

Pengembangan Tortilla dan Biskuit Jagung Sebagai Produk Unggulan Desa Campor dan Sambiyon Kecamatan Konang Kabupaten Bangkalan Madura

Ulya Sarofa, Rosida, dan L.U.Wicaksono

*Staf pengajar prodi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik,
UPN Veteran Jawa Timur*

Email: sarofaulya@yahoo.co.id

Abstrak - Desa Campor dan Sambiyon yang terletak di Kecamatan Konang mempunyai struktur tanah berkapur dan tekstur liat berpasir sehingga pada musim hujan tanahnya lengket. Mata pencarian penduduk di Desa Campor dan Sambiyon sebagian besar petani, peternak atau nelayan. Salah satu komoditi pertanian tanaman pangan unggulan di Desa Campor dan Sambiyon adalah jagung. Oleh karena itu diperlukan pelaksanaan program pengabdian masyarakat RISMA (Hibah Penerapan Hasil Riset Bagi Masyarakat) berbasis inovasi produk olahan jagung sebagai komoditas unggulan di Desa Campor dan Sambiyon. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah : meningkatkan pengetahuan dan keterampilan penduduk dalam pengolahan tepung jagung menjadi produk olahan jagung (tortilla dan biskuit jagung) dan memperkenalkan cara pengemasan dan pemasaran produk yang baik dalam menunjang pengembangan produk olahan jagung. Hasil monitoring dan evaluasi menunjukkan ibu-ibu peserta mampu melakukan inovasi pada formulasi dasar dengan menambahkan bahan-bahan yang meningkatkan kerenyahan dan citarasa produk, mampu mengemas dan memasarkan produk olahannya dalam skala kecil.

Kata Kunci: jagung, tortilla, biskuit, Campor, Sambiyon

Abstract - Campor and Sambiyon village in Konang district had lime soil structure with sandy clay texture, so in the winter the soil was sticky. The occupation of most people there were farming, animal, husbandary and fishing. One of the considered food agricultural crop of Campor and sambiyon village was corn plant. It was needed a social service Program, such as RISMA (Research Result Implementation Grant for society) based on corn processing product inovation as famous product in Campor and Sambiyon vilage. The aim of this program was to improve people knowledge and skill of corn flour processing into corn processing product (such as tortilla and corn biscuit) and to introduce proper packaging method and product marketing in accordance with corn processing development to increase people income. Monitoring and evaluation showed that the participants could do inovation on basic formulation by adding ingredients to enhance the product flavor and crispines, packed and sold the products in smale scale marketing.

Keywords : corn, tortilla, biscuit, Campor village, Sambiyon village

1. PENDAHULUAN

Desa Campor dan Sambiyon merupakan dua desa yang berada di Kecamatan Konang Kabupaten Bangkalan. Kecamatan Konang kabupaten Bangkalan berbatasan langsung dengan kabupaten Sampang disebelah timur dan berada pada ketinggian 11-30 m diatas permukaan laut dengan topografi datar sampai dengan bergelombang. Jenis tanah sebagian besar Red mediteran merah kuning dengan bahan induk batu kapur, tekstur liat berpasir sehingga pada musim hujan tanahnya lengket. Didominasi lahan pertanian dan perkebunan, pemukiman dengan jarak yang masih jarang, wilayah lembah, perbukitan dan beberapa jalan berbatu dengan kontur tanah kering dan pada musim hujan sangat liat.

Mata pencarian penduduk di desa Desa Campor dan Sambiyon sebagian besar petani, peternak atau nelayan. Hasil pertanian adalah padi, jagung, ubi-ubian dan beberapa tanaman buah seperti kelapa, mangga, jambu biji dan pisang. Sedangkan hasil perkebunan mayoritas mahoni, jati, trembesi dan bambu. Tapi masih terbatas tanaman yang tidak dibudidayakan secara intensif hanya untuk mengisi lahan kosong.

Salah satu komoditi pertanian tanaman pangan unggulan di Desa Campor dan Sambiyon adalah jagung.. Namun pengetahuan penduduk tentang pengolahan jagung sangat kurang. Jagung biasanya dijual dalam bentuk segar atau jagung pipilan kering. Pada saat panen, produksi jagung sangat melimpah dan hanya dikeringkan untuk dijual sebagai pakan ternak. Hasil penelitian dosen-

dosen di UPN Veteran Jawa Timur menunjukkan jagung dapat diolah menjadi tepung jagung yang selanjutnya dapat dibuat biskuit jagung [1] dan tortilla [2]

Berdasarkan hal-hal tersebut di atas, maka perlu dilakukan program pengabdian masyarakat RISMA berbasis inovasi produk olahan jagung sebagai komoditas unggulan di Desa Campor dan Sambiyon Kecamatan Konang Kabupaten Bangkalan. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat RISMA ini adalah : Pengolahan tortilla dan biscuit jagung serta pengemasan dan pemasarannya sebagai produk unggulan di Desa Campor dan Sambiyon Kecamatan Konang Kabupaten Bangkalan.

2. ANALISIS SITUASIONAL

Desa Campor dan Sambiyon yang terletak di Kecamatan Konang mempunyai struktur tanah berkapur dan tekstur liat berpasir sehingga pada musim hujan tanahnya lengket. Didominasi lahan pertanian dan perkebunan, pemukiman dengan jarak yang masih jarang, wilayah lembah, perbukitan dan beberapa jalan berbatu dengan kontur tanah kering dan pada musim hujan sangat liat. Hasil pertanian adalah padi, jagung, ubi-ubian dan beberapa tanaman buah seperti kelapa, mangga, jambu biji dan pisang. Hasil perkebunan mayoritas mahoni, jati, trembesi dan bambu. Tapi masih terbatas tanaman yang tidak dibudidayakan secara intensif hanya untuk mengisi lahan kosong [3][4].

Salah satu komoditi pertanian tanaman pangan unggulan di Desa Campor dan Sambiyon adalah jagung. Namun pengetahuan penduduk tentang pengolahan jagung sangat kurang. Jagung biasanya dijual dalam bentuk segar atau jagung pipilan kering sebagai pakan ternak. Pada saat musim panen, komoditas jagung sangat melimpah. Namun pengetahuan penduduk tentang pengolahan jagung sangat kurang, sehingga jagung biasanya dijual dalam bentuk utuh atau pipilan sebagai bahan pakan ternak. Penduduk masih jarang melakukan proses pengolahan jagung karena kurangnya tingkat pengetahuan pengolahan jagung serta cara pengemasan dan pemasaran yang baik. Berdasarkan hal-hal tersebut di atas, maka perlu dilakukan program pengabdian masyarakat RISMA berbasis inovasi produk olahan jagung (tortilla dan biscuit jagung) sebagai komoditas unggulan di Desa Campor dan Sambiyon Kecamatan Konang Kabupaten Bangkalan.

3. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat RISMA di Desa Campor dan Sambiyon Kecamatan Konang Kabupaten Bangkalan meliputi tutorial/ pelatihan/ pendampingan dan monitoring/ evaluasi. Metode Tutorial digunakan untuk memberikan informasi

dan pemahaman peserta tentang cara-cara pengawetan jagung yang benar untuk memperpanjang masa simpan jagung. Pada pelatihan/pendampingan dilakukan pengenalan cara pengolahan produk olahan jagung (tortilla dan biskuit jagung) agar dapat dikembangkan sebagai produk unggulan daerah. Monitoring dilakukan setelah pelatihan, yaitu melakukan evaluasi hasil pelatihan/pendampingan tortilla dan biscuit jagung, cara pengemasan dan pemasaran produk serta pengenalan cara analisis finansial usaha

a. Tutorial/Pelatihan

Kegiatan ini dimulai dengan aktivitas berikut :

1. Pembuatan Tepung Jagung dengan mesin penggiling disk mill
2. Serah terima alat penggiling *disk mill* (kapasitas 50 kg, penggerak motor bensin) dan *hand sealer*(energi listrik) masing-masing untuk KWT Bugevile dan KWT Melati)
3. Pembuatan Tortilla. Tepung jagung dicampur dengan NaHCO_3 dan penyedap rasa. Adonan kemudian ditipiskan menjadi lembaran dan dipotong-potong. Lembaran tortilla dikeringkan dengan oven (suhu 100°C) sampai kering. Totilla digoreng pada suhu $160-170^\circ\text{C}$ selama 10-20 detik sampai matang. Setelah penirisan minyak, dikemas dalam kemasan plastik [5]
4. Pembuatan biskuit jagung. Tepung jagung, ditambah dengan tepung terigu, telur, gula, margarin, soda kue dan garam. Adonan dicampur hingga homogen. Dapat ditambahkan hancuran tortilla sebanyak. Proses pembuatan lembaran dan pencetakan biscuit. Proses pemanggangan menggunakan oven (suhu 180°C selama 15-20 menit) sampai adonan matang [1]. Setelah pendinginan dilakukan pengemasan dengan kemasan plastic menggunakan *hand sealer*.



Gambar 1. Serah terima alat penggiling *hand sealer* [6]

b. Monitoring/Evaluasi

Kegiatan ini dilakukan dengan tahapan berikut:

1. Penyuluhan cara pengemasan yang baik dan cara menggunakan *hand sealer*
2. Pembuatan cara pemasaran melalui media online atau konvensional
3. Lomba pembuatan produk tortilla dan biskuit jagung dengan bahan-bahan yang disediakan

oleh tim program RISMA. Kriteria yang dilombakan adalah inovasi proses pengolahan, warna menarik, rasa yang enak dan tekstur yang baik. Meskipun telah dipilih juara 1, 2 dan 3 namun semua peserta (yang dikelompokkan menjadi 8 kelompok) memperoleh hadiah berupa alat-alat perlengkapan rumah tangga dan hadiah hiburan (sembako).

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada saat demonstrasi pembuatan tortilla dan biskuit jagung, penduduk ikut berpartisipasi membuat produk dan setelah produk matang, ibu-ibu antusias mencicipi produk yang dihasilkan. Setelah pembagian bahan baku pembuatan jagung dan tortilla, penduduk ingin segera mencoba pembuatan tortilla dan biskuit jagung.

Serah terima alat penggiling dan pengemas (*hand sealer*) dilakukan oleh ketua program RISMA dan ketua masing-masing KWT serta disambut gembira oleh ibu-ibu KWT karena memungkikan penduduk untuk melakukan penggilingan jagung secara gratis. Pada saat demonstrasi alat, tidak hanya ibu-ibu KWT tapi juga beberapa bapak ikut menyaksikan demonstrasi dengan antusias dan berharap kelak dapat menjalankan alat tersebut.



Gambar 2. Foto kegiatan penyuluhan di KWT Melati dan KWT Bugenvile [6]

Pada pertemuan kedua dilakukan penyuluhan dan pengemasan produk yang baik. Cara membuat label yang menarik, memilih kemasan yang baik serta bagaimana cara pemasaran yang baik. Pengemasan memiliki berbagai macam

fungsi tidak hanya sebatas pembungkus produk. Kemasan memiliki 5 fungsi utama yaitu *Protection*, *Containment*, *Information*, *Utility of Use* dan *Promotion*. *Protection* adalah fungsi kemasan sebagai pelindung produk, baik pelindung dari lingkungan, perlindungan fisik, dan juga keamanan produk. Fungsi *Containment* lebih kepada penahan produk mulai dari penggunaan bubble wrap, kayu, besi sampai dengan bahan-bahan pembungkus lainnya, Kemasan juga merupakan wadah informasi produk mulai dari nama merek, jenis produk, ukuran, sampai dengan label produk yang merupakan sumber informasi bagi konsumen untuk mengetahui informasi produk secara detail. Kemasan juga dirancang untuk *utility of use* atau kenyamanan dalam penggunaan misalkan saja sepatu menggunakan pembungkus kotak, paper bag untuk produk kosmetik, kemasan *terra pack* untuk produk susu dan masih banyak lainnya. Yang tidak kalah penting kemasan juga merupakan media promosi dari produk itu sendiri, dengan penggunaan logo, warna, jenis huruf yang menarik juga akan mempengaruhi calon konsumen dalam membeli produk kita dibandingkan produk pesaing [7].

Hubungan antara pengemasan dan pemasaran terbagi dalam beberapa bagian, yaitu :

- Perencanaan pemasaran, yaitu seluruh strategi yang mencakup produksi barang, cara penjualannya dan tempat kemasan dalam proses penjualan.
- Perencanaan pemasaran harus memperhitungkan hubungan antara kemasan, tema penjualan, promosi, periklanan, dan berbagai komponen pemasaran yang lainnya.
- Perlu menciptakan keseimbangan antara pertimbangan teknik dan fungsional pengemasan, termasuk daya tarik visual konsumen dan penanganannya.
- Pihak ketiga yang terlibat dalam konsep pengemasan ialah distributor atau pengecer, dan daya tarik pada pengecer adalah bagian yang penting dari proses pemasaran
- Pemajangan, yaitu operasi yang mencakup penyampaian produk ke tempat penjualan dengan aman dan berakhir dengan penjualan tersebut.
- Sikap pelanggan, hal ini sering membawa pengaruh atas arah tindakan yang diambil. Pelanggan adalah pihak keempat yang terkait dalam konsepsi pengemasan, dan tujuan akhir dari proses pemasaran adalah menjual produk ke pelanggan.[7]

Pada pertemuan ini dilakukan juga demonstrasi penggunaan alat *sealer* untuk mengemas produk yang akan dijual. Kepada ibu-ibu dibagikan beberapa kemasan plastik untuk mencoba alat *sealer* yang juga disumbangkan pada program ini.

Sebagai penutup acara dilakukan lomba pembuatan produk tortilla dan biskuit jagung dengan bahan-bahan yang disiapkan oleh tim program RISMA. Kriteria yang dilombakan adalah inovasi proses pengolahan, warna menarik, rasa yang enak dan tekstur yang baik. Meskipun telah dipilih juara 1, 2 dan 3 namun semua peserta (yang dikelompokkan menjadi 8 kelompok) memperoleh hadiah berupa alat-alat perlengkapan rumah tangga dan hadiah hiburan (sembako) [6]. Pada program RISMA ini diharapkan hasil pelatihan dapat dikembangkan lebih lanjut oleh penduduk hingga menjadi usaha kecil yang menguntungkan dan meningkatkan penghasilan keluarga.

5. KESIMPULAN

Dapat disimpulkan program pengabdian masyarakat RISMA telah berhasil dilakukan. Terbukti dengan antusias ibu-ibu KWT Melati dan KWT Bugenvile mengikuti penyuluhan pengolahan tortilla dan biskuit jagung dan mengajukan banyak pertanyaan seputar pengolahan jagung dan cara operasional alat penggiling *disk mill* dan *hand sealer*. Pada saat monitoring dan evaluasi, ibu-ibu membawa produk tortilla dan biskuit jagung hasil pengembangan resep dasar. Ibu-ibu melakukan inovasi pada formulasi dasar dengan menambahkan bahan-bahan yang meningkatkan kerenyahan dan citarasa produk. Ibu-ibu juga telah belajar melakukan pengemasan dengan baik dan dapat menggunakan mesin penggiling dan pengemas *sealer* dengan benar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis berterima kasih kepada LPPM UPN Veteran Jawa Timur atas bantuan dana Hibah Penerapan Bagi Masyarakat (RISMA) tahun anggaran 2018.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Sarofa, U dan Andiyani. 2003. Kajian Kualitas Biskuit Jagung. Jurnal Teknologi Pangan UPN Veteran Jawa Timur. Vol 7(1). Juni 2013: 111-117
- [2]. Rosida, Yulistiani, R. dan Wahyu Z.S. 2004. Pembuatan Tortilla Chips dengan Perlakuan Substitusi Tepung Ampas Tapioka dan Penambahan Soda Kue (NaHCO_3). Prosiding Seminar National Colloquium. Semarang, 24 Juni 2004.
- [3]. Anonim. 2017. Profil KWT Melati Desa Sambiyon Kecamatan Konang Kabupaten Bangkalan. BPP Kecamatan Konang, Madura
- [4]. Anonim. 2017. Profil KWT Bugenvil Desa Campor Kecamatan Konang Kabupaten Bangkalan. BPP Kecamatan Konang, Madura
- [5]. Astawan, M dan Astawan, M.W. 1991. Teknologi Pengolahan Nabati Tepat Guna. Edisi I. Akademika Pressindo, Jakarta.
- [6]. Sarofa, U, Rosida and L.A.Wicaksono. 2018. Pengembangan Tortilla dan Biskuit Jagung di desa Sambiyon dan Campor Kabupaten Bangkalan Madura. Laporan Pengabdian Masyarakat RISMA. UPN Veteran Jawa Timur
- [7]. Anonim, 2018 Pentingnya kemasan dan label pada UMKM. <https://www.vebma.com/sukses/pentingnya-kemasan-desain-dan-label-pada-umkm/35986#ixzz5PMYZ5LoU> (diakses 1 Juni 2018)