

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Di Indonesia jagung merupakan tanaman pangan kedua setelah padi. Bahkan, di beberapa tempat jagung merupakan bahan makanan pokok utama pengganti beras.

Jagung manis (*Zae mays var. Saccharata Sturt*) adalah jenis sayuran jagung berupa bonggol dengan biji atau bulir berwarna kuning yang menempel. Jagung manis merupakan perkembangan dari jagung tipe *flint* (jagung mutiara) dan jagung tipe *dent* (jagung gigi kuda). Hal yang membedakan jagung manis dengan jagung pakan adalah kandungan gulanya yang tinggi pada stadia masak susu dan permukaan kernel yang menjadi transparan dan mengerut saat menguning. Rasa manis pada jagung manis disebabkan oleh kandungan gula yang tinggi pada endosperm. Komoditi ini mengandung karbohidrat dan serat sehingga bagus untuk dijadikan makanan alternatif dari nasi. Disamping itu, dipercaya mampu menurunkan tekanan darah tinggi, mencegah diabetes, membantu melancarkan pencernaan dan baik untuk yang sedang dalam program diet penurunan berat badan.

Jagung manis merupakan salah satu komoditas sayuran paling populer di Amerika Serikat dan Kanada. Konsumsi jagung manis juga mengalami peningkatan di Asia, Eropa, Amerika Latin serta banyak negara lain, termasuk Indonesia seiring dengan pertambahan jumlah penduduk dan pola konsumsi. Jagung manis populer digunakan sebagai sayuran segar dan olahan. Di Indonesia, jagung manis mulai dikenal sejak tahun 1970-an. Konsumsi jagung manis terus mengalami peningkatan seiring dengan pertambahan jumlah penduduk dan pola konsumsi. Jagung manis dikonsumsi segar dalam bentuk jagung rebus maupun jagung bakar, dengan atau tanpa diberi bahan lain berbagai rasa dan aroma (Syukur, 2013:6).

Rasa manis pada jagung manis disebabkan oleh kandungan gula yang tinggi pada endosperm. Selain rasanya yang manis dan enak, jagung manis juga bermanfaat bagi kesehatan karena kaya gizi, terutama jika dikonsumsi dalam bentuk jagung rebus. Jagung manis mengandung karbohidrat, lemak, protein, dan beberapa vitamin serta mineral.

Susu adalah minuman yang kaya gizi dan sangat bagus untuk dikonsumsi oleh segala usia. Susu yang biasa dikonsumsi sehari-hari adalah susu segar, susu instant atau susu kental manis. Macam-macam susu tersebut selain tinggi kandungan proteinnya juga kaya akan karbohidrat.

Susu adalah cairan berwarna putih kekuningan atau putih kebiruan yang merupakan sekresi kelenjar ambing sapi laktasi tanpa ada penambahan atau pengurangan komponen dan belum mengalami pengolahan. Susu merupakan salah satu sumber protein hewani yang sangat baik bagi kesehatan. Bagi manusia, susu merupakan bahan pangan tersusun oleh zat-zat makanan dengan proporsi seimbang, bernilai gizi tinggi, mudah dicerna dan mengandung semua unsur makanan yang dibutuhkan (Purwadi, 2017:1).

Pandan wangi disebut dengan nama latin *Pandanus amaryllifolius* Roxb., termasuk suku Pandanaceae. Daun pandan berfungsi sebagai penambah aroma dalam masakan. Bagian dari daun pandan yang dapat digunakan untuk penambah aroma makanan adalah daunnya.

Susu jagung manis aroma pandan adalah olahan dari bahan baku jagung manis untuk menciptakan produk baru. Setelah susu kedelai, kini ada susu jagung manis yang disebut-sebut bisa menjadi alternatif pilihan mengonsumsi susu dengan kadar karbohidrat dan protein cukup tinggi dan yang pasti kandungan serat dari susu jagung manis ini lebih tinggi dibanding dari susu kedelai.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah, yaitu :

1. Bagaimana proses produksi susu jagung manis aroma pandan di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha susu jagung manis aroma pandan di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran usaha susu jagung manis aroma pandan di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah :

1. Melakukan proses produksi usaha susu jagung manis aroma pandan.
2. Menganalisa kelayakan usaha susu jagung manis aroma pandan.
3. Melakukan pemasaran susu jagung manis aroma pandan.

## **1.4 Manfaat**

Manfaat yang di harapkan dari tugas akhir ini yaitu :

1. Dapat memberikan informasi tentang penggunaan jagung manis yang dapat diolah menjadi produk olahan lain.
2. Memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.
3. Menambah kreatifitas berwirausaha bagi para wirausahawan sebagai peluang bisnis baru.