

## OPTIMALISASI PENGOLAHAN JAGUNG OLEH UKM LOKAL SEBAGAI STRATEGI DALAM MENGHADAPI MEA DI SULAWESI SELATAN

Nur Arisah

Pascasarjana Universitas Negeri Malang

email: [nurarisahriri@gmail.com](mailto:nurarisahriri@gmail.com)

---

### Abstrak

*Penghasil jagung terbesar di Sulawesi Selatan adalah Kabupaten Takalar. Akan tetapi fakta yang didapatkan di lapangan yaitu jagung mudah ditemukan di beberapa pasar dan harganya murah, jagung hanya dijadikan sebagai bahan makanan ternak, dan pengolahan jagung masih kurang dan belum dijadikan sebagai makanan khas daerah. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan UKM lokal di Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan, sebagai strategi dalam menghadapi MEA dengan cara mengoptimalkan jagung menjadi kerupuk jagung. Penelitian ini menggunakan metode studi literatur sebagai desain penelitian. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam artikel ini yaitu studi pustaka teknik simak, yaitu data primer yang diperoleh melalui artikel, jurnal dan buku yang terkait dengan MEA, UKM lokal, dan jagung. Dari hasil kajian pustaka yang didapatkan, dapat disimpulkan bahwa perlu diadakan pelatihan kepada masyarakat sekitar dengan cara mengolah jagung menjadi kerupuk jagung. Adapun langkah-langkah untuk melaksanakan pelatihan kepada masyarakat yaitu 1). Menyiapkan alat dan bahan, 2). Langkah-langkah pembuatan, 3). Kemasan, 4). Pemasaran. Kerupuk jagung diharapkan menjadi suatu makanan khas dari daerah Takalar. Dalam sistem pemasaran UKM lokal, peran pemerintah dan masyarakat dibutuhkan oleh produk kerupuk jagung agar mampu bersaing di MEA.*

**Kata Kunci:** *Pengolahan jagung, UKM lokal, MEA*

---

Pemberlakuan Asean Economic Community (AEC) 2015 akan menghadirkan sejumlah peluang dan tantangan setiap tatanan di Indonesia, terutama pada peningkatan kompleksitas dan dinamika persaingan UKM (Usaha Kecil Menengah) dan industri kreatif nasional. Implementasi Masyarakat Ekonomi ASEAN akan memberikan dampak yaitu dampak positif dan dampak negatif bagi industri-industri. Dampak positif yang ada diantaranya adalah terciptanya pasar

internasional yang lebih luas. Sementara itu, dampak negatifnya yaitu persaingan pasar internasional yang akan semakin tinggi terutama bagi UKM.

Usaha Kecil Menengah (UKM) merupakan sumber kehidupan ekonomi dari bagian terbesar rakyat Indonesia. UKM tersebar di seluruh daerah, desa dan kota, dan meliputi hampir seluruh jenis lapangan usaha yang ada. Salah satu sektor Usaha Kecil Menengah (UKM) yang akan mampu bersaing dengan produk lain

yaitu sektor pengolahan pangan. Adapun sektor pengolahan pangan yang dimaksud adalah pengolahan jagung menjadi krupuk jagung.

Jagung merupakan bahan pangan sumber karbohidrat. Jagung dijadikan makanan pokok nomor tiga setelah padi dan gandum, disamping itu jagung sangat berarti dalam rangka penganekaragaman makanan, dan fungsinya sebagai bahan baku industri makanan serta bahan pangan makanan ternak. Salah satu usaha pertanian di Indonesia saat ini yang sangat prospektif dan potensial yaitu usaha budidaya jagung.

Pada umumnya semua orang sudah mengenal jagung tapi penggunaan jagung untuk pengolahan kerupuk belum dikenal oleh masyarakat. Jagung Kuning (Hibrida Bima 2) mudah ditemukan di beberapa pasar dan harganya murah. Jagung muda sering digunakan untuk membuat sayuran, bakwan, sup dan sebagainya. Sedangkan jagung tua digunakan sebagai pengganti nasi, pakan ternak, tepung jagung, dan kue kering.

Indonesia merupakan negara agraris dengan kekayaan alam yang melimpah. terutama di bidang

pertanian yang sangat beragam baik berupa tumbuh-tumbuhan, maupun bahan mineral. Masyarakat Indonesia sejak dulu telah mengenal jagung sebagai makanan sumber karbohidrat pengganti nasi. Kabupaten Takalar merupakan daerah penghasil jagung tertinggi seprovinsi Sulawesi Selatan, diikuti oleh Kabupaten Gowa, Kabupaten Jeneponto dan Kabupaten Bone. Jumlah produksi jagung ditahun 2013 sebesar 1.250.203 ton (BPS Provinsi Sulawesi Selatan).

Salah satu produk yang dapat dikembangkan dari hasil pengolahan jagung menjadi tepung jagung yaitu pengolahan kerupuk. Kerupuk jagung pada pengolahan ini menggunakan jagung tua yaitu Jagung Kuning (Hibrida Bima 2). Kerupuk jagung merupakan hasil pengolahan jagung yang lebih kreatif dan inovatif dengan menggunakan bahan pangan lokal dan menjadi pedoman bagi masyarakat dalam pengoptimalan pengolahan jagung.

Melalui pengolahan ini diharapkan kerupuk jagung dapat memberikan dampak positif di kabupaten Takalar. Adapun dampaknya yaitu menjadi suatu



produk olahan yang memiliki nilai ekonomis lebih tinggi, dapat melatih dan menambah pengetahuan serta keterampilan masyarakat sekitar, dan dapat membuka lapangan kerja baru untuk mengurangi masyarakat yang tidak memiliki pekerjaan. Tiga dampak positif ini dapat menjadi strategi UKM Lokal dalam menghadapi MEA.

### **KAJIAN LITERATUR**

AEC tahun 2015 merupakan suatu program bagi negara-negara ASEAN untuk lebih meningkatkan kualitas ekonomi khususnya perdagangan sebagaimana terdapat dalam ASEAN Economic (AEC) Blueprint. AEC Blueprint sebagai arahan atau acuan perwujudan AEC 2015. Dalam AEC Blueprint terdapat beberapa pilar yaitu sebagai pasar tunggal dan berbasis produksi tunggal yang didukung dengan unsur aliran bebas barang, jasa, investasi, tenaga kerja terdidik, dan aliran modal yang lebih bebas dan terintegrasi dalam satu kawasan di regional Asia Tenggara. Berdasarkan data dari Divisi Populasi Perserikatan Bangsa-bangsa (PBB) jumlah penduduk di negara ASEAN

mencapai 633,1 juta jiwa di tahun 2015 dengan populasi Indonesia mencapai 237,641,326 jiwa hingga tahun 2010, sehingga Indonesia menjadi negara dengan jumlah penduduk terbanyak di kawasan regional ASEAN, hal ini menjadi peluang sekaligus tantangan bagi Indonesia dalam menghadapi pasar tunggal ASEAN 2015. Maka dari itu Pemerintah Indonesia dituntut menghasilkan berbagai peraturan dan kebijakan yang tepat agar tujuan ASEAN dan Tujuan Nasional dapat tercapai secara beriringan.

Salah satu upaya yang harus dilakukan oleh Pemerintah yaitu meningkatkan kinerja lembaga-lembaga pemerintahan yang sudah ada dalam menghadapi integrasi perekonomian melalui MEA. Sektor Usaha Kecil Menengah (UKM) harus mendapat perhatian dalam meningkatkan daya saing ekonomi Indonesia dalam MEA mengingat bahwa krisis moneter yang pernah terjadi di dunia telah membuktikan bahwa krisis keuangan tidak berimbas besar pada sektor UKM Indonesia sehingga sudah sepatutnya UKM mendapat porsi yang lebih besar untuk ditingkatkan

dan dikembangkan sehingga layak bersaing dalam kompetisi Internasional pada umumnya dan regional khususnya. Pentingnya pertumbuhan dan pengembangan sektor UKM di skala regional perlu diperhitungkan, terutama dalam rangka integrasi ekonomi ASEAN. Hal ini juga dipicu oleh gelombang krisis Asia 1997 yang membuktikan bahwa sektor UKM lebih stabil dibandingkan dengan kalangan koperasi. Peran sektor UKM sebagai backbone perekonomian negara-negara anggota ASEAN semakin diakui. Disamping sebagai penyedia lapangan kerja domestik terbesar, sektor UKM juga dipandang sebagai kontributor utama bagi pertumbuhan ekonomi. Sektor UKM yang lebih kompetitif dan inovatif akan membantu terlaksananya pembangunan yang berkelanjutan di kawasan ASEAN, terutama sebagai pendorong kesuksesan AEC. Kementerian Perdagangan khususnya Direktorat Kerjasama ASEAN menekankan UKM sebagai salah satu sektor yang dapat menjadi penggerak perekonomian yang setara di kawasan ASEAN.

Usaha Kecil Menengah (UKM) merupakan sumber kehidupan ekonomi dari bagian terbesar rakyat Indonesia. UKM tersebar di seluruh daerah, desa dan kota, dan meliputi hampir seluruh jenis lapangan usaha yang ada. Salah satu sektor Usaha Kecil Menengah (UKM) yang akan mampu bersaing dengan produk lain yaitu sektor pengolahan pangan. Adapun sektor pengolahan pangan yang dimaksud adalah pengolahan jagung menjadi krupuk jagung.

Menurut Hasni (2014:2), Jagung merupakan bahan pangan sumber karbohidrat, jagung dijadikan makanan pokok nomor tiga setelah padi dan gandum disamping itu, jagung sangat berarti dalam rangka penganeekaragaman makanan, dan fungsinya sebagai bahan baku industri makanan serta bahan pangan makanan ternak. Salah satu usaha pertanian di Indonesia saat ini yang sangat prospektif dan potensial yaitu usaha budidaya jagung.

Jagung termasuk tanaman berakar serabut yang terdiri dari tiga tipe akar, yaitu akar seminal, akar adventif, dan akar udara. Akar seminal tumbuh dari radikula dan embrio. Akar adventif disebut juga

akar tunjang. Akar ini tumbuh dari buku paling bawah, yaitu sekitar 4 cm di bawah permukaan tanah. Sementara akar udara adalah akar yang keluar dari dua atau lebih buku terbawah dekat permukaan tanah. Perkembangan akar jagung tergantung dari varietas, kesuburan tanah, dan keadaan air tanah. Batang jagung tidak bercabang, berbentuk silinder, dan terdiri dari beberapa ruas dan buku ruas. Pada buku ruas akan muncul tunas yang berkembang menjadi tongkol. Tinggi batang jagung tergantung varietas dan tempat penanaman, umumnya berkisar 60 – 300 cm.

Tanaman jagung sangat bermanfaat bagi kehidupan manusia dan hewan. Di Indonesia, jagung merupakan komoditi tanaman pangan kedua terpenting setelah padi. Di daerah Madura, jagung banyak dimanfaatkan sebagai makanan pokok. Akhir-akhir ini tanaman jagung semakin meningkat penggunaannya.

Untuk mempermudah dalam mengenalannya maka pembagian jagung didasarkan pada bentuk dan umur tanaman. Berdasarkan bentuk dan kandungan pati dalam biji

(*endosperma*), jenis jagung dapat digolongkan menjadi tujuh tipe:

Menurut Purwono dan Hartoto 2011:12, yaitu:

1) Jagung gigi kuda (*Zea mays indentata*)

Disebut tipe jagung gigi kuda (*dent corn*) karena terdapat di lekukan di puncak biji. Lekukan tersebut terjadi karena pati keras terdapat di pinggir dan pati lembek di puncak biji. Jagung gigi kuda umumnya berwarna kuning. Hampir 95% jagung yang diimpor merupakan jagung gigi kuda dan varietas baru juga umumnya tipe jagung gigi kuda.

2) Jagung mutiara (*Zea mays indurata*)

Jagung mutiara (*frint corn*) bentuknya bulat dan umumnya berwarna putih. Bagian luar biji keras dan licin karena terdiri dari pati keras. Jagung jenis lokal Indonesia umumnya tipe jagung mutiara. Jagung mutiara biasanya berumur genjah sehingga hasilnya relatif rendah. Meskipun demikian, banyak masyarakat yang menyukai jenis ini karena bila dicampur beras tidak kentara.

- 3) Jagung manis (*Zea mays saccharata*)  
Jagung manis (*sweet corn*) mengandung lebih banyak gula daripada pati sehingga bila kering, bijinya keriput. Jagung manis pada mulanya berkembang dari jagung gigi kuda dan jagung mutiara yang kemudian melalui pemuliaan tanaman diperoleh jenis yang manis.  
Budidaya jagung manis mulai berkembang di Indonesia walaupun masih terbatas pada daerah dekat perkotaan. Harga benih yang mahal dan ancaman penyakit bulai merupakan kendala utama pembudidayaan jagung manis.
- 4) Jagung berondong (*Zea mays everta*)  
Jagung berondong (*pop corn*) merupakan jagung tipe mutiara, tetapi bagian bijinya terdiri atas pati keras. Pada saat biji dipanaskan, uap air yang terdapat dalam biji akan mengembang dan menerobos ke luar dan meletuskan biji. Kadar air optimum untuk proses peletusan sekitar 14%.
- 5) Jagung tepung (*Zea mays amylaceae*)  
Jagung tepung (*flour corn*) banyak ditanam di daerah kering di Amerika Serikat dan beberapa negara Amerika Selatan. Seluruh bagian biji terdiri dari pati lunak. Susunan pati lunak pada jagung tepung sangat mudah dicerna sehingga banyak digunakan sebagai makanan bayi.
- 6) Jagung polong (*Zea mays tunicate*)  
Jagung polong (*pod corn*) merupakan jenis jagung yang langka dan aneh. Masing-masing biji dibungkus oleh kelobot. Sementara seluruh tongkol juga terbungkus oleh kelobot seperti halnya jagung biasa.
- 7) Jagung ketan (*Zea mays ceratina*)  
Jagung ketan (*waxy corn*) memiliki kandungan amilopektin lebih besar dari amilosa dalam endospermanya. Amilopektin merupakan gugus gula yang bercabang dan bila dicampur dengan iodium, akan menghasilkan warna merah. Kandungan amilopektin yang

tinggi menyebabkan rasa pulen pada jagung ketan.

Berdasarkan umur tanaman, tanaman jagung dapat dibagi menjadi tiga golongan yaitu:

a. Berumur pendek (genjah)

Disebut berumur pendek atau genjah bila tanaman bisa dipanen pada umur 75 – 90 hari setelah tanam. Beberapa contoh varietas yang berumur pendek antara lain Genjah Warangan, Genjah, Kertas, Abimanyu, dan Arjuna.

b. Berumur sedang (tengahan)

Tanaman jagung yang berumur 90 – 120 hari digolongkan dalam tanaman jagung berumur sedang. Beberapa varietas yang termasuk dalam golongan ini antara lain hibrida C<sub>1</sub>, hibrida CP<sub>1</sub>, hibrida CP<sub>2</sub>, hibrida IPB<sub>4</sub>, dan Hibrida Pioneer<sub>2</sub>.

c. Berumur panjang

Tanaman yang berumur lebih dari 120 hari digolongkan dalam tanaman jagung berumur panjang. Kania putih, Bastar Kuning, Bima, dan Harapan adalah beberapa contoh varietas yang termasuk dalam golongan

tanaman jagung berumur panjang.

Jagung memang sangat familiar di masyarakat, namun jagung belum dimanfaatkan secara maksimal sebagai bahan baku snack, kue atau hidangan. Harga Jagung relatif murah dan mudah didapat, menguntungkan sebagai bahan baku menu atau hidangan untuk berwirausaha boga. Sayangnya saat ini belum banyak penganekaragaman dari jagung. Padahal dilihat dari kandungan gizinya, jagung kaya akan karbohidrat, vitamin dan beragam mineral penting lainnya. Karbohidratnya yang tinggi, cocok sebagai alternatif sumber kalori pengganti nasi. Jagung juga kaya akan serat dan rendah kalori, sangat baik bagi Anda yang sedang menjalani diet menguruskan badan. Berdasarkan urutan bahan makanan pokok di dunia, jagung menduduki urutan ke 3 setelah gandum dan padi. Di Indonesia sendiri, jagung merupakan komoditi tanaman pangan kedua terpenting setelah padi. Bahkan di beberapa daerah seperti Madura, Gorontalo, dan NTT, jagung merupakan makanan pokok. Jagung ditanam

setiap musim sehingga selalu tersedia sepanjang tahun. Jika jagung telah ditanam atau diusahakan masyarakat setempat, ini berarti jagung mampu memberi peluang berusaha, dapat dilakukan dan diterima oleh masyarakat setempat sehingga berdampak pada penyerapan tenaga kerja serta pengembangan industri-industri kecil dan menengah. Jagung berperan penting dalam perekonomian nasional dengan berkembangnya industri pangan yang ditunjang oleh teknologi budi daya dan varietas unggul.

Berdasarkan komposisi kimia dan kandungan nutrisi, jagung mempunyai prospek sebagai pangan dan bahan baku industri. Pemanfaatan jagung sebagai bahan baku industri akan memberi nilai tambah bagi usahatani komoditas tersebut. Penanganan dan pengolahan hasil pertanian memang penting untuk meningkatkan nilai tambah, terutama pada saat produksi melimpah dan harga produk rendah, juga untuk produk yang rusak atau bermutu rendah. Jenis makanan hasil olahan dari jagung seperti kue kering, kastengels, cake dan brownies. Pengolahan kue berbahan

baku jagung sudah pasti untuk tujuan meningkatkan nilai tambah dari jagung, di samping mendorong tumbuhnya industri skala rumah tangga guna menyerap tenaga kerja keluarga dalam upaya meningkatkan kesejahteraan penduduk pedesaan dan petani jagung khususnya.

Dalam mengahdapi MEA, salah satu kebijakan pemerintah Indonesia yaitu meningkatkan sektor UKM. Salah satu UKM yang harus ditingkatkan yaitu UKM lokal, karena Indonesia kaya akan sumber daya alam yang tersebar di semua daerah-daerah. Salah satu daerah yang dimaksud adalah Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan.

Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan dikenal sebagai daerah penghasil jagung terbesar di Sulawesi Selatan. Jumlah produksi jagung ditahun 2013 sebesar 1.250.203 ton. Pada umumnya semua lapisan masyarakat sudah mengenal jagung termasuk masyarakat di daerah Takalar, tapi penggunaan jagung untuk pembuatan kerupuk belum dikenal oleh masyarakat. Jagung Kuning (Hibrida bima 2) mudah ditemukan di beberapa pasar dan harganya murah. Pengolahan

jagung muda sering digunakan untuk membuat sayuran, bakwan, sup dan sebagainya. Sedangkan jagung tua digunakan sebagai pakan ternak, tepung jagung, dan kue kering. Pengolahan jagung masih sedikit dan belum dijadikan sebagai makanan khas dari daerah tersebut. Dengan pengolahan jagung menjadi kerupuk jagung yang akan menambah keunggulan UKM Lokal sebagai strategi dalam meghadapi MEA. Adapun manfaat yang akan diperoleh dalam pengolahan jagung ini yaitu 1). Untuk menambah hasil olahan jagung kuning yang tidak hanya digunakan sebagai bahan makanan ternak, 2). Dapat digunakan sebagai bahan pengembangan, pengetahuan khususnya di bidang teknologi pangan, 3). Sebagai alternatif baru dalam menambah perekonomian IRT (ibu-ibu rumah tangga), 4). Sebagai masukan bagi ibu rumah tangga untuk membuka industri kecil dalam membuat kerupuk jagung menjadi produk olahan makanan yang bermutu dan bernilai ekonomis, 5). Kerupuk jagung sebagai salah satu produk yang merupakan makanan ciri khas dari daerah tersebut, 6). Kerupuk jagung merupakan salah

satu produk keunggulan dari UKM lokal dan merupakan salah satu strategi dalam menghadapi MEA.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan studi literatur sebagai desain penelitian. Studi literatur merupakan metode pengumpulan data yang diarahkan kepada pencarian data dan informasi-informasi melalui dokumen-dokumen, baik dokumen tertulis, foto-foto, gambar, maupun dokumen elektronik yang dapat mendukung dalam proses penulisan.

Data yang dibutuhkan dalam penulisan ini adalah data primer. Kajian ini mencakup wilayah kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan. Dalam kajian ini, data primer dikumpulkan melalui buku-buku mengenai teori-teori perpustakaan, jurnal, tesis, skripsi, dan buku-buku yang sejenis.

Penelitian ini menggunakan studi pustaka tehnik simak sebagai tehnik pengumpulan data. Studi pustaka tehnik simak merupakan tehnik pengumpulan data dengan cara menggunakan buku-buku, literatur ataupun bahan pustaka, kemudian mengutip pendapat para ahli yang

ada didalam buku tersebut untuk memperkuat landasan teori dalam penelitian.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Melakukan pelatihan kepada masyarakat sekitar dengan cara pengolahan jagung menjadi kerupuk jagung akan membentuk suatu produk baru yang akan memperkuat UKM Lokal di Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan. Adanya UKM Lokal tersebut akan menjadi salah satu strategi dalam menghadapi MEA.

Simamora, 1999 (dalam Husni, 2014) Pelatihan merupakan salah satu jenis pendidikan. Pelatihan adalah serangkaian aktifitas yang

dirancang untuk meningkatkan keahlian-keahlian, pengetahuan pengalaman atau perubahan sikap seseorang. Lebih khusus, menggambarkan bahwa pelatihan lebih merujuk pada pengembangan keterampilan bekerja (vocational) yang dapat digunakan dengan segera, tidak seperti pendidikan pada umumnya yang memberikan pengetahuan tentang subyek tertentu dengan sifat lebih umum, terstruktur untuk jangka waktu yang jauh lebih panjang.

Adapun langkah-langkah dalam pelatihan yang akan dilakukan oleh masyarakat yaitu:

### 1. Penyiapan bahan dan alat

Tabel 1.1 Macam-macam bahan yang akan di gunakan dalam pelatihan

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Tepung jagung	150 gram
2.	Tepung ketan	150 gram
3.	Gula	25 gram
4.	Garam	3 gram
5.	telur (putih)	1 butir
6.	Perenyah	3 gram
7.	Soda kue	3 gram
8.	Bawang merah	20 gram
9.	Bawang putih	20 gram
10.	Air	250 cc
11.	Keju parut	30 gram

Tabel 1.2 Alat yang akan digunakan dalam pelatihan

No	Nama alat	Jumlah
1.	Sendok Makan	1
2.	<i>Bowl</i> (kom adonan)	1
3.	<i>Scale</i> (timbangan)	1
4.	<i>Scale Digital</i> (timbangan digital)	1
5.	<i>Dinner Plate</i> (piring)	1
6.	<i>Knife</i> (pisau)	1
7.	<i>Frying pan</i> (Wajan)	1
8.	<i>Sieve</i> (saringan/irus)	1
9.	Spatula	1
10.	Parutan keju	1
11.	Pengocok telur	1
12.	Cetakan Kerupuk	1
13.	<i>Stove</i> (kompor)	1
14.	<i>Plastik packaging</i> (kemasan)	1 Bungkus

## 2. Langkah-langkah pembuatan

### a. Proses pengolahan:

- 1) Pengolahan tepung jagung
- 2) Dalam penelitian ini dilakukan beberapa tahap pengolahan dalam pengolahan tepung jagung. Yaitu pemilihan jagung, perendaman selama  $\pm$  24 jam, kemudian jagung digiling/grinder, penjemuran, dan proses penepungan.
- 3) Pengolahan kerupuk (pencetakan adonan)
- 4) Pencetakan adonan kerupuk dimaksudkan untuk memperoleh bentuk dan ukuran yang seragam. Keseragaman ukuran penting untuk memperoleh

penampakan dan penetrasi panas yang merata sehingga memudahkan proses penggorengan dan menghasilkan kerupuk goreng dengan warna yang seragam.

### b. Cara membuat:

- 1) Pencampuran tepung jagung dan beras ketan dengan bumbu. Tepung jagung yang telah jadi diberi penambahan bumbu yang telah dihaluskan, seperti bawang merah, bawang putih. Setelah dilakukan penambahan bumbu, selanjutnya ditambahkan soda kue, dan perenyah kemudian diuleni kembali agar bumbu dan

adonan tercampur secara merata.

2) Pembentukan adonan (pencetakan): Adonan yang telah jadi selanjutnya dibentuk dengan menggunakan cetakan kerupuk.

3) Penggorengan : Adonan dimasukkan ke dalam cetakan kemudian dilakukan proses penggorengan dengan metode deep frying (menggunakan banyak minyak, sehingga bahan yang digoreng terendam). Penggorengan dilakukan dengan menggunakan api sedang selama 10 – 15 menit.

4) Sortasi : Proses sortasi dilakukan untuk memilih kerupuk yang dalam keadaan utuh atau tidak patah-patah dilakukan secara manual.

c. Langkah-langkah Pembuatan Krupuk Jagung

- a. Proses pemilihan jagung,
- b. Perendaman jagung  $\pm$  24 jam,

c. Penjemuran tepung jagung,

d. Penggilingan,

e. Pengayakan Tepung Jagung,

f. Hasil tepung jagung,

g. Dicampur dengan tepung,

h. Bumbu dikocok dengan telur,

i. Adonan yang telah dicampur Dimasukkan kedalam cetakan kemudian digoreng,

j. Pengemasan,

k. Kerupuk yang telah digoreng

### 3. Kemasan

Didalam pengemasan bahan pangan terdapat dua macam wadah, yaitu wadah utama atau wadah yang langsung berhubungan dengan bahan pangan dan wadah kedua atau wadah yang tidak langsung berhubungan dengan bahan pangan. Wadah utama harus bersifat non toksik atau tidak beracun, sehingga tidak terjadi reaksi kimia yang dapat menyebabkan perubahan warna, flavour dan perubahan lainnya. Selain itu, untuk wadah utama biasanya diperlukan syarat-syarat tertentu bergantung pada jenis makanannya, misalnya

melindungi makanan dari kontaminasi, melindungi kandungan air dan lemaknya, mencegah masuknya bau dan gas, melindungi makanan dari sinar matahari, tahan terhadap tekanan atau benturan dan transparan (Azizah, 2015: 75).

Kemasan merupakan suatu wadah atau pembungkus yang digunakan untuk melindungi produk yang ada di dalamnya. Jenis-jenis bahan kemasan yang umum digunakan untuk bahan pangan adalah kemasan kaca, kemasan logam, kemasan plastik, kemasan kertas dan karton. Kemasan plastik adalah jenis kemasan yang paling banyak digunakan oleh industri pangan karena harganya yang relatif lebih murah, lebih ringan, transparan, kuat, mudah dibentuk, warna dan bentuk relatif lebih disukai konsumen

Pengemasan merupakan tahap akhir dari seluruh proses produksi, dimana kerupuk siap untuk dikemas dengan plastik kedap udara.

#### **4. Pemasaran**

Pemasaran (bahasa Inggris: marketing) adalah aktivitas, serangkaian institusi, dan proses menciptakan, mengomunikasikan,

menyampaikan, dan mempertukarkan tawaran yang bernilai bagi pelanggan, klien, mitra, dan masyarakat umum. Manajemen Pemasaran adalah salah satu kegiatan pokok yang dilakukan oleh perusahaan untuk mempertahankan kelangsungan perusahaannya, berkembang, dan mendapatkan laba. Proses pemasaran itu dimulai jauh sebelum barang-barang diproduksi, dan tidak berakhir dengan penjualan. Kegiatan pemasaran perusahaan harus juga memberikan kepuasan kepada konsumen jika menginginkan usahanya berjalan terus, atau konsumen mempunyai pandangan yang lebih baik terhadap perusahaan (Dharmmesta & Handoko, 1982). Jadi pemasaran merupakan kegiatan yang dilakukan setelah kegiatan produksi. Dimana kerupuk jagung yang sudah diolah kemudian dipasarkan ke konsumen.

Pangsa pasar kerupuk jagung yaitu dimulai dari keluarga kalangan bawah hingga ke kalangan atas, karena harganya yang terjangkau murah. Termasuk para wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Takalar. Kerupuk jagung akan diproduksi sebagai makanan yang

menciri khasanah daerah Kabupaten Takalar yang terkenal sebagai penghasil jagung terbesar di Sulawesi Selatan. Tekstur dari kerupuk jagung yang berupa makanan ringan akan mudah di bawah kemana-mana dalam perjalanan, contohnya sebagai makanan ole-ole untuk keluarga jika berkunjung ke daerah tersebut.

Dalam meningkatkan pengoptimalan jagung yang akan diolah menjadi kerupuk jagung tentu akan membutuhkan dukungan dari pemerintah dan masyarakat sekitar. Pemerintah harus mendukung UKM Lokal dengan cara pemberdayaan UKM Lokal, karena peranan UKM Lokal akan membantu perekonomian suatu daerah. Masyarakat sekitar juga sangat berperan penting bagi majunya UKM Lokal, karena dengan sumber daya manusia yang banyak berpartisipasi maka akan meningkatkan UKM Lokal. Peranan UKM Lokal juga sangat berperan penting bagi masyarakat yaitu pemerataan pendapatan masyarakat semakin baik. Selain peran pemerintah dan masyarakat, yang paling penting dibutuhkan oleh produk kerupuk jagung yaitu sistem

pemasaran UKM Lokal harus di tingkatkan agar mampu bersaing di MEA. Untuk memasarkan kerupuk jagung sebagai makanan khas dari Kabupaten Takalar agar dapat dikenal oleh konsumen secara luas, maka UKM Lokal yang memproduksi produk tersebut harus mengembangkan berbagai strategi penjualan untuk menarik minat konsumen. Adapun strategi-strategi penjualan seperti, membuat kemasan yang menarik dan memiliki varian rasa yang berbeda meskipun bahan dasar dan cita rasa tetap mengunggulkan rasa jagung sebagai bahan pokok. Selain mengembangkan produk agar dapat menarik konsumen, sistem pemasaran untuk promosi produk juga tidak kalah penting. Adapun penjualan dan pemasaran yang dapat dilakukan agar kerupuk jagung dikenal oleh semua lapisan konsumen dengan melalui: (1) outlet / warung / toko yang dikelola sendiri, (2) outlet / warung / toko makanan atau pusat oleh-oleh yang berlokasi di dalam kota maupun luar kota, (3) supermarket di dalam dan di luar kota, (4) pemandu wisata, tukang becak dan lainnya, (5) social-media

seperti twitter dan facebook, juga melalui pameran-pameran bisnis dan kuliner. Sehingga kerupuk jagung berpeluang untuk menjadi salah satu produk makanan yang akan di kembangkan oleh UKM Lokal sebagai strategi menghadapi MEA, dan bisa di ekspor ke luar kota hingga ke luar negeri.

### **KESIMPULAN**

Jagung merupakan bahan pangan yang sangat familiar di masyarakat, namun jagung belum dimanfaatkan secara maksimal sebagai olahan makanan ringan, kue, atau hidangan. Jagung hanya diolah sebagai makanan ternak sehingga nilai ekonomis jagung masih rendah. Di Kabupaten Takalar merupakan penghasil jagung terbesar di Sulawesi Selatan. Untuk meningkatkan UKM Lokal di Kabupaten Takalar, maka masyarakat harus mampu mengoptimalkan jagung dengan cara mengolah jagung menjadi kerupuk jagung. Kerupuk jagung nantinya akan menjadi makanan khas dari daerah tersebut. Kerupuk jagung akan di olah oleh UKM lokal agar mampu bersaing di MEA. Dalam

meningkatkan pengoptimalan jagung yang akan diolah menjadi kerupuk jagung tentu akan membutuhkan dukungan dari pemerintah dan masyarakat sekitar. Pemerintah harus mendukung UKM Lokal dengan cara pemberdayaan UKM Lokal, karena peranan UKM Lokal akan membantu perekonomian suatu daerah. Masyarakat sekitar juga sangat berperan penting bagi majunya UKM Lokal, karena dengan sumber daya manusia yang banyak berpartisipasi maka akan meningkatkan UKM Lokal. Peranan UKM Lokal juga sangat berperan penting bagi masyarakat yaitu pemerataan pendapatan masyarakat semakin baik. Selain peran pemerintah dan masyarakat, yang paling penting dibutuhkan oleh produk kerupuk jagung yaitu sistem pemasaran UKM Lokal harus di tingkatkan agar mampu bersaing di MEA.

### **DAFTAR RUJUKAN**

Ardiana. Kompetensi SDM UKM dan Pengaruhnya Terhadap Kinerja UKM di Surabaya . Jurnal. (Online)  
<http://puslit2.petra.ac.id/gudangpaper/files/2031.pdf>. Diakses pada hari Jum'at, 22 April 2015 pukul 13.00

- Azizah, St. 2015, *Pengolahan Jagung Menjadi Kerupuk Jagung Di Antang*. Jurnal Tidak Terpublikasi. PKK FT UNM.
- BPS Provinsi Sulawesi Selatan. (Online)  
[http://sulselprov.go.id/kumpulan\\_file.pdf](http://sulselprov.go.id/kumpulan_file.pdf) diakses pada Jum'at, 22 April 2016 pukul 13.40
- Boedirochminarni, dkk. 2014. *Pemberdayaan Usaha Kecil Dan Menengah (Ukm) Dalam Pemanfaatan Sumber Daya Lokal Di Kecamatan Wonoasih Kota Probolinggo*. Jurnal ISSN: 1693-3214, Volume 11. (Online).  
[ejournal.umm.ac.id/index.php/dedikasi/article/download/1826/1929](http://ejournal.umm.ac.id/index.php/dedikasi/article/download/1826/1929). Diakses pada hari Jum'at, 22 April 2015 pukul 13.00
- Hasni, 2014. *Pemanfaatan Jagung Hibrida Pioneer 21 Dalam Pembuatan Bipang Melalui Pelatihan Pada Masyarakat Di Desa Paddinging Kabupaten Takalar*. Jurnal Tidak Terpublikasi. PKK FT UNM
- Husni Andriani, 2014. *Pelestarian Dan Pengembangan Wattle Warra (Lulur Tradisional) Melalui Pelatihan Pada Siswa Smk Negeri 1 Majene*. Jurnal Tidak Terpublikasi. PKK FT UNM
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk* (Online).  
<http://Ebook.pangan.com> diakses pada Jum'at, 22 April 2016 pukul 13.00
- Masnur, Malau Tiurmaida. 2014. *Aspek Hukum Peraturan Dan Kebijakan Pemerintah Indonesia Menghadapi Liberalisasi Ekonomi Regional: Masyarakat EKonomi ASEAN 2015*. Jurnal Rechts Vinding, Volume 3 Nomor 2: 163-175.
- Purwono, dan Hartoto, 2011. *Bertanam Jagung Unggul*. Depok: Penerbit Penebar Swadaya
- Suarni, dan S. Widowati, 2007. *Struktur, komposisi dan nutrisi jagung*. Di dalam: sumarno et al. (ed.). *Jagung: teknik produksi dan Pengembangan*. Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Pusat Penelitian dan Tanaman pangan, Bogor.
- Tim penyusun Kamus Pembinaan Dan Pengembangan. 1998. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta Balai Pustaka
- Titiek, dkk, 2008. *Aneka Macam Produk Olahan Jagung*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius (Anggota Ikapi)