

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Yoghurt merupakan produk hasil olahan proses fermentasi yang melibatkan bakteri asam laktat seperti *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus themophilus*. Bakteri-bakteri ini mengubah laktosa (gula dalam susu) menjadi asam laktat yang memberikan rasa asam pada yoghurt. Produk yoghurt mengandung protein, kalsium, vitamin B12, dan riboflavin. Standar mutu yoghurt berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) mensyaratkan rasa yoghurt adalah asam akibat proses fermentasi susu menjadi yoghurt dibantu oleh bakteri asam laktat yang akan membentuk tekstur yang halus dan semi padat serta membentuk rasa khas asam yang segar (Ariyana dkk, 2021).

Beberapa produk bentuk yoghurt, seperti, yoghurt *set*, *Greek* yoghurt, dan minuman yoghurt. Minuman yoghurt merupakan yoghurt dalam bentuk tidak terlalu padat atau cair yang siap untuk diminum langsung. Yoghurt sudah mulai dikenal oleh masyarakat seperti yoghurt cimory, bulgarian yoghurt dan greek yoghurt ketiga merek tadi merupakan yoghurt yang banyak digemari oleh masyarakat berdasarkan urutan popularitas di *marketplace shoppe* (Mulyani, 2023).

Yoghurt yang umumnya populer di Indonesia adalah yoghurt yang berasal dari susu sapi. Telah banyak produk yoghurt yang dikembangkan dari susu hewani namun hanya sedikit yoghurt yang dibuat dari produk susu nabati. Produk yoghurt dari susu nabati sebenarnya sangat berpotensi untuk dikembangkan karena selain kandungan gizi yang tinggi harga produk yoghurt nabati relatif lebih murah jika dibandingkan dengan yoghurt susu hewani. Produk yoghurt susu nabati diharapkan akan meningkatkan daya beli masyarakat terhadap produk probiotik yang selama ini relatif mahal (Agustina dan Andriana, 2010: 1). Tingkat konsumsi yoghurt pada tahun 2019 dapat dilihat pada Gambar grafik 1.1



Gambar 1. 1 Grafik Konsumsi Yoghurt Pada Tahun (2019)

Pengembangan yoghurt berbasis bahan nabati sedang banyak dilakukan seperti yoghurt yang dibuat dari susu kedelai, kacang hijau dan tidak hanya dari kacang-kacangan, Jagung manis dapat dikembangkan menjadi yoghurt dengan memproses jagung manis menjadi susu jagung manis yang mengandung karbohidrat, protein, dan vitamin merupakan nutrisi yang diperlukan untuk pertumbuhan bakteri asam laktat, sehingga dapat berpotensi menjadi yoghurt. Jagung manis (*Zea mays L*) merupakan tanaman yang cukup populer di masyarakat Indonesia. Jagung manis memiliki rasa yang lebih manis dibandingkan dengan jagung biasa, jagung manis dapat dikonsumsi dengan cara direbus, dibakar atau di sayur atau juga dapat diolah menjadi produk pangan fungsional seperti yoghurt. Kandungan gizi yang ada pada jagung manis memiliki potensi untuk diolah menjadi yoghurt. Jagung manis dapat diolah menjadi sari jagung yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan yoghurt.

Yoghurt jagung manis merupakan sebuah produk inovasi yang dikembangkan untuk meningkatkan nilai ekonomis dan diversifikasi produk olahan pada jagung manis. Yoghurt jagung manis memiliki tekstur cair sedikit kental, memiliki rasa manis dan masam, yang dihasilkan dari proses fermentasi dari gula dan bakteri pada yoghurt plain yang digunakan. Proses pembuatan tidak memerlukan biaya yang besar dan teknologi yang canggih, Pembuatan yoghurt jagung manis dapat menggunakan alat-alat yang sederhana. Jagung manis

dihaluskan disaring ampasnya lalu diambil sari jagungnya saja, kemudian dimasak lalu dicampurkan dengan susu bubuk dan yoghurt plainroses fermentasi dilakukan hanya dengan dimasukkan kedalam kemasan yang kedap udara dan didiamkan di suhu ruang sekitar 20-25 °C, selama 16 jam (Ariyana, 2022).

Dengan demikian, dalam proses pembuatan produk yoghurt jagung manis “Yojama” ini, penulis mempertimbangkan harga penjualan dan beberapa analisis usaha, yang merupakan kegiatan untuk melakukan sebuah perencanaan, riset pasar dan mengevaluasi sebuah kegiatan di bidang bisnis yang nantinya akan bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis dari jagung manis dan memberikan inovasi produk pada jagung manis agar mendapatkan keuntungan dalam bisnis tersebut. Analisa yang digunakan yaitu *Break Event Point* (BEP) dan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio). Yang digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk mengetahui kelayakan usaha

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan terdapat beberapa masalah yang dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana Proses Produksi Produk “Yojama” di Kabupaten Nganjuk?
2. Bagaimana Analisis Kelayakkan Usaha Pada Produk “Yojama” di Kabupaten Nganjuk?
3. Bagaimana Pemasaran “Yojama” di Kabupaten Nganjuk?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah disusun, maka tujuan pelaksanaan tugas akhir antara lain :

1. Dapat melakukan proses produksi “Yojama” di Kabupaten Nganjuk
2. Dapat melakukan analisis usaha “Yojama” di Kabupaten Nganjuk
3. Dapat melakukan kegiatan pemasaran “Yojama” di Kabupaten Nganjuk

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang dapat diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi
 - a) Sebagai bahan bacaan dan rujukan Pustaka tentang daya saing bagi tugas akhir dan lanjutan.
 - b) Sebagai data dasar (bahan masukan data) untuk penelitian lebih lanjut dalam bidang daya saing bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dengan permasalahan sekitar jagung manis di Kabupaten Nganjuk
2. Bagi mahasiswa dapat digunakan untuk meningkatkan inovasi dan kreativitas mahasiswa untuk membangun usaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
3. Bagi para pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) sebagai pertimbangan dalam melakukan perencanaan dan pengambilan keputusan mengenai proses produksi serta pemasaran yoghurt jagung manis.
4. Pihak pemerintah sebagai bahan masukan serta evaluasi bagi kemajuan produk yoghurt jagung manis dalam industry pangan dengan produksi "Yojama" sebagai produk unggulan di Kabupaten Nganjuk.