

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia dikenal sebagai negara agraris, di mana sebagian besar penduduknya bergantung pada sektor pertanian untuk memenuhi kebutuhan hidup. Wilayah Indonesia yang terletak di daerah ekuator serta berada pada jalur pegunungan vulkanik menjadikan tanahnya subur dan cocok untuk ditanami berbagai jenis tumbuhan. Sektor pertanian hingga saat ini masih tetap menjadi tumpuan utama dan memberikan dampak besar terhadap perekonomian nasional, karena mampu menciptakan berbagai lapangan pekerjaan, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, serta mengurangi angka pengangguran di Indonesia (Akbar, 2017). Salah satu subsektor pertanian yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan adalah komoditas tanaman pangan, khususnya jagung. Tanaman pangan ini dapat diolah menjadi berbagai produk bernilai tambah yang secara berkelanjutan dibutuhkan oleh masyarakat.

Kabupaten Ponorogo merupakan salah satu daerah penghasil jagung di Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kabupaten Ponorogo (2023), luas panen jagung di daerah ini pada tahun 2022 mencapai 46.195 hektar, dengan total produksi sebesar 335.200 ton. Tingginya produksi ini membuka peluang besar untuk pemanfaatan jagung sebagai bahan baku industri pangan, namun permasalahan pascapanen yang belum tertangani secara optimal sering kali menyebabkan banyaknya kehilangan hasil. Oleh karena itu, inovasi dalam pengolahan jagung diperlukan guna meningkatkan nilai tambah serta mengurangi potensi kerugian akibat kehilangan hasil. Salah satu inovasi yang dapat dikembangkan adalah produksi makanan ringan berbasis jagung seperti emping jagung.

Makanan ringan yang sering disebut sebagai camilan atau kudapan (*snack*), merujuk pada jenis makanan yang tidak termasuk dalam kategori hidangan utama (makan pagi, makan siang, atau makan malam) dan biasanya dikonsumsi untuk mengurangi rasa lapar sementara, memberikan sedikit energi bagi tubuh, atau sekadar untuk dinikmati cita rasanya (Gemina dkk. 2016). Seiring dengan

perkembangannya, industri camilan terus berinovasi dengan berbagai varian rasa, bentuk, dan kemasan guna menarik minat konsumen. Saat ini, sebagian besar emping jagung yang beredar di pasaran hanya memiliki varian rasa original, pedas, dan asin. Oleh karena itu, peluang usaha terbuka lebar dengan menghadirkan emping jagung “BANGWAN” dengan varian rasa baru seperti jagung bakar, balado, dan jagung manis.

Permintaan konsumen terhadap camilan yang unik dan berkualitas semakin meningkat seiring dengan perubahan gaya hidup dan kebutuhan konsumen yang lebih selektif. Konsumen saat ini tidak hanya mencari rasa yang enak, tetapi juga lebih memperhatikan aspek inovasi dalam produk termasuk variasi rasa, kemasan, dan kemudahan dalam penggunaan. Salah satu inovasi yang diterapkan pada produk emping jagung “BANGWAN” adalah penggunaan kemasan *standing pouch* yang lebih praktis, higienis, dan memiliki tampilan yang lebih menarik dibandingkan kemasan konvensional. Inovasi ini tidak hanya memberikan nilai tambah dari segi desain, tetapi juga meningkatkan kegunaan atau fungsi produk, menjadikannya lebih mudah untuk dibawa dan disimpan. Dengan perubahan ini, produk emping jagung “BANGWAN” diharapkan dapat unggul di pasar, membedakan diri dari pesaing, serta meningkatkan daya saing di pasar yang semakin kompetitif.

Persaingan dalam industri makanan ringan semakin ketat, terlebih dengan banyaknya produk baru yang terus bermunculan dan menggempur pasar. Meskipun demikian, di Kecamatan Jambon persaingan usaha emping jagung masih relatif minim, sehingga memberikan peluang besar bagi pelaku usaha baru. Usaha emping jagung “BANGWAN” hadir dengan menawarkan solusi inovatif melalui variasi rasa yang lebih beragam dan kemasan yang lebih menarik. Tidak hanya sekadar menambah variasi rasa, namun kemasan yang modern dan praktis ini juga diharapkan dapat memenuhi ekspektasi konsumen yang semakin memperhatikan kualitas dan kenyamanan. Keunggulan produk ini diharapkan mampu meningkatkan daya saing dan memberi nilai lebih di pasar lokal yang masih memiliki potensi besar untuk berkembang.

Ketersediaan bahan baku jagung yang melimpah ditambah dengan tingginya permintaan konsumen terhadap camilan inovatif menciptakan peluang usaha yang

menjanjikan. Penerapan strategi pemasaran yang tepat seperti *branding*, pemasaran digital, penjualan langsung, dan kemitraan dengan toko membuat usaha ini memiliki potensi besar untuk berkembang. Selain itu, pengembangan usaha emping jagung “BANGWAN” diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi perekonomian lokal, termasuk peningkatan pendapatan petani jagung, penciptaan lapangan kerja baru, serta berkontribusi terhadap pendapatan asli daerah.

Usaha emping jagung “BANGWAN” merupakan usaha baru yang berpotensi menghasilkan keuntungan. Oleh karena itu, untuk mengetahui kelayakan usaha ini diperlukan analisis menggunakan metode *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return on Investment* (ROI). Analisis ini bertujuan untuk menentukan apakah usaha emping jagung “BANGWAN” layak dijalankan dan dikembangkan sebagai usaha yang menguntungkan.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, rumusan masalah yang dapat diambil adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana tahapan proses produksi emping jagung “BANGWAN” di Kecamatan Jambon, Kabupaten Ponorogo?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha emping jagung “BANGWAN” di Kecamatan Jambon, Kabupaten Ponorogo?
3. Bagaimana penerapan strategi pemasaran emping jagung “BANGWAN” di Kecamatan Jambon, Kabupaten Ponorogo?

## 1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disampaikan, tujuan dari tugas akhir ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Dapat melakukan tahapan proses produksi emping jagung “BANGWAN” di Kecamatan Jambon, Kabupaten Ponorogo.
2. Menganalisis kelayakan usaha emping jagung “BANGWAN” di Kecamatan Jambon, Kabupaten Ponorogo.

3. Menetapkan dan menerapkan strategi pemasaran emping jagung “BANGWAN” di Kecamatan Jambon, Kabupaten Ponorogo.

#### **1.4 Manfaat**

Tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan manfaat antara lain sebagai berikut:

1. Meningkatkan kreativitas, inovasi serta mengembangkan jiwa kewirausahaan mahasiswa.
2. Menjadi motivasi untuk berwirausaha, khususnya di bidang olahan pangan.
3. Dapat dijadikan bahan referensi untuk tugas akhir di tahun-tahun berikutnya.