

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Provinsi Gorontalo merupakan salah satu Provinsi di Indonesia yang masih mengandalkan sektor pertanian sebagai penunjang ekonomi pertanian masyarakat. Salah satu produk unggulan hasil pertanian Gorontalo adalah jagung. Produksi tanaman jagung Gorontalo berdasarkan data Balai Pusat Statistik Provinsi Gorontalo tahun 2015 mencapai 643.513 Ton dengan luas panen 129.131 Ha serta produktivitas sebesar 50 Ton/Ha.

Pemanfaatan jagung ini umumnya diekspor dan sebagian lagi digunakan untuk memenuhi kebutuhan di dalam negeri. Pemenuhan kebutuhan dalam negeri berupa bahan baku pembuatan tepung jagung dan juga sebagai pangan ternak ayam. Usaha meningkatkan produktivitas jagung dapat dilakukan dengan berbagai cara diantaranya dengan mengembangkan teknologi baru dan menggunakan sumber daya yang tersedia dengan efektif dan efisien. Pemanfaatan biji jagung menjadi makanan yang memiliki nilai jual tinggi dan memiliki manfaat kesehatan belum banyak dilakukan masyarakat karena kurangnya pengetahuan masyarakat dalam mengolah biji jagung menjadi produk olahan yang dapat meningkatkan nilai tambah serta keuntungan pendapatan masyarakat.

Umumnya masyarakat Gorontalo mengolah jagung menjadi beberapa produk makanan salah satunya adalah bubur tradisional secara luas yang dikenal oleh masyarakat Gorontalo dengan nama bubur sada. Bubur sada merupakan bubur tradisional yang berbahan dasar jagung. Ahmad L dkk, (2018) telah melakukan penelitian tentang pengolahan bubur sada dengan penambahan ekstrak daun kersen karena potensi yang mengacu dalam komposisi kimia jagung dan daun kersen yang dapat menekan penyerapan kadar gula dalam darah sehingga memberikan manfaat bagi masyarakat yang mengkonsumsinya dan dapat memberikan nilai tambah pada produk olahan bubur jagung instan terfortifikasi dengan ekstrak daun kersen.

Pengolahan produk bubur sada selain memberi manfaat bagi masyarakat yang mengkonsumsinya juga meningkatkan ekonomi dan nilai tambah pada masyarakat dari produk olahan tersebut, dengan berbahan dasar biji jagung diolah menjadi bubur jagung instan yang diekstrak daun kersen sebagai makanan Tradisional Gorontalo yang telah ditemukan pada penelitian sebelumnya.

Istilah nilai tambah (*added value*) merupakan suatu usaha yang dilakukan untuk menjadikan suatu produk lebih bernilai dengancara meningkatkan pengelolaan produk tersebut lebih baik dari sebelumnya. Pengolahan tersebut dilakukan oleh industri olahan. Industri olahan mengubah bentuk primer bahan baku menjadi produk baru yang nilai jualnya lebih tinggi. Bertambahnya nilai jual produk disebabkan oleh poses pengolahan yang berbeda dari sebelumnya. Oleh karena itu potensi dari produk tersebut perlu dikembangkan, namun perlu analisis finansial dari sebuah produk agar dapat menjamin produksi berjalan secara efektif dan efisien. Maka perlu adanya analisis ekonomi dan nilai tambah dengan metode seperti analisis biaya produksi, analisis penyusutan, analisis biaya produksi, analisis harga pokok produksi, dan *break even analysis* sebelum melakukan proses produksi.

Berdasarkan beberapa uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan peneletian tentang bagaimana “Analisis Ekonomi dan Nilai Tambah Produk Olahan Bubur Jagung Instan Terfortifikasi Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.)”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, rumusan masalah pada penelitian berupa:

- 1.2.1 Berapakah biaya produksi dan titik impas produksi pada produk olahan bubur jagung instan terfortifikasi ekstrak daun kersen?
- 1.2.2 Berapakah nilai tambah yang diberikan pada produk olahan bubur jagung instan terfortifikasi ekstrak daun kersen?

1.3 Tujuan Penelitian

Merujuk pada rumusan masalah, tujuan dari penelitian ini yaitu:

- 1.3.1 Mengetahui biaya produksi dan Break even point pada produk olahan bubur jagung instan terfortifikasi ekstrak daun kersen.
- 1.3.2 Mengetahui analisis ekonomi dan nilai tambah yang diberikan pada produk olahan bubur jagung instan terfortifikasi ekstrak daun kersen.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi penulis

Dapat menambah wawasan dan pengetahuan dalam hal yang berkaitan dengan ekonomi dan nilai tambah pada produk olahan bubur jagung instan terfortifikasi ekstrak daun kersen.

1.4.2 Bagi pembaca

Sebagai sumber informasi dan bahan untuk untuk penelitian lanjutan berhubungan dengan ekonomi dan nilai tambah pada produk olahan bubur jagung instan.

1.4.3 Bagi Masyarakat

Dapat memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai meningkatkan ekonomi dan nilai tambah pada produk olahan bubur jagung instan terfortifikasi daun kersen.