

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jagung (*Zea mays* L.) merupakan tanaman terpenting di dunia selain padi dan gandum, karena jagung memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi. Selain mengandung karbohidrat, banyak senyawa kimia yang bermanfaat bagi kesehatan terkandung didalamnya antara lain protein, lemak, kalsium (Ca), fosfor (P), vitamin, dan senyawa lainnya. Bagian yang kaya karbohidrat berada pada endospermium, kandungan karbohidrat dapat mencapai 80% dari seluruh bahan kering biji. Karbohidrat dalam bentuk pati umumnya berupa campuran amilosa dan amilopektin. Pada jagung ketan, sebagian besar atau seluruh patinya merupakan amilopektin. Perbedaan ini tidak banyak berpengaruh pada kandungan gizi, tetapi lebih berarti dalam pengolahan sebagai bahan pangan.

Jagung yang diolah dan dikembangkan dapat meningkatkan nilai ekonomisnya. Pemanfaatan jagung sebagai pangan favorit masa kini dapat berbentuk sebagai makanan ringan yang lebih dikenal dengan sebutan *popcorn*. *Popcorn* berasal dari salah satu jenis jagung dimana kernelnya dapat meletup dan mengembang ketika dipanaskan. Pada umumnya, *popcorn* banyak dijual di tempat-tempat pemutaran film seperti bioskop, sehingga terasa kurang lengkap jika aktivitas menonton film tanpa ditemani dengan sebungkus *popcorn*.

Popcorn adalah makanan ringan yang belum begitu familiar di kalangan masyarakat menengah kebawah. Popcorn hanya bisa ditemukan di tempat-tempat tertentu seperti bioskop, wonderia, bazar, supermarket-supermarket yang merupakan tempat-tempat yang jarang dijumpai oleh kalangan masyarakat bawah. Melimpahnya jagung serta harganya yang murah memberikan kami ide untuk mengolah jagung dengan inovasi yang baru, dan dapat di jangkau oleh semua kalangan masyarakat. Selain itu kami tidak melupakan kebersihan dan kesehatan daripada proses produksi. Pembuatan popcorn yang mudah serta sangat kecil resiko gagal dalam proses produksi membuat kami mempunyai ide untuk lebih mengembangkan produksi jagung. Hampir semua kalangan menyukai dengan harga yang terjangkau. Harga jual jagung yang murah dan penggunaannya yang

minim, mendorong dilakukannya pembuatan Popcorn "Mayzcorn" dengan berbagai cita rasa yang berbeda

Peluang usaha popcorn sangat besar khususnya di kecamatan wuluhan, dengan peluang yang besar ini saya menciptakan ide tentang pembuatan popcorn dengan berbagai inovasi rasa yang akan menambah cita rasa yang khas. Pusat perbelanjaan seperti Larisso yang selalu ramai dengan pengunjung dapat dijadikan salah satu sasaran penjualan popcorn "Mayzcorn" ini.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat diketahui rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Popcorn "Mayzcorn" di Kecamatan wuluhan Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha diversifikasi komoditas jagung melalui usaha pembuatan popcorn "Mayzcorn" di Kecamatan Wuluhan kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran diversifikasi komoditas jagung melalui usaha pembuatan popcorn "Mayzcorn" di Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari penulisan Tugas Akhir adalah :

1. Mengetahui proses produksi Popcorn "Mayzcorn" di Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember.
2. Mengetahui analisis usaha diversifikasi komoditas jagung melalui usaha Popcorn "Mayzcorn" di Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember.
3. Mengetahui proses pemasaran popcorn "Mayzcorn" di Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diambil dari tugas akhir ini adalah:

1. Memberikan wawasan serta pembelajaran untuk melatih jiwa wirausaha bagi mahasiswa yang ingin berwirausaha
2. Dapat digunakan sebagai acuan untuk berwirausaha bagi masyarakat yang ingin mengetahui proses produksi dan alur pemasaran popcorn “Mayzcorn”