

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*.