

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Jagung Madura sangat potensial untuk diolah menjadi produk olahan pangan. Kelebihan jagung lokal Madura memiliki umur simpan panjang (kurang lebih satu tahun), serta memiliki kandungan protein dan lemak yang tinggi dibandingkan dengan jagung varietas lainnya yaitu sebesar 11,24% dan 4,96% . Jagung Madura juga memiliki cita rasa yang khas jika diolah yaitu memiliki rasa yang cenderung gurih (Amzeri 2018). Jagung talango merupakan salah satu jenis jagung Madura yang memiliki karakteristik yang baik serta unik seperti kadar air yang rendah, memiliki warna yang menarik, rasa gurih, dan oleh masyarakat setempat biasa disebut dengan jagung palotan atau jagung ketan. Produktivitas jagung talango menurut Arifin *et.al* (2010) hasil pipilan kering jagung talango sebesar 1.848 kg/ha

Jagung lokal Madura tidak banyak diolah sebagai bahan dasar produk olahan. Sebagian besar petani jagung selepas panen langsung dijual ke pengepul jagung atau digiling untuk dijadikan beras jagung untuk tambahan beras sebagai konsumsi pribadi. Diversifikasi jagung lokal diperlukan untuk memberi pilihan pada masyarakat untuk lebih banyak mengoptimalkan konsumsi jagung lokal Madura. Diversifikasi pangan dilakukan untuk meningkatkan ketahanan pangan dengan memperhatikan sumber daya, kelembagaan, dan budaya lokal (Hidayah 2011). Salah satu bentuk upaya yang dapat dilakukan yaitu dengan mengolah jagung lokal Madura menjadi olahan tortilla .

Tortilla adalah roti gepeng yang merupakan produk non fermentasi yang terbuat dari jagung yang telah digiling (Wulandari 2016). Pengolahan tortilla sangat mudah diterapkan untuk usaha skala kecil menengah. Segmentasi penerimaan pasar luas dan kebutuhan bahan baku memadai . Keuntungan pendirian usaha tortilla jagung Madura yaitu dapat meningkatkan nilai tambah komoditas lokal serta membuka peluang usaha baru bagi masyarakat.

Tortilla dapat dijadikan sebagai makanan pengganti lapar, sehingga ukuran yang dibuat harus sesuai dengan kebutuhan konsumen. Ukuran yang pas dapat membuat penikmat tortilla merasa kenyang dalam sekali konsumsi.

Diperlukan uji kesukaan konsumen untuk mengetahui ukuran yang pas dalam sekali konsumsi.

Penghitungan analisis kelayakan ekonomi dibutuhkan untuk mengetahui layak tidaknya usaha tortilla jagung Madura untuk diolah secara skala industri di masyarakat. Dalam analisis ekonomi ini dapat ditetapkan harga yang cocok untuk produk tortilla jagung lokal Madura.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana bentuk dan ukuran tortilla yang sesuai dengan kebutuhan konsumen serta karakteristik fisik yang dihasilkan?
2. Bagaimana kelayakan pengolahan tortilla jagung Madura menggunakan analisis kelayakan ekonomi?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui ukuran diameter tortilla yang sesuai dengan kebutuhan konsumen beserta karakteristik fisik yang dihasilkan.
2. Untuk melakukan analisis kelayakan ekonomi usaha tortilla jagung Madura.

1.4 Manfaat

1. Meningkatkan nilai tambah jagung lokal Madura.
2. Melestarikan jagung lokal Madura.
3. Menambah referensi usaha baru berdasarkan sumber daya lokal.