

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki iklim tropis. Di negara ini banyak sekali jenis tumbuhan karena luas lahan yang ada di Indonesia sangat luas. Salah satu bahan pangan alternatif yang berpotensi selain beras yang dapat dikembangkan adalah jagung. Madura merupakan salah satu pulau yang berada provinsi di Jawa Timur yang terdiri dari empat kabupaten, di Madura memang terdapat banyak tanaman jagung sehingga masyarakat Madura menjadikan jagung sebagai makanan pokok pengganti nasi pada zamannya sampai sekarang meskipun sudah jarang mengkonsumsinya. Salah satunya kota penghasil jagung yaitu Bangkalan merupakan kota yang terletak di ujung barat pulau Madura. Bangkalan juga merupakan daerah yang memiliki suhu sangat tinggi sehingga sangat potensial sekali bagi petani yang berada di Bangkalan salah satu contohnya petani jagung. Pada tahun 2017 potensi luas panen jagung di kota Bangkalan sebesar 58.850 Ha dengan hasil produksi 142.329,7 ton. Hal tersebut menunjukkan bahwa begitu luas lahan dan produktivitas yang mempengaruhi produksi pertanian jagung di kota Bangkalan (Bangkalan Dalam Angka 2017).

Pengembangan produk berbasis jagung merupakan salah satu upaya dalam pelaksanaan diversifikasi pangan dengan cara inovasi pembuatan produk. Makanan siap saji adalah jenis makanan yang dikemas, mudah disajikan, praktis, atau diolah dengan cara sederhana. Makanan tersebut umumnya diproduksi oleh industri pengolahan pangan dengan teknologi tinggi dan memberikan berbagai zat aditif untuk mengawetkan dan memberikan cita rasa bagi produk tersebut (Widodo 2013).

Menurut Azizah *et al* (2014), nasi jagung instan merupakan salah satu pengembangan teknologi yang diharapkan dapat meningkatkan konsumsi nasi jagung. Nasi jagung instan memiliki kandungan protein berkisar antara 10-11%. Nasi jagung instan ialah produk olahan berupa makanan siap saji bertekstur seperti tepung yang digiling kasar dan proses pemasakannya hanya dengan diseduh dengan air panas sesuai dengan keinginan. Jagung yang dipilih untuk diolah menjadi nasi jagung instan yaitu jagung yang sudah tua agar saat dilakukan proses penghalusan atau digiling tidak lembek. Menurut Richana *et al* (2012)

Beras jagung instan atau beras jagung termodifikasi atau juga disebut jagung sosoh pra tanak merupakan produk pangan instan berbentuk berasan. Meskipun berpenampilan seperti beras padi, proses pemasakan beras jagung hampir sama dengan beras padi.

Untuk menyelesaikan produk yang diinginkan konsumen metode yang sesuai yaitu metode QFD (*Quality Function Deployment*) yang diharapkan dengan metode ini mampu memberikan secara jelas tentang pengembangan produk. Dengan menggunakan metode QFD diharapkan mampu juga memberikan informasi mengenai apa yang dibutuhkan oleh para konsumen sehingga dapat dijadikan pedoman saat proses pengembangan produk. Metode ini sering digunakan oleh peneliti dalam melakukan pengembangan suatu produk.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas terdapat rumusan masalah sebagai berikut:

1. Produk nasi jagung madura seperti apa yang diinginkan oleh konsumen?
2. Dalam pengembangan produk nasi jagung madura, atribut apa saja yang harus diperhatikan dan persyaratan teknis dalam perancangan produk nasi jagung instan?

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah pada kasus ini adalah pembuatan produk nasi jagung madura dengan matrik Perencanaan Produk (*House Of Quality*)

1.4 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini yakni meliputi:

1. Mengetahui nasi jagung madura keinginan konsumen.
2. Mengetahui atribut dalam perancangan pengembangan produk nasi jagung madura dan dapat mengetahui persyaratan teknis dalam perancangan produk nasi jagung isntan madura.

1.5 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari penelitian kali ini yaitu:

1. Sebagai landasan untuk meningkatkan pengembangan produk olahan jagung.
2. Sebagai sarana informasi untuk masyarakat agar mampu mengembangkan jagung menjadi suatu produk dengan inovasi terbaru.

3. Sebagai penunjang untuk masyarakat agar memanfaatkan kekayaan alam yang melimpah.