

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ragam pengolahan makanan saat ini telah mengalami banyak perkembangan. Berbagai jenis olahan baik tradisional ataupun modern dapat dibuat dengan berbahan dasar dari pangan lokal. Salah satunya adalah olahan tortilla chips yang dapat dibuat dengan berbahan dasar jagung. Tortilla chips merupakan jenis olahan kripik dari jagung dengan campuran tepung yang sudah terkenal di berbagai negara terutama di negara Meksiko dan Amerika Tengah (InfoPOM, 2004)

Dilihat perkembangan tortilla berdasarkan infoPOM (2004) di Indonesia sudah disukai terutama di daerah ibu kota besar seperti Jakarta, Surabaya, dan Bandung. Olahan tortilla sangat potensial jika di produksi dalam negeri karena jumlah produksi jagung Indonesia melimpah sehingga menguntungkan.

Jawa timur merupakan salah satu penyuplai jagung terbesar pada produksi jagung di Indonesia. Berdasarkan data BPS Jawa Timur (2012) jumlah produksi jagung di daerah Jawa Timur pada tahun 2012 mencapai 5.952.268 ton. Dengan jumlah produksi jagung yang melimpah, Jawa Timur mejadi pemasok jagung terbesar di Indonesia. Sedangkan jika dilihat pada tingkat kecamatan di kabupaten Sumenep, kecamatan Ra'as pada tahun 2012 menghasilkan produksi jagung 185.661,6 kw.

Kandungan gizi terbesar yang terdapat pada jagung adalah karbohidrat dan protein. Jagung bisa dijadikan sebagai bahan pangan pengganti beras (Alam dan Nurhaeni, 2008) serta dapat dimanfaatkan untuk pengolahan makanan kecil (berondong, tortilla), tepung, bubur (Maflahah, 2010), susu jagung, kerupuk jagung (Agato dan Narsih, 2011), dan pakan ternak (Febriani, 2013). Jagung sangat beragam jenisnya salah satunya adalah jagung pulut.

Jagung pulut (*Zea mays* L. *Ceratina* Kulesch) merupakan salah satu jenis yang sangat populer saat ini baik sebagai bahan makanan yang dibutuhkan konsumen juga sebagai bahan baku industri. Warna putih mengkilat seperti lilin menjadi salah satu ciri khas dari jagung pulut. Dari sisi kandungannya yang menjadi perbedaan utama dengan jenis jagung lainnya adalah kandungan

amilopektin yang hingga mencapai 90% menjadikan jagung pulut memiliki cita rasa yang enak, gurih, lebih pulen dan lembut (Ibarsantoso, 2014). Jagung pulut hingga saat ini masih perlu untuk pengembangan produk sehingga banyaknya produksi jagung pulut dapat dimaksimalkan dalam pemanfaatannya.

Salah satu daerah penghasil jagung pulut ada di kabupaten Sumenep yaitu di daerah kepulauan Ra'as. Sampai saat ini, jagung pulut hanya dijadikan sebagai makanan pelengkap seperti dibakar, diolah menjadi jagung goreng dan sebagainya. Salah satu jenis olahan jagung yang bisa dikembangkan adalah tortilla chips. Tortilla chips merupakan jenis olahan yang banyak digemari oleh semua usia dari anak-anak, remaja, dan orang dewasa karena sebagai makanan ringan yang praktis dan siap santap. Kelebihan dari olahan tortilla adalah sebagai makanan ringan yang dapat bermanfaat buat kesehatan, rasanya yang enak, dan pada proses pembuatannya cukup sederhana (Saptoningsih, 2011).

Ketersediaan hasil pertanian berupa jagung di daerah kepulauan Ra'as menjadi sangat penting untuk dilakukan analisis kelayakan pendirian usaha tortilla skala industri sebagai pengembangan hasil pangan lokal Madura. Analisis kelayakan bermanfaat agar mengetahui layak tidaknya usaha industri tortilla di dirikan. Analisis kelayakan merupakan penelitian terhadap layak tidaknya usaha dilaksanakan dengan menguntungkan secara kontinyu (Iswanaji, 2008). Analisis kelayakan industri tortilla meliputi beberapa aspek antara lain aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan teknologi, aspek operasional dan organisasi, dan aspek finansial.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana kelayakan usaha industri tortilla chips berdasarkan aspek pasar dan pemasaran di kepulauan Ra'as kabupaten Sumenep?
2. Bagaimana kelayakan usaha industri tortilla chips berdasarkan aspek teknis dan teknologi di kepulauan Ra'as kabupaten Sumenep?
3. Bagaimana kelayakan usaha industri tortilla chips berdasarkan aspek operasional dan organisasi di kepulauan Ra'as kabupaten Sumenep?
4. Bagaimana kelayakan industri tortilla chips berdasarkan aspek finansialnya di kepulauan Ra'as kabupaten Sumenep?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Memperoleh hasil analisis kelayakan berdasarkan aspek pasar dan pemasaran pada usaha industri tortilla chips di kepulauan Ra'as kabupaten Sumenep.
2. Mengetahui hasil analisis kelayakan berdasarkan aspek teknis dan teknologi pada usaha industri tortilla chips di kepulauan Ra'as kabupaten Sumenep.
3. Memperoleh hasil analisis kelayakan berdasarkan aspek operasional dan organisasi pada usaha industri tortilla chips di kepulauan Ra'as kabupaten Sumenep.
4. Memperoleh hasil analisis kelayakan berdasarkan aspek finansial pada usaha industri tortilla chips di kepulauan Ra'as kabupaten Sumenep.

1.4. Manfaat

1. Penelitian ini dapat menjadi masukan kepada pemerintah dalam mengembangkan industri tortilla chips di kepulauan Ra'as kabupaten Sumenep.
2. Penelitian ini dapat sebagai sarana bagi penulis untuk mengaplikasikan pengetahuan yang sudah didapatkan di perguruan tinggi selama kegiatan kuliah.
3. Penelitian analisis kelayakan ini dapat dijadikan referensi dan informasi bagi pembaca.