

MENINGKATKAN PENJUALAN PRODUK UMKM MARNING JAGUNG DENGAN INOVASI BERBAGAI VARIAN RASA DI DESA PENGANTIGAN KECAMATAN ROGOJAMPI BANYUWANGI

Ahmad Jazuly¹, Risa Shoffia², Arif Wahyudiono³

^{1,2}Universitas PGRI Argopuro Jember, Indonesia

³Politeknik Negeri Jember, Indonesia

¹Email: ahmadjay2006@gmail.com. ²aerlanggi02@gmail.com.
³arif_wahyudiono@polije.ac.id

Abstract

The Development of Micro, Small and Medium Enterprises through the Facility of External and Potential Internal (Case Study in Business Group "Marning Jagung" in Pengatigan Village – Rogojampi District Banyuwangi regency). This research aims to increase the sales of UMKM marning jagung products by innovating various flavors. The research method used in this study was action research, which involved the UMKM owners and consumers as the main participants. Several steps were taken in this research, including market tren and consumer preference identification, development, and testing of various flavors of marning jagung, and evaluation of sales improvement after implementing the innovation. The results showed that innovation in various flavors of marning jagung products brought a significant contribution to increasing sales. This happened because the innovation provided variation and flavor choices for consumers, thus attracting more potential customers. In addition, the innovation also provided added value and uniqueness to the product, making UMKM marning jagung differentiated from its competitors in the market. This research concluded that innovation in various flavors of marning jagung products could be an effective strategy for increasing UMKM's sales. By understanding market trends and consumer preferences, as well as overcoming existing challenges, UMKM can utilize this innovation to increase their competitiveness and market share.

Keyword: UMKM, marning jagung, innovation, flavor variations, sales.

Abstrak

Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Melalui Fasilitas Pihak Eksternal dan Potensi Internal (studi Kasus pada kelompok usaha "Marning Jagung" di desa Pengatigan Kecamatan Rogojampi Kabupaten Banyuwangi). Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan penjualan produk UMKM marning jagung dengan inovasi berbagai varian rasa. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian tindakan yang melibatkan pemilik UMKM dan konsumen sebagai partisipan utama. Beberapa langkah dilakukan dalam penelitian ini, termasuk identifikasi tren pasar dan preferensi konsumen, pengembangan dan uji coba berbagai varian rasa marning jagung, serta evaluasi peningkatan penjualan setelah implementasi inovasi tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa inovasi berbagai varian rasa pada produk marning jagung membawa kontribusi signifikan dalam meningkatkan penjualan. Hal ini terjadi karena inovasi ini memberikan variasi dan pilihan rasa bagi konsumen, sehingga dapat menarik lebih banyak pelanggan potensial. Selain itu, inovasi ini juga memberikan nilai tambah serta keunikan pada produk, sehingga membedakan UMKM marning jagung dengan pesaing di pasar. Penelitian ini menyimpulkan bahwa inovasi berbagai varian rasa pada produk marning jagung dapat menjadi strategi efektif dalam meningkatkan penjualan

UMKM. Dengan memahami tren pasar dan preferensi konsumen, serta mengatasi tantangan yang ada, UMKM dapat memanfaatkan inovasi ini untuk meningkatkan daya saing dan pangsa pasar mereka.

Kata Kunci: *UMKM, marning jagung, inovasi, varian rasa, penjualan.*

Pendahuluan

Keberadaan UMKM tidak dapat dihapuskan ataupun dihindarkan dari masyarakat bangsa saat ini. Karena keberadaannya sangat bermanfaat dalam hal pendistribusian pendapatan masyarakat. Menurut Wati et al., (2024), mengemukakan bahwa pengertian UMKM adalah usaha yang punya peranan penting dalam perekonomian Negara Indonesia, baik dari sisi lapangan kerja yang tercipta maupun dari jumlah sisi lapangan kerja yang tercipta. Program pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sebagai salah satu instrument untuk menaikkan daya beli masyarakat, pada akhirnya akan menjadi katup pengaman dari situasi krisis moneter.

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu kekuatan pendorong terdepan dan pembangunan ekonomi. Sektor UMKM sangat menjanjikan untuk menciptakan pertumbuhan dan lapangan pekerjaan. UMKM dapat dengan mudah beradaptasi dengan pasang surut perekonomian Nasional dan Global serta dengan mudah juga menciptakan lapangan pekerjaan yang lebih cepat dibandingkan sektor usaha lainnya. Perkembangan UMKM memberikan makna tersendiri pada usaha peningkatan pertumbuhan ekonomi serta dalam usaha menekan angka kemiskinan suatu negara. Kunci dari UMKM yang akan mampu bertahan dan bersaing adalah ketika UMKM tersebut mampu menerapkan pengelolaan manajemen secara baik. Konsep dan perancangan tertentu di tingkat strategi merupakan faktor kunci keberhasilan. Analisis strategi meliputi “segitiga strategi”, yaitu: Pelanggan, Pesaing dan Perusahaan (Agustian et al., 2020).

Kebanyakan UMKM melakukan kegiatan produksi dan operasinya hanya sampai berkonsentrasi pada pembuatan produk saja (Ridho et al., 2022). UMKM seharusnya juga memperhatikan strategi usaha guna mempertahankan mengembangkan usaha yang sudah ada, agar tetap dapat bersaing. Dalam pengembangan UMKM, langkah ini tidak semata-mata merupakan langkah yang harus diambil oleh Pemerintah dan hanya menjadi tanggung jawab Pemerintah. Pihak

UMKM sendiri sebagai pihak internal yang dikembangkan, dapat mengayunkan langkah bersama-sama dengan Pemerintah. Karena potensi yang mereka miliki mampu menciptakan kreatifitas usaha dengan memanfaatkan fasilitas yang diberikan oleh pemerintah. Di kota Banyuwangi banyak berkembang industri dengan jenis olahan dan skala usaha yang beragam, sehingga Banyuwangi merupakan tempat tumbuhnya berbagai macam bentuk industri yang salah satunya usaha “Marning Jagung” yang ada di kota Banyuwangi yang letaknya di kelurahan Pengatigan, Kecamatan Rogojampi. Jenis usaha inilah yang menjadi produk unggul desa Pengatigan. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan penjualan produk UMKM marning jagung dengan inovasi berbagai varian rasa.

Kajian Pustaka

Konsep Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).

Pada Bab I pasal 1 UU No 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), maka yang dimaksud dengan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah adalah: 1) Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang

memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini. 2) Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang ini. 3) Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha Kecil atau Usaha Besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.

Berdasarkan definisi di atas maka pada intinya Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah adalah suatu bentuk usaha ekonomi produktif yang dilakukan oleh orang perseorangan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.

Pengembangan SDM Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).

Sebagaimana Pemerintah, (2008) Pasal 19 UU No. 20 Tahun 2008 tentang UMKM, pengembangan dalam bidang sumber daya manusia sebagaimana dimaksud dalam Pasal 16 ayat (1) huruf c dilakukan dengan cara: a. Memasyarakatkan dan memberdayakan kewirausahaan; b. Meningkatkan keterampilan teknis dan manajerial; dan c. Membentuk dan mengembangkan lembaga pendidikan dan pelatihan untuk melakukan pendidikan, pelatihan, penyuluhan, motivasi dan kreativitas bisnis, dan penciptaan wirausaha baru. Dari ketiga aspek tersebut berarti sumber daya manusia merupakan subyek yang terpenting dalam pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah agar dapat menciptakan wirausaha yang mandiri dari masyarakat. Oleh karena itu masyarakat perlu diberdayakan untuk meningkatkan kualitas SDM sehingga dapat mempengaruhi kualitas produksi yang dihasilkan dalam rangka meningkatkan perekonomian masyarakat untuk kesejahteraan masyarakat.

Strategi Pemasaran

Menurut KBBI, strategi di artikan sebagai pengetahuan tentang penggunaan pertempuran untuk memenangkan sebuah peperangan yang merupakan kelanjutan dari politik. Menurut Ridho et al., (2022) pengertian pemasaran adalah sebagai berikut: *“Marketing is a societal process by which individuals and group obtain what they need and want through creating, offering, and freely exchanging products and services of value with others”*, yang berarti Pemasaran adalah suatu proses masyarakat dimana individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan melalui penciptaan, penawaran, dan bebas bertukar produk dan jasa dari nilai dengan orang lain.

Ada beberapa tips yang bisa digunakan terkait penerapan strategi pemasaran, di antaranya yaitu: melakukan riset target pasar. Langkah ini penting dilakukan di awal sebelum menjalankan segala bentuk kampanye dan promosi, menentukan produk yang tepat, temukan suatu hal positif yang bisa ditonjolkan dari produk Anda sebagai aspek pembeda dari produk pesaing (Agustian et al., 2020). Salah satu cara untuk menemukannya adalah dengan riset kompetitor, buatlah desain kemasan yang menarik, menerapkan berbagai strategi pemasaran UMKM berbasis digital, membuat website bisnis, berikan layanan terbaik (produk yang berkualitas tidak akan ada artinya jika pelayanan yang diberikan tidak memuaskan konsumen. Oleh karena itu, strategi pemasaran UMKM yang satu ini sangat penting), bangun loyalitas pelanggan (suatu bisnis tidak akan bisa bertahan dalam persaingan jika tidak ada konsumen

loyal yang selalu setia mendukung bisnis tersebut), perbanyak *net-working* dan kerja sama, konsisten dalam penerapan strategi.

Metode Pelaksanaan

Penelitian ini dimaksudkan untuk memperoleh gambaran secara menyeluruh mengenai pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) melalui fasilitasi pihak eksternal dan potensi internal pada kelompok usaha “Marning Jagung” di desa Pengatigan, Kecamatan Rogojampi, Kabupaten Banyuwangi. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian observasi dengan pendekatan kualitatif.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada 15 Juni 2026 hingga 01 Juli 2026 selama 14 hari dalam 1 bulan. Lokasi Kegiatan ini dilaksanakan di di Desa Pengatigan, Kecamatan Rogojampi, Kabupaten Banyuwangi dengan jadwal sebagai berikut:

Hari, Tanggal	Kegiatan	Penanggung jawab	Waktu
Senin, 15 Juni 2026	Melakukan observasi inovasi produk kepada pemilik UMKM marning jagung.	Peneliti	08.00-13.00 WIB
Jumat, 19 Juni 2026	Mengikuti pembuatan produksi marning jagung, dan proses pengeringan.	Peneliti	09.00-15.00 WIB
Selasa, 23 Juni 2026	Proses pengeringan sudah selesai dan dilanjutkan proses penggorengan.	Peneliti	12.00-16.00 WIB
Sabtu, 27 Juni 2026	Melakukan proses pengemasan dengan penambahan desain label pada marning jagung.	Peneliti	09.00-15.00 WIB
Rabu, 01 Juli 2026	Membuat laporan Pengabdian kepada Masyarakat dan di kirim ke <i>Journal</i> .	Peneliti	12.00-16.00 WIB

Hasil Dan Pembahasan

Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Melalui Fasilitasi Pihak Eksternal dan Potensi Internal pada Kelompok Usaha “Marning Jagung” di Desa Pengatigan, Kecamatan Rogojampi, Kabupaten Banyuwangi. Sebagai Negara agraris, Indonesia kaya akan produk-produk pertanian. Salah satunya adalah jagung. Jagung (*zea mays*) adalah salah satu tanaman pangan penghasil karbohidrat yang terpenting di dunia selain gandum dan padi. Jagung merupakan sejenis tanaman biji-bijian yang termasuk dalam keluarga *poaceae* atau bisa disebut sebagai *floret*. Jagung merupakan salah satu jenis tanaman yang dibutuhkan oleh masyarakat Indonesia sebagai makanan pokok pengganti beras. Tanaman ini memiliki batang yang tebal dan tinggi, daun yang panjang, serta bulir-bulir biji yang terdapat pada tongkol atau malai jagung. Buah jagung biasanya berbentuk silinder panjang dengan biji-biji yang tersusun rapat pada tongkolnya.

Biji jagung merupakan salah satu jenis sereal dengan ukuran terbesar dan berat rata-rata 250-300 mg (Hidayah et al., 2023). Menurut Ningsih et al., (2024), pada biji jagung yang normal terdapat bagian embrio, kulit biji (*seed coat*), dan endosperm merupakan bagian terbesar kecuali pada jarak pada waktu matang. Jagung merupakan salah satu sumber pangan penting di banyak negara, baik sebagai bahan konsumsi langsung maupun bahan baku industri pangan dan pakan ternak. Selain itu, jagung juga digunakan dalam berbagai produk olahan salah satunya yaitu dibuat camilan marning jagung. Camilan dari bahan jagung memang membuat siapa pun ketagihan, salah satu camilan yang renyah dan gurih yang disukai banyak orang dari bahan jagung. Sebagian orang mungkin sudah tidak asing lagi dengan jajanan yang satu ini yaitu marning jagung.

Marning merupakan makanan ringan yang dibuat dari biji buah jagung (*zea mays*) tua, direbus, dikeringkan dan di goreng menggunakan minyak yang panas. Camilan satu ini menjadi salah satu pilihan masyarakat, marning jagung juga kaya akan kandungan gizi dan mampu meluncurkan asi untuk ibu menyusui. Selain nikmat sebagai camilan, jagung juga kaya akan manfaat ketika di konsumsi. Hal ini membuat banyak kalangan suka dengan marning jagung. Marning jagung ini berasal dari kecamatan Desa Pengatigan, Kecamatan Rogojampi, Kabupaten Banyuwangi. Marning jagung ini termasuk makan khas dari Kecamatan Srono Banyuwangi yang cukup populer.

Pengembangan secara internal dari UMKM “marning jagung” di Desa Pengatigan, Kecamatan Rogojampi, Kabupaten Banyuwangi

Pengembangan yang dilakukan oleh pengusaha UMKM “ marning jagung “ di Desa Pengatigan, Kecamatan Rogojampi, Kabupaten Banyuwangi antara lain sebagai berikut:

- a) Modal usaha
- b) Inovasi hasil produksi
- c) Pemasaran
- d) Adanya sarana dan prasarana untuk produksi setiap harinya

Pengembangan secara eksternal dengan adanya bantuan dari mahasiswa KKN UNIPAR Jember di Desa Pengatigan, Kecamatan Rogojampi.

UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah) sangat berperan penting bagi perekonomian dan kesejahteraan masyarakat. Sehingga perlu adanya pemberdayaan dari segi sumber daya manusia sampai pada pengadaan sarana dan prasarana. Selain itu ada banyak manfaat dari UMKM seperti, menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat kecil dan dapat mengurangi pengangguran di daerah tersebut.

Dalam hal ini peran dari mahasiswa KKN UNIPAR Jember semoga dapat membantu mengembangkan usaha UMKM “Marning Jagung” melalui tambahan berbagai inovasi rasa untuk usaha “Marning Jagung”. Inovasi itu sendiri sangat penting bagi proses perkembangan UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah). Inovasi adalah penemuan atau ide baru yang berbeda dari yang ada sebelumnya (Wati et al., 2024). Inovasi memerlukan pencarian kesempatan baru, artinya mengadakan perbaikan, menciptakan atau mengombinasikan unsur-unsur produksi yang ada dengan cara yang baru dan lebih baik (Fauzi et al., 2022).

Adapun untuk mengembangkan inovasi di UMKM marning jagung Desa Pengatigan, Kecamatan Rogojampi Banyuwangi, para mahasiswa membuat tambahan rasa marning jagung tersebut seperti, marning jagung rasa sapi panggang, rasa *barbeque* dan rasa jagung. Selain itu juga para mahasiswa mengganti kemasan marning jagung yang awalnya dari plastik biasa kita ubah ke kemasan *pouch* dan terdapat logo dalam kemasan tersebut.

Bahan baku “Marning Jagung”

Bahan baku merupakan faktor utama yang menentukan kualitas produk akhir dalam proses pembuatan makanan. Jika bahan baku yang digunakan mutunya baik, maka produk yang dihasilkan juga akan berkualitas baik. Adapun bahan baku dari pembuatan camilan marning jagung, yaitu menggunakan biji jagung sebagai bahan utama nya. Kemudian bahan kedua adalah minyak juga sangat berperan penting dalam pembuatan marning jagung. Minyak ini digunakan dalam proses penggorengan marning jagung. Minyak yang digunakan umumnya seperti minyak kelapa atau minyak jagung.

Bumbu-bumbu dan perisa untuk menambahkan cita rasa yang gurih kepada jagung seperti, bumbu dan penyedap rasa, garam, lada. Awalnya di desa pengatigan ini, rasa untuk marning jagung itu sendiri hanya ada satu varian. Yaitu hanya rasa gurih. Setelah itu kami mahasiswa KKN Universitas PGRI Argopuro Jember membuat inovasi berbagai varian rasa yaitu seperti, rasa jagung, sapi panggang, dan *barbeque*.

Proses Produksi Marning Jagung

a. Cuci jagung sampai bersih dengan menggunakan air yang mengalir. Kadar air sangat berpengaruh terhadap mutu bahan pangan, dan hal ini merupakan salah satu sebab mengapa di dalam pengolahan pangan, air tersebut sering dikeluarkan atau dikurangi dengan cara penguapan atau pengawetan dan pengeringan. Menurut Purwasih, (2022), kadar air dari bahan makanan adalah yang paling dominan pengaruhnya terhadap berlangsung atau tidaknya serta kecepatan proses-proses itu. Semakin tinggi kadar air, semakin baik dan cepat pula reaksi biokimia itu berlangsung.



b. Rebus jagung dengan air. Kemudian tambahkan kapur sirih dan garam. Aduk rata dan rebus hingga mendidih. Air kapur disini berfungsi untuk mempermudah proses pengupasan kulit ari pada perebusan pertama. Adapun garam sebagai bahan untuk penunjang. Garam yang digunakan merupakan garam halus. Garam yang digunakan dalam pembuatan produk marning jagung adalah jenis garam dapur (NaCl), garam dalam pembuatan marning jagung berfungsi sebagai pembentuk flavor dan memberikan kelezatan pada produk.



- c. Setelah mendidih, kecilkan api. Dan rebus lagi selama 3-4 jam hingga jagung menjadi lunak, mekar dan kulitnya terlepas. Kemudian angkat dan tiriskan. Proses perebusan ini dilakukan 2 kali. Tujuan dari perebusan jagung yang kedua ini adalah untuk membuat tekstur jagung menjadi lebih empuk, memekarkan jagung dan memberi rasa pada jagung.
- d. Setelah itu jemur jagung sampai agak mengering. Proses penjemuran ini memakan waktu 2-3 hari jika cuaca panas dan 3-4 hari jika cuaca mendung. Jagung ditebar secara tipis-tipis diatas tempat yang sudah disediakan seperti gambar dibawah. Hal ini bertujuan untuk mengoptimalkan proses pengeringan. Proses penjemuran jagung dikatakan selesai jika biji jagung sudah keras pada bagian dalam maupun luarnya ketika ditekan menggunakan jari. Tujuan dari pengeringan tersebut adalah untuk memperpanjang umur simpan produk dengan cara mengurangi kadar air supaya tidak ditumbuhi mikroorganisme pembusuk.



- e. Kemudian campur jagung yang tadi sudah dijemur dengan bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan, lalu diaduk sampai tercampur merata. Adapun bumbu-bumbu yang dihaluskan seperti bawang putih. Bawang putih dalam pembuatan marning jagung digunakan sebagai pemberi rasa gurih selain garam.
- f. Jagung yang sudah dicampur bumbu kemudian dijemur lagi hingga kering.
- g. Panaskan minyak, dan kemudian goreng jagung yang sudah dijemur tersebut hingga mekar dan berwarna kekuningan. Penggorengan dilakukan dengan cara merendam jagung yang telah dikeringkan kedalam minyak yang panas selama beberapa detik atau sampai jagung tersebut mengembang. Dalam penggorengan marning jagung tersebut upaya melakukan penambahan minyak supaya tidak terjadi kerusakan pada minyak. Minyak goreng yang digunakan untuk menggoreng secara berulang-ulang akan berpengaruh terhadap rasa, aroma, dan warna produk yang digoreng (Fauzi et al., 2022).



- h. Setelah itu tiriskan, tunggu sampai dingin dan marning jagung siap dikemas.



Kadar Air Marning

Tabel rata-rata kadar air marning jagung.

Perlakuan lama perebusan	Kadar air mentah (%)	Kadar air matang (%)
1 jam	10,17	1,98
1,5 jam	10,13	1,66
2 jam	9,21	1,41
2,5 jam	9,69	1,96
K	9,27	1,91

Kadar air merupakan salah satu metode uji laboratorium kimia yang berperan sangat penting dalam proses industri bahan pangan, yang bertujuan untuk menentukan kualitas dan ketahanan pangan terhadap kerusakan yang mungkin terjadi. *Environmental Protection Agency* atau biasa disebut dengan (EPA) di Amerika Serikat merekomendasikan tingkat pH air minum yang aman untuk dikonsumsi manusia ada di kisaran pH 6,5 hingga pH 8,5. Di dalam bahan

pangan, kadar air dibagi menjadi dua bentuk, yaitu bentuk air bebas dan bentuk air terikat. Air bebas mudah dihilangkan dengan cara penguapan atau pengeringan. Sedangkan air terikat susah dihilangkan dari bahan pangan tersebut, meskipun dengan cara pengeringan (Hayati, 2017).

Kadar air sangat penting dalam proses pembuatan marning jagung. Karna, semakin berkurangnya kadar air terhadap pembuatan marning jagung, maka semakin renyah pula hasil marning jagung yang diperoleh. Dan jika kadar air dalam marning jagung sangat tinggi, itu dapat menyebabkan berkurangnya umur simpan suatu produk, dimana produk marning jagung akan mudah ditumbuhi mikroba pembusuk khususnya kapang. Menurut (Asiah & Djaeni, 2021), kadar air dari bahan makanan adalah yang paling dominan pengaruhnya terhadap berlangsung atau tidaknya serta kecepatan proses-proses tersebut.

Pengemasan

Proses pengemasan ini dilakukan untuk menjaga kualitas produk marning jagung agar terhindar dari kontaminasi debu dan untuk tetap menjaga kerenyahan produk marning jagung itu sendiri. Setelah proses penirisan marning jagung yang telah digoreng, marning jagung tidak langsung dikemas, tetapi di dinginkan terlebih dahulu. Ini bertujuan supaya uap pada marning jagung tidak menempel pada plastik yang dapat menyebabkan tumbuhnya jamur dan akan memperpendek masa umur simpan.

Pada proses pengemasan ini, kami menggunakan sejenis plastik pouch yang terdapat keletan perekatnya untuk menutup.

Potensi Pasar Marning Jagung

Potensi pasar atau market potential merupakan pasar yang berisikan sekumpulan konsumen yang memiliki berbagai atau tingkatan minat tertentu terhadap penawaran dari pasar tertentu pula. Cara yang dapat kita lakukan untuk mengembangkan potensi pasar agar dapat mengembangkan ide-ide produk UMKM, kita dapat melakukan beberapa hal seperti penjelasan di bawah ini :

1. Permintaan konsumen: marning jagung memiliki pasar yang potensial karna banyaknya konsumen yang mencari makanan ringan yang praktis dan enak.
2. Inovasi rasa: konsumen menyukai variasi rasa dalam marning jagung, sehingga produsen dapat berinovasi dengan menawarkan berbagai pilihan rasa seperti pedas, manis, asin atau dengan menambahkan bumbu khusus.
3. Kemasan menarik: kemasan yang menarik dan praktis juga dapat menarik perhatian konsumen dan meningkatkan daya tarik pasar.
4. Potensi ekspor: produk marning jagung juga memiliki potensi untuk di ekspor ke negara-negara lain dengan cita rasa dan kuliner yang berbeda. Dengan syarat jika pelaku usaha sudah memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB) dan Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) maka sudah dapat melakukan ekspor.

Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan diatas maka dapat disimpulkan dengan melakukan analisis penelitian observasi dengan pendekatan kualitatif, strategi yang akan digunakan untuk mengembangkan UMKM marning jagung di Desa Pengatigan, Kecamatan Rogojampi, Kabupaten Banyuwangi yaitu: dengan menambahkan berbagai inovasi varian rasa pada marning jagung dan juga mengganti kemasan semenarik mungkin.

Guna untuk meningkatkan penjualan UMKM marning jagung dengan mengikuti tren pasar dan *preferensi* konsumen serta mengikuti perkembangan zaman untuk meningkatkan daya saing dan *pangsa* pasar mereka. Berdasarkan analisis tersebut maka saran yang dapat diberikan yaitu pentingnya untuk memahami proses produksi, bahan baku, manfaat, dan potensi pasar untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan memenuhi kebutuhan konsumen.

Daftar Rujukan

- Agustian, E., Mutiara, I., & Rozi, A. (2020). Analisis Strategi Pemasaran Untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM Kota Jambi. *Jurnal Manajemen Dan Sains (J-MAS)*, 5(2), 257–262. <https://doi.org/10.33087/jmas.v5i2.192>
- Asiah, N., & Djaeni, M. (2021). *Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan*.
- Fauzi, I., Rachmawati, M., & Aziz, A. (2022). Pelatihan Internet Marketing Dalam Upaya Meningkatkan Softskill Kewirausahaan Pada Siswa Smk Bhakti Nusantara Salatiga. *Abdi Makarti*, 1(1), 34. <https://doi.org/10.52353/abdimakarti.v1i1.265>
- Hayati, R. (2017). Pengaruh Kadar Air dan Persamaan Model Bet Untuk Prediksi Masa Simpan Kakao (*Theobroma Cacao L.*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 09(01).
- Hidayah, N., Istiani, A. N., & Septiani, A. (2023). *Pemanfaatan Jagung (Zea Mays) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Keripik Jagung Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat di Desa Panca Tunggal*. 42–48.
- Ningsih, N. K., Lubis, S., & Sari, E. (2024). Penyuluhan Tentang Pembuatan Keripik Jagung Sebagai Inovasi Cemilan Sehat Untuk Gizi Ibu Hamil dan Balita di Desa Tangkit Kec. Sungai Gelam Kabupaten Muaro Jambi. *Dedikasi KBJ: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 42–48.
- Pemerintah, R. (2008). Pasal 19 UU No. 20 Tahun 2008 tentang UMKM. *UU RI No. 20 Tahun 2008*, 1.
- Ridho, N. H., Sijabat, Y. P., Ekonomi, M. F., Tidar, U., & Pemasaran, S. (2022). Analisis strategi pemasaran untuk meningkatkan daya saing pada umkm marning jagung bapak nuhadi. *TRANSEKONOMIKA: Akuntansi, Bisnis Dan Keuangan*, 2(5), 373–382.
- Wati, D. L., Septianingsih, Khoeruddin, V., & Wildan, Z. Q. A.-Q. (2024). Peranan UMKM (Usaha Mikro , Kecil dan Menengah) dalam Meningkatkan Perekonomian Indonesia. *Jurnal Ekonomi Bisnis, Manajemen Dan Akuntansi (JEBMAK)*, 3(1), 265–282.