

PENINGKATAN KETAHANAN EKONOMI DIMASA PANDEMI MELALUI PENGOLAHAN PANGAN BERBASIS JAGUNG DI DESA SANUR KAUH

Vinny Sonia Arimbi^{1*}, Kadek Devi Kalfika Anggria Wardani²

¹Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pendidikan Nasional

²Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pendidikan Nasional

Jl. Bedugul No. 39, (0361) 723868 Denpasar, Bali

e-mail: *1 niavinny223@gmail.com

ABSTRAK

Desa sanur kauh merupakan komoditi jagung sebagai unggulannya, tetapi para petani jagung hanya mendistribusikan hasil panennya ke para pemasok dan pasar jarang dari para petani mengolah hasil panennya karena keterbatasan pengetahuan dalam pengolahan berbasis jagung. Melalui kegiatan KKN ini, jagung dapat dikembangkan menjadi produk olahan diversifikasi yang bernutrisi dan bernilai jual tinggi dibandingkan dengan bentuk segarnya. Misalnya diolah menjadi Lumpia jagung dan Es serut jagung. Selain itu, dengan adanya diversifikasi olahan jagung menjadi berbagai produk diharapkan akan menambah pendapatan hasil dari olahan jagung dan dapat meningkatkan konsumsi jagung untuk pangan. Produk olahan jagung yang dapat diterapkan di Desa Sanur Kauh ini diantaranya Lumpia Jagung dan Es Serut Jagung sehingga jagung tidak hanya dijual ke para pemasok dan di pasar sebagai mata pencaharian. Kegiatan KKN ini bertujuan meningkatkan pendapatan dan pengetahuan masyarakat khususnya para pelaku tani jagung di Desa Sanur Kauh agar mampu mengembangkan usahanya lebih maju lagi serta para petani jagung juga dapat melihat peran dan pentingnya diversifikasi produk dalam olahan makanan.

Kata kunci: peningkatan ekonomi; pengolahan pangan; jagung

Pendahuluan

Pertanian merupakan sektor basis di Desa Sanur Kauh dengan jagung sebagai unggulannya. Jagung merupakan tanaman serelia yang termasuk bahan pangan penting di Indonesia karena merupakan sumber karbohidrat kedua setelah beras. Umumnya petani hanya mendistribusikan hasil panennya kepada para pemasok dan pasar untuk mendapatkan keuntungan, jarang pula dari para petani mengolah hasil panen mereka, sehingga tidak ada tambahan pendapatan yang mereka dapatkan dari hasil panen.

Seperti hasil observasi ke lapangan seperti keadaan para petani di Desa Sanur Kauh yang sebagian penduduknya menggeluti pekerjaan sebagai petani jagung dan tidak mengolah hasil panen mereka. Produksi jagung di Desa Sanur Kauh meningkat pada tahun 2016 produksi jagung sebesar 18,025 ton dan meningkat menjadi 23,095 ton pada tahun 2020, dimana Desa Sanur Kauh merupakan salah satu penghasil jagung dengan jumlah yang banyak dengan luas lahan mencapai 5.678 Ha. Berdasarkan hasil observasi pengolahan hasil panen jagung potensi pengolahan jagung di Desa Sanur Kauh menjadi

produk olahan yang bermutu dan bernilai ekonomi tinggi sangat besar.

Komoditi jagung di Desa Sanur Kauh hanya dipasarkan dalam bentuk primer (jagung segar) atau jagung kering pipilan dengan nilai jual yang rendah. Harga jagung segar pipilan di pasar sekitar Rp 5.500/kg. nilai jual jagung yang sangat rendah tersebut menyebabkan pendapatan petani jagung masih rendah sehingga komoditas jagung belum meningkatkan kesejahteraan masyarakat. (Warta Bromo, 2019)

Melalui kegiatan KKN ini, jagung dapat dikembangkan menjadi produk olahan diversifikasi yang bernutrisi dan bernilai jual tinggi dibandingkan dengan bentuk segarnya. Misalnya diolah menjadi lumpia jagung dan es serut jagung. Selain itu dengan diversifikasi olahan jagung menjadi berbagai produk diharapkan akan menambah pendapatan hasil dari olahan jagung dan dapat meningkatkan konsumsi jagung untuk pangan. Hal ini dapat memberikan *effect* bagi petani jagung, yaitu memberikan jaminan terserapnya produksi jagung oleh industri pangan dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Pengolahan pangan berbasis jagung ini diharapkan bisa membangun motivasi para

penduduk untuk mengembangkan jagung menjadi olahan makanan dan lainnya yang dapat berpotensi meningkatkan ekonomi masyarakat melalui pemasarannya.

Masalah

Berdasarkan hasil observasi dalam upaya mengidentifikasi dan permasalahan terkait di Desa Sanur Kauh adalah :

- a. Para petani jagung hanya menjual hasil panennya kepada para pemasok dan pasar untuk mendapatkan keuntungan,
- b. jarang dari para petani mengelola hasil panen sehingga tidak ada tambahan pendapatan.
- c. Keterbatasan pengetahuan dalam pemanfaatan jagung sebagai olahan produk yang bernilai jual tinggi.
- d. Dikarenakan masa *pandemic covid-19* dan adanya PPKM darurat maka kegiatan pelatihan dilakukan di rumah dan pembuatan sebuah video pelatihan dan dikirimkan melalui whatsapp grup yang sudah di buat.

Hal ini membuat penulis tertarik untuk melakukan sebuah pemberdayaan petani jagung melalui pengembangan produk olahan jagung melalui pembuatan sebuah video pelatihan edukasi tentang pengolahan pangan berbasis jagung guna :

- a. Meningkatkan ekonomi dan pendapatan masyarakat
- b. meningkatkan keanekaragaman produk olahan jagung melalui penerapan teknologi pengembangan diversifikasi produk olahan jagung yang murah dan mudah diaplikasikan
- c. menambah pengetahuan wawasan kepada masyarakat
- d. dan mengubah pola pikir masyarakat akan pentingnya diversifikasi pengolahan pangan untuk meningkatkan keterampilan dalam pengolahan pangan berbasis jagung.

Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang akan digunakan adalah IBM (Iptek Bagi Masyarakat) adalah melalui pemberian pelatihan untuk peningkatan nilai ekonomi jagung dengan diversifikasi olahan makanan dalam meningkatkan asupan gizi dan perekonomian masyarakat Desa Sanur Kauh



Gambar 1. Tahapan pelaksanaan kegiatan KKN

Kegiatan tersebut bertujuan meningkatkan pengetahuan masyarakat khususnya para pelaku tani jagung di Desa Sanur Kauh agar mampu mengembangkan usahanya lebih maju lagi serta para petani jagung juga dapat melihat peran dan pentingnya diversifikasi produk dalam pengolahan makanan.

Hasil dan Pembahasan

Pengabdian pada masyarakat pengolahan dan pengembangan produk olahan berbasis jagung ini telah dilaksanakan di daerah sekitar, di Desa Sanur Kauh. Langkah awal yang dilakukan dalam kegiatan pengembangan masyarakat melalui potensi desa yaitu observasi dan persiapan alat dan bahan yang digunakan untuk mengolah produk olahan jagung. Observasi dilakukan upaya mengidentifikasi potensi apa saja yang ada di Desa Sanur Kauh dan mencari permasalahan yang ada terkait hasil identifikasi.

Diversifikasi atau penganeekaragaman adalah salah satu cara untuk mengembangkan produk olahan jagung lebih dari satu produk menjadi makanan yang sehat dan bergizi. Selain itu dengan mengkonsumsi aneka macam produk olahan jagung, misalnya diolah menjadi lumpia jagung dan Es serut jagung.

Respon masyarakat sangat positif mengenai kegiatan pelatihan pengolahan pangan berbasis jagung ini melalui pembuatan video pelatihan. Dan para petani sangat senang mendapatkan pelatihan tersebut dan mengerti mengenai pentingnya diversifikasi olahan

pangan guna mendapatkan pendapatan, nilai jagung bernilai tinggi dan vitamin yang ada pada jagung tersebut.

Produk olahan jagung yang dapat diterapkan di Desa Sanur Kauh ini diantaranya lumpia jagung dan es serut jagung. Adapun pelatihan dilakukan sebagai bentuk implementasi pengolahan pangan berbasis jagung (diversifikasi pangan).

Pelatihan pembuatan Lumpia jagung dan Es serut jagung.

1. Pembuatan Video Pelatihan Pengolahan Jagung, Pengemasan dan Pemasarannya

Video yang dibuat bertujuan untuk mengedukasi masyarakat untuk membuat olahan alternatif dari jagung, pengemasan serta pemasarannya. Berikut diuraikan konten edukasi dari masing-masing video tersebut.

Pelatihan membuat lumpia Jagung:

Siapkan bahan yaitu jagung, kulit lumpia, bawang putih, bawang bombai, daun bawang, susu kental manis, merica bubuk, dan tepung maizena. (1) serut jagung, (2) Iris bawang putih, cincang kasar bawang bombai, dan iris daun bawang. (3) Setelah itu siapkan wajan (penggorengan), panaskan minyak goreng 4 sendok makan, tumis bawang putih dan bombai sampai harum. Masukkan jagung dan daun bawang aduk rata. (4) Tambahkan 1 sendok garam, ½ sendok merica, air 400ml, 2 sachet susu kental manis, parutan keju dan 1 sendok tepung maizena isi air 25ml, aduk rata hingga sedikit mengental, setelah sudah matang diamkan sampai adonan dingin. (5) Setelah adonan dingin, mulai bungkus isian jagung dengan kulit lumpia lalu lipat kiri kanannya dan gulung supaya kulit lumpia merekat isikan sedikit adonan tepung terigu basah. (6) Setelah semua adonan jagung di bungkus dengan kulit lumpia, lalu tinggal menggorengnya di minyak panas. (7) Lumpia jagung siap disajikan.



Gambar 2. Video pembuatan es serut jagung.



Gambar 3. Video pembuatan lumpia jagung.

Pelatihan membuat Es serut jagung:

Siapkan bahan yaitu jagung, gula pasir, garam, santan kental, keju parut, tepung maizena, susu kental manis dan es batu serut. (1) Serut jagung dan sisihkan 2 sendok jagung ke wadah kecil. Haluskan jagung yang sudah di serut. (2) Siapkan panci dan masukkan jagung yang sudah di haluskan dan masukkan jagung kasar tadi lalu masukkan 10 sendok makan gula pasir, ½ sendok garam, 300ml santan kental dan air 800ml, rebus sampai mendidih dan masukkan 2 sendok makan tepung maizena campur 25ml air, aduk adonan hingga rata, mendidih dan sampai adonan mengental. Matikan kompor. (4) Setelah adonan matang diamkan hingga dingin. Siapkan es batu serut, Ketika adonan sudah dingin, masukkan es batu serut ke dalam cup mangkuk lalu tuangkan fla jagung, susu kental manis dan taburkan keju di atas es serut jagung. (5) Es serut jagung siap disajikan.



Gambar 4. Pengemasan lumpia jagung.



Gambar 5. Pengemasan es serut jagung.

2. Membuat Grup Media Sosial yaitu *whatsapp*



Gambar 6. Membuat Grup Whatsapp sebagai media edukasi pelatihan.

3. Mengeshare Video Edukasi di Grup Whatsapp



Gambar 7. Membagikan video edukasi di grup *whatsapp*. dan menjelaskan tentang diversifikasi olahan pangan dan pemasarannya.

Kesimpulan

Berdasarkan wilayah Desa Sanur Kauh yang sangat strategis karena sebagai desa dengan keunggulan jagungnya. Tetapi para petani jagung hanya mendistribusikan hasil panennya kepada para pemasok dan pasar tradisional untuk mendapat pendapatan, jarang pula dari para petani mengolah hasil panennya sehingga tidak ada tambahan pendapatan yang mereka dapatkan. Dengan adanya diversifikasi atau penganekaragaman produk bisa mengembangkan produk olahan jagung lebih dari satu produk menjadi makanan yang sehat dan bergizi, produk olahan berbasis jagung yang dapat diterapkan di Desa Sanur Kauh adalah Lumpia jagung dan Es serut jagung. Metode pelaksanaan yang digunakan

adalah IBM (Iptek Bagi Masyarakat) melalui pemberian pelatihan untuk peningkatan nilai ekonomi jagung dengan diversifikasi olahan makanan dalam meningkatkan asupan gizi dan perekonomian masyarakat Desa Sanur Kauh. Dengan adanya pelatihan diversifikasi olahan pangan berbasis jagung diharapkan dapat membantu perekonomian masyarakat, mengubah pola pikir dan menambah pengetahuan untuk membuat jenis olahan pangan yang beranekaragam.

Daftar Pustaka

Arisinta, O., Septaryanto, J., & Gizi, A. (n.d.). *Kelompok Tani Pengelolaan Jagung di Desa Soket Dajah Kecamatan Tragah Kabupaten Bangkalan*. 52, 1–10.

Hayati, P. K. D., Efendi, S., Rahmi, I. D., & Saputra, R. (2018). Pemberdayaan Masyarakat Nagari Persiapan Giri Maju, Kabupaten Pasaman Barat Dengan Inovasi Dan Teknologi Pengolahan Jagung. *Buletin Ilmiah Nagari Membangun*, 1(03), 1–14. <https://doi.org/10.25077/bnm.1.03.1-14.2018>

Nurhayati, Asmawati, Ihromi, S., Marianah, & Saputrayadi, A. (2020). Penyuluhan Gizi Dan Pelatihan Pengolahan Produk Berbasis Jagung Sebagai Upaya Meminimalisir Stunting Di Desa Labuapi Kabupaten Lombok Barat. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 4(5), 8–10. <http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm>

Penerbitan, L., & Jadid, U. N. (2019). *Proposal / laporan kkn-pkm pemberdayaan masyarakat melalui*. 1–29. https://scholar.google.com/scholar?hl=en&as_sdt=0%2C5&q=jurnal+pengabdian+masyarakat+pengolahan+pangan+jagung+&btnG=
<https://pertanian.pontianakkota.go.id/artikel/47-mengenal-jagung-di-indonesia.html>
<https://mybrowsersearch.com/search?q=pengolahan+jagung+&ac=1468047342>

Cicilia, S, M Amaro, and R Nofrida. 2018. “Pengembangan Usaha Brownies Berbasis Jagung Di Dusun Lingkung Desa Kopang Rembiga Kecamatan Kopang Lombok Tengah.” *Prosiding Konferensi Nasional ...* 1: 23–25. <http://prosiding-pkmcscr.org/index.php/pkmcscr/article/view/239>.