

**PEMANFAATAN OLAHAN JAGUNG MENJADI PRODUK MAKANAN
MITRA IBU-IBU PKK KECAMATAN PACET KABUPATEN
MOJOKERTO**

Siti Khadijah

Program Studi Ilmu Komunikasi, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Sdijah2002@gmail.com

Jennifer Lahope

Program Studi Ilmu Komunikasi, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

jenniferlahope@gmail.com

Ekky Wahyu

Program Studi Teknik Informatika, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

ekkywahyu714@gmail.com

Fransisca Benedicta Avira Citra Paramita

citraparamita@untag-sby.ac.id

ABSTRACT

Desa Kasimantengah, yang terletak di Kecamatan Pacet, Mojokerto, merupakan desa yang kaya akan potensi alam, terutama dalam hal sumber daya alam dan pertanian. Jagung merupakan salah satu jenis agroindustri yang menjadi potensi unggulan di Desa kesimantengah, Pacet. Jagung merupakan tanaman dengan kandungan gizi yang tinggi dan memiliki nilai ekonomis, dengan demikian jagung dapat menjadi agrobisnis yang memiliki nilai tambah jika ditingkatkan menjadi beberapa jenis olahan pangan. Namun masih banyak petani jagung yang belum mampu mengolah jagung menjadi produk turunannya, jagung biasanya hanya di jual mentah ke pasar. Tujuan melakukan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk menghasilkan produk olahan jagung salah satunya yaitu Puding, Marning, Popcorn jagung dan melihat peluang Puding , Marning, Popcorn jagung jika diproduksi di Desa Kesimantengah. Pendekatan yang digunakan dalam pengabdian ini adalah partisipatif dengan melibatkan masyarakat di Desa Kesimantengah khususnya ibu-ibu PKK secara langsung dalam proses kegiatan pengabdian. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini adalah bahwa ibu-ibu PKK mampu memahami materi yang disampaikan mengenai nilai gizi dari konsumsi jagung dan manfaatnya untuk kesehatan. Mereka juga dapat mengaplikasikan pengetahuan tersebut dengan mempraktekkan cara mengolah jagung menjadi cemilan. Secara keseluruhan, pelatihan dan pendampingan ini berjalan lancar dan memberikan manfaat yang nyata. Sebagai tindak lanjut, para ibu-ibu PKK yang mengikuti kegiatan ini berencana untuk menyebarkan informasi

ini kepada keluarga mereka dan memberikan pelatihan lanjutan kepada sesama ibu-ibu PKK yang belum mengikuti kegiatan ini.

Kata Kunci: Jagung, Agrobisnis, Produk olahan Ibu-ibu PKK, Pelatihan

ABSTRACT

Kesimantengah Village, located in Pacet Subdistrict, Mojokerto, is a village rich in natural resources, particularly in terms of natural resources and agriculture. Corn is one of the agricultural potentials in Kesimantengah Village, Pacet. Corn is a crop with high nutritional content and economic value; thus, it has the potential to be a valuable agribusiness when processed into various food products. However, many corn farmers have yet to develop the capacity to process corn into derivative products, as corn is typically sold raw in the market. The objective of this community service activity is to produce processed corn products, including Pudding, Marning (a local snack), and popcorn, and to explore the market opportunities for these products in Kesimantengah Village.

The approach used in this community service is participatory, involving the local community in Kesimantengah Village, particularly the PKK (Family Welfare Empowerment) mothers, directly in the service activities. The outcomes of this activity indicate that PKK mothers are capable of understanding the presented material regarding the nutritional value of corn consumption and its health benefits. They can also apply this knowledge by practicing how to process corn into snacks. Overall, the training and mentoring process ran smoothly and provided tangible benefits. As a follow-up, the PKK mothers who participated in this activity plan to disseminate this information to their families and provide further training to fellow PKK mothers who have not yet participated in this initiative.

Keyword: *Kesimantengah Village, Corn farming, Agribusiness, Community service, PKK mothers*

PENDAHULUAN

Permasalahan pada masyarakat khususnya Ibu-ibu PKK Desa Kesimantengah, Kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto adalah Kurangnya pengetahuan dan kemampuan pengelolaan hasil perkebunan jagung yang melimpah. Jagung merupakan bahan utama dan dikonsumsi oleh sebagian masyarakat Indonesia sebagai makanan pokok sehari-hari. Tidak hanya nikmat, jagung juga sangat bermanfaat bagi kesehatan seperti melancarkan pencernaan, menangkal efek radikal bebas, hingga menjaga kesehatan mata.

Pentingnya pemberian informasi serta pelatihan kepada masyarakat dalam hal ini ibu-ibu PKK tentang pengelolaan hasil perkebunan jagung agar dapat meningkatkan minat masyarakat terlebih bagi anak-anak dalam mengonsumsi jagung, bahkan hasil olahan jagung dapat dipasarkan di dalam maupun luar Desa serta dapat dijadikan salah satu ide usaha nanti.

Target yang ingin dicapai dari program ini adalah Untuk meningkatkan produktivitas ibu-ibu pkk Desa Kesimantengah melalui pemanfaatan olahan hasil jagung manis dengan memasarkan produk secara langsung, guna meningkatkan perekonomian ibu-ibu pkk adanya produk yang dihasilkan dan dapat dipromosikan secara langsung.

LANDASAN TEORI

Jagung merupakan bahan pangan yang sangat familiar di masyarakat kita. Namun, Jagung belum dimanfaatkan secara maksimal sebagai bahan baku snack, kue, atau hidangan. Harga Jagung relatif murah dan mudah didapat, sangat menguntungkan sebagai bahan baku menu atau hidangan untuk berwirausaha boga (Peter & Fisher dalam Safnowandi dkk, 2022:15). Sayangnya, saat ini belum banyak penganekaragaman dari Jagung. Padahal, dilihat dari kandungan gizinya, Jagung kaya akan karbohidrat, vitamin, dan beragam mineral penting lainnya. Karbohidratnya yang tinggi, cocok sebagai alternatif sumber kalori.

Jagung juga merupakan salah satu serealia yang strategis dan bernilai ekonomi serta mempunyai peluang untuk dikembangkan karena kedudukannya sebagai sumber utama karbohidrat dan protein setelah beras juga sebagai sumber pakan (Purwanto dalam Wahyudin dkk, 2016:86).

Olahan Jagung umumnya dapat bertahan lebih lama, dan secara ekonomi menguntungkan dibandingkan dijual tanpa diolah. Secara umum, produk olahan Jagung ini belum banyak dikenal terutama di pedesaan (Surtinah dalam Safnowandi dkk, 2022:15

METODE PELAKSANAAN

1. Pendekatan

Pendekatan yang digunakan dalam pengabdian ini adalah partisipatif dengan melibatkan masyarakat di Desa Kesimantengah khususnya ibu-ibu PKK secara langsung dalam proses kegiatan pengabdian.

2. Prosedur Kerja

- a) Membentuk kerja sama dengan pemerintah Desa dan masyarakat di Desa Kesimantengah khususnya ibu-ibu PKK.
- b) Menyiapkan materi sosialisasi dan bahan praktik.
- c) Melakukan sosialisasi kepada ibu-ibu PKK di Desa Kesimantengah tentang pentingnya pengelolaan produk hasil pertanian (jagung) dan manfaatnya untuk kesehatan.
- d) Mempraktekan pengolahan jagung secara langsung menjadi produk makanan mulai dari persiapan alat dan bahan, proses pengolahan maupun pengemasan.

3. Evaluasi

Setelah kegiatan KKN, dilakukan evaluasi terkait manfaat yang diperoleh, kendala dan hambatan saat proses kegiatan pengolahan serta keberlanjutan program yang dilakukan agar benar-benar bermanfaat bagi ibu-ibu PKK pada khususnya dan masyarakat Desa Kesimantengah pada umumnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya di Desa Kesimantengah, khususnya melalui kegiatan bersama ibu-ibu PKK, menghasilkan dampak positif. Identifikasi masalah awal menyoroti kurangnya pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK dalam mengolah jagung, suatu aspek penting dalam kehidupan sehari-hari mereka. Dalam persiapan pelaksanaan, koordinasi yang dilakukan dengan aparat desa dan mitra lokal, serta keterlibatan mahasiswa KKN, membuktikan komitmen Mahasiswa Untag untuk memberikan kontribusi positif kepada masyarakat.

Pelaksanaan kegiatan pada 16 Januari 2023 mencakup sosialisasi tentang manfaat jagung dan praktik pengolahan jagung menjadi produk makanan yaitu, Puding, Marning, dan Popcorn Jagung. Kepala Dusun turut memberikan sambutan, memberikan landasan yang kuat untuk kegiatan ini. Evaluasi setelah kegiatan menunjukkan bahwa ibu-ibu PKK dapat memahami materi dan menerapkan keterampilan yang mereka peroleh, memberikan indikasi positif terhadap efektivitas program.

Dalam pembahasan, keberhasilan program ini menonjol dalam membagikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat, seiring peran aktif mahasiswa dan perguruan tinggi sebagai agen perubahan. Peningkatan pemahaman ibu-ibu PKK tentang manfaat jagung dan keterampilan pengolahan juga memiliki potensi positif terhadap nilai gizi masyarakat setempat. Program ini tidak hanya dapat dilanjutkan, tetapi juga perlu dikembangkan lebih lanjut dengan mempertimbangkan hasil evaluasi untuk meningkatkan dampak positif pada masyarakat. Dengan menjaga keterlibatan aktif masyarakat, program ini memiliki potensi untuk menciptakan perubahan berkelanjutan dalam komunitas Ibu-Ibu Desa Kesimantengah, Kecamatan Pacet.



LOGO



1. Warna

Logo memiliki latar belakang warna putih dan kuning. Pilihan warna putih memberikan kesan bersih dan sederhana, sedangkan warna kuning dapat melambangkan keceriaan dan kehangatan.

2. Merek

Merek produk makanan "Delicious Corn" membawa makna yang kuat dan positif terkait dengan kelezatan dan kualitas jagung manis yang mereka tawarkan. Kata "Delicious" menekankan pada pengalaman rasa yang tak tertandingi, menciptakan asosiasi dengan kelezatan yang memuaskan bagi konsumen. Sementara itu, kata "Corn" menyoroti produk utama merek ini, yaitu jagung, dengan implikasi kualitas tinggi dan kesegaran. Logo yang menampilkan gambar jagung manis dengan daunnya tidak hanya memberikan identitas visual, tetapi juga menggambarkan kesan alami dan kelezatan produk. Dengan latar belakang warna putih dan kuning, merek ini juga menyiratkan kesegaran dan kebersihan produk jagung manis Delicious Corn. Secara keseluruhan, merek ini menciptakan citra positif yang mengundang selera dan kepercayaan pelanggan, memperlihatkan komitmen terhadap kualitas, kelezatan, dan kesegaran.

- Gambar Jagung Manis dengan Daunnya:

Fokus utama logo adalah gambar jagung manis dengan daunnya. Gambar ini memberikan gambaran visual langsung tentang produk, yaitu jagung manis. Jagung manis

yang segar dan daunnya dapat merujuk pada kualitas alami dan kesegaran produk jagung yang dihasilkan.

Dengan kombinasi elemen-elemen tersebut, logo Delicious Corn menciptakan identitas visual yang bersih, hangat, dan langsung menggambarkan produk utama mereka, yaitu jagung manis. Logo ini dapat memberikan kesan yang positif kepada konsumen terkait dengan kualitas dan kelezatan produk yang ditawarkan oleh Delicious Corn.

Produk Olahan Jagung

1. Puding Jagung



- Agar-agar Powder 1sachet

-Layer Kuning:

- Jagung Manis (2)
- Santan 200 ml
- Air Putih 300 ml
- Gula Pasir 7 sdm
- Agar-agar Powder 1sachet

-Layer Putih:

- Santan 200 ml
- Air Putih 200 ml
- Gula Pasir 7sdm

2. Popcorn Jagung



- Jagung Kering Kecil 120gram
- Margarin 2 sdm
- Garam 1/4 sdt
- Coklat Batang

3. Marning Jagung



- Jagung Manis 3 kg
- Kapur Sirih 1/4 sdt
- Garam 1sdm
- Air secukupnya
- Bawang Merah 3 siung
- Bawang Puting 3 siung
- Cabe Rawit 4
- Gula Meran 1/4 batok
- Air dan Minyak secukupnya

KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian pada Masyarakat bagi ibu-ibu PKK memberikan keterampilan baru bagi petani dalam mengolah Jagung menjadi produk makanan berbasis Jagung yang bernilai jual. Selain itu, 100% peserta pelatihan berpartisipasi aktif dalam kegiatan mulai dari penyajian materi sampai pada kegiatan pelatihan pengolahan cemilan berbasis Jagung. Hal ini terlihat dari banyaknya ibu-ibu PKK yang terlibat dalam setiap kegiatan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Safnowandi dkk, 2022. *Pelatihan Pengolahan Jagung Bagi Masyarakat Dusun Senyur Kabupaten Lombok Timur. Nuras : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat.* E-ISSN 2808-2559; P-ISSN 2808-3628, Vol.2, No.1, Hal. 14-21.
- Wahyudin dkk, 2016. Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Jagung (*Zea mays L.*) Toleran Herbisida Akibat Pemberian Berbagai Dosis Herbisida Kalium Glifosat. *Jurnal Kultivasi* Vol. 15(2) Agustus 2016, Hal 86-9.
- Novia, C., Syaiful, & Utomo, D. (2017). Kreatifitas Masyarakat Dalam Diversifikasi Olahan Jagung Serta Pemanfaatan Media Sosial Sebagai Sarana Promosi Produk. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 132–136. <https://doi.org/10.35891/tp.v8i2.642>