

DIVERSIFIKASI OLAHAN JAGUNG SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN NILAI TAMBAH DI DESA WADIABERO

Muhamad Noor Azizu¹, Peliyarni², Wulan Riski Yanti³

^{1,2,3}Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Buton, Baubau, Indonesia.
muhamad.noor.azizu@gmail.com¹, peliyarni92@gmail.com²,
wulanriski977@gmail.com³

Abstrak

Salah satu hasil pertanian yang melimpah di Desa Wadiabero adalah jagung. Namun demikian, hasil pertanian jagung tersebut masih belum dimaksimalkan pemanfaatannya, dan masyarakat lebih cenderung untuk langsung menjual jagung tersebut untuk memenuhi kehidupannya. Tujuan dari pelatihan ini adalah : 1. untuk memberikan solusi pada mitra bagaimana memanfaatkan panen jagung manis yang cukup melimpah di areal Desa Wadiabero untuk diolah menjadi produk pangan yang bergizi dan bernilai jual dengan teknologi yang sederhana. 2. Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan serta peluang wirausaha bagi ibu-ibu petani dalam pengolahan diversifikasi produk olahan jagung manis berupa puding dan kue talam, guna menambah pendapatan keluarga. Hasil dari kegiatan adalah meningkatnya pengetahuan dan ketrampilan masyarakat, dalam olahan jagung dan terciptanya produk olahan bola-bola jagung, kagung mutara dan es hawaii jagung. Diharapkan produk ini dapat berpotensi sebagai usaha industri kecil skala rumah tangga sebagai diversifikasi olahan jagung dan memberikan motivasi agar terciptanya olahan jagung yang terbaru.

Kata Kunci : Wadiabero; Olahan; Wirausaha

Abstract

One of the abundant agricultural products in Wadiabero Village is corn. However, the utilization of corn agricultural products has not been maximized, and people tend to directly sell the corn to make ends meet. The objectives of this training are: 1. to provide solutions to partners on how to take advantage of the abundant sweet corn harvest in the Wadiabero Village area to be processed into nutritious and marketable food products using simple technology. 2. Increasing knowledge and skills as well as entrepreneurial opportunities for farmer mothers in processing diversified sweet corn processed products in the form of puddings and tray cakes, in order to increase family income. The result of the activity is an increase in community knowledge and skills in corn processing and the creation of processed products such as corn balls, kaagung mutara and corn hawaiian ice. It is hoped that this product will have the potential to become a household-scale small industrial business as a diversification of processed corn and provide motivation for the creation of the latest processed corn.

Keywords: Wadiabero; processed; Businessman

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Jagung memiliki peran penting sebagai sumber ekonomi nasional dan merupakan komoditas komesial dalam menjaga ketahanan pangan nasional. Pemanfaatan jagung di Indonesia dominan untuk agroindustri 60 % (Nuss & Tanumihardjo, 2010) Hasil pertanian yang melimpah di pedesaan seringkali menjadi permasalahan tersendiri bagi

masyarakat terutama dalam meningkatkan potensi hasil pertanian tersebut yang mampu menjadi penyokong bahkan tulang punggung kehidupan masyarakat (Kurniasih & Dewi, 2019). Kondisi pertanian di pedesaan terindikasi suatu permasalahan seperti kurangnya pemahaman masyarakat petani untuk lebih memikirkan masalah pertanian berkelanjutan dalam jangka panjang (*long term sustainability*) (Novia, 2017). Upaya awal yang dapat dilakukan untuk pengoptimalisasian hasil pertanian yakni dengan melakukan beberapa terobosan sehingga produk yang dihasilkan dari potensi tersebut memiliki nilai tambah serta nilai jual yang lebih tinggi dari sebelumnya dengan salah satu cara adalah dengan mengedukasi masyarakat untuk memanfaatkan setiap hasil pertanian yang melimpah yang bukan hanya dijual dalam kondisi mentah (bahan baku) melainkan menjadi sebuah produk inovatif yang kreatif sebagai salah satu sarana memajukan perekonomian masyarakat (Maherawati & Sarbino, 2018). Dengan adanya produk yang dihasilkan dari potensi tersebut diharapkan dapat meningkatkan perekonomian dan sekaligus menambah lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat.

Salah satu hasil pertanian yang melimpah di Desa Wadiabero adalah jagung. Namun demikian, hasil pertanian jagung tersebut masih belum dimaksimalkan pemanfaatannya, dan masyarakat lebih cenderung untuk langsung menjual jagung tersebut untuk memenuhi kehidupannya. Jagung yang dijual seringkali dihargai dengan sangat murah, hal ini karena salah satu sebab adalah jagung dijual tanpa pengolahan (Masduki, 2019). Selain itu, panen berupa hasil jagung tersebut hanya dimanfaatkan untuk pakan ternak dan selebihnya dikonsumsi sendiri tanpa adanya pengolahan lebih lanjut (Lamadi *et al.*, 2021). Sementara itu, disisi lain jagung dapat dimanfaatkan menjadi berbagai macam aneka olahan pangan dan kerajinan tangan yang bernilai jual tinggi dan sebagai peluang usaha baru sebagai industri rumah tangga (Suwardi *et al.*, 2019).

Solusi yang efektif yang dapat diterapkan dari fenomena tersebut adalah adanya kegiatan hilirisasi komoditas jagung mulai pada tahap pengolahan sampai cara memasarkan hasil pengolahan jagung tersebut. Tujuan dari pelatihan ini adalah : 1. untuk memberikan solusi pada mitra bagaimana memanfaatkan panen jagung manis yang cukup melimpah di areal Desa Wadiabero untuk diolah menjadi produk pangan yang bergizi dan bernilai jual dengan teknologi yang sederhana. 2. Meningkatkan

pengetahuan dan ketrampilan serta peluang wirausaha bagi ibu –ibu petani dalam pengolahan diversifikasi produk olahan jagung manis berupa puding dan kue talam, guna menambah pendapatan keluarga.

METODE PELAKSANAAN

Waktu dan Tempat Pengabdian

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan selama 2 Bulan, yaitu Maret sampai April 2023 dan bertempat di Desa Wadiabero Kabupaten Buton. Pemilihan lokasi pengabdian secara sampling, yang disesuaikan dengan kondisi masyarakat yang masih kekurangan ilmu pengetahuan tentang pengolahan jagung.

Tahap Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat

Adapun pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dalam beberapa tahap yaitu:

1. Identifikasi permasalahan dan cara penyelesaian. Hal ini bertujuan untuk mengetahui masalah dan kondisi yang dihadapi petani dan masyarakat di Desa Wadiabero dalam upaya peningkatan pendapatan melalui pelatihan pembuatan berbagai macam olahan jagung.
2. Koordinasi dengan pihak yang terlibat. Perlu adanya koordinasi dengan pihak yang terlibat dalam menentukan waktu, tempat dan peserta. Hal ini bertujuan agar kegiatan terlaksana dengan lancar dan peserta mendapatkan input pengetahuan.
3. Persiapan sebelum pelaksanaan kegiatan. Tahap ini merupakan tahapan utama dalam mendukung kegiatan. Kebutuhan seperti absensi, konsumsi, alat pelatihan, bahan pelatihan dan sosialisasi disiapkan 1 bulan sebelum pelaksanaan. Teknis pelaksanaan kegiatan terdiri dari sosialisasi/penyuluhan, praktek dan diskusi.
4. Pelaksanaan kegiatan sosialisasi pembuatan berbagai macam olahan jagung. Kegiatan dimulai dengan materi presentasi tentang pengenalan tentang jagung dan turunannya. Selanjutnya pelaksanaan praktek pembuatan olahan jagung. Untuk memudahkan dalam praktek dan penilaian dibentuk tim kecil atau kelompok. Setiap hasil pembuatan dipamerkan kepada semua peserta.

5. Diskusi dan tanya jawab. Setiap peserta diberi kesempatan untuk mengajukan pertanyaan dan masukkan dalam kegiatan ini.
6. Evaluasi. Tahapan ini merupakan tahapan akhir dari kegiatan. Tujuan dari tahapan ini untuk mengetahui seberapa jauh para peserta menyerap ilmu yang telah diberikan melalui pelatihan, sehingga nantinya dapat meningkatkan pendapatan petani dan masyarakat Desa Wadiabero.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bola Bola Jagung

Alat yang digunakan adalah wajan, nampah, kompor gas, sendok, wadah pengemas, penggoreng, sutil, pisau, blender, kaus tangan, spatula, piring/wadah, mangkok dan tisu kering. Sedangkan bahan yang dibutuhkan adalah jagung, garam, kaldu, bawang putih, telur ayam, tepung roti, tepung terigu, tepung maizena, daun bawang, daun seledri, gula pasir, minyak goreng dan air. Proses kerja pembuatan olahan bola bola jagung sebagai berikut:

1. Siapkan 2 bonggol jagung, kemudian kupas dari kulit dan rambut halusnya lalu cuci hingga bersih.
2. Setelah dicuci, preteli atau iris biji jagung hingga habis dan hanya tersisa bonggolnya saja.
3. Selanjutnya siapkan wajan cembung untuk memasak, lalu masukkan 2 siung bawang putih cincang dan biji jagung yang sudah dipreteli sebelumnya.
4. Kemudian tambahkan air secukupnya hingga jagung terendam sempurna, lalu nyalakan api sedang cenderung kecil.
5. Kemudian aduk hingga tercampur rata lalu tambahkan lada bubuk secukupnya dan 1 sendok the gula pasir.
6. Selanjutnya masukkan juga $\frac{1}{2}$ sendok the garam dan tambahkan dengan 1 sendok kaldu bubuk, lalu aduk kembali hingga tercampur rata.
7. Kemudian tuangkan 6 sendok makan tepung terigu yang sudah dilarutkan dengan air, lalu masak hingga adonan mengental sambal terus diaduk.
8. Setelah mengental, matikan kompor lalu diamkan sementara agar adonan bola-bola jagung dingin.
9. Setelah dingin, bentuk adonan menjadi bulat-bulat seukuran bola bekel kecil lalu celupkan kedalam larutan tepung serbaguna yang telah dicairkan.
10. Setelah bola-bola jagung tercelup sempurna di lapisan basah, kemudian gulingkan ke wadah berisi tepung panir.
11. Lalu goreng hingga kecoklatan dan angkat kemudian tiriskan, jika sudah letakkan di atas piring dan siap disantap.

Modal yang kami siapkan 20.000/orang, sehingga modal keseluruhan yang kami kumpulkan sebesar Rp. 80.000.



Gambar 1. Hasil olahan bola bola jagung

Pembahasan dari proses pembuatan bola-bola jagung sebagai berikut:

1. Pencucian
Jagung dan bahan-bahan tambahan lainnya dicuci dengan air bersih hingga bersih dari kotoran yang melekat.
2. Pemotongan dan haluskan bahan
Seluruh bahan yang sudah dipotong dan dihaluskan dapat membuat tekstur makanan tercampur merata.
3. Pemasakan
Setelah adonan sudah selesai dipersiapkan lalu adonan dimasak hingga setengah matang tunggu sampai dingin dibulatkan tambahkan tepung panir lalu goreng.
4. Pengemasan
Tujuan pengemasan adalah untuk siap disajikan dan dipasarkan.

Jagung Mutiara

Pada praktikum diversifikasi olahan pangan lokal ini, kami mengolah jagung menjadi makanan sederhana dan menyehatkan yaitu Bubur Jagung Mutiara. Alat yang digunakan adalah kompor, wajan, sendok dan mangkok. Bahan yang digunakan adalah jagung manis, sagu mutiara, tepung maizena, daun pandan, santan, gula pasir, garam dan air

Cara pembuatan olahan jagung mutiara adalah sebagai berikut:

- ✓ Didihkan air dan santan
- ✓ Masukkan jagung manis yang dihaluskan
- ✓ Masukkan sagu mutiara
- ✓ Masukkan gula
- ✓ Masukkan garam
- ✓ Masukkan potongan daun pandan
- ✓ Terakhir masukkan tepung maizena
- ✓ Setelah itu, tunggulah sampai bubur masak dengan sempurna

- ✓ sajikan saat bubur agak hangat



Gambar 2. Proses membuat olahan jagung mutiara.

Analisis biaya selama proses pembuatan, yaitu:

Modal awal : Rp. 75.000

Pengeluaran :

- ✓ Jagung manis 2 buah = Rp. 5.000
- ✓ Sagu mutiara 1 bungkus = Rp. 3.000
- ✓ Tisu 1 bungkus = Rp. 7.000
- ✓ Santan instan 1 bungkus = Rp. 10.000
- ✓ Galon + Gas = Rp. 35.000

Jumlah = Rp. 60.000

Sisa uang : Rp. 15.000

Es Jagung Hawaii

Pembuatan olahan pangan es jagung Hawaii melibatkan beberapa proses, seperti perebusan jagung manis, penghalusan butiran jagung, pencampuran dengan bahan lain, dan penambahan es serut sebagai penyegar. Selama proses ini, terjadi perubahan fisik dan kimia yang menghasilkan tekstur, rasa, dan tampilan yang khas dari es jagung Hawaii.

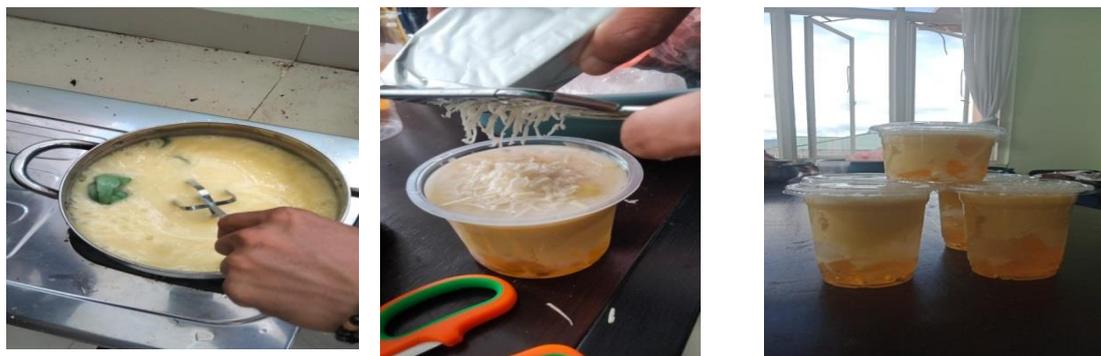
Mempelajari proses pembuatan olahan pangan, seperti es jagung Hawaii, penting untuk meningkatkan pemahaman kita tentang pengolahan pangan dan memberikan

inspirasi dalam menciptakan hidangan yang unik dan menyegarkan. Melalui praktikum ini, kita dapat belajar tentang langkah-langkah praktis dalam pembuatan es jagung hawaii, mengamati perubahan fisik dan kimia yang terjadi selama proses, serta menggali informasi mengenai karakteristik dan kualitas olahan pangan ini.

Alat yang dibutuhkan selama proses pembuatan es jagung hawaii adalah panci, blender, kompor gas, sutil, sendok makan, parutan keju, sendok, baskom, pisau, cup es dan cetakan agar-agar. Sedangkan bahan yang dibutuhkan adalah dua buah Jagung manis, susu kental manis, dua bungkus Santan kara, gula pasir, tepung maizena, satu bungkus agar-agar, es batu, satu lembar daun pandan, garam, vanili, air dan keju. Proses pembuatan es jagung hawaii adalah sebagai berikut :

1. Rebus agar-agar dengan 3 gelas air dengan menambahkan 4 sendok makan gula pasir, masak sampai mendidih sambil terus di aduk. Setelah mendidih, tuangkan ke dalam cetakan, tunggu hingga dingin.
2. Sementara itu, serut jagung pada wadah
3. Kemudian, haluskan jagung yang telah diserut tadi dengan menambahkan 3 gelas air
4. Selanjutnya, masak jagung yang sudah dihaluskan dengan menambahkan santan, gula pasir, daun pandan, vanili, dan sedikit garam, dimasak hingga mendidih.
5. Sementara itu, larutkan tepung maizena dengan air di wadah kecil, lalu tuangkan dengan adonan es jagung yang sedang dimasak. Aduk hingga merata dan teksturnya sedikit mengental. Matikan api lalu tunggu adonan sampai dingin
6. Selanjutnya potong dadu kecil agar-agar yang tadi sudah dibuat.
7. Setelah itu, masukkan potongan dadu ke dalam gelas secukupnya, kemudian tambahkan es batu dan juga adonan jagung yang telah dimasak
8. Sebagai pemanis, tambahkan kental manis di atasnya beserta keju





Gambar 3. Proses pembuatan olahan es jagung hawaii

Hasil dari kegiatan pembuatan berbagai olahan jagung ini diharapkan para petani jagung dan masyarakat dapat mengatasi jagung yang tersedia, namun rendah harga jualnya di Desa Wadiabero. Luaran yang dihasilkan yaitu mendapatkan softskill baru dalam membuat berbagai macam olahan jagung dan dapat meningkatkan perekonomian. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Wadiabero terlaksana sesuai dengan jadwal dan berjalan dengan lancar. Para peserta merasa puas dan antusias dengan adanya kegiatan ini karena dapat diikuti dari kalangan anak muda sampai yang telah berusia lanjut.

Tim pengabdian memberikan semua materi pengetahuan tentang olahan pangan jagung bagaimana tips dan trik untuk mengatasi kendala dalam penyediaan bahan baku, proses pembuatan sampai pemasaran. Kegiatan ini masih memiliki kendala yaitu akses kelokasi pengabdian yang sulit, sehingga mengurangi waktu dalam kegiatan. Selain kegiatan pemberian materi dalam bentuk ceramah dan praktek langsung, pemateri juga memberikan dalam bentuk video dengan tujuan peserta bisa melakukan pembelajaran secara mandiri

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan kepada masyarakat tentang pendampingan pembuatan berbagai macam olahan jagung skala rumah tangga di Desa Wadiabero diharapkan dapat mengatasi permasalahan jagung khususnya meningkatkan perekonomian petani dan masyarakat Desa Wadiabero. Diharapkan dengan adanya kegiatan ini akan muncul berbagai macam olahan jagung yang relevan bagi petani maupun konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Kurniasih, Y., Dewi, A. (2019). Pemberdayaan Petani Jagung melalui Pengembangan Usaha Diversifikasi Produk Olahan Jagung di Labuapi Kabupaten Lombok Barat. *Buletin Udayana Pengabdian*, 18(3), 43-48.

<https://doi.org/https://doi.org/10.24843/BUM.2019.v18.i03.p08>

- Lamadi, A., Suherman, S. P., & Nento, W. R. (2021). Pemanfaatan Diversifikasi Olahan Jagung untuk Meningkatkan Gizi dan Pendapatan Masyarakat Desa Bohulo Kabupaten Gorontalo Utara. *Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 6(1), 114–120. <https://doi.org/10.26905/abdimas.v1i1.4920>
- Maherawati, M., & Sarbino, S. (2018). Diversifikasi Produk Olahan Jagung Manis Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Bagi Petani Jagung di Daerah Wisata Pasir Panjang-Singkawang. *Jurnal Pengabdian*, 1(1), 17. <https://doi.org/10.26418/jplp2km.v1i1.25477>
- Masduki, M. (2019). Diversifikasi Inovatif Olahan Jagung Sebagai Penyokong Perekonomian Masyarakat Desa Tagungguh. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 5(1), 1–6. <https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v5i1.5154>
- Novia, C. (2017). Kreatifitas Masyarakat Dalam Diversifikasi Olahan Jagung Serta Pemanfaatan Media Sosial Sebagai Sarana Promosi Produk. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(2), 132–136. <https://doi.org/10.35891/tp.v8i2.642>
- Nuss, E. T., & Tanumihardjo, S. A. (2010). Maize: A paramount staple crop in the context of global nutrition. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 9(4), 417–436. <https://doi.org/10.1111/j.1541-4337.2010.00117.x>
- Suwardi, D., Saputri, D. S & Suksmayu, D. (2019). Pemberdayaan Petani Jagung Orba (Orang Bawa) Melalui Pengembangan Usaha Diversifikasi Produk Olahan Jagung Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Tukar Petani. *Jurnal Tambora*, 2(3), 1–6.