

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Jagung (*Zea mays*) merupakan salah satu serealia yang strategis dan bernilai ekonomi karena kedudukannya sebagai sumber utama karbohidrat dan protein kedua setelah beras. Jagung merupakan komoditas penting dalam industri pangan, kimia maupun industri manufaktur. Di Indonesia jagung juga merupakan makanan pokok utama yang memiliki kedudukan penting setelah beras. Usaha pengembangan jagung nasional harus didukung oleh industri pascapanen sehingga mampu menciptakan keuntungan yang sebenarnya secara bisnis. Salah satunya adalah dengan membuat produk olahan berbasis jagung yang mempunyai umur simpan yang lama.

Kegiatan pascapanen dan pengolahan merupakan bagian integral dari pengembangan agribisnis, yang dimulai dari aspek produksi bahan mentah sampai pemasaran produk akhir. Peran kegiatan pascapanen menjadi sangat penting, karena merupakan salah satu sub-sistem agribisnis yang mempunyai peluang besar dalam upaya meningkatkan nilai tambah produk agribisnis. Dibanding dengan produk segar, produk olahan mampu memberikan nilai tambah yang sangat besar.

Daya saing komoditas Indonesia masih lemah, karena selama ini hanya mengandalkan keunggulan komparatif dengan kelimpahan sumberdaya alam dan tenaga kerja tak terdidik, sehingga produk yang dihasilkan didominasi oleh produk primer. Pemanfaatan teknologi pengolahan jagung berpeluang meningkatkan nilai komoditas jagung tidak hanya sebagai sumber pakan tetapi dapat diolah menjadi berbagai produk pangan yang bernilai ekonomi seperti *pop-corn*, tepung jagung, pati jagung dan minyak jagung. Pascapanen jagung selama ini masih dikerjakan secara tradisional. Agar dihasilkan mutu jagung yang baik maka tehnik pasca panennya pun harus lebih diperhatikan dan ditangani lebih baik.

Sweet Corn (*Zea mays sacharata*) atau jagung manis mempunyai rasa yang manis dan bila dikeringkan bijinya menjadi keriput. Jagung jenis ini sering dipanen waktu masih muda untuk direbus atau dibakar. Disini produk olahan jagung menjadi ice cream mempunyai inovasi dan kreatifitas berbeda dalam segi warna, rasa dan kemasan dari beberapa produk ice ream jagung yang sudah ada sebelumnya. Dalam melakukan proses produksi ice cream jagung diperlukan pemilihan bahan baku jagung yang tepat dengan ciri-ciri jagung endosperm berwarna bening, kulit biji tipis, kandungan pati sedikit, pada waktu masak biji berkerut. *Ice cream* mempunyai rasa yang beragam mulai dari rasa manis, asin, gurih yang tercampur menjadi satu.

Proses pembuatan *ice cream* bisa dibilang cukup mudah karena tahapan dalam produksi tidak terlalu rumit dan panjang. Olahan *ice cream* memang sudah ada sejak jaman dahulu maka olahan jagung menjadi ice cream termasuk inovasi yang akan menambah nilai jual olahan produk jagung itu sendiri. Selain itu juga kegiatan ini dilakukan untuk menambah nilai ekonomis dari olahan jagung. Dengan melakukan perubahan pada rasa, bentuk, warna dan pengemasan. Untuk meningkatkan daya tarik masyarakat terhadap produk olahan jagung menjadi ice cream ini dicari berbagai alternatif bentuk olahan dari tanaman jagung manis.

Untuk pengemasannya kita menggunakan *cup* plastik yang tentunya tidak mudah bocor atau aman untuk menjaga produk itu sendiri. Selain itu penambahan label pada *cup ice cream* bertujuan untuk menambah daya tarik konsumen. Ice cream merupakan salah satu *dessert* yang disukai banyak orang. Selain itu dapat dijadikan sebagai suatu kegiatan wirausaha bagi mahasiswa dan dikembangkan lebih baik lagi kedepannya dan menjadi usaha yang mempunyai daya saing yang tidak kalah bagus di pasaran. Dengan demikian diharapkan produk olahan jagung dapat menjadi perbaikan perekonomian yang cukup menjanjikan dan layak untuk dikembangkan lagi kedepannya.

BBPP atau perpanjangan dari Balai Besar Pelatihan Pertanian yang terletak di daerah Ketindan, Lawang, Jawa Timur merupakan salah satu instansi yang bergerak dibidang pelatihan pertanian. Pelatihan pertanian pada

balai ini dapat berupa pelatihan di lahan dan pelatihan pada proses pengolahan hasil pertanian dan pemasaran. Proses pengolahan pada balai ini memiliki beberapa produk yang diunggulkan yaitu misalnya tortila (keripik yang terbuat dari jagung), minyak cabai, manisan jahe, kencur, produk instan seperti instan jahe, instan temu lawak, instan kunyit putih, instan kopi laos, obat-obatan seperti kapsul daun sirsak, daun ungu, pegagan, dan produk olahan lainnya.

Sebagai salah satu instansi pemerintah maka semua kegiatan dan kinerja yang di capai di BBPP Ketindan harus dapat dipertanggung jawabkan dan dicapai secara efektif, efisien, dan transparan, khususnya kepada atasan, lembaga pengawasan dan penilai akuntabilitas dalam bentuk. Laporan Kinerja (LAKIN) Instansi Pemerintah.

## **1.2 Tujuan PKL**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL**

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Balai Besar Pelatihan Pertanian Ketindan, adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan mahasiswa mengenai perusahaan/industri/instansi yang menjadi lokasi PKL, serta meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya untuk menerapkan ilmu yang diperoleh di perkuliahan kedalam masyarakat luas dan dunia kerja.

### **1.2.2 Tujuan Khusus PKL**

- a. Mengetahui dan mempelajari proses pembuatan *ice cream* jagung manis
- b. Mengetahui analisis usaha produksi *ice cream* jagung manis.

## **1.3 Manfaat PKL**

### **1.3.1 Bagi BBPP Ketindan-Lawang**

- a. Sarana untuk memberikan penilaian kriteria tenaga kerja yang dibutuhkan instansi

- b. Membantu menyelesaikan tugas dan pekerjaan sehari-hari di instansi tempat magang.

### **1.3.2 Bagi Perguruan Tinggi**

- a. Sebagai informasi dan dapat menjadi masukan yang bagus untuk mengevaluasi di kurikulum agar lebih baik lagi kedepannya.
- b. Sebagai masukan dalam penyempurnaan kurikulum mendatang.
- c. Menjalin hubungan baik dengan instansi yang bersangkutan dalam penyesuaian pendidikan dengan lapangan kerja.

### **1.3.3. Bagi Mahasiswa**

- a. Menambah wawasan dan keterampilan dalam aspek diversifikasi industri pangan dan pemasaran salah satu produk pertanian.
- b. Mengukur kemampuan mahasiswa dalam bersosialisasi dan bekerja dalam lingkungan tempat kerja.

## **1.4 Lokasi dan Jadwal Kegiatan**

### **1.4.1 Tempat Pelaksanaan**

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di Balai Besar Pelatihan Pertanian (BBPP) Ketindan, Kecamatan Lawang, Kabupaten Malang Provinsi Jawa Timur.

### **1.4.2 Waktu Pelaksanaan dan Jadwal Kegiatan PKL**

Kegiatan Praktek Kerja Lapang dilaksanakan selama 4 bulan, mulai dari tanggal 1 September – 31 Desember 2020. Jadwal Kegiatan Praktek Kerja Lapang di Balai Besar Pelatihan Pertanian Ketindan adalah sebagai berikut :

## **1.5 Metode Pelaksanaan**

Untuk mempermudah dan memperlancar pelaksanaan Praktek Kerja Lapang, mahasiswa memerlukan metode pelaksanaan, berikut metode yang digunakan :

### **1.5.1 Observasi**

Observasi lapang yaitu melakukan pengamatan secara langsung kegiatan dan aktivitas di Balai Besar Pelatihan Pertanian Ketindan meliputi Departemen Proteksi Tanaman dan Departemen Budidaya Tanaman.

### **1.5.2 Penerapan Kinerja**

Penerapan kinerja yaitu melaksanakan segala aktivitas pekerjaan yang ada di Balai Besar Pelatihan Pertanian yang meliputi Proteksi Tanaman dan Budidaya Tanaman. Metode yang digunakan adalah wawancara kepada semua pihak yang terlibat dalam kegiatan atau pekerjaan di BBPP Ketindan tersebut.

### **1.5.3 Studi Pustaka**

Pelaksanaan studi pustaka yaitu dengan membandingkan kegiatan yang telah dilaksanakan dengan referensi/pustaka dan membandingkan pemahaman teori dengan kondisi yang ada di lapangan.

### **1.5.4 Penyusunan Laporan**

Penyusunan laporan PKL bertujuan untuk melaporkan hasil kegiatan dan pengamatan yang dilakukan selama kegiatan Praktek Kerja Lapang.