

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Jagung manis (*Zea mays sacharata*) merupakan salah satu tanaman hasil pertanian yang cukup terkenal di Indonesia dan tergolong sebagai tanaman palawija. Jagung manis dapat mudah ditemukan di pasar tradisional maupun pasar modern. Proses budidaya jagung manis yang hanya membutuhkan waktu 3 bulan menyebabkan waktu produksi yang lebih cepat jika dibandingkan dengan tanaman yang memerlukan waktu budidaya tahunan. Hasil produksi dari jagung manis umumnya diolah menjadi lauk pauk, seperti dadar jagung atau campuran sayur bayam. Pengolahan tersebut menyebabkan konsumsi jagung manis hanya terkonsentrasi saat seseorang memakan nasi saja, padahal jagung manis merupakan salah satu sayuran yang bisa mencegah masalah jantung, dikarenakan kaya akan folat yang dikenal sebagai vitamin B9. Vitamin ini membantu menurunkan asam amino yang ada dalam pembuluh darah tubuh (www.merdeka.com, 2014). Jagung manis bisa diinovasi menjadi puding agar bisa dikonsumsi walaupun tidak sedang makan nasi serta bisa meningkatkan konsumsi layaknya kudapan ringan.

Puding dibuat dari bahan-bahan yang direbus, dikukus atau dipanggang. Proses pembuatan puding tergolong mudah, dikarenakan tidak memerlukan peralatan dan teknik memasak yang khusus. Tekstur puding yang lembut menyebabkan semua usia mulai dari anak-anak hingga orang tua bisa mengkonsumsinya sehingga puding dapat dijadikan sebagai suatu usaha, karena hampir semua kalangan bisa mengkonsumsinya. Suatu usaha yang potensial juga harus memiliki tempat usaha yang potensial, seperti di Kabupaten Jember salah satunya yaitu area kampus yang merupakan bagian dari wilayah Kecamatan Sumbersari. Area kampus memiliki beberapa perguruan tinggi negeri maupun swasta. Jumlah perguruan tinggi yang banyak menyebabkan jumlah masyarakat di wilayah tersebut semakin banyak karena ditambah dengan mahasiswa yang berasal dari luar daerah, dimana semakin banyak jumlah

masyarakatnya maka semakin tinggi tingkat konsumsi makanan, sehingga wilayah tersebut cukup prospek untuk dijadikan wilayah usaha puding jagung manis.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

- a. Bagaimana proses pembuatan puding jagung manis “Pudingku” di wilayah Sumbersari Kabupaten Jember?
- b. Bagaimana strategi penjualan yang dilakukan dalam usaha puding jagung manis “Pudingku” di wilayah Sumbersari Kabupaten Jember?
- c. Bagaimana analisis kelayakan usaha puding jagung manis “Pudingku” di wilayah Sumbersari Kabupaten Jember?
- d. Bagaimana analisis pesaing usaha puding jagung manis “Pudingku” di wilayah Sumbersari Kabupaten Jember?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan identifikasi dari perumusan masalah tersebut, maka tujuan dari tugas akhir ini, yaitu:

- a. Dapat membuat puding jagung manis “Pudingku” di wilayah Sumbersari Kabupaten Jember
- b. Dapat melakukan strategi penjualan dalam usaha puding jagung manis “Pudingku” di wilayah Sumbersari Kabupaten Jember
- c. Dapat menganalisis kelayakan usaha puding jagung manis “Pudingku” di wilayah Sumbersari Kabupaten Jember
- d. Dapat menganalisis pesaing usaha puding jagung manis “Pudingku” di wilayah Sumbersari Kabupaten Jember

## **1.4 Manfaat**

Berdasarkan identifikasi dari tujuan diatas, maka manfaat yang diharapkan, yaitu:

- a. Sebagai sumber informasi bagi pelaku yang sejenis

- b. Sebagai referensi tugas akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember
- c. Memberikan pandangan berwirausaha bagi masyarakat