini memakan waktu lebih kurang 3 hari, Dalam satu kali proses (1 paket sebanyak 80 Kg Jagung Pipil ose) adapun bahan dan peralatan yang dibutuhkan adalah:

Tabel 2.2 *Bahan dan alat pembuatan keripik jagung*

A. Bahan			
1	Jagung Biji/Ose		80 Kg
2	Kapur (5 – 10 %)		3,5 – 7 Kg
3	Garam Halus		1,25 Kg
4	Bawang Putih Kupas		1,25 Kg
5	Daun Salam		secukupnya
6	Kayu Bakar		0,5 m 3
B. Alat			
1	Panci/ perebus		1 buah
2	Dandang		1 buah
3	Baskom		8 buah
4	Irig		30 Buah
5	Widik (Untuk jemur)		40 Buah
6	Tampah ayak		4 Buah
7	Mesin pengepres		2 Unit

1. Seleksi Jagung

- Agar diperoleh kualitas yang baik
- Dilakukan sejak panen (glondong)
- Untuk Jagung Ose menggunakan irik
- Seleksi untuk memperoleh keseragaman besarnya biji

2. Perendaman Jagung

- Selama 24 Jam perendaman
- Untuk mempercepat perebusan dilakukan perendaman

3. Perebussan I

- a. Jumlah kapur yang digunakan sejumlah 5-10 %
- b. Lama perebusan pertama 2,5 jam (disesuaikan jumlah dan jenis jagung)
- c. Terus dilakukan pengadukan agar tidak ngintip/gosong
- d. Jagung dicuci bersih sampai terasa keset
- e. Sampai bau kapur hilang

4. Pengukusan/Perebussan II

- a. Sampai jagung masak/matang kurang lebih 2,5 jam
- b. Pada sesi ini bisa langsung diberikan bumbu (bawang putih dan garam dihaluskan) dicairkan lalu ditaburkan saat jagung sudah panas

5. Pengepresan

- a. Proses 1 sampai 5 harus tepat untuk mendapatkan kualitas kripik yang baik
- b. Setelah perebusan jagung didinginkan
- c. Masukkan ke mesin pemipil atau pengepres jagung

6. Penjemuran

- a. Penjemuran diletakan pada widik yang terbuat dari bambu
- b. Diletakan pada para-para dengan ketinggian 1,5 m agar tidak kena debu
- c. Penjemuran selama lebih kurang 8 jam atau sesuai dengan kondisi cuaca
- d. Penjemuran ini tidak sampai kering mamel , karena masih diseleksi/diayak

7. Sortasi

- a. Setelah kering/mamel diseleksi dengan menggunakan ayakan
- b. Menggunakan ayakan /irik (yang baik bahan dari Bambu)
- c. Pada sortasi ini menghasilkan 3 grade
 - Grade I Kualitas A Untuk dijemur ke 2
 - Grade B. Untuk Nasi atau campuran Kopi Bubuk
 - Grade C. Untuk Pakan ternak.

8. Packing dan Penyimpanan

- a. Setelah sortasi lalu penjemuran ke-2 kurang lebih 5 Jam kemudian dikemas dan disimpan lama penjemuran kurang lebih 8 jam sesuai dengan kondisi cuaca
- b. Ukuran packing menggunakan plastik ketebalan 0,008m
- c. Disimpan pada gudang menggunakan rak untuk menghindari kelembaban

9. Proses Penggorengan

- a. Sebaiknya menggunakan minyak goreng yang berkualitas
- b. Cukup menggunakan 1 wajan saja
- c. Agar menghasilkan kualitas yang baik dan seragam, masukan jagung sesuai dengan volume minyak yang berada didalam wajan
- d. Untuk bumbu dalam bentuk tepung sebaiknya dilakukan setelah penggorengan(kondisi masih hangat)

10. Pengemasan

- a. Packing atau Pengemasan mengikuti selera dan permintaan pasar
- b. Pelabelan disesuaikan petunjuk dari dinas kesehatan (Komposisi, Berat,Kode Produksi, Tanggal kadaluwarsa dll)

4.2.2 Kualitas jagung pasca panen

a. Sistem Pendapatan Bahan Baku Jagung

Bahan baku jagung didapatkan dari para petani dan pengepul jagung berdasarkan dari hasil observasi dan wawancara yang dilakukan. Jagung yang dibeli adalah varietas jagung bisi. Jagung yang digunakan dalam pengolahan keripik jagung juga yang agak tua dan segar. Jagung bisi memiliki kualitas dan tekstur yang baik, tidak mudah hancur untuk standar diolah menjadi keripik.

b. Buah Jagung yang Berkualitas Baik

Kualitas jagung dapat dilihat dari ukurannya yang seragam, secara fisik dilihat dari warnanya yang oranye kekuningan, dan tidak memiliki cacat atau luka akibat hama atau penyakit. Untuk pembuatan keripik jagung, jagung yang berkualitas baik adalah yang sudah matang. Buah jagung yang masih segar yang baru dipanen oleh petani tidak perlu disimpan, karena jagung yang didapatkan dari petani akan langsung diolah untuk menjaga kualitasnya yang asli.

4.2.3 Identifikasi Sumber Resiko dan Penanganan

1. Sumber Bahan Baku Pasca Panen

a. Kerusakan Fisik

Jagung sering terjadi kerusakan yaitu luka atau memar pada bijinya, dan bentuknya yang tidak sama. Jika biji jagung yang akan diolah menjadi keripik jagung mengalami kecacatan fisik selama proses pemipihan, biji dapat hancur dan tidak dapat utuh, yang akan mempengaruhi keripik jagung yang dihasilkan. Selain itu, akan sangat sulit untuk keripik jagung matang sempurna di penggorengan, yang berdampak pada teksturnya. Kerusakan fisik dapat terjadi juga di keripik jagung yang matang karena tidak langsung dikemas dan dibiarkan lama terpapar sinar matahari dan tekanan udara, yang mempengaruhi kualitas dan teksturnya menjadi kurang baik.

Penanganan resiko ini, penulis berpendapat bahwa keripik jagung yang telah matang harus segera dimasukkan ke dalam wadah atau plastik besar yang akan melindungi dari tekanan udara, cahaya matahari, dan kelembapan. Oleh karena itu, tekstur dan kualitas keripik jagung akan tetap terjaga hingga proses pengemasan.

b. Kerusakan Kimiawi

Keripik jagung dapat mengalami pertumbuhan jamur, yang sering kali disebabkan oleh suhu dan kelembapan udara. Selain itu, kualitas keripik jagung dapat menurun karena penguraian kimiawi selama penyimpanan.

Selain itu, tidak hanya biji jagung yang mengalami kerusakan kimiawi, tetapi keripik jagung yang sudah diolah juga mengalami kerusakan kimiawi. Kerusakan yang terjadi adalah ketika keripik mengalami reaksi yang mengakibatkan oksidasi lipid sehingga menimbulkan rasa tengik, dan ketika keripik menyerap uap air sebagai respons terhadap lingkungan sekitarnya. Kejadian ini dapat terjadi karena beberapa bagian tidak tertutup rapat selama proses pengemasan, sehingga memungkinkan udara dan uap air masuk.

Menurut penulis, perlu dilakukan pengecekan ulang setelah menyelesaikan pengemasan untuk setiap item. Hal ini bertujuan untuk mengetahui apakah ada kerusakan kemasan yang dapat menyebabkan pembusukan yang disebabkan oleh penyerapan udara dan uap air.

Untuk mencegah pembusukan yang cepat, biji jagung disortir dan dikeringkan sebelum disimpan, karena biji jagung yang basah atau lembab dapat dengan cepat mengembangkan jamur.

c. Kerusakan Mekanis

Salah satu kejadian umum dalam proses distribusi adalah kerusakan mekanis yang cenderung dialami oleh keripik jagung. Karena adanya tekanan dan benturan dari benda lain, keripik jagung yang tadinya dalam keadaan utuh akan menjadi rusak selama pengiriman. Selain itu, hal ini berpotensi merusak kemasan keripik jagung, sehingga memungkinkan masuknya mikroba yang kemudian dapat mempercepat proses kerusakan fisik, kimiawi, dan mikrobiologis.

Untuk mengatasi masalah ini, penting untuk memastikan bahwa produk dikemas dengan aman, memastikan produk tiba di tangan pelanggan dalam keadaan utuh dan tidak rusak. Untuk memastikan keamanan keripik selama distribusi, disarankan untuk menggunakan kemasan karton yang kokoh dengan lapisan bubble wrap yang tebal. Hal ini akan melindungi keripik dari potensi kerusakan akibat benturan dengan benda lain.

d. Kerusakan Mikrobiologis

Mikroorganisme seperti semut dan kecoa menyebabkan kerusakan mikrobiologis. Mikroba merusak makanan dengan menghidrolisis makromolekul, yang memecah bahan menjadi potongan yang lebih kecil dan dapat melepaskan zat toksin. Bakteri dapat menyebabkan kerusakan pada jagung. Ini dapat terjadi ketika kemasan keripik rusak, yang memungkinkan mikroba masuk ke dalamnya dan merusak barang yang ada di dalamnya.

Menurut penulis, prosedur yang tepat adalah setiap selesai pengemasan harus dilakukan pengecekan. Ini dilakukan untuk mengetahui apakah ada kemasan yang rusak atau sobek, yang dapat memungkinkan mikroorganisme masuk ke dalam kemasan dan merusak produk keripik jagung.

1. Tenaga Kerja

Faktor resiko ini sangat berdampak pada proses pembuatan keripik jagung. Jumlah tenaga kerja di UMKM Jaya Tani yang sedikit, sehingga setiap pekerja harus melakukan banyak peran atau tugas. Akibatnya, tanggung jawab dan fungsi spesifik setiap pekerja tidak terorganisir dengan baik. Terjadinya perangkapan tugas akan menghasilkan pekerjaan yang tidak maksimal, sehingga proses produksi menjadi kurang efisien dan hasil yang tidak optimal.

Selain tugas yang berat karena harus menangani tugas ganda pekerja saat memproduksi sering melakukan kesalahan saat membuat keripik jagung. Hal ini tentu saja menghambat efektivitas dan efisiensi kegiatan pengolahan keripik jagung.

Masalah tenaga kerja berdampak signifikan terhadap dana yang diinvestasikan oleh pengusaha, sehingga menimbulkan ketidakefisienan dan pemborosan. Solusi yang mungkin dilakukan adalah memastikan bahwa tanggung jawab setiap pekerja didefinisikan dan dikoordinasikan dengan jelas, sehingga tidak terjadi ketidakseimbangan kerja dan memungkinkan pemrosesan dan alokasi modal digunakan dengan lebih efisien dan produktif. Selain itu, pastikan pengawasan dan pemantauan tugas karyawan untuk mengurangi dampak kerugian pada produksi yang disebabkan oleh kegagalan.

2. Varian Rasa

Ditinjau dari varian rasa, UMKM Jaya Tani kurang memiliki varian rasa yang banyak. Rasa yang dimiliki keripik jagung UMKM tersebut hanyalah rasa original, atau bawang putih. Kurangnya varian rasa sangat mempengaruhi minat konsumen dalam pembelian kripik tersebut. Penanganan yang harus dilakukan terhadap varian rasa yaitu menambah rasa baru di produk keripik jagung, misalkan rasa balado, keju, atau *barbeque*.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang berjudul “Upaya Mengurangi Dampak Resiko Dalam Produksi Keripik Jagung di UMKM Jaya Tani Kelurahan Gedog, Sananwetan, Blitar” dapat disimpulkan sebagai berikut:

Proses pembuatan keripik jagung memiliki beberapa tahapan, Pendapatan dari pengepul jagung harus diperhatikan agar jagung yang dikumpulkan berkualitas baik

1. Proses dan tahapan pembuatan keripik jagung, yang pertama membeli jagung dengan kualitas terbaik, lalu pencucian sekaligus perendaman, setelah itu dikukus, dipipihkan, dijemur dan, diberi bumbu, dilanjut proses penggorengan sampai dengan pengemasan yang harus dilakukan agar menghasilkan keripik jagung yang berkualitas. Periksa dengan teliti saat pengemasan dan kemas keripik jagung dalam karton yang dilapisi bubble wrap untuk menghindari kerusakan produk.
2. Mutu jagung setelah dipanen ditentukan oleh kualitas biji jagungnya kemudian ketrampilan para pekerja dalam menangani dan mengolahnya hingga menjadi keripik jagung yang siap didistribusikan ke konsumen. Ciri-ciri keripik jagung kualitas baik adalah warnanya kuning kecokelatan, manis, asin, renyah, tidak tengik atau berbau aneh, dan utuh (tidak hancur).
3. Permasalahan dalam pengolahan keripik jagung di UMKM Jaya Tani antara lain:
 - a. Permasalahan pendapatan bahan baku
 - b. Permasalahan tenaga kerja yang kurang terorganisir
 - c. Permasalahan (fisik, kimiawi, mekanis, mikrobiologi) pasca panen dalam produksi keripik jagung.
 - d. Permasalahan kurangnya varian rasa

UMKM Jaya Tani memiliki permasalahan utama yaitu sulitnya mencari sumber bahan baku jagung varietas bisi, karena tidak meluasnya pencarian sumber bahan baku untuk produksi keripik jagung.

4. Keterbatasan tenaga kerja juga mempengaruhi hasil produksi keripik jagung karena tidak terorganisir pembagian tugas kerja. Dengan ini harus dilakukan pengkoordiniran tugas masing-masing pekerja dengan jelas, serta mengontrol dan melakukan pengecekan ulang atau berkala untuk meminimalisir kerugian atas kegagalan produksi.

5.2 Saran

Setelah melakukan praktik kerja lapang di UMKM JAYA TANI, penulis menyarankan beberapa hal kepada pemilik usaha UMKM JAYA TANI:

1. Meningkatkan jaringan pendapatan dari bahan baku jagung varietas Bisi sehingga proses produksi dapat berjalan lancar dan optimal.
2. Menambah tenaga kerja untuk mengoptimalkan proses produksi keripik jagung serta membuat pekerjaan lebih jelas dan terorganisir.
3. Melakukan pengecekan ulang pada produk yang sudah dikemas untuk memastikan bahwa tidak ada kerusakan atau kebocoran pada kemasan yang dapat merusak produk.
4. Menambah varian rasa baru pada keripik jagung, seperti balado, keju, dan barbeque.

Semoga ini dapat membantu perkembangan UMKM JAYA TANI terutama dalam menangani dampak resiko dalam produksi keripik jagung, sehingga usaha keripik jagung ini dapat berjalan lebih baik dalam jangka waktu yang panjang.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan Husada Putra. 2016. Jurnal Analisa Sosiologi Peran UMKM dalam Pembangunan dan Kesejahteraan Masyarakat Kabupaten Blora. 5 (2).
- Ananda, A. D., & Susilowati, D. 2017. Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Berbasis Industri Kreatif di Kota Malang. Jurnal Ilmu Ekonomi. 10(10) : 120
- Di Agroindustri, F. K. P. M., & Islami, N. R. Analisis Pengaruh Lokasi Dan Word Of Mouth Terhadap Proses Keputusan Pembelian Produk Emping Jagung.
- Badan Pusat Statistik Kota Blitar. Tabel Dinamis Produksi Jagung. 2020. <https://blitarkota.bps.go.id/site/resultTab>. (Diakses pada 10 Juli 2023).
- Basyaib, Fachmi. 2007. Manajemen Resiko. Jakarta: PT. Grasindo.
- Balitbang. 2010. *Prospek dan Arah Pengembangan Agribisnis : Dukungan Aspek teknologi Pascapanen*. <http://www.litbang.deptan.go.id/special/komoditas/b1pascapanen>. Litbang Pertanian. (Diakses tanggal 19 Juni 2023).
- Doyan, A., Garnasih, I., Algifaari, M. A., Alam, R. B., Hotimah, H., Apriana, N. B., ... & Pratiwi, A. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Keripik Jagung (*Zea Mays L.*) dengan Berbagai Varian Rasa di Desa Babussalam, Kecamatan Gerung, Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 3(1).
- Lusia Tria Hatmanti Hutami & Bernadetta Diansepti Maharani. 2018. Jurnal Analisis Perkembangan Penelitian UMKM di Indonesia. 1 (1).
- Maxmanroe. 2020. *Pengertian Resiko, Jenis, Sumber, Karakteristik, dan Contoh Resiko*. <https://www.maxmanroe.com/vid/umum/pengertian-resiko.html>. (Diakses 19 Maret 2023).
- Monica Dame Yanti Ambarita, Eva Sartini Bayu, Hot Setiado. 2015 Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian, USU. Medan
- Retna Dewi Lestari. 2013. Resiko Agribisnis Share Leasing. Makalah.
- Senna, A. B. (2020). Pengolahan Pascapanen pada Tanaman Kakao untuk Meningkatkan Mutu Biji Kakao. Jurnal Triton, 11(2), 51-57. <http://jurnal.polbangtanmanokwari.ac.id/index.php/jt/article/view/111/122>. (Diakses 5 Juli 2023).

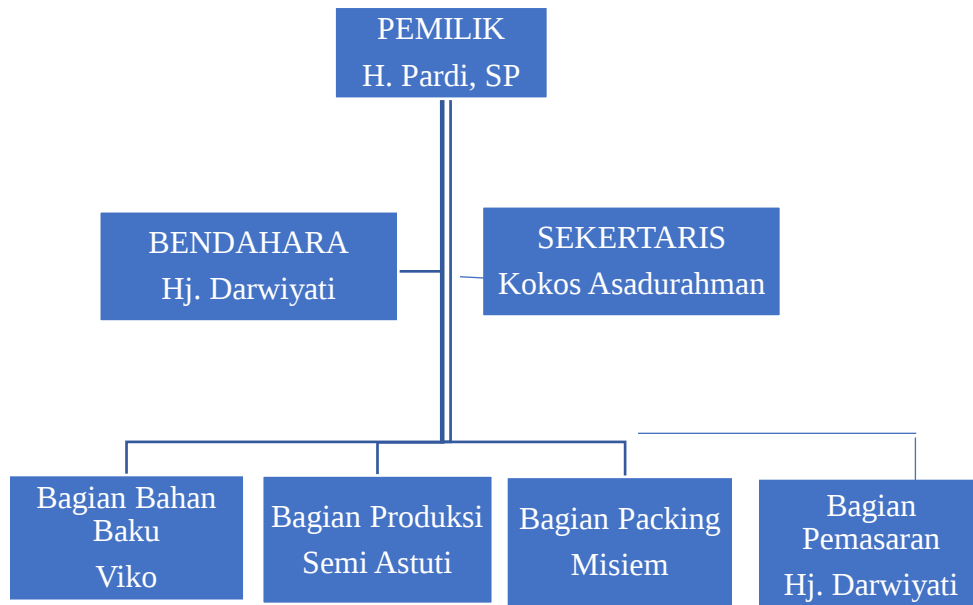
LAMPIRAN

1. Klasifikasi Tanaman Jagung

Tabel 3.3 Klasifikasi tanaman jagung

Klasifikasi jagung	
Kingdom	<i>Plantae</i> (Tumbuhan)
Divisi	<i>Magnoliophyta</i> (Tumbuhan berbunga)
Kelas	<i>Liliopsida</i> (berkeping satu / monokotil)
Ordo	<i>Poales</i>
Famili	<i>Poaceae</i> (suku rumput-rumputan)
Genus	<i>Zea</i>
Spesies	<i>Zea mays L.</i>

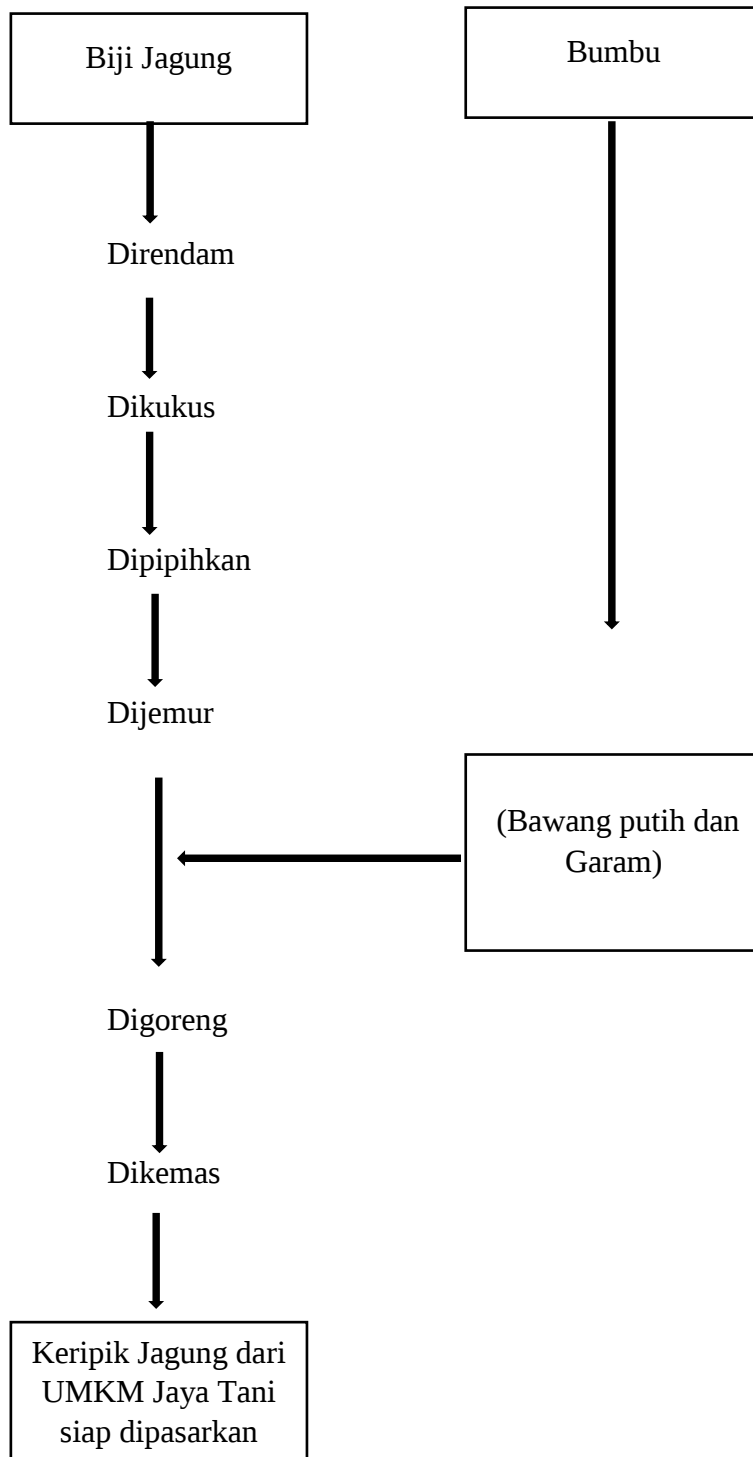
2. Struktur Organisasi



Gambar 1.1 *Struktur Organisasi*

Dapat dilihat dari struktur organisasi bahwa yang megolah UMKM JayaTani ini masih sangat sedikit. Karena anggota organisasi masih berasal dari keluarga sendiri dan warga sekitar. Bapak Pardi selaku pemilik dan memasarkan produknya karena bapak Pardi sendiri adalah pegawai di Dinas Pertanian Kota Blitar. Ibu Hartutik selaku istri bapak Pardi pertugas dalam pengolahan keripik jagung yang dibantu oleh anaknya.

3. Proses Pengolahan Keripik Jagung



Gambar 2.2 Bagan Alur Proses Produksi Keripik Jagung

Pada proses produksi ini, bahan yang dibutuhkan adalah, jagung yang masih mentah, bawang putih, garam, dan minyak untuk menggoreng. Sedangkan alat yang dibutuhkan adalah alat pemipihan jagung, ember, baskom, wajan, spatula, penyaring, dan alat press plastik.

Pembuatan keripik jagung diawali dengan pembersihan dan perendaman, lalu di kukus. Sambil menunggu pengukusan siapkan alat pemipihan jagung, setelah itu masukan jagung yang sudah dikukus ke alat pemipihan dengan menggunakan baskom yang sudah ditakarkan. Penjemuran dilakukan 2 tahap. Tahap 1 penyortiran dan tahap ke-2 setelah penjemuran dilakukan proses pembumbuan pada keripik yang sudah kering. Masukan keripik jagung ke minyak panas dan goreng hingga kuning kecoklatan, pertanda bahwa keripik jagung telah matang. Setelah matang, tiriskan menggunakan alat penyaring diamkan hingga minyak benar-benar berkurang dan dingin. Keripik jagung yang sudah matang siap dikemas dalam wadah plastik dan dipres menggunakan mesin press plastik.

4. Jadwal Kegiatan PKL

Tabel 4.4 Lampiran jadwal kegiatan PKL di UMKM Jaya Tani

No	Hari/Tanggal	Waktu	Kegiatan	Keterangan
1.	Sabtu/04 Maret 2023	08.00s/d selesai	Sosialisasi PKL di UMKM Jaya Tani	UMKM Jaya Tani
2.	Minggu/05 Maret 2023	08.00-13.00	Packing kripik jagung	UMKM Jaya Tani
3.	Sabtu/11 Maret 2023	08.00-13.00	Penjemuran kripik jagung	UMKM Jaya Tani
4.	Jumat/17 Maret 2023	08.00-13.00	Pendampiangn kunjungan dari mahasiswa UPN	UMKM Jaya Tani
5.	Sabtu/18 Maret 2023	08.00-13.00	Pengukusan dan Penggilingan Jagung	UMKM Jaya Tani
6.	Minggu/19 Maret 2023	08.00-13.00	Pendampingan kunjungan dari TK	UMKM Jaya Tani
7.	Sabtu/25 Maret 2023	08.00-13.00	Penjemuran kripik jagung	UMKM Jaya Tani
8.	Minggu/26 Maret 2023	08.00-13.00	Packing kripik jagung	UMKM Jaya Tani
9.	Sabtu/01 April 2023	08.00-13.00	Pengukusan dan Penggilingan Jagung	UMKM Jaya Tani
10.	Minggu/02 April 2023	08.00s/d selesai	Penutupan PKL di UMKM Jaya Tani	UMKM Jaya Tani

5. Lampiran Foto Kegiatan



Gambar 3.3 *Pendapatan sumber bahan baku*



Gambar 4.4 *Pencucian dan perendaman jagung*



Gambar 5.5 *Pengukusan*



Gambar 6.6 *Alat pemipih jagung*



Gambar 7.7 *Proses pemipihan jagung*



Gambar 8.8 *Penjemuran keripik jagung*



Gambar 9.9 *Proses pembumbuan atau Perasa pada keripik jagung*



Gambar 10.10 *Proses penggorengan jagung menjadi keripik*



Gambar 11.11 *Pengemasan keripik jagung*



Gambar 12.12 *Keripik jagung yang telah dikemas dan siap dipasarkan*