

## JAGUNG MILENIAL : TEROBOSAN INOVATIF DALAM KREASI KULINER YANG MENGHIPNOTIS GENERASI 5.0

Nabilla Rachmadani Syaputri

*Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya (Ilmu  
Komunikasi, Universitas 17 Agustus 1945  
Surabaya)*

Email: [halojaenab@gmail.com](mailto:halojaenab@gmail.com)

Isdayantri Mar'atus Sholichah

*Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya  
(Administrasi Niaga, Universitas 17 Agustus 1945  
Surabaya)*

Email: [isda.sholicha@gmail.com](mailto:isda.sholicha@gmail.com)

Chriestian Hariyanto

*Universitas 17 Agustus 1945  
Surabaya (Manajemen,  
Universitas 17 Agustus 1945  
Surabaya)*

Email:

[chriestianhariyanto@gmail.com](mailto:chriestianhariyanto@gmail.com)

Mirzha Fathima Jauhar

Kamalia

*Universitas 17 Agustus 1945  
Surabaya ( Fakultas Ilmu  
Budaya)*

Email:

[mirza.kamalia@untag-sby.ac.id](mailto:mirza.kamalia@untag-sby.ac.id)

### **Abstrak.**

Desa Begaganlimo merupakan salah satu desa yang dimana terletak di Kecamatan Gondang Kabupaten Mojokerto. Sebagian masyarakat desa merupakan petani yang dimana hasil pertanian di desa ini sebagian besar adalah jagung. Namun, sangat disayangkan hasil jagung yang melimpah tersebut belum dikelola secara optimal oleh masyarakat. Kandungan pada jagung dapat meningkatkan sistem imunitas. Susu jagung dapat menjadi sumber gizi yang baik karena jagung mengandung vitamin, mineral, serat, dan antioksidan. Produksi inovasi pengembangan jagung ini di harapkan dapat menjadi ide bisnis yang bernilai jual tinggi sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Disisi lain susu jagung diperoleh dengan cara melakukan penghalusan biji jagung yang telah direbus dengan air mendidih serta hasil dari penghalusan jagung kemudian di saring untuk memperoleh filtrat yang kemudian disaring menggunakan kain saring, selain pengembangan inovasi jagung menjadi dasar bahan kue basah yang dapat menghasilkan keistimewaan didalam rasanya yakni inovasi jagung menjadi lepet jagung, serta inovasi jagung lain yang biasa dikenal dengan popcorn.

**Kata Kunci:** Inovasi; Susu Jagung; Kesehatan

## **Abstrac**

Begaganlimo village is one of the villages located in Gondang District, Mojokerto Regency. Some of the village people are farmers, where the agricultural produce in this village is mostly corn. However, it is a shame that the abundant corn yields have not been managed optimally by the community. The content in corn can improve the immune system. Corn milk can be a good source of nutrition because corn contains vitamins, minerals, fiber and antioxidants. It is hoped that this innovative production of corn development can become a business idea with high sales value so that it can increase people's income. On the other hand, corn milk is obtained by grinding corn kernels that have been boiled with boiling water and the results of grinding the corn are then filtered to obtain a filtrate which is then filtered using a filter cloth, in addition to the development of corn innovation being the basis Wet cake ingredients that can produce special tastes are the innovation of corn into corn flakes, as well as other corn innovations which are commonly known as popcorn

**Keywords :** Innovation; Corn Milk; Health

## **PENDAHULUAN**

Pengabdian terhadap masyarakat merupakan bentuk pendidikan yang dimana di dalamnya menunjukkan bentuk pengabdian kepada masyarakat. Dalam pengabdian ini mahasiswa diberikan suatu pengalaman belajar untuk bertahan hidup di tengah – tengah masyarakat di luar kampus dan secara langsung dapat mengetahui serta menangani di dalam permasalahan yang di hadapi. Bagi masyarakat sasaran, kehadiran mahasiswa tentu sangat di harapkan mampu memberikan inovasi dan motivasi dalam bidang pengetahuan. Mahasiswa tentu akan menjadi agen perubahan pada masyarakat. Mahasiswa tentu dapat memberikan pengalaman ilmu pengetahuan guna untuk memberikan pengarahan agar dapat memecahkan masalah pada masyarakat.

Begaganlimo dengan pootensi pada pertanian jagung menjadikan penulis melakukan sebuah trobosan inovatif dengan tujuan untuk menciptakan inovasi dan menciptakan keunggulan produk UMKM pada desa Begaganlimo. Kreasi kuliner yang beragam juga menumbuhkan banyaknya kreasi kuliner desa. Keberagaman kuliner yang bervariasi akan memiliki kenikmatan tersendiri (Salma, Ellyn, & Salma, 2023).

Melihat keberagaman pengolahan pangan juga berdpak positif dalam peluang usaha. Melihat SDM desa Begaganlimo dan potensi desa inovasi tersebut dapat dimanfaatkan dan dikembangkan desa dalam penguatan ekonomi. Sehingga dari hasil panen kebun jagung bukan hanya petani yang merasakan potensi ekonomi, tetapi masyarakat yang tidak punya lahan juga bisa membuka peluang usaha.

Sosialisasi yang dilaksanakan pada desa Begaganlimo dengan sasaran utama ibu – ibu PKK yang dimana kebanyakan masyarakat desa belum dapat mengoptimalkan hasil panen jagung yang dimana hanya saja mereka menjual jagung secara utuh, dengan itu sangat disayangkan apabila tidak di kembangkan melalui inovasi baru yaitu pengolahan jagung yang semulanya hanya berupa jagung utuh namun di kembangkan menjadi jagung susu yang dimana didalam kandungan nya terdapat kaya akan serat serta tidak hanya untuk kalangan tua saja yang dapat mengkonsumsi, namun juga anak – anak bisa mengkonsumsi susu jagung tersebut yang dimana dapat mengkondisikan apabila anak – anak tidak suka dengan susu sapi yang rasanya teramat pekat, maka susu jagung dapat menjadi pilihan kedua.

Dalam hal ini teori yang ditunjukan untuk mempengaruhi kemampuan berkaitan dengan individu pasti memiliki kemampuan tetapi tingkat kemampuannya berbeda

sehingga Winardi (2002) menjelaskan sebagaimana kemampuan berhubungan dengan kompetensi seseorang bahwa kemampuan itu terdiri atas beberapa skill terkait dengan sumber daya manusia bersangkutan

## **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada hari Rabu, tanggal 17 Januari 2024 di halaman rumah Kepala Desa Begaganlimo, Kec. Gondang, Kab. Mojokerto. Pada kegiatan ini yang berpartisipasi adalah masyarakat Desa Begaganlimo yaitu para ibu-ibu PKK dengan jumlah peserta sekitar 8 orang yang mengikuti serangkaian kegiatan ini.

Kegiatan ini terdiri dari tiga tahap yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Pada tahap persiapan yaitu dilakukannya pendekatan kepada mitra yang terlibat untuk mengikuti kegiatan, kemudian dilanjutkan dengan persiapan peralatan alat dan bahan.

Tahap pelaksanaan terdiri dari dua tahap yaitu : (1) Penyuluhan tentang manfaat jagung dan diversifikasi pangan berbasis jagung, dan (2) Demo atau implementasi pembuatan produk-produk olahan berbahan dasar jagung.

Tahap evaluasi dilakukan dalam bentuk uji coba produk oleh target sasaran yang datang yaitu semua ibu-ibu PKK mencicipi produk yang telah dibuat, dan dilanjutkan dengan mewawancarai beberapa ibu-ibu tentang pendapat mereka mengenai kegiatan pelatihan yang dilaksanakan serta dokumentasi foto bersama dengan peserta yang datang.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat menjadi sebuah kegiatan yang bermanfaat bagi masyarakat. Adapun pelaksanaan kegiatan ini pada hari Rabu, 17 Januari 2024 yang bertempat di halaman depan rumah Kepala Desa Begaganlimo yang diikuti oleh 8 peserta ibu-ibu PKK Desa Begaganlimo. Ibu-ibu PKK Desa Begaganlimo sangat antusias dalam kegiatan ini dan ikut serta dalam proses implementasi kegiatan pembuatan susu jagung. Dalam pelatihan ini, kami sebagai mahasiswa yang sedang melaksanakan kegiatan pengabdian ingin berbagi informasi tentang pengolahan jagung dengan berbagai inovasi produk makanan maupun minuman yang memiliki nilai jual untuk menunjang ekonomi masyarakat desa.



**Gambar 1 Penjelasan materi kepada mitra**



Gambar 2 Foto bersama mitra

Dari hasil praktek pembuatan susu jagung yang telah dilakukan, penulis mendapatkan 3 botol susu jagung berukuran 250ml. Kegiatan pelatihan pembuatan susu jagung dikatakan sukses dilihat dari kemampuan peserta dalam memahami materi yang telah diberikan dan disampaikan oleh kelompok kami serta mencicipi hasil implementasi susu jagung yang telah dibuat sehingga dapat mengetahui rasa susu jagung bisa dikonsumsi dan diterima baik oleh semua peserta yang hadir dalam kegiatan implementasi pembuatan susu jagung. Soehardjo (2005) Dalam sebuah konteks yang dimana telah dijelaskan mengenai bahwasanya walaupun selera dan pilihan konsumen didasari pada sebuah nilai sosial, ekonomi serta budaya yang nampaknya pada unsur – unsur prestise menjadi sangat menonjol

### **SIMPULAN**

Dalam pemanfaatan hasil ladang pertanian pada desa Begaganlimo penulis berkolaborasi dengan mitra Ibu PKK begaganlimo. Inovasi yang dihasilkan dari olahan jagung menjadi 3 produk yaitu susu jagung, popcorn, dan lepet jagung. Kegiatan dilaksanakan dengan komunikasi yang tersusun melalui praktik pengolahan secara langsung. Sehingga melalui komunikasi tersebut dapat dipahami dengan mitra. Hasil dari kegiatan ini, mitra dapat memahami bagaimana menciptakan inovasi pengolahan jagung dan menyadari bahwa keberagaman kuliner akan membawa keunikan pada desa Begaganlimo.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, Kepala Desa Begeganlimo dan seluruh warga maupun mitra yang terlibat dalam kegiatan pengabdian atas bantuan kelancaran kegiatan pengolahan jagung menjadi susu jagung.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Batang, K., & Jeneponto, K. (2023). *PELATIHAN PENGEMBANGAN USAHA POPCORN CARAMEL YANG BERNILAI JUAL DI KELURAHAN TOGO-*. 3(2), 62–66.
- Hartati, Yusrianti, & Nadira. (2022). Pelatihan Pembuatan Susu Jagung pada Ibu Rumah Tangga dan Remaja Putri di Desa Anabanua. *Maspul Journal of Community Empowerment*, 4(2), 146–157.
- Listyaningsih, K. D., Astuti, H. P., & Wijayanti, I. B. (2018). Pengaruh Konsumsi Susu

Jagung Dan Senam Lansia Terhadap Tekanan Darah Dan Kadar Kolesterol Pada Lansia. *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada*, 115–119.  
<https://doi.org/10.34035/jk.v9i1.268>

Setiyono, A. E., Ngatimun, N., & Musriati, T. (2020). Pemanfaatkan Potensi Lokal Melalui Pembuatan Susu Jagung Guna Mencegah Stunting Pada Desa Gejungan. *Jurnal Abdi Panca Mara*, 1(1), 18–21.  
<https://doi.org/10.51747/abdipancamarga.v1i1.639>

Aryani Puji Astuti, Rachmawati Novaria, Sri Andayani (2020). Pengaruh Pendidikan Kewirausahaan dan Motivasi Kewirausahaan Terhadap Keberhasilan Berwirausaha Anak Muda di Surabaya *Jurnal Dinamika Administrasi Bisnis Untag*

Widya Nour Aini, Ute Ch Nasution, Agung Pujianto (2019). Pengaruh kemampuan sumber daya manusia terhadap keberhasilan usaha kecil dan menengah. *Jurnal Dinamika Administrasi Bisnis Untag*

Islah Fadillah, Rachmawati Novaria, Sri Andayani (2020). *Pengaruh Orientasi Kewirausahaan, Inovasi, dan Kreativitas Produk terhadap Keunggulan Bersaing pada Usaha DR. Spicy Cepu. Jurnal Dinamika Administrasi Bisnis Untag*