

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang terkenal dengan hasil pertanian dan hasil perkebunan. Hasil pertanian yang berpotensi dan jumlahnya cukup banyak di Indonesia adalah komoditas jagung. Jagung merupakan salah satu sumber pangan dan sumber karbohidrat yang banyak. Salah satu provinsi penghasil jagung adalah provinsi Jawa Timur, salah satu daerah dengan hasil jagung yang banyak adalah pulau Madura. Pulau Madura memiliki empat kabupaten yang potensial ditanami jagung. Badan Pusat Statistik (2018)n menyebutkan bahwa pulau Madura menghasilkan komoditas jagung terbanyak berada di kabupaten Sumenep dengan hasil mencapai 339.183 ton dengan luas lahan 151.860 Ha, disusul kabupaten Bangkalan dengan hasil 144.771 ton dengan luas Lahan 132.884 Ha, kabupaten Pamekasan dengan hasil 135.987 ton dengan luas lahan 93.793 Ha, dan yang terakhir adalah kabupaten Sampang dengan hasil 79.165 ton dengan luas lahan 98.332 Ha. Hasil jagung yang sangat melimpah di pulau Madura saat ini belum dimanfaatkan dengan baik oleh masyarakat Madura. Saat ini hasil jagung dari pulau Madura masih dimanfaatkan sebagai pakan ternak dan sebagai bahan pangan sehari-hari seperti dibuat nasi jagung. Jagung memiliki kandungan Pati 54,1-71,7 %, Protein 11,1-26,6 %, Lemak 5,3-19-6 %, Serat 2,6-9,5 %, kadar abu 1,4-2,1% (Richana *et al.* 2012). Komposisi tersebut sangat tergantung pada faktor genetik. Dengan kandungan gizi tersebut, jagung dapat diolah menjadi produk pangan fungsional. .

Pangan fungsional adalah golongan makanan atau minuman yang mengandung bahan-bahan yang diperkirakan dapat meningkatkan status kesehatan dan mencegah penyakit tertentu (Wahyono, 2015). Beberapa fungsi fisiologis dari pangan fungsional yang diharapkan adalah sebagai pencegah timbulnya penyakit, meningkatkan daya tahan tubuh, memperlambat proses penuaan dan peroses penyehatan kembali (Wahyono, 2015). Jagung sebagai sumber pangan fungsional menjadi daya tarik bagi konsumen dengan semakin sadarnya konsumen akan kesehatan dan pangan yang tidak mengandung bahan-bahan kimia. Meskipun demikian sebagai bahan baku produk pertanian. Jagung juga memiliki karakteristik tertentu yaitu bersifat musiman. Untuk dapat menikmati makanan

fungsional (setiap saat) berbahan baku jagung, dibutuhkan teknologi tertentu. Suatu terobosan baru teknologi yang dapat diterapkan adalah pengolahan nasi jagung instan.

Di pasar tradisional jagung dijual dalam bentuk pipilan ataupun jagung yang sudah dalam bentuk pecahan. Dalam bentuk jagung pecahan prospek jagung menurut (Richana, 2012) masyarakat mengkonsumsi jagung hanya 30% saja dan 70% sisanya adalah konsumsi beras padi. Dengan proses modifikasi, jagung disajikan dalam bentuk instan melalui teknologi yang digunakan, pengeringan secara terkontrol, tanpa bahan pengawet. Dengan demikian diharapkan dengan sentuhan teknologi menjadi beras jagung instan konsumenn yang tadinya 30% dapat meningkat menjadi 50%. Untuk mendapatkan produk nasi jagung instan yang diharapkan oleh konsumen dibutuhkan metode yang dapat mendengarkan suara konsumen yang dapat diterjemahkan dan dapat ditindaklanjuti secara teknik. Penelitian ini menggunakan *Quality Function Deployment* (QFD) untuk memecahkan masalah tersebut.

*Quality Function Deployment* (QFD). QFD biasa diterapkan untuk meningkatkan kualitas produk, tetapi metode ini dapat diterapkan dalam mengembangkan produk baru termasuk produk makanan. *Quality Function Deployment* (QFD) adalah metode untuk merencanakan dan mengembangkan produk yang mampu menerjemahkan kebutuhan dan keinginan konsumen. Metode ini mampu menerjemahkan kebutuhan dan keinginan atau persyaratan konsumen menjadi desain fungsional (Bazarado, 2015). Metode ini menggantikan proses pengambilan keputusan informal dan berdasarkan intuisi dengan metodologi struktur yang mencakup semua informasi yang relevan. Ada empat fase dalam proses QFD lengkap dimana setiap fase dibangun dalam matriks. QFD juga dapat dikombinasikan dengan metode lain seperti *logika fuzzy*, Taguchi. Penelitian yang digunakan sebagai dasar dalam penelitian ini adalah penelitian (Wahyudi, 2018) tentang pengembangan produk nasi jagung madura menggunakan *Quality Function Deployment* (QFD) yang menghasilkan persyaratan teknis dan suara konsumen sebagai dasar dalam pengembangan produk nasi jagung instan.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana mendesain produk nasi jagung madura instan dengan persyaratan teknis produk dan pengemasan?

### **1.3 Tujuan**

Menentukan desain produk nasi jagung madura instan yang baik dengan persyaratan teknis produk dan pengemasan.

### **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Sebagai sumber referensi bagi peneliti jagung yang akan melakukan penelitian tentang jagung madura lebih lanjut.
2. Sebagai dasar bagi masyarakat untuk mengembangkan potensi pangan lokal pulau madura.
3. Sebagai terobosan produk baru untuk produsen nasi jagung madura dan produk defersifikasi beras.