

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jagung adalah salah satu tanaman pangan penghasil karbohidrat terpenting di dunia, selain gandum dan padi. Jagung dapat menjadi bahan baku berbagai produk industri pangan, biokimia, kosmetika, industri kimia dan farmasi. Biji jagung mengandung pati 54,1-71,7%, sedangkan kandungan gulanya 2,6-12,0%. Kandungan karbohidrat dapat mencapai 80% dari seluruh bahan kering biji. Sebagian besar berada pada endospermium. Karbohidrat dalam bentuk pati umumnya berupa campuran amilosa dan amilopektin, berikut ini akan dijelaskan kandungan gizi jagung dalam 100 gram.

Tabel 1. Kandungan gizi jagung dalam 100 gram.

Komponen	Kadar
Air (g)	24
Kalori (kal)	307
Protein (g)	7,9
Lemak (g)	3,4
Karbohidrat (g)	63,6
Ca (mg)	9
P (mg)	148
Fe (mg)	2,1
Vitamin A (SI)	440
Vitamin B1 (mg)	0,33

Sumber: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Bogor

Yogyakarta, khususnya di Kabupaten Bantul jumlah produksi tanaman jagung cenderung mengalami penurunan dari tahun ke tahun, namun jika dilihat dari ketersediaan bahan baku jagung untuk diolah menjadi produk olahan jagung dapat dikatakan cukup memadai di Kabupaten Bantul. Hal ini dapat

dilihat pada tabel produksi dan produktivitas tanaman jagung di Kabupaten Bantul tahun 2010-2013 sebagai berikut :

Tabel 2. Produktivitas dan produksi tanaman jagung.

Tahun	Produktivitas(ku/ha)	Produksi(ton)
2010	53,48	29,539
2011	59,30	23,081
2012	54,91	23,304
2013	56,59	19,077

Sumber : Badan pusat statistik kabupaten Bantul 2013

Tingginya tingkat produksi jagung tidak memberikan dampak yang berarti jika tidak diimbangi dengan peningkatan pendapatan petani. Harga sebagai insentif produksi sangat menentukan upaya pencapaian peningkatan produksi jagung. Harga jual jagung dalam bentuk biji mengalami peningkatan setiap tahunnya, namun peningkatan tersebut masih terbilang cukup murah bagi petani, sebagaimana tertera pada tabel dibawah ini :

Tabel 3. Perkembangan harga jagung tahun 2005-2011

	Harga Produsen (Rp/Kg)	Harga Konsumen(Rp/Kg)
2005	1668	2001
2006	1802	2220
2007	1894	2604
2008	1986	3123
2009	2671	3590
2010	2153	3732
2011	3400	3800

Sumber : Badan pusat statistik 2005-2011

Oleh karena itu pentingnya dilakukan upaya-upaya peningkatan nilai tambah jagung melalui pengolahan pada tingkat sentra-sentra produksi menjadi bahan pangan, sehingga petani mendapatkan tambahan pendapatan.

Menurut Purwono (2010), sebagai bahan pangan, jagung biasanya dapat dikonsumsi dalam bentuk segar, kering maupun dalam bentuk tepung. Jagung pada umumnya dapat diolah menjadi nasi jagung, pati jagung, tepung jagung, marning jagung, emping jagung. Salah satu produk olahan jagung yang bernilai cukup tinggi adalah emping jagung. Emping jagung adalah sejenis makanan ringan dengan rasa yang gurih dan bertekstur renyah sebagai bentuk cemilan yang dikonsumsi setelah melalui proses pengolahan yang sederhana serta memiliki harga jual di pasaran cukup tinggi yaitu Rp 30.000,- per kilogramnya (Anonim, 2011).

Industri kecil merupakan kelompok industri yang paling bertahan dalam menghadapi krisis perekonomian Indonesia. Pengembangan industri kecil mampu menjadi sebuah aktivitas ekonomi yang mampu berkontribusi secara positif terhadap pertumbuhan ekonomi nasional. Selain memberikan dampak yang positif bagi pertumbuhan ekonomi nasional, industri kecil juga bermanfaat sebagai upaya variasi hasil-hasil pertanian yang biasanya diolah dengan cara monoton kemudian dimodifikasi menjadi berbagai macam makanan olahan dengan menggunakan teknologi dan dikemas dengan kemasan yang menarik sehingga dapat memberikan nilai ekonomis yang tinggi. Perkembangan industri kecil di tanah air tidak selamanya berjalan mulus, ada berbagai kendala yang sering menghambat kegiatan industri kecil antara lain kurangnya modal usaha, sulitnya mencari bahan baku produksi, kurang optimalnya tugas dari masing-masing anggota usaha, strategi pemasaran yang kurang optimal dan lain-lain.

Kelompok Wanita Tani (KWT) Trimanunggal yang berdiri pada tahun 2005 dan terletak di Desa Sendangsari, Kecamatan Pajangan Kabupaten Bantul merupakan salah satu *home industry* yang bergerak dibidang pengolahan pangan berbahan baku tanaman lokal seperti jagung. Produk awal yang dibuat oleh kelompok ini adalah emping jagung dengan empat varian rasa yaitu original, barbeque, balado dan keju. Seiring dengan perkembangan pasar, kelompok ini mulai melakukan pengembangan diversifikasi dengan berbahan baku lokal seperti membuat emping garut, keripik gadung, keripik ketela, rambak jagung, kerupuk jagung, geplak jahe dan instan jahe.

Wilayah pemasaran emping jagung ini pada tahun 2005 sudah sampai ke Lampung, Palembang dan Riau. Namun pada tahun 2013 pemasaran ke Lampung sudah berhenti dikarenakan mitra sudah memiliki alat pembuat emping dan bisa memproduksi emping jagung sendiri. Saat ini wilayah pemasaran emping jagung KWT Trimanunggal ini hanya terdapat di Kecamatan Sedayu, Kabupaten Bantul. Disamping wilayah pemasaran yang saat ini terbilang tidak terlalu luas, KWT Trimanunggal juga sedang mengalami penurunan produksi dan penjualan emping jagung terutama divarian rasa barbeque, keju dan balado.

Dalam upaya pengembangan atau perluasan pasar, penulis ingin mengetahui bagaimana sikap dan minat beli masyarakat terutama konsumen potensial terhadap berbagai varian rasa produk emping jagung, sehingga nantinya dapat diketahui sikap dan minat beli konsumen terhadap produk emping jagung dengan berbagai varian rasa.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana sikap konsumen potensial terhadap varian rasa produk emping jagung KWT Trimanunggal?
2. Adakah perbedaan sikap konsumen potensial antar varian rasa produk emping jagung KWT Trimanunggal?
3. Bagaimana minat beli konsumen potensial terhadap varian rasa produk emping jagung KWT Trimanunggal?

C. Tujuan

1. Mengetahui sikap konsumen potensial pada masing-masing varian rasa produk emping jagung KWT Trimanunggal.
2. Mengetahui perbedaan sikap konsumen potensial antar varian rasa produk emping jagung KWT Trimanunggal.
3. Mengetahui minat beli konsumen potensial terhadap varian rasa produk emping jagung KWT Trimanunggal.

D. Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberi manfaat pada produsen emping jagung KWT Trimanunggal untuk merencanakan strategi bauran produk berdasarkan pada varian rasa dan peluang pasar baru untuk emping jagung empat varian rasa.