

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jagung merupakan salah satu sumber karbohidrat setelah padi. Produksi jagung di Indonesia tahun 2015 sebanyak 19.612.435 ton (BPS, 2015). Produksi jagung yang melimpah ini dapat dimanfaatkan menjadi pati jagung atau sering disebut dengan tepung maizena. Tepung maizena biasanya digunakan sebagai bahan pengental saos, sup dan campuran dalam pembuatan kue kering dan cake. Untuk menambah nilai guna dari tepung maizena.

Tepung maizena mempunyai kandungan amilopektin sekitar 74 – 76% dan amilosa sekitar 24 – 26% (Radhiyatullah dkk, 2015). Tepung yang memiliki kadar amilopektin yang tinggi maka produk yang dihasilkan bersifat renyah, ringan dan rapuh. Tepung maizena dapat digunakan sebagai bahan pengikat, yaitu mampu mengikat air yang terdapat dalam adonan sehingga dapat mengurangi penyusutan pada produk akhir yang merupakan akibat dari proses pemasakan. Menurut Suarni (2009), penggunaan tepung jagung pada pengolahan makanan yang berbasis tepung terigu, terutama pada produk yang tidak memerlukan pengembangan yang cukup tinggi. Salah satu produk yang menggunakan bahan dasar tepung terigu dan tidak memerlukan pengembangan yang cukup tinggi adalah stik.

Stik merupakan salah satu jenis makanan ringan (*Snack Food*) atau kue kering yang banyak digemari oleh masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang tua. Stik memiliki bentuk panjang dan pipih dengan tekstur yang renyah dan keras. Beberapa jenis produk stik yang terdapat di pasaran adalah stik bawang, stik keju, dan stik ikan.

Stik berbasis tepung maizena merupakan produk modifikasi dari stik. Stik ini belum dipasarkan sehingga diharapkan akan menjadi alternative camilan yang dapat diterima oleh masyarakat luas. Stik tepung maizena yang diproduksi mempunyai tiga varian rasa, yaitu original, balado, dan *barbeque*. Penambahan varian rasa pada stik bertujuan untuk meningkatkan daya tarik konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, dapat diambil perumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi stik tepung maizena ?
2. Bagaimana perhitungan analisa dan kelayakan usaha pada produk stik tepung maizena ?
3. Bagaimana metode penjualan produk stik tepung maizena ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui proses produksi stik tepung maizena.
2. Mengetahui perhitungan analisa dan kelayakan usaha pada stik tepung maizena.
3. Mengetahui metode pemasaran produk stik tepung maizena.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Menghasilkan jenis stik dengan variasi baru.
2. Menambah nilai guna tepung maizena
3. Mengurangi penggunaan tepung terigu
4. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam produksi stik dengan memanfaatkan tepung maizena sebagai bahan bakunya.