

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang menjadikan sektor pertanian sebagai salah satu penopang perekonomian nasional, jagung menjadi komoditas yang banyak dibudidayakan setelah padi (Ilmu dkk, 2019). Produktivitas jagung di Indonesia pada tahun 2024 sebesar 15.138.912/ ton (BPS, 2025). Jagung diposisikan sebagai pangan pokok potensial bernilai ekonomi tinggi, yang dapat meningkatkan pendapatan petani serta mendukung diversifikasi pangan alternatif pengganti beras. Meningkatnya permintaan jagung seiring pertumbuhan penduduk dan berkembangnya industri pangan menjadikan komoditas ini sebagai komponen strategis dalam ketahanan pangan.

Kecamatan Lumbang merupakan salah satu wilayah penghasil jagung dengan jumlah produktivitas sebesar 8.145,97 ton/Ha (BPS, 2023). Desa Sapih di Kecamatan Lumbang merupakan desa yang memiliki kekuatan untuk mengembangkan jagung, khususnya jagung putih. Desa ini tidak hanya terkenal sebagai penghasil komoditas jagung, tetapi juga memiliki keunikan dalam membudidayakan varietas jagung putih lokal yang dikenal dengan “Jagung Gunung Bromo”. Salah satu cara untuk memanfaatkan jagung putih yaitu dengan produk Gerit Jagung Putih.

Gerit Jagung adalah kuliner tradisional warisan Suku Tengger di Gunung Bromo, terbuat dari jagung putih (*Zea mays L*) “Bima 2” khas yang dikenal sebagai nasi aron. Produk utama turunan jagung, gerit mengandung berbagai mineral penting seperti fosfor, magnesium, seng, zat besi, dan tembaga. Produk Gerit jagung selain berfungsi sebagai sumber karbohidrat pengganti nasi, gerit dapat diaplikasikan sebagai bahan campuran dalam pembuatan kue, bubur jagung, dan keripik jagung. Keunggulan lainnya, gerit memiliki daya simpan panjang dalam keadaan kering.

Segi pasar produk olahan dari bahan baku jagung putih masih jarang ditemukan. Produk ini masih memiliki keterbatasan dalam hal popularitas di kalangan masyarakat umum. Hal ini disebabkan oleh kebiasaan Suku Tengger yang mengonsumsi gerit sebagai pangan harian dan belum banyak dipasarkan secara luas, maka dari itu peluang

pasar cukup besar karena produk pesaing yang masih sedikit. Produk Gerit Jagung Putih diharapkan dapat bersaing dan berpotensi untuk dikembangkan, oleh karena itu diperlukan proses produksi yang tepat, saluran pemasaran, dan analisis kelayakan usaha.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan, dapat diuraikan beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi Gerit Jagung Putih di Desa Sapih Kecamatan Lumbang Kabupaten Probolinggo?
2. Bagaimana analisis usaha pembuatan Gerit Jagung putih di Desa Sapih Kecamatan Lumbang Kabupaten Probolinggo?
3. Bagaimana saluran pemasaran Gerit Jagung Putih?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat melaksanakan proses produksi Gerit jagung Putih di Desa Sapih Kecamatan Lumbang kabupaten Probolinggo.
2. Dapat menganalisis usaha pembuatan Gerit jagung Putih di Desa Sapih Kecamatan Lumbang kabupaten Probolinggo.
3. Dapat melakukan saluran pemasaran Gerit Jagung Putih.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang ditetapkan, manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah:

1. Memberikan peningkatan wawasan serta keterampilan kepada mahasiswa dan masyarakat mengenai proses produksi Gerit Jagung.
2. Menyebarluaskan informasi kepada masyarakat tentang metode produksi Gerit Jagung Putih.
3. Mengembangkan inovasi dan kemasan Gerit Jagung Putih guna meningkatkan daya tarik konsumen.