

PELATIHAN PENGEMBANGAN PRODUK JAGUNG SEBAGAI MAKANAN RINGAN YANG BERNILAI JUAL

Usman¹, Veneranda Rini Hapsari², Margaretha Lidya Sumarni³

^{1,2,3}Program Studi Kewirausahaan, Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Institut Shanti Bhuana
Jalan Bukit Tinggi No.1, Bengkayang

¹e-mail: yohanes.usman@shantibhuana.ac.id

Abstrak

Kegiatan pengabdian pada masyarakat yang dilakukan bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada ibu-ibu petani dalam mengolah jagung menjadi makanan ringan yang dapat dinikmati dan/atau dapat dijual dalam membantu ekonomi rumah tangga. Pengabdian ini dilakukan pada ibu-ibu petani di desa Sebente kecamatan Teriak kabupaten Bengkayang sebanyak 17 orang. Metode pelaksanaan pengabdian berupa pelatihan, penyuluhan dan diskusi. Berdasarkan hasil evaluasi disimpulkan bahwa pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu petani meningkat dalam membuat kue yang berbahan dasar jagung. Ibu-ibu berhasil mengolah jagung menjadi kue yang enak dan dapat di jual dan di pasarkan dengan harga yang tinggi. Kegiatan ini diharapkan masyarakat bisa melihat potensi yang ada dan bisa di manfaatkan untuk perbaikan ekonomi rumah tangga.

Kata Kunci: pelatihan, olahan jagung, pemasaran, pengembangan

Abstract

The community service activities carried out aim to provide training to farmer mothers in processing corn into snacks that can be enjoyed and/or sold to help the household economy. This service was carried out for 17 farmer women in Sebente village, Teriak sub-district, Bengkayang district. The method of implementing community service is in the form of training, counseling and discussion. Based on the results of the evaluation it was concluded that the knowledge and skills of the farmer women increased in making corn-based cakes. The women succeeded in processing the corn into delicious cakes which could be sold and marketed at high prices. This activity is expected that the community can see the potential that exists and can be used to improve the household economy.

Keywords: training, processed corn, marketing, development

PENDAHULUAN

Desa Sebente merupakan salah satu desa yang terdapat di kecamatan Teriak kabupaten Bengkayang. Desa Sebente memiliki struktur tanah yang datar, berbukit dan dialiri oleh dua sungai yaitu sungai Setangak dan sungai Payuh. Posisi desa Sebente tidak begitu jauh dari ibu kota kabupaten Bengkayang yaitu sekitar 20km dan hanya memakan waktu setengah jam perjalanan apabila berkendara motor atau mobil. Posisi kabupaten Bengkayang juga merupakan daerah berbatasan langsung dengan negara Malaysia. Curah hujan di pulau Kalimantan secara umum pada kategori baik. Kabupaten Bengkayang khususnya memiliki curah hujan yang

bagus sehingga sangat mendukung bagi para petani untuk menanam jagung dan membuka lahan yang luas atau lahan yang besar untuk bertanam.

Jagung merupakan tanaman andalan bagi masyarakat desa Sebente. Sebagian besar masyarakat desa Sebente berprofesi sebagai petani jagung. Para petani jagung menjadikan hasil panennya sebagai penopang kehidupan masyarakat. Biasanya para petani memanen jagung hanya buahnya saja sedangkan sisa lainnya menjadi limbah alami seperti batang, daun, kulit dan tongkol serta rambut jagung.

Jagung (*Zeamays L.*) merupakan makanan pokok yang menghasilkan 60% dari total produksi pangan dunia dan merupakan pangan terpenting ketiga di dunia setelah gandum dan beras (Aydinsakir & Erdal, 2013). Jagung biasanya dapat dipanen pada umur 45-65 hari (Sudaryanto, 2006). Kulit luar jagung kebanyakan dibuang atau tidak dimanfaatkan. Kulit jagung dapat digunakan sebagai silase karena kandungan gulanya cukup tinggi (Anggraeny et al., 2006). Namun, kulit jagung jarang dimanfaatkan dan kebanyakan menjadi limbah seperti daun dan tongkol. Jagung tongkol/jangel adalah limbah yang dihasilkan pada saat biji jagung dirontokkan dari bulirnya, kemudian produk utamanya adalah jagung pipilan dan sisa buahnya disebut jagung rebus atau jangel.

Jagung merupakan salah satu tanaman pangan yang sangat penting dan strategis dalam upaya pembangunan pertanian di Indonesia karena menjadi salah satu tanaman pokok bagi kebutuhan hidup (Widiyanti et al., 2016). Jagung mempunyai banyak manfaat salah satunya untuk mencegah kanker (Jayaram et al., 2015). Tanaman jagung selain dapat juga dikonsumsi sebagai sayur dan dapat digunakan untuk keperluan industri pakan ternak dan limbahnya. Jagung juga bisa dimanfaatkan untuk berbagai hal yang menghasilkan produk kreativitas dengan nilai jual tinggi sehingga menghasilkan uang untuk keperluan rumah tangga. Manfaat bagian lain dari jagung seperti batang, daun jagung, kulit dan rambut jagung dapat di manfaatkan untuk berbagai kebutuhan manusia. Kulit jagung juga sebenarnya bisa di manfaatkan untuk keperluan seperti pembuatan aksesoris.

Jenis jagung yang biasa di tanam di desa Sebente yaitu jenis jagung Hibrida dan jagung manis. Jagung manis merupakan jenis jagung yang banyak terdapat di lingkungan masyarakat, rasanya manis di karenakan kandungan gula yang terdapat

di dalamnya tinggi. Jagung juga dapat dibuat menjadi tepung yang digunakan untuk membuat kue melalui proses fermentasi. Aini (2010) mengatakan bahwa fungsi proses fermentasi dalam pembuatan tepung maizena adalah untuk mengubah sifat fisikokimia dan fungsional tepung maizena. Tepung jagung modifikasi diharapkan dapat memberikan alternatif pengganti tepung terigu pada beberapa produk olahan berbasis tepung. Penambahan mikroba pada tepung dapat meningkatkan kualitas tepung, termasuk penambahan bakteri asam laktat pada tepung yang mendorong perkembangan roti (Gerez et al., 2006). Bakteri asam laktat adalah kelompok bakteri yang menghasilkan asam laktat sebagai produk utama fermentasi karbohidrat atau gula.

Sedangkan pemanfaatan limbah jagung hampir sebagian besar bisa di pakai dan di manfaatkan untuk menghasilkan uang. Masyarakat desa Sebente pada umumnya belum mengetahui dan memahami bahwa limbah jagung dapat diolah dan bernilai jual tinggi. Saat ini, bagian sisa jagung seperti batang, daun, kulit, tongkol dan rambut jagung belum dimanfaatkan dan menjadi limbah yang tentu meresahkan masyarakat karena dapat menjadi polusi udara yang membahayakan bagi kesehatan masyarakat. Padahal jika limbah ini diolah maka dapat menambah pundi-pundi keuangan bagi masyarakat. Oleh karena itu, melalui kegiatan pengabdian masyarakat, tim pengabdian melihat peluang untuk melatih kepada masyarakat khususnya wanita tani dalam mengolah jagung dan limbah jagung menjadi sesuatu yang bermanfaat dan bernilai jual. Limbah kulit jagung dapat dimanfaatkan menjadi peluang usaha bagi masyarakat desa Sebente. Peluang usaha tersebut salah satunya adalah mengembangkan limbah kulit jagung dibuat berbagai macam aksesoris yang menarik yang dapat di jual seperti bros bentuk bunga.

Usaha kreativitas dan membangun jiwa wirausaha tersebut dilakukan melalui pelatihan bagi para ibu-ibu wanita yang ada desa Sebente. Selain manfaat dari kulit jagung itu sendiri juga bisa di olah untuk menghasilkan berbagai macam produk makanan yang dapat di olah untuk menghasilkan berbagai macam jenis produk turunan. Sebagai contoh yang bisa di lihat jagung mudah untuk di dapat dan dapat di olah untuk menghasilkan berbagai macam jenis kue seperti: *cake*, martabak mini, kripik jagung dan masih banyak lagi yang dapat di hasilkan oleh jagung itu

sendiri sebagai produk unggulan yang laris manis untuk di jual di pasaran. Surtinah (2008) mengungkapkan bahwa kandungan gula pada biji jagung manis yang di panen dapat menghasilkan produk lain seperti tepung ataupun gula yang dapat di pakai untuk keperluan rumah tangga. Kegiatan pelatihan yang dilakukan di desa Sebente kecamatan Teriak ini bertujuan untuk melatih dan mendampingi ibu-ibu petani dalam mengolah jagung mentah menjadi makanan yang memiliki nilai jual dan membantu para ibu-ibu kelompok wanita tani dalam menjual produk olahannya.

METODE

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 19 September 2022 di Desa Sebente, Kecamatan Teriak, Kabupaten Bengkayang. Kegiatan ini dilakukan kepada 17 wanita tani untuk membekali mereka dengan keterampilan memaksimalkan potensi jagung dan meningkatkan nilai jual jagung yang dihasilkan petani jagung di Desa Sebente. Kegiatan tersebut berupa sosialisasi, pelatihan dan diskusi.

Tahap awal kegiatan dilakukan melalui seminar penyampaian materi tentang potensi wirausaha produk bahan pertanian yang disampaikan oleh narasumber. Kemudian, selanjutnya tahap pelaksanaan yaitu dilakukan pelatihan cara pembuatan produk olahan jagung yang dipraktikkan langsung oleh peserta kegiatan. Selama proses seminar dan pelatihan juga dilakukan sesi diskusi dan tanya jawab. Program pelatihan yang dilaksanakan adalah pembuatan kue berbahan dasar jagung. Alat yang dipersiapkan dalam pembuatan kue jagung meliputi: blender, timbangan, oven, *mixer*, sendok, baskom, pisau, dan timbangan. Sedangkan bahan dalam pembuatan kue jagung meliputi: jagung mudah, terigu, mentega, gula, telur, soda kue, blender, minyak goreng, dan SP. Tahap akhir kegiatan berupa evaluasi program untuk mengetahui keberhasilan peserta pelatihan dalam membuat produk olahan jagung. Evaluasi dilakukan melalui lembar observasi pengolahan jagung oleh peserta dan lembar penilaian produk yang dihasilkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jagung memiliki nilai ekonomis dan memiliki peluang yang dapat di kembangkan. Hal tersebut dikarenakan tanaman Jagung memiliki kandungan karbohidrat dan protein yang tinggi setelah beras. Selain itu jagung juga dapat di gunakan sebagai sumber pakan (Wahyudin, et al, 2016). Pengolahan makanan berbahan dasar jagung merupakan salah satu cara yang dilakukan oleh masyarakat Desa Sebente untuk meningkatkan ekonomi rumah tangga. Kegiatan pembuatan produk olahan Jagung seperti kue berbahan dasar Jagung sebagai produk wirausaha tentunya dapat dilakukan dalam skala kecil yaitu skala rumah tangga dengan bahan yang ada di sekitar mereka dengan menggunakan alat yang sederhana.



Gambar 1 Penyampaian Materi (Penyuluhan) oleh Narasumber

Pelaksanaan pengabdian diawali dengan penyampaian materi melalui sosialisasi dan pelatihan serta diskusi pembuatan kue dari jagung oleh tim pengabdian. Pada awal kegiatan (Gambar 1), dilakukan penyuluhan kemudian melakukan sesi diskusi (Gambar 2) terkait proses pembuatan kue berbahan dasar jagung. Selanjutnya mempraktikkan langsung proses pembuatan kue dengan para ibu-ibu yang ada di Desa Sebente. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 19 September 2022 berlokasi di kantor desa Sebente. Pelatihan dihadiri oleh 17 peserta, di mana semua peserta adalah masyarakat desa Sebente. Selama kegiatan berlangsung, para peserta sangat antusias dan fokus dalam membuat kue berbahan dasar jagung, terbukti dengan hadirnya mereka pada sesi pelatihan dan beberapa

pertanyaan kepada tim pengabdian tentang bahan yang digunakan, pemasaran dan manfaat membuat produk kue dengan modifikasi.



Gambar 2 Diskusi Materi tentang Teknik Olahan Bahan Jagung

Dari kegiatan diskusi bersama para ibu-ibu kelompok wanita tani bahwa peserta yang hadir pada waktu kegiatan tersebut sebanyak 17 orang semuanya sangat antusias terbukti dari awal sampai akhir mereka tetap dengan semangat untuk mengikuti kegiatan pelatihan serta adanya pertanyaan yang intens dari para peserta saat di buka sesi tanya jawab. Seluruh peserta yang hadir sangat antusias dalam menyimak materi yang di sampaikan sehingga para peserta dan pemateri menjadi termotivasi untuk mengupas lebih dalam lagi tentang hal-hal yang bisa di kembangkan atau di manfaatkan dari jagung. Model pemberdayaan masyarakat berbasis kearifan lokal tentunya memiliki makna yang sangat kuat untuk mendayagunakan potensi yang ada di masyarakat sebagai investasi nilai-nilai lokal untuk mengurangi kemiskinan. Dalam hal ini, kebijakan pengentasan kemiskinan harus menempatkan kearifan lokal sebagai kontribusi terpenting dalam kebijakan pengentasan kemiskinan.



Gambar 3 Bahan Dasar Pembuatan Produk Olahan Jagung

Gambar 3 menunjukkan bahan yang digunakan dalam tahapan pembuatan kue. Tahap pertama, jagung di bersihkan terlebih dahulu kemudian di iris lalu langsung blender sampai jagungnya halus. Beberapa menit kemudian jagung yang sudah di blender disaring dan ampasnya di buang kemudian simpan di salah satu tempat yang aman. Tahap kedua, melakukan *mixer* gula, telur, Sp, gula vanila selama 2-3 menit. Setelah mengembang masukan tepung terigu, minyak sayur, susu kental manis kemudian *mixer* selama 1 menit sampai tercampur rata. Setelah itu masukan jagung yang sudah di saring dan diaduk rata. Tahap ketiga, menambahkan aroma atau rasa sesuai dengan selera masing-masing kemudian aduk hingga rata.



Gambar 4 Kue Hasil Olahan dari Bahan Jagung

Tahap ke 4 siapkan loyang yang sudah diolesi margarin kemudian masukan adonan ke dalam loyang yang sudah disiapkan. Tahap ke 5 loyang yang berisi adonan dimasukkan ke dalam panci kemudian di kukus selama 30 menit. Kemudian setelah di kukus di potong sesuai dengan keinginan masing-masing (Gambar 4).

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan pelatihan yang dilakukan. Adapun indikator pencapaian tujuan sebagai tolak ukur keberhasilan pelatihan usaha ini sebagaimana terdapat pada Tabel 1. Berdasarkan Tabel 1 tersebut diketahui bahwa hasil pembuatan kue oleh peserta pelatihan seluruhnya memiliki kategori yang baik mulai dari bentuk, penataan, teknik penyelesaian, kerapian, kebersihan, dan tampilan.

Tabel 1. Hasil Pengamatan Pembuatan Kue

No.	Aspek Yang Diamati	Kategori
1	Bentuk	Baik
2	Penataan	Baik
3	Teknik penyelesaian	Baik
4	Kerapian	Baik
5	Kebersihan	Baik
6	Tampilan	Baik

Produk kue yang dihasilkan dari pelatihan ini memiliki potensi yang besar sebagai produk wirausaha bidang pertanian. Wirausaha di bidang pertanian seperti produk hasil olahan jagung ini, memiliki sifat unik dan memerlukan penanganan khusus karena produk-produk yang dihasilkan berhubungan dengan prinsip dasar dalam menjalankan bisnis yang dipengaruhi oleh karakteristik bahan dari hasil pertanian (Apriliyanti, 2012). Pengabdian masyarakat oleh tim pengabdian Shanti Bhuana Institute di Desa Sebente Kecamatan Teriak Kabupaten Bengkayang memberikan manfaat bagi masyarakat dalam pengelolaan tanaman jagung.

Kegiatan ini dapat menjadi sebuah inovasi baru dan potensi usaha untuk meningkatkan perekonomian warga setempat. Hasil panen jagung yang telah laku seharga 4000 sampai 5000 rupiah per kilonya, dengan adanya pelatihan dan penyuluhan pembuatan kue dari tepung jagung mampu meningkatkan keterampilan warga setempat sehingga dapat memproduksi kue jagung dalam skala rumah tangga sehingga tercipta perekonomian keluarga yang mandiri. Makanan olahan yang berasal dari tanaman jagung warga sekitar ini bisa menjadi produk yang bernilai ekonomis. Kegiatan ini tidak hanya berhenti pada proses produksi, namun pengabdian berkontribusi untuk meningkatkan pemahaman dan pengetahuan tentang desain kemasan serta pemilihan bahan dan format kemasan untuk menjaga kualitas produk.

SIMPULAN

Pemberdayaan masyarakat dapat dilakukan dengan pelatihan dan pendampingan pengolahan sumber daya lokal jagung yang dapat di olah menjadi kue yang bernilai jual tinggi. Pengolahan jagung menjadi kue jagung dapat

berpotensi untuk mengembangkan kewirausahaan masyarakat yang dampaknya akan berpengaruh kepada perbaikan ekonomi masyarakat. Apa yang dilakukan tentunya memiliki harapan bagi kesejahteraan masyarakat yang dapat meningkatkan kesejahteraan perekonomian masyarakat Desa Sebente, Kecamatan Teriak, Kabupaten Bengkayang. Kewirausahaan petani merupakan salah satu kebutuhan strategis dalam pengelolaan berbagai jenis bisnis usaha makanan ringan atau usaha mikro di pedesaan, terutama kondisi desa Sebente yang terdapat dengan lokasi wisata alam yang ramai dikunjungi oleh pengunjung.

DAFTAR PUSTAKA

- Aprilianty, A. (2012). Pengaruh Kepribadian wirausaha, pengetahuan kewirausahaan, dan lingkungan terhadap minat berwirausaha siswa smk. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 2(3).
- Aini, D. (2010). Hubungan antara waktu fermentasi grits jagung putih dengan sifat gelatinisasi tepung jagung putih yang dipengaruhi ukuran partikel. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 21: 18-24.
- Anggraeny, Y.N., Umiyasih, U. dan Krishna, N. H. (2006). *Potensi limbah jagung siap rilis sebagai sumber hijauan sapi potong*. Prosiding Lokakarya Nasional Jejaring Pengembangan Sistem Integrasi Jagung-Sapi. Puslitbangnak, Pontianak (ID): 9-10 Agustus 2006. hal. 149-153.
- Aydinsakir, K., Erdal S., B. D., & R, B. R. & T. (2013). The influence of regular deficit irrigation applications on water use, yield, and quality components of two corn (*zea mays l.*) genotypes. *Agricultural Water Management*, 128: 65-71.
- Gerez, L.C., Rollan, G.C. dan Font de Valdez, G. (2006). Gluten breakdown by *Lactobacilli* and *pediococci* strains isolated from sourdough. *Letters in Applied Microbiology*. *Letters in Applied Microbiology*, 42(5), 459-464.
- Jayaram, S., Kapoor, S. & Dharmesh, S. M. (2015). Pectic polysaccharide from corn (*Zea mays L.*) effectively inhibited multi-step mediated cancer cell growth and metastasis. *Chemico-biological interactions*, 235, 63-75.
- Raraswati. (2013). *Pusat kegiatan belajar masyarakat sebagai satuan pendidikan nonformal (pnf)*. Makalah pada Workshop Penataan Kelembagaan PKBM, Bandung (ID), 2 Juni 2013.
- Sudaryanto, S. dan B. (2006). *Tebon jagung sebagai sumber hijauan pakan ternak strategis di lahan kering Kabupaten Gunung Kidul*. Prosiding Lokakarya Nasional Jejaring Pengembangan Sistem Integrasi Jagung – Sapi. Pontianak, 9- 10 Agustus 2006. Puslitbang Peternakan, Bogor. hlm. 136-141.
- Surtinah. (2008). Waktu panen yang tepat menentukan kandungan gula biji jagung manis (*zea mays saccharata*). *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 4(2), 1-7.

- Wahyudin, A., Ruminta, R., & Nursaripah, S. A. (2016). Pertumbuhan dan hasil tanaman jagung (*Zea mays* L.) toleran herbisida akibat pemberian berbagai dosis herbisida kalium glifosat. *Jurnal Kultivasi*, 15 (2), 86-91.
- Widiyanti, N. M. N. Z., Baga, L. M. & Suwarsinah, H. K. (2016). Kinerja usahatani dan motivasi petani dalam penerapan inovasi varietas jagung hibrida padalahan kering di Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Penyuluhan*, 12 (1), 31-42.