

Inovasi Pengelolaan Jagung Dalam Pembuatan Mie Dan Puding Sebagai Upaya Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Rowosari

Jurnal Pengabdian Hukum Indonesia
(*Indonesian Journal of Legal Community
Engagement*) JPHI, 03(2) (2021) 244-251.

© Aprianah, Nova Dwi Candra Septiani,
Fajar Sodik, Inayah Maghfirotul, Oka Ryan
Hidayat



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>

Aprianah, Nova Dwi Candra Septiani, Fajar Sodik,
Inayah Maghfirotul, Oka Ryan Hidayat
Universitas Negeri Semarang

Received: November 11, 2019 ; Accepted: May 31, 2021; Published: May 31, 2021

Abstrak

Jagung adalah salah satu tanaman pangan penghasil karbohidrat yang terpenting di dunia, selain gandum dan padi. Desa Rowosari memiliki potensi alam berupa jagung yang melimpah. Hasil panen jagung hanya dijual dalam bentuk basah dan kering saja tidak ada pengolahan agar menjadi produk baru. Berdasarkan permasalahan tersebut maka perlu adanya inovasi produk sebagai upaya pemanfaatan potensi alam desa rowosari. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan keterampilan berupa cara mengolah jagung menjadi produk kekinian, sehat dan bernilai jual tinggi. Pelatihan ini bertempat di Balai desa rowosari dan dilakukan secara bertahap Kegiatan ini melibatkan Ibu PKK, Ibu Kader, dan masyarakat umum biasa yang ada di desa Rowosari. Metode yang digunakan adalah penyuluhan interaktif dan pendampingan/konsultasi dengan tahapan pra kegiatan, pelaksanaan dan evaluasi pengetahuan. Hasil kegiatan ini adalah meningkatnya keterampilan cara mengolah jagung menjadi produk kekinian, sehat dan bernilai jual tinggi.

Kata kunci: Inovasi, Mie Jagung, Pudot Jagung, Perekonomian Masyarakat Desa Rowosari

Korespondensi Penulis

Jl. Ketintang No. 18; Ketintang, Kec. Gayungan,
Kota Surabaya, Jawa Timur 60231

Surel

alimasnun@unesa.ac.id

Abstract

Corn is one of the most important carbohydrate-producing crops in the world, besides wheat and rice. Rowosari village has natural potential in the form of abundant corn. Corn yields are only sold in the wet and dry form and there is no processing to become a new product. Based on these problems, it is necessary to have product innovation as an effort to utilize the natural potential of Rowosari village. The purpose of this activity is to provide skills in

the form of how to process corn into a contemporary, healthy and high-selling product. This training was held in Rowosari village hall and carried out in stages. This activity involved PKK, Kader, and the general public in the village of Rowosari. The method used is interactive counseling and assistance / consultation with pre-activity, implementation and evaluation stages of knowledge. The result of this activity is an increase in skills in how to process corn into contemporary, healthy and high-selling products.

Keywords: Innovation, Corn Noodle, Corn Pudding, The Economy of Rowosari Village Community

PENDAHULUAN

Desa Rowosari merupakan salah satu desa di Kecamatan Limpung Kabupaten Batang, Provinsi Jawa Tengah, memiliki luas 205.200 Hektar. Secara geografis Desa Rowosari berbatasan dengan wilayah sebagai berikut: Sebelah Utara, berbatasan dengan desa Kali Balik kecamatan Banyuputih. Sebelah Timur, berbatasan dengan desa Kalangsono kecamatan Banyuputih. Sebelah Selatan, berbatasan dengan desa Sempu Kecamatan Limpung. Sebelah Barat, Berbatasan dengan Desa Pungangan Kecamatan Limpung.

Secara Administratif, wilayah Desa Rowosari terdiri dan 4 (Empat) Dusun, 4(Empat) Rukun Warga, dan 18 (Delapan Belas) Rukun Tetangga. Secara umum Tipologi Desa Rowosari terdiri dan Persawahan, Perkebunan, Peternakan, jasa dan perdagangan. Topografis Desa Rowosari secara umum termasuk daerah Bukitbergelombang dan berdasarkan ketinggian wilayah Desa Rowosari dikiasifikasikan kepada dataran tinggi (>500 m dpl).

Mata pencaharian dan sebagian besar penduduk Desa Rowosari merupakan Petani dan buruh tani dan sebagian lagi pedagang. Luas wilayah persawahan Desa Rowosari seluas +- 1.401.323 m². Salah satu penghambat produktifitas pertanian di Desa Rowosari adalah irigasi tehnis. Sebagian sawah masih bergantung pada hujan.

Desa Rowosari memiliki potensi alam berupa jagung yang melimpah, namun pemanfaatan jagung di Rowosari belum maksimal. Para petani jagung hanya akan menjual jagung dalam keadaan basah maupun kering saja di pasar Limpung. Saat ini belum ada warga setempat yang memanfaatkan jagung sebagai bahan baku suatu produk olahan yang bisa dijual. Padahal bila jagung itu diolah menjadi suatu produk makaan atau minuman akan menjadi bisnis yang menjanjikan untuk meningkatkan perekonomian warga desa Rowosari.

Berdasarkan data tersebut, maka belum ada suatu produk yang dihasilkan dari pemanfaatan kekayaan alam setempat. Dari permasalahan dan potensi yang telah dianalisis, tim pengabdian kerjasama desa rowosari membuat produk inovasi berupa mie dan puding sedot (PUDOT) dari jagung. Serangkaian sosialisasi dan pelatihan dengan target sasaran ibu PKK, kader desa, juga masyarakat sekitar ada 3, yaitu (1) pelatihan membuat mie jagung, (2) pelatihan membuat puding sedot (PUDOT) jagung, (3) sosialisasi packaging & branding produk.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan keterampilan berupa cara mengolah jagung menjadi produk kekinian, sehat dan bernilai jual tinggi. Dalam kegiatan ini, jagung yang sudah berbentuk tepung diolah menjadi mie jagung yang sehat serta puding jagung yang enak. Dari kegiatan ini diharapkan terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki masyarakat Desa Rowosari khususnya ibu rumah tangga dalam mengolah jagung menjadi produk inovasi yang sehat, bergizi, dan layak jual.

Upaya peningkatan perekonomian di wilayah Desa Rowosari Kabupaten Batang perlu untuk dilakukan. Perekonomian desa sangat penting bagi pemerataan pembangunan dan ekonomi. Kegiatan tim pengabdian merupakan salah satu upaya yang dilakukan sebagai langkah awal dalam upaya meningkatkan perekonomian desa.

LUARAN

Luaran dari kegiatan pengabdian ini adalah: untuk memberikan pengetahuan, pemahaman dan pelatihan pembuatan produk unggulan desa Rowosari agar dapat memiliki nilai ekonomis.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa sosialisasi dan pelatihan pembuatan mie jagung dan pudot jagung ini dilaksanakan di Balai Des Rowosai. pelatihan ini dilakukan secara bertahap yaitu pada tanggal 12 Oktober 2019 diadakan pelatihan membuat mie jagun lalu pada tanggal 26 Oktober 2019 diadakan pelatihan membuat puding sedot (PUDOT).

Sasaran dari kegiatan ini adalah Ibu PKK, Ibu Kader, dan masyarakat umum biasa yang ada di desa Rowosar. Terdapat kurang lebih 50 peserta dalam kegiatan

ini. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat sasaran dilakukan dengan menggunakan metode penyuluhan interaktif dan demonstrasi pengolahan produk jagung. 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 mie jagung dan pudot jagung, 2) Konsultasi waktu dan tempat pelaksanaan sosialisasi dengan Ibu kepala desa, 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, pengemasan dan 2) Demonstrasi pembuatan mie dan pudot jagung.

c. Evaluasi pengetahuan dan motivasi sasaran

Evaluasi dilakukan dengan sesi tanya jawab dan wawancara oleh sebagian peserta mengenai produk inovasi yang ditawarkan oleh mahasiswa pengabdian terkait dengan cita rasa, daya inovasi produk, dan ketertarikan masyarakat dalam mengembangkan produk tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tim pengabdian kepada masyarakat yang ditugaskan di Desa Rowosari Kecamatan Limpung Kabupaten Batang memiliki beberapa program kerja yang bertujuan untuk meningkatkan sumber daya manusia dan mengelola potensi-potensi alam yang ada dengan harapan mampu meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Rowosari. Salah satu program kerja tersebut, yaitu pengelolaan potensi alam desa Rowosari menjadi makanan yang banyak digemari konsumen. Potensi alam desa Rowosari yang dapat digunakan sebagai bahan makanan adalah Jagung. Di Indonesia, jagung merupakan makanan pokok, ataupun pangan sumber karbohidrat kedua setelah beras, dengan 70% hasil produksinya digunakan sebagai konsumsi, jagung dikonsumsi oleh lebih dari 18 juta penduduk di Indonesia. (Resmisari, 2006)

Dari hasil analisis dapat diketahui bahwa, potensi alam yang ada di desa Rowosari kurang dimanfaatkan dengan baik, biasanya jagung-jagung tersebut dijual mentah saja. Oleh karena itu, tim pengabdian membuat program pelatihan pembuatan Mi jagung dan Puding Sedot Jagung Manis dengan harapan dapat bermanfaat untuk masyarakat dan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Rowosari.

Jagung merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki banyak nutrisi, seperti karbohidrat, protein, serat, mineral, dan sejumlah vitamin. Vitamin yang terdapat pada jagung adalah folat, vitamin A, vitamin B, dan Vitamin C. Sedangkan, mineral yang terdapat pada jagung yaitu mangan, kalsium, zat besi, fosfor, magnesium, seng, dan tembaga. Di dalam jagung juga terdapat lemak baik, selain itu jagung juga mengandung antioksidan yang tinggi, untuk mengurangi penyakit kanker. Jagung merupakan bahan makanan pokok kedua setelah beras. Jagung dan beras memiliki kandungan yang berbeda, namun sama-sama sangat bermanfaat untuk tubuh manusia.

Adapun kandungan zat gizi pada jagung yang baik untuk tubuh:

Tabel. 1 Nilai Zat Gizi pada Jagung

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)

Setelah melihat potensi alam di Desa Rowosari yang kurang dikelola dengan baik oleh masyarakat, tim pengabdian membuat program kerja inovasi makanan dari potensi alam tersebut. Potensi alam yang cukup banyak di Desa Rowosari yaitu jagung. Oleh karena itu, tim pengabdian memiliki ide untuk membuat kegiatan pelatihan membuat mie jagung dan puding sedot jagung manis.

Penyuluhan Interaktif dan Demonstrasi Pembuatan Mie Jagung dan PUDOT JAMAN (Puding Sedot Jagung Manis)

Tujuan diadakannya kegiatan penyuluhan interaktif yaitu untuk memberikan informasi kepada masyarakat sasaran mengenai inovasi olahan makanan dari

bahan dasar jagung. Materi yang diberikan pada penyuluhan interaktif ini tidak hanya terkait inovasi olahan makanan dari bahan dasar jagung, tetapi juga mengenai sanitasi makanan, dan *packaging branding*.



Gambar. 1 Dokumentasi Pemberian Materi oleh Tim Pengabdian

Kegiatan penyuluhan ini diikuti aktif oleh seluruh peserta penyuluhan ataupun pelatihan pembuatan Mie Jagung dan PUDOT JAMAN. Hal ini dibuktikan dengan tidak adanya peserta penyuluhan yang meninggalkan tempat saat kegiatan berlangsung. Peserta juga mengajukan sejumlah pertanyaan terkait dengan materi yang dijawab dengan tuntas oleh narasumber, sehingga penyuluhan berjalan dengan interaktif.

Demonstrasi pembuatan produk olahan jagung dilakukan oleh mahasiswa UNNES, dimana yang memberikan penyuluhan atau pelatihan pembuatan Mie Jagung dan PUDOT JAMAN adalah mahasiswa pendidikan Tata Boga UNNES. Sebelum demonstrasi dilakukan, narasumber menjelaskan beberapa hal mengenai materi penyuluhan kepada peserta. Setelah itu dilakukan praktik membuat Mie Jagung dan Puding Sedot Jagung Manis (PUDOT JAMAN) sembari melakukan diskusi terkait dengan kejelasan setiap langkah dari proses pembuatan produk, hal yang harus diperhatikan dalam membuat produk, modifikasi yang mungkin dilakukan, modal usaha yang diperlukan apabila ingin mengembangkan usaha pengolahan jagung ini. Penyuluhan pembuatan Mie Jagung dan PUDOT JAMAN dilakukan berbeda waktu, penyuluhan yang pertama yaitu tentang Mie Jagung dan Sanitasi Makanan pada tanggal 12 Oktober 2019, kemudian penyuluhan atau pelatihan pembuatan PUDOT JAMAN dan Packaging Branding pada tanggal 26 Oktober 2019.



Gambar. 2 Dokumentasi Pembuatan Mie Jagung oleh peserta penyuluhan



Gambar. 3 Dokumentasi ketika peserta penyuluhan sedang melihat proses pembuatan PUDOT JAMAN.

Demonstrasi dilakukan oleh peserta penyuluhan dengan ikut mencoba mempraktikkan pembuatan Mie Jagung ataupun PUDOT JAMAN. Namun, tidak semua peserta dapat melakukan uji coba dikarenakan adanya keterbatasan bahan baku dan peralatan pengolahan. Hasil produk olahan yang sudah jadi dibagikan kepada seluruh peserta untuk dicicipi dan dinilai.

Setelah dilakukan penyuluhan atau pelatihan pembuatan Mie Jagung dan Puding Sedot Jagung Manis, Tim pengabdian UNNES juga melakukan tindak lanjut terkait penyuluhan tersebut, dengan tujuan untuk melihat apakah penyuluhan tersebut digunakan atau tidak untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Rowosari. Selain itu, juga untuk memberikan penjelasan lebih lanjut apabila masih ada yang kurang paham.

KESIMPULAN

Penyuluhan dan pelatihan pembuatan Mie Jagung dan PUDOT JAMAN timbul karena adanya potensi alam yang mendukung. Desa Rowosari sebagian besar masyarakatnya adalah petani jagung maupun padi. Namun, potensi alam tersebut belum dikelola dengan maksimal oleh masyarakat desa Rowosari. Penyuluhan ini dilakukan dengan tujuan untuk memberikan informasi kepada masyarakat mengenai inovasi makanan dari bahan dasar jagung, dengan harapan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Rowosari.

Kelemahan pada penyuluhan ini adalah kurang antusiasme masyarakat desa Rowosari terhadap penyuluhan yang dilakukan oleh tim pengabdian. Oleh karena itu, saran untuk kegiatan penyuluhan selanjutnya dapat dikemas lebih menarik lagi agar banyak yang tertarik.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Kepala Desa dan seluruh perangkat desa Rowosari Kecamatan Limpung, Kabupaten Batang dan seluruh warga Desa Rowosari Kecamatan Limpung Kabupaten Batang.

DAFTAR PUSTAKA

- Auliah, A. (2013). Formulasi kombinasi tepung sagu dan jagung pada pembuatan mie. *CHEMICA*, 13(2), 33-38.
- Maryam, D. N. H. S. S. (2019). Berwirausaha Sebagai Upaya Untuk Penguatan Ekonomi Keluarga. *Al-'Adalah: Jurnal Syariah dan Hukum Islam*, 4(1), 74-85.
- Resmisari, A. (2006). Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian* (pp. 462-473).
- Rahayu, A. B., & Budi, A. (2006). Pembangunan perekonomian nasional melalui pemberdayaan masyarakat desa. *Iskandar Institute*.