

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Indonesia dari dulu sudah menggunakan beras sebagai bahan pangan pokok utama untuk kebutuhan pangan sehari-hari. Salah satu bahan pangan alternatif yang perlu dikembangkan untuk menjadi makanan pokok adalah tanaman jagung. Jawa Timur merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang merupakan penghasil utama jagung. Salah satu daerah penghasil jagung di provinsi Jawa Timur adalah Kabupaten Bangkalan. Bangkalan merupakan Kabupaten yang terletak di ujung paling barat Pulau Madura. Suhu di Kabupaten Bangkalan cukup tinggi sehingga cukup potensial jika para petani menanam tanaman jagung dilahannya ketika musim kemarau berlangsung. Pada tahun 2017 tercatat bahwa luas panen yang ada pada Kabupaten Sumenep seluas 141.998 Ha dan menghasilkan 413.053,62 ton. Luas panen yang ada pada Kabupaten Bangkalan seluas 62.745 Ha dan menghasilkan jagung seberat 132.602,13 ton. Luas panen yang ada pada Kabupaten Sampang seluas 54.172 Ha dan menghasilkan 97.838 ton. Sedangkan Luas panen yang ada pada Kabupaten Pamekasan seluas 38,828 Ha dan menghasilkan 877,513. (Bangkalan dalam angka 2018, 2018; Pamekasan Dalam Angka 2018, 2018; Sampang Dalam Angka 2018, 2018; Sumenep Dalam Angka 2018, 2018).

Masyarakat Indonesia memanfaatkan jagung dalam bentuk olahan lain seperti beras untuk dimasak lebih lanjut menjadi bahan makanan pokok pengganti beras dari padi. Jagung dapat pula diinovasikan menjadi jagung rebus atau jagung bakar sebagai makanan selingan selain nasi. Inovasi dalam pengolahan tersebut dapat mengubah nilai sosial jagung menjadi sangat meningkat. Ini merupakan suatu cara untuk membuat jagung lebih banyak diterima oleh masyarakat luas untuk dikonsumsi sebagai makanan pokok pengganti beras padi sehingga jagung tidak hanya dijadikan pakan ternak (Novianti *et al.* 2017).

Nasi jagung madura atau orang Madura biasa menyebutnya dengan *nase' jheghung* merupakan makanan pokok bagi masyarakat Madura. Masyarakat Madura biasa mengkonsumsi nasi jagung dengan perpaduan beras padi dengan butiran jagung yang sudah dihaluskan terlebih dahulu. Nasi jagung madura adalah makanan yang disukai oleh berbagai kalangan masyarakat Madura baik kalangan

menengah kebawah, menengah dan kalangan menengah keatas. Masyarakat Madura biasa mengkonsumsi nasi jagung madura dengan menggunakan berbagai lauk pauk sesuai dengan selera masing masing individu.

Beras jagung instan atau beras jagung termodifikasi atau bisa juga disebut jagung sosoh pratanak merupakan produk pangan instan yang berbentuk berasan. Cara pemasakan dari beras jagung instan ini pun sama dengan memasak beras padi. Teknologi pembuatan nasi jagung instan ini dilakukan karena hasilnya memiliki keunggulan yang lebih banyak ketimbang nasi jagung biasa. Keunggulan dari nasi jagung instan ini adalah daya simpan yang lama serta tidak mudah terkontaminasi Aflatoxin, nilai cerna yang lebih tinggi sehingga tidak menimbulkan rasa sebah diperut, baik digunakan oleh penderita diabetes, lebih cepat proses pemasakan, dan mempunyai flavor yang tidak asam (Richana 2014).

Pengembangan produk merupakan serangkaian upaya yang dilakukan untuk mengembangkan suatu komoditas produk yang sudah ada serta dijadikan produk baru yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi serta menjadikan produk memiliki nilai tambah yang lebih besar dari sebelumnya. Nilai tambah adalah suatu produk atau suatu komoditas yang mengalami bertambahnya nilai yang disebabkan karena sudah melalui serangkaian proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu proses produksi. Dari pengertian tersebut maka nilai tambah dapat diartikan pula sebagai selisih lebih antara produk dengan nilai biaya input, serta tidak termasuk upah tenaga kerja. (KEMENKEU RI 2012).

Menurut Chandra (2014) *Value engineering* merupakan analisis fungsi dari suatu item atau sistem, produk, fasilitas, proyek, atau servis yang bertujuan untuk mencapai fungsi yang diinginkan / diperlukan dengan total biaya se-minimum mungkin dengan konsisten terhadap ketentuan untuk penampilan, reliabilitas, kualitas dan pemeliharaan dari item atau sistem, produk, fasilitas, proyek atau servis. *Value engineering* menghendaki adanya peningkatan kemampuan manajemen dari manusia dan mempromosikan perubahan secara progresif dengan mengidentifikasi dan menghilangkan biaya yang tidak diperlukan.

Nasi jagung yang sudah dikenal luas oleh masyarakat Indonesia kebanyakan merupakan nasi jagung yang mereka buat sendiri dirumah serta

membutuhkan tenaga ekstra untuk membuatnya. Dengan adanya pengembangan produk menggunakan metode *value engineering* tersebut diharapkan dapat memudahkan konsumen dalam mengkonsumsi nasi jagung serta menjadikan produk nasi jagung madura instan tersebut menjadi produk yang diinginkan oleh konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Apa saja atribut terpenting dalam produk nasi jagung madura instan?
2. Apa alternatif terbaik produk nasi jagung madura instan menurut keinginan konsumen?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui atribut yang dapat digunakan untuk mengaplikasikan *Value engineering* pada produk nasi jagung madura instan.
2. Mengetahui alternatif terbaik produk nasi jagung madura instan sesuai keinginan konsumen.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui tentang apa saja yang harus dikembangkan untuk membuat nasi jagung madura instan yang diinginkan konsumen.
2. Menjadi landasan bagi masyarakat untuk lebih mengembangkan potensi yang ada pada produk jagung.
3. Meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar melalui usaha pengolahan biji jagung.

Menjadi acuan tentang pengembangan produk nasi jagung madura instan bagi produsen nasi jagung instan.