

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 dikalangan 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 industry. 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.