

I. PENDAHULUAN

I.I Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang banyak dikaruniai kekayaan alam yang melimpah, terutama pada bidang pertanian. Hampir sebagian besar penduduknya bekerja sebagai petani. Masyarakat hidupnya mengandalkan hasil cocok tanam, salah satu diantaranya adalah jagung manis yang sebenarnya dapat memberikan banyak manfaat.

Jagung manis (*zea mays var. saccharata strut*) atau sering dikenal dengan sebutan *sweet corn* merupakan salah satu produk hortikultura. Jagung manis memiliki rasa yang manis, mengandung karbohidrat, protein dan vitamin yang tinggi, kandungan lemak yang rendah serta mengandung kadar gula yang relatif tinggi (Iskandar, 2008).

Tanaman ini banyak dibudidayakan oleh masyarakat Indonesia. Jagung manis pada umumnya oleh masyarakat diolah menjadi makanan. Dengan adanya bahan baku jagung manis ini maka harus dimanfaatkan untuk menambah nilai ekonomis, salah satunya dengan menjadikan jagung manis sebagai substitusi bahan baku tepung terigu maupun campuran bahan pembuat kue kering seperti pai jagung ayam sayur. Biasanya pai jagung ini memiliki bahan baku tepung terigu, tetapi untuk menghasilkan cita rasa yang lebih enak dan beda dari yang sudah ada serta tekstur yang lebih unik, maka saya inovasi yaitu pai yang biasanya berbahan baku terigu kini saya campur dengan menggunakan jagung manis.

Pai jagung ayam sayur merupakan jenis kering yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat. Pai jagung ayam sayur ini memiliki rasa yang sempurna dan bentuknya yang berubah-ubah sesuai cetakan yang digunakan dan kue pai tersebut dilapisi atau diisi dengan sayuran sehingga tergolong makanan sehat.

Produksi pai jagung ayam sayur ini dianggap layak untuk dipasarkan karena masih baru dalam dunia wirausaha dilihat dari bentuk, aroma dan rasanya pai jagung ayam sayur yang pada umumnya hanya berbahan baku terigu kini dicampur dengan jagung manis dan isinya biasanya berisi selai buah kini diisi dengan aneka sayuran dan ayam sebagai varian rasanya. Pai jagung ayam sayur ini sangat aman dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat mulai dari anak-anak, orang dewasa hingga orang lanjut usia.

Usaha kecil ini didirikan untuk memperoleh keuntungan dan dapat menciptakan lapangan kerja serta memenuhi kebutuhan masyarakat sebagai konsumsi, karena dilihat dari peluang yang begitu luas dan sangat diperlukan sebuah inovasi baru untuk menyaingi para pesaing pasar. Oleh karena itu, untuk mengetahui sejauh mana usaha ini dapat mempunyai peluang yang bagus untuk kedepannya, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak untuk diusahakan, yaitu dengan menggunakan analisis *Break Event Point* (BEP), R/C ratio dan analisis *Return On Investment* (ROI).

I.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan pai jagung ayam sayur di Desa Kebonsari Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember?
2. Apakah usaha pai jagung ayam sayur di Desa Kebonsari Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember ini layak untuk dilakukan ?

I.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan tugas akhir ini adalah:

1. Mengetahui proses pembuatan produk pai jagung ayam sayur di Desa Kebonsari Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember.
2. Mengetahui analisis usaha pai jagung ayam sayur di Desa Kebonsari Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember apakah layak atau tidak untuk diusahakan.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang diuraikan, maka manfaat dilaksanakannya tugas akhir ini yaitu:

1. Menambah pengetahuan dan wawasan bagi mahasiswa sebagai kewirausahaan baru yang dapat dikembangkan dan mudah untuk dilakukan serta dapat menciptakan lapangan kerja.
2. Digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi yang berminat berwirausaha pai jagung ayam sayur.
3. Mampu memberikan suatu inovasi baru kepada mahasiswa untuk pemanfaatan jagung manis dan sayuran lainnya sebagai bahan pembuat kue seperti pai jagung ayam sayur.