

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
ABSTRAK.....	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
Hal. x	
1. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Kegiatan	3
1.4. Hasil yang Diharapkan	4
1.5. Ruang Lingkup Kegiatan	4
1.6 Kerangka Konsep.....	4
2. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Pemberdayaan.....	6
2.1.1. Prinsip Pemberdayaan.....	6
2.1.2. Aspek Pemberdayaan.....	7
2.2. Industri Pengolahan Hasil Pertanian.....	8
2.3. Nilai Penting Jagung	12
2.4. Olahan Jagung	15
3. METODE PENELITIAN.....	21
3.1. Tempat dan Waktu	21
3.2. Bahan Tanam.....	21
3.3. Metode Penelitian.....	21
3.4. Pelaksanaan Penelitian	21
3.4.1. Penanaman Bahan Baku Olahan Jagung	22
3.4.2. Pembentukan Focus Group Discussion (FGD)	23
3.4.3. Kuisisioner.....	23
3.4.4. Analisa data.....	23
4. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN	24
5. HASIL DAN PEMBAHASAN	26

5.1. Penanaman Bahan Baku Olahan Jagung.....	26
5.2. Identifikasi Hasil Olahan Jagung	30
5.3. Pelatihan Diseminasi Teknologi Pengolahan Baru	34
5.4. Pendampingan untuk pemberdayaan Ibu petani dalam rintisan usaha baru berbasis olahan jagung hasil budidaya petani.	37
5.4.1. Pengelolaan Pengolahan Hasil Pertanian	38
5.4.2. Pemasaran dan Strategi Pasar	39
5.4.3. Kecocokan usaha (business matching).....	42
5.4.4. Temu Usaha	43
5.4.5. Pameran.....	44
5.5. Kajian Kelayakan Model Pemberdayaan Untuk Pengembangan Produk Olahan Jagung.....	46
5.5.1. Potensi SDM.....	46
5.5.2. Fasilitas Penunjang dan akses fisik	46
5.5.3. Pasar dan kajian pasar	47
5.5.4. Kajian Focus Group Discussion (FGD)	53
6. PENUTUP	55
6.1. Kesimpulan	55
6.2. Rekomendasi	56
DAFTAR PUSTAKA.....	57
LAMPIRAN	59

DAFTAR GAMBAR

	Hal.
1.1. Kerangka Konsep Kegiatan	5
2.1. Model Klaster Industri Pertanian	11
4.1. Peta lokasi di Jaticerto Malang	24
5.1. Penanaman Jagung sebagai Bahan Baku Olahan Jagung	27
5.2. Produktivitas berbagai jagung milik petani di wilayah sasaran	30
5.3. (a) (b) Survey dan Wawancara Pengisian Kuisisioner kepada Distributor Oleh-oleh, (c)(d)(e)(f) Pedagang dan (g) konsumen.....	31
5.4. Jumlah produk jagung olahan kering (tortilla) di Kromengan, Kepanjen dan Turen	33
5.5. Produk jagung olahan happytoz.....	33
5.6. Produk jagung olahan basah di pasar	34
5.7. (a) Pemberian materi/teori pelatihan pengolahan jagung, (b)(c) Pembuatan susu/jus jagung dan yoghurt jagung, (d) Peserta dan Pemateri pelatihan dan (e) Pembuatan stik jagung keju.	36
5.8. Pelatihan Manajemen Pengolahan Hasil Pertanian oleh Tim Ahli LPPM UB	38
5.9. Pelatihan Pemasaran dan Strategi Pasar	40
5.10. Pelatihan kecocokan bisnis Produk Olahan Jagung	42
5.11. (a) Antusias Peserta temu usaha, (b) Pemateri dan Mitra usaha, dari kiri M. Lukman Zaini, SE., MAB dari pusat oleh-oleh bu Noer, Muklis Sinalahudin dari PKBL-Dana Reksa P4M-UB.	44
5.12. (a)(b)Kegiatan pameran yang bertujuan mengenalkan produk olahan jagung kepada konsumen dan (c) pengujian tester produk olahan jagung untuk mendapatkan respon serta quisioner terkait jagung olahan.....	45
5.13. Suasana di FGD membicarakan hasil kajian kelayakan.....	48
5.14. Fokus Grup Discussion dalam rangka pendampingan rintisan UKM olahan jagung di PKK Jaticerto	54

DAFTAR TABEL

	Hal.
2.1. Kandungan zat gizi jagung biasa dan jagung manis.....	13
2.2. Unsur pangan fungsional jagung dan manfaat bagi kesehatan.	14
2.3. Komposisi kimia pada bagian biji jagung berdasarkan bobot kering.....	15
2.4. Komposisi minyak jagung murni.....	17
2.5. beberapa produk olahan jagung.....	18
5.2. Persentase Merek dalam Persepsi Konsumen produk olahan jagung.....	49
5.3. Persentase Rasa dalam Persepsi Konsumen Produk Olahan Jagung marning/ tortilla	50
5.4. Persentase Harga dalam Persepsi Konsumen produk olahan jagung marning/ tortilla	51
5.5. Persentase Promosi dalam Persepsi Konsumen produk olahan jagung.....	52