

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Produk Olahan Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Dlisen

Jurnal Pengabdian Hukum Indonesia
(*Indonesian Journal of Legal Community Engagement*) JPHI, 02(2) (2020) 192-198.

© Sigit E.P., Nurrohmah, Ratna W., Dewi S.
 This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

ISSN Print 2654-8305
ISSN Online 2654-8313

<https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/JPHI/index>

Sigit Eka Pramono, Nurrohmah, Ratna Widyaningsih, Dewi Sulistianingsih
Universitas Negeri Semarang

Diterima: 18 Nopember 2019;, Diterima: 28 April 2020;, Dipublikasi: 30 April 2020

Abstrak

Pemberdayaan masyarakat dapat dilakukan dengan mengoptimalkan potensi di sekitar masyarakat yang mampu dikelola dengan baik. Desa Dlisen merupakan salah satu desa di Kecamatan Limpung Kabupaten Batang, Jawa Tengah, yang sebagian besar hasil taninya adalah jagung. Hasil panen kedua tanaman tersebut belum cukup optimal memberikan pendapatan bagi warga desa karena hanya dijual mentah ke pasar. Dari permasalahan tersebut, perlu adanya pemberdayaan bagi masyarakat desa untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dengan melakukan pengembangan produk olahan yang ada di daerah Desa Dlisen.

Metode yang digunakan adalah penyuluhan interaktif dan konsultasi dengan tahapan pra kegiatan, pelaksanaan, dan evaluasi dan motivasi sasaran. Hasil dari pelaksanaan kegiatan ini adalah meningkatnya keterampilan pengolahan jagung yang merupakan salah satu produk olahan Desa Dlisen, selain itu kegiatan ini juga berupaya untuk memberdayakan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)

Kata Kunci : Pemberdayaan Masyarakat, Desa Dlisen, Kabupaten Batang

PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu upaya untuk memfasilitasi masyarakat lokal dalam merencanakan, memutuskan dan mengelola sumber daya yang dimiliki sehingga pada akhirnya memiliki kemampuan dan kemandirian secara ekonomi, ekologi, dan sosial secara berkelanjutan (Noor, 2011: 88). Melalui

adanya pemberdayaan masyarakat akan mampu memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk menunjukkan ciri sebagai masyarakat yang membangun (Harry dalam Krisnawati, 2016). Masyarakat akan mandiri untuk

Korespondensi Penulis

Universitas Negeri Semarang
Kampus Sekarang, gunungpati
Semarang

Surel

sigitekp@student.unnes.ac.id

mengembangkan potensi yang dimiliki guna berkontribusi dalam pembangunan nasional.

Dalam hal pembangunan nasional, masalah mengenai belum kokohnya fundamental dari perekonomian Indonesia saat ini, mendorong pemerintah untuk terus memberdayakan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Sektor ini mampu menyerap tenaga kerja cukup besar dan memberi peluang bagi UMKM untuk berkembang dan bersaing dengan perusahaan yang lebih cenderung menggunakan modal besar (*capital intensive*).

UMKM merupakan unit usaha kecil dan menengah yang dilakukan oleh masyarakat untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. UMKM memiliki peranan menggerakkan perekonomian suatu daerah dengan menyerap tenaga kerja dan meningkatkan pendapatan bagi masyarakat setempat (Sulistianingsih&Adhi, 2019).

Eksistensi UMKM memang tidak dapat diragukan lagi karena terbukti mampu bertahan dan menjadi roda penggerak ekonomi, terutama pasca krisis ekonomi. Oleh karena itu, perlu adanya percepatan UMKM melalui

pemberdayaan masyarakat untuk dapat meningkatkan taraf perekonomian masyarakat yang lebih sejahtera. Pemberdayaan masyarakat dapat dilakukan dengan mengoptimalkan potensi di sekitar masyarakat yang mampu dikelola dan diberdayakan dengan baik.

Pemberdayaan masyarakat penting untuk dilakukan karena pemberdayaan memiliki tujuan utama yaitu untuk melakukan pengembangan sumber daya manusia. Pengembangan sumber daya manusia perlu untuk dilakukan di Indonesia untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Indonesia itu sendiri (Dewi, 2019).

Desa Dlisen merupakan salah satu desa di Kecamatan Limpung, Kabupaten Batang dengan penghasilan petani jagung yang melimpah. Jagung menjadi alternatif cadangan ketika tiba musim kemarau. Dikarenakan permasalahan irigasi air, maka hal ini akan semakin sulit apabila memasuki musim kemarau. Oleh karenanya, warga di Desa Dlisen berinisiatif untuk mengganti padi dengan jagung. Hasil panen jagung yang melimpah ini biasanya dijual langsung ke pasar atau dikonsumsi oleh warga sendiri. Sebelumnya, jagung hanya diolah menjadi olahan sederhana, seperti

bakwan jagung dan jagung rebus. Padahal, apabila hasil panen jagung ini dimanfaatkan dan diolah dengan sevariatif mungkin akan bernilai ekonomi tinggi bagi masyarakat Desa Dlisen.

LUARAN

Luaran dari kegiatan pengabdian ini adalah: memberikan penyuluhan dan pendampingan bagi masyarakat di Desa Dlisen Kabupaten Batang.

METODE PELAKSANAAN

Adapun metode pelaksanaan program kerja adalah sebagai berikut:

Tempat dan Waktu

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa sosialisasi dan pelatihan nugget jagung dan susu jagung ini dilaksanakan di Aula Balai Desa Dlisen, hari Rabu tanggal 23 Oktober 2019.

Latar Belakang Peserta

Sasaran dari kegiatan ini adalah Ibu PKK, dan masyarakat umum biasa yang ada di Desa Dlisen. Terdapat 25 peserta dalam kegiatan ini.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat sasaran dilakukan dengan menggunakan metode penyuluhan interaktif dan demonstrasi/ pelatihan pengolahan produk jagung atau pendampingan/ konsultasi. Adapun

tahapan yang dilalui dalam melaksanakan kegiatan ini adalah sebagai berikut.

a. Pra Kegiatan

Terdapat tiga kegiatan yang dilakukan pada tahap ini, yaitu 1) Uji coba pembuatan nugget jagung dan susu jagung, 2) Konsultasi waktu dan tempat pelaksanaan sosialisasi dengan Ibu kepala desa dan ketua ibu-ibu PKK, 3) Penetapan target sasaran yang akan diundang, persiapan materi tertulis mengenai gizi dan khasiat produk, serta peralatan yang diperlukan selama kegiatan berlangsung.

b. Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dibagi dalam 2 sesi, yaitu 1) Sosialisasi mengenai gizi dan khasiat produk, dan 2) Demonstrasi/ pelatihan pembuatan nugget jagung dan susu jagung. Adapun sesi tambahan yang merupakan bagian dari serangkaian kegiatan sosialisasi adalah konsultasi/ pendampingan berupa demo masak yang dilakukan di Aula Balai Desa Dlisen pada hari Rabu, tanggal 23 Oktober 2019. Selain itu peserta juga diberikan arahan untuk memahami arti penting melakukan

pemberdayaan baik secara ekonomi dan hukum.

c. Evaluasi pengetahuan dan motivasi sasaran

Evaluasi dilakukan dengan sesi tanya jawab dan wawancara oleh sebagian peserta. Dari kedua cara tersebut, diharapkan masyarakat semakin termotivasi untuk melakukan pemberdayaan dan meningkatkan wawasan baik secara ekonomi dan hukum di Desa Dlisen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Di Indonesia, jagung merupakan makanan pokok kedua dengan 70% hasil produksinya digunakan sebagai konsumsi. Daerah sentra produksi jagung di Indonesia meliputi Jawa Tengah, Jawa Timur, Sulawesi Selatan, dan Nusa Tenggara. (Purwono, dkk. 2008:10). Persentase penggunaan jagung di Indonesia adalah 71,7% untuk bahan makanan manusia, 15,5% sebagai bahan pakan ternak, 0,8% untuk industri, 0,1% untuk diekspor, dan 11,9% untuk kegunaan lain. Salah satu jenis jagung, yaitu jagung manis (*Zea Mays Saccharata*) yang akan digunakan sebagai bahan dasar produksi nugget jagung.

Jagung manis memiliki profil gizi yang berkualitas tinggi, terdiri dari energi, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, besi, vitamin A, vitamin B, dan air. Jagung manis juga merupakan salah satu sumber serat terbaik, yaitu 100 gram biji jagung manis menyediakan 2 gram atau sekitar 5% dari kebutuhan serat makanan harian. Jagung manis diketahui mengandung amilopektin lebih rendah tetapi mengalami peningkatan fitoglikogen dan sukrosa.

Warna kuning pada jagung manis adalah pigmen fenolik flavonoid tinggi, bermanfaat sebagai antioksidan seperti betakaroten, lutein, xanthins dan pigmen cryptoxanthin dengan vitamin A. 100 gram biji jagung manis segar menyediakan 187 IU atau 6% dari kebutuhan vitamin A harian. Secara keseluruhan, senyawa ini diperlukan untuk menjaga kesehatan membran lendir, kulit, dan penglihatan. Konsumsi makanan alami yang kaya akan flavonoid akan membantu melindungi kanker paru-paru dan kanker rongga mulut.

Adapun nilai kandungan gizi yang dimiliki jagung manis adalah sebagai berikut.

Tabel 1.1 Nilai Zat Gizi Jagung Manis (Tiap 100 gr bahan)

No.	Zat Gizi	Jagung Manis	Jagung Gigi Kuda	Jagung Mutiara	Jagung Berondong
1.	Energi (cal)	355	140	307	361
2.	Protein (gr)	9,2	4,7	7,9	8,7
3.	Lemak (gr)	3,9	1,3	3,4	4,5
4.	Karbohidrat (gr)	73,7	33,1	63,6	72,4
5.	Kalsium (mg)	10	6	9	9
6.	Fosfor (mg)	256	118	148	180
7.	Besi (mg)	2,4	0,7	2,1	4,6
8.	Vitamin A (SI)	510	435	440	350
9.	Vitamin B (mg)	0,38	0,24	0,33	0,27
11.	Vitamin C (mg)	0	8,0	0	0
10.	Air (gr)	12	60,0	24,0	13,1

Sumber : Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (Made Astawan :61)

Diversifikasi Produk Olahan Nugget Jagung dan Susu jagung

1. Nugget Jagung

Nugget seperti yang normalnya ditemui merupakan daging yang dicincang, diberi bumbu, kemudian dikukus dan didinginkan. Adonan yang didinginkan tersebut dipotong kecil dan dilumuri tepung panir, selanjutnya digoreng. Namun nugget yang menjadi produk inovasi tim KKN UNNES Desa Dlisen adalah berbahan dasar jagung, diutamakan jagung manis karena memiliki cita rasa manis yang alami.

Nugget jagung manis ini sangat cocok bagi anak-anak, bisa digunakan sebagai camilan sehat di rumah dan bekal sekolah. Meskipun nugget jagung ini bisa dikonsumsi oleh semua kalangan, akan tetapi tidak begitu dianjurkan untuk manula dalam jumlah yang berlebih karena kandungan lemak yang cukup tinggi. Adapun khasiat nugget jagung diantaranya meningkatkan sistem kekebalan tubuh, mengatasi

anemia, menurunkan kolesterol sampai pada mencegah penyakit kanker paru-paru. Berikut ini merupakan kandungan gizi nugget jagung.

Tabel 1.2 Nilai zat gizi nugget jagung

Uji Kimia	
Karbohidrat	24,8218 %
Lemak	32,4600 %
Protein	4,3772 %
Kadar Air	35,4560 %
Kadar Abu	2,8850 %

Sumber : Laboratorium Analisis Pangan, Teknik Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala Banda Aceh, 11 September 2015.

Berdasarkan tabel diatas mengenai uji lab kimia dapat dijelaskan bahwa nugget jagung manis mengandung karbohidrat yang hampir mendekati syarat ketentuan umum gizi nugget, yakni maks. 25%, kandungan lemak yang melewati syarat ketentuan umum, yakni maks. 20% dan protein yang sangat rendah dikarenakan jauh dari nilai minimum syarat ketentuan nilai gizi nugget, yakni min. 12%.

2. Susu Jagung

Susu jagung merupakan minuman susu dari sari jagung yang sehat bagi tubuh, cocok dikonsumsi oleh semua kalangan, baik anak-anak maupun orang dewasa. Minuman susu sehat ini bermanfaat untuk pencernaan, mencegah anemia, sumber energi, dan menurunkan kolesterol LDL. Produk ini dapat dikonsumsi dalam kondisi hangat maupun dingin.

Berikut ini kandungan gizi yang dimiliki produk susu jagung

Tabel 1.3 Kandungan gizi susu jagung

Komposisi	Susu Jagung (%)
Air	88,92
Kalori	-
Protein	1,64
Karbohidrat	6,32
Lemak	2,79
Vitamin B ₁	-
Vitamin B ₂	-
Vitamin A	-

Sumber: Analisis kandungan susu jagung Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, 2006.

Penyuluhan Interaktif Pemberdayaan Masyarakat

Tujuan diadakannya kegiatan penyuluhan adalah untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat sasaran tentang jagung meliputi potensi keunggulan dari segi ekonomi, kesehatan, dan hukum. Materi yang diberikan terkait dengan jenis-jenis jagung, kandungan gizi jagung serta khasiatnya bagi tubuh, sisi inovatif dari diversifikasi produk yang akan diberikan dengan produk lama yang telah ada, serta ketahanan produk, dari segi hukum masyarakat diberikan pemahaman untuk membuat produk olahan yang tidak menggunakan bahan-bahan tambahan yang dilarang oleh undang-undang.

Bahan tambahan makanan adalah bahan kimia yang terdapat dalam

makanan yang ditambahkan secara sengaja atau yang secara alami bukan merupakan bagian dari bahan baku, untuk mempengaruhi dan menambah cita rasa, warna, tekstur, dan penampilan dari makanan (Ratnani, 2009).

KESIMPULAN

Pelatihan produk olahan di Desa Dlisen Kabupaten Batang dilakukan karena adanya bahan baku yang melimpah, namun tidak dimanfaatkan secara optimal. Kegiatan ini dilaksanakan melalui penyuluhan interaktif yang bertujuan meningkatkan pengetahuan sasaran tentang jagung dan demonstrasi untuk meningkatkan keterampilan sasaran dalam mengolah kedua produk tersebut. Harapannya dengan adanya pelatihan ini, maka dapat membantu memberikan alternatif pendapatan kepada masyarakat Desa Dlisen dengan mulai memberdayakan UMKM. Peserta diberikan pemahaman mengenai pembuatan produk olahan yang sesuai dengan kesehatan dan tidak melanggar hukum (tidak mencampurkan bahan-bahan tambahan yang dilarang oleh undang-undang).

Adapun kegiatan ini memiliki kelemahan, yaitu kurangnya antusiasme masyarakat dalam menghadiri pelatihan sehingga luaran dari kegiatan ini belum

sepenuhnya optimal. Saran kedepannya agar lebih mengemas acara sedemikian rupa agar banyak masyarakat yang hadir pada saat pelatihan.

DAFTAR PUSTAKA

- Krisnawati, Atika. 2016. "Model Pemberdayaan Masyarakat Melalui Konsep Pertanian Perkotaan (Urban Farming) (Studi Pada Kelompok Tani Elok Mekar Sari Kelurahan Semolowaru Kota Surabaya)" *Jurnal Mahasiswa Unesa*, Vol. 4 No. 4. hal 2.
- Noor, Munawar. 2011. *Pemberdayaan Masyarakat*. Jurnal Ilmiah CIVIS. Vol. 1.(2). Diunduh melalui journal.upgris.ac.id. 7 November 2019. 14.18 WIB.
- Ratnani, R. D. "Bahaya bahan tambahan makanan bagi kesehatan." *JURNAL ILMIAH MOMENTUM* 5.1 (2009).
- Satiarini, Bertha. 2006. *Kajian Produksi dan Profitabilitas Pembuatan Susu Jagung*. Skripsi. Intitut Pertanian Bogor.
- Suarni, Yasin M. 2011. Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan* 6(1) : 41-56.
- Sulistianingsih, Dewi. "Penanaman Jiwa Kewirausahaan Bagi Santri." *Jurnal Pengabdian Hukum Indonesia (Indonesian Journal of Legal Community Engagement) JPHI* 2.1 (2019): 30-38.
- Sulistianingsih, Dewi, Yuli Prasetyo Adhi, and Pujiono Pujiono. "Permodalan Bagi Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah Di Kabupaten Batang." *Jurnal Pengabdian Hukum Indonesia (Indonesian Journal of Legal Community Engagement) JPHI* 1.2 (2019): 123-133.
- Zulfa, Nurul Husna. 2016. *Standarisasi Resep Nugget Jagung Manis (Zea Mays Saccharata)*. Banda Aceh : Fakultas FKIP Universitas Syiah Kuala.