



Community Services Journal (CSJ)

Jurnal Homepage: <https://ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/csj/index>

Program Kemitraan Masyarakat “Olahan Jagung Manis”

I Wayan Sudiarta; A.A. Made Semariyani dan Ni Made Ayu Suardani Singapurwa

Fakultas Pertanian, Universitas Warmadewa, Denpasar-Bali, Indonesia

Correspondence e-mail: sudiartaiwayan67@yahoo.com

How To Cite:

Sudiarta, I. W., Semariyani, A. A. M., & Singapurwa, N. M. A. S. (2018). Program Kemitraan Masyarakat “Olahan Jagung Manis”. *Community Service Journal (CSJ)*. 1(1), 15-19.

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memberikan teknologi pengelolaan hasil pertanian di Kelurahan Sumerta yaitu jagung manis menjadi produk olahan jagung manis seperti susu jagung manis, puding jagung manis, dodol jagung manis dan mie jagung manis dan juga untuk memberikan pengetahuan mengenai kewirausahaan, manajemen usaha, sanitasi dan higiene proses produksi, pengemasan, dan pemasaran, sehingga peserta pelatihan mampu mengelola usaha yang dibuat dengan baik. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metoda wawancara, tatap muka, penyuluhan dan praktek secara langsung. Kegiatan dilakukan bertahap yaitu: pertama, diadakan penyuluhan mengenai teknologi tepat guna pengolahan produk jagung manis, proses produksi serta sanitasi dan higiene pengolahan, penyuluhan kewirausahaan, manajemen usaha dan pemasaran. Kedua, dilakukan pelatihan/ praktek langsung mengenai pembuatan empat produk olahan tersebut, dilakukan beberapa kali evaluasi sampai peserta pelatihan benar-benar menguasai teknologi tersebut dan peserta pelatihan mampu untuk membuat produk secara mandiri. Ketiga, difasilitasi untuk mendapatkan ijin P-IRT dari produk yang diproduksi dari Dinas Kesehatan Kota Denpasar sehingga jangkauan pemasaran produk bisa lebih luas dan dijamin keamanannya. Keempat, dilakukan monitoring dan memotivasi kelompok dan anggota kelompok yang baru mulai merintis usaha pengolahan pangan yang berbasis jagung manis. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa 1) peserta pelatihan telah mengikuti pelatihan dengan semangat dan disiplin terlihat dari daftar kehadirannya; 2) pelatihan untuk pembuatan produk berupa susu jagung manis, pudding jagung manis, dodol dan mie jagung manis dapat dilaksanakan dengan baik dan peserta pelatihan mampu membuat produk tersebut dengan baik. Kesimpulannya, kegiatan dalam pengelolaan jagung manis ini berhasil dilakukan.

Kata kunci: Olahan Jagung Manis, Sanitasi Higiene, Kewirausahaan

1. PENDAHULUAN

Kelompok Belajar Usaha (KBU) Boga Sari dan KBU Sari Merta yang ada di Kelurahan Sumerta Kecamatan Denpasar Timur Kota Denpasar sudah terbentuk pada tahun 2009 masing-masing beranggotakan 15 orang, dengan kegiatan memproduksi olahan makanan kecil (snack). Produk makanan kecil yang dihasilkan masih terbatas pemasarannya, karena kurangnya kontinuitas produk, serta sistem pengemasan yang masih sangat sederhana. Sampai saat ini pemasaran masih terbatas pada masyarakat sekitar dan belakangan ini juga

tidak memproduksi makanan kecil dalam jumlah banyak. Untuk proses produksinya yang kadang-kadang masih bisa diproduksi hanya kacang telur dan kacang kulit, dan dengan persaingan yang sangat tinggi, produk olahan mereka mulai ditinggalkan konsumen. Akhirnya Kelompok Boga Sari dan Kelompok Sari Merta tidak memiliki kegiatan yang dapat menunjang pendapatan keluarga dan kelompok. Oleh karena itu, Kelompok Boga Sari dan Kelompok Sari Merta ingin memperluas pengetahuan dengan produk olahan yang berbeda yang belum umum terdapat di masyarakat, sehingga mereka dapat mengembangkan usaha dengan inovasi baru terutama olahan-olahan yang berbasis jagung manis yang banyak dibudidayakan di wilayah Kelurahan Sumerta dan banyak dijual di Pasar Ketapian yang ada di wilayah mereka.

Dengan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang didanai melalui hibah Institusi Unwar, diharapkan masyarakat Kelurahan Sumerta memiliki keterampilan dan wawasan dalam mengelola sumber daya alam setempat serta memiliki jiwa kewirausahaan, sehingga mampu membuka peluang usaha yang berhubungan dengan kondisi wilayah Kelurahan Sumerta. Dengan diberikan kegiatan pelatihan teknologi dan pengolahan produk olahan jagung manis menjadi susu jagung manis, puding jagung manis, dodol jagung manis dan mie jagung manis diharapkan masyarakat mampu memproduksi dan memasarkan produk olahannya. Selain itu pula anggota kelompok ini ingin mendapatkan pengetahuan untuk mendapatkan Ijin Produk P-IRT dari Dinas Kesehatan Kota Denpasar, mendapatkan pengetahuan mengenai kewirausahaan dan manajemen perekonomian, mendapatkan bantuan peralatan dan modal usaha serta dapat berkerja sama dengan mitra lainnya untuk menyalurkan hasil produksinya. Kelompok sudah pernah mencoba memproduksi beberapa olahan makanan kecil, namun sesuai dengan perkembangan waktu, produk tersebut tidak laku lagi, karena Kelompok Boga Sari dan Kelompok Sari Merta belum mendapatkan pengetahuan dalam bidang kewirausahaan, sehingga mengalami hambatan dalam pengelolaan produksi dan pemasaran serta belum memiliki ijin dari Dinas Kesehatan atau BBPOM sehingga menjadi hambatan untuk bisa masuk ke pasar yang lebih luas.

Penelitian serupa dengan penelitian sekarang ini sebelumnya telah dikaji oleh beberapa peneliti, seperti (Malika & Adwijaya, 2017) yang mengkaji tentang kewirausahaan “BuLe” bubuk kedelai di desa Tisnogambar kecamatan Bangsalsari kabupaten Jember. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kegiatan ini dapat menghasilkan produk yang diolah dari pemanfaatan kedelai lokal yang kemudian disebut dengan “BuLe” Bubuk Kedelai yang terdiri dari BuLe Ketan, BuLe Lontong, dan BuLe Komplit yang telah diproduksi oleh kelompok “KAWAN BERTANI” di Desa Tisnogambar Kecamatan Bangsalsari Kabupaten Jember. Penelitian lain yang serupa dengan penelitian sekarang ini juga pernah dilakukan oleh (Suhaeb dkk., 2018) yang mengkaji tentang pembuatan pengawet alami nira kelapa aren melalui program KKN-PPM di Kecamatan Pujananting Kabupaten Barru. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pelaksanaan pelatihan dan pemantauan serta pendampingan dalam pembuatan pengawet alami dari daun cengek melalui program KKN-PPM, telah mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pelatihan peserta dalam pengolahan sumber daya alam yang tersedia di kabupaten Pujananting. Keberhasilan pelatihan dan penjangkauan melalui program KKN-PPM, terlihat juga dapat mendorong tumbuhnya ide-ide kreatif dan inovatif serta jiwa wirausaha dan warga desa selama program KKN PPM dilaksanakan.

Berdasarkan latar belakang dan penelitian terdahulu di atas, tujuan dari penelitian ini adalah untuk memberikan teknologi pengelolaan hasil pertanian di Kelurahan Sumerta yaitu jagung manis menjadi produk olahan jagung manis seperti susu jagung manis, puding jagung manis, dodol jagung manis dan mie jagung manis dan juga untuk memberikan pengetahuan mengenai kewirausahaan, manajemen usaha, sanitasi dan higiene proses produksi, pengemasan, dan pemasaran, sehingga peserta pelatihan mampu mengelola usaha yang dibuat dengan baik. Luaran dari penelitian ini adalah dapat meningkatkan pemahaman dan ketrampilan peserta pelatihan dalam memproduksi olahan jagung manis, mampu memahami kewirausahaan dan pemasaran produk pangan, memahami tentang pentingnya sanitasi dan higiene, pengemasan dan labelling yang lebih baik dan informative, terjadi peningkatan omzet penjualan produk, produk susu jagung manis yang dihasilkan memiliki ijin produksi P-IRT dari Dinas Kesehatan kota Denpasar dan kegiatan terpublikasikan pada Majalah Ilmiah Pengabdian Kepada masyarakat.

2. KAJIAN LITERATUR DAN PENGEMBANGAN HIPOTESIS

Melimpahnya ketersediaan jagung di berbagai daerah di Indonesia membuka peluang kegiatan usaha bagi masyarakat. Salah satunya adalah dengan membuat produk olahan dari jagung. Pengolahan jagung dapat

meningkatkan nilai tambah dan nilai jualnya. Pengembangan produk olahan jagung masih sangat potensial karena makin besar peluang pasar yang dapat dicapai. Hal tersebut dapat membuka peluang bagi pengembangan usaha industri aneka produk olahan jagung di Indonesia (Hambali, Suryani, & Ihsanur, 2006). Demikian juga halnya dengan potensi pengembangan produk olahan jagung manis. Mengingat potensinya yang sangat besar ini maka diperlukan usaha bersama untuk mengembangkan usaha ini sehingga ke depan dapat bersaing dengan usaha yang lebih besar.

Jagung manis juga memiliki keunggulan tertentu, jagung dapat berkhasiat sebagai pengobatan, sehingga dapat berperan juga sebagai pangan fungsional, karena dapat berperan dalam mencegah dan mengurangi resiko penyakit seperti diabetes melitus, jantung, kolesterol, dan lain-lain. Sehingga dengan makin meningkatnya tuntutan terhadap kualitas hidup, maka tuntutan terhadap konsumsi makanan yang berperan dalam pengobatan juga semakin tinggi, oleh karena itulah maka perlu dilakukan pelatihan teknologi pengolahan produk jagung manis kepada masyarakat sehingga pada saat over produksi dapat dilakukan diversifikasi pengolahan menjadi aneka produk olahan jagung manis. Hasil pertanian yang ingin mereka olah menjadi produk olahan adalah jagung manis, karena di sekitar tempat tinggal mereka di Kecamatan Denpasar Timur, banyak petani yang menanam jagung manis. Jagung manis tersebut hanya dijual langsung ke pengepul atau dibawa langsung ke pasar, sehingga harga jualnya sangat murah, hanya Rp. 2.500 – Rp. 4.000 per kg. Jika diolah menjadi produk olahan, seperti menjadi susu jagung manis bisa mendapat keuntungan bersih Rp 30.000 –Rp.35.000 per kg jagung manis. Pengolahan produk akan dapat meningkatkan nilai jual dan nilai tambahnya.

Dari data pengangguran di Kelurahan Sumerta ini pada tahun 2011 terdapat 4821 penduduk usia kerja 18 -56 tahun. Dari jumlah tersebut pada tahun 2011 terdapat 612 orang ibu rumah tangga yang tidak bekerja (Anon, 2012). Oleh sebab itu maka perlu diberikan pelatihan- pelatihan untuk dapat meningkatkan keterampilan untuk meningkatkan pendapatan dalam industri rumah tangga. Salah satunya adalah dengan memberikan pelatihan pembuatan produk olahan jagung manis, sesuai dengan kondisi wilayah Kelurahan Sumerta yang cukup banyak menghasilkan jagung manis.

Perkembangan dibidang ilmu dan teknologi pangan memungkinkan jagung manis diolah menjadi berbagai produk olahan yang bermanfaat bagi kesehatan diantaranya diekstrak menjadi susu jagung manis, puding, mie jagung manis dodol khas jagung manis dan aneka produk lain. Dengan aneka pengolahan ini maka jagung manis selalu termanfaatkan saat panen berlebih dan jagung manis tidak mengalami kerusakan akibat tidak ditangani (Agato & Narsih, 2011).

3. METODE

Metode pelaksanaan kegiatan PKM Produk Olahan Jagung Manis yaitu menggunakan metode diskusi, metode tatap muka, dan praktek langsung, sedangkan rencana dan prosedur Kegiatan PKM yang akan dilaksanakan yaitu dengan menggunakan 1) pendekatan kepada unit usaha mikro, pemilihan tempat sekaligus memilih peserta, yang selanjutnya akan disebut sebagai peserta pelatihan; 2) diskusi dan Tanya jawab mengenai permasalahan yang dihadapi mitra, sekaligus merencanakan kegiatan yang menunjukkan langkah-langkah solusi atas persoalan yang dihadapi; 3) mitra terlebih dahulu akan diberikan materi yang telah disiapkan oleh tim dalam bentuk modul yang berisikan cara pengolahan susu jagung manis, puding jagung manis, dodol jagung manis dan mie jagung manis, diberikan penyuluhan dan modul mengenai Materi penunjang, sanitasi dan hygiene pengolahan, pengemasan dan pelabelan, pemasaran, kewirausahaan dan manajemen usaha; 4) penyerahan peralatan yang disumbangkan kepada mitra untuk mendukung pembuatan produk yang akan dilaksanakan; 5) Pelaksanaan praktek pembuatan produk tersebut; 6) setelah dilakukan evaluasi oleh tim dan jika produk yang dibuat layak untuk dipasarkan maka tim segera memfasilitasi untuk mengajukan permohonan untuk mendapatkan ijin Produk P-IRT dari Dinas Kesehatan Kota Denpasar.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Upaya mengaktifkan kembali aktifitas KBU Usaha Boga Sari dan KBU Sari Mertha yang pada awalnya menurun telah dapat dilakukan dengan melakukan pergantian anggota yang sudah tidak dapat lagi bergabung dalam kelompok dengan melakukan pendekatan ulang kepada yang bersangkutan. Aktifitas produksi juga dievaluasi karena produk yang di buat sudah tidak dapat lagi bersaing di pasaran. Produk sejenis sudah sangat

banyak dijual dan terkendala juga jangkauan pemasaran yang masih sangat terbatas mengingat produk-produk pangan yang dibuat belum memiliki ijin produk dari Dinas Kesehatan atau dari BBPOM.



Gambar 1

Anggota Mitra KBU Boga Sari dan KBU Sari Merta

Mitra ingin mendapatkan pengetahuan baru mengenai kewirausahaan dan teknik pemasaran, memahami akan pentingnya penerapan sanitasi dan higiene, pengemasan dan labelling untuk lebih mudahnya produk dikenal masyarakat luas. Selama ini pengetahuan tersebut belum dimiliki oleh anggota kelompok. Untuk mendukung hal tersebut tim telah merespon dengan memberikan penyuluhan tentang hal tersebut pada pertemuan pertama lengkap dengan modul pembelajaran. termasuk telah memberikan bantuan peralatan yang dibutuhkan dalam pelatihan pengolahan jagung manis dan sudah dipergunakan untuk berproduksi.

Secara khusus yang menjadi prioritas dalam kegiatan ini adalah peserta pelatihan mendapatkan ipteks dalam teknologi pengolahan pangan berbasis jagung manis yang memiliki prospek pasar yang menjanjikan dengan produknya berupa susu jagung manis, puding, dodol dan mie jagung manis. Pada tahap akhir setelah dievaluasi oleh tim semua peserta telah memiliki ketrampilan untuk membuat produk dari jagung manis tersebut. Memahami tentang kewirausahaan, manajemen pemasaran, sanitasi dan higiene dan teknik pengemasan serta labelling produk. Khusus untuk produk susu jagung manis sudah layak untuk diusulkan untuk mendapatkan ijin produk P-IRT. Proses permohonan untuk mendapatkan sertifikat penyuluhan dan ijin produk P-IRT telah dilakukan dengan memenuhi semua persyaratan administrasi yang dibutuhkan dan telah diverifikasi oleh Dinas Kesehatan Kota Denpasar pada tanggal 15 Nopember 2017 sekaligus sampel produk susu jagung manis telah diambil. Saat ini proses sedang berjalan dan menunggu rekomendasi lebih lanjut dari Dinas terkait.



Gambar 2

Mie Jagung Manis



Gambar 3

Puding



Gambar 4
Dodol Cetak



Gambar 5
Susu Jagung Manis

5. SIMPULAN

Berdasarkan tujuan dan hasil penelitian yang diperoleh dari penelitian ini di atas, dapat disimpulkan bahwa peserta pelatihan telah mengikuti pelatihan dengan semangat dan disiplin terlihat dari daftar kehadirannya. Pelatihan untuk pembuatan produk berupa susu jagung manis, pudding jagung manis, dodol dan mie jagung manis dapat dilaksanakan dengan baik dan peserta pelatihan mampu membuat produk tersebut dengan baik. Target luaran dari kegiatan PKM olahan susu jagung manis ini telah diberikan kepada peserta pelatihan, untuk memfasilitasi izin produk P-IRT untuk produk susu jagung manis dari Dinas Kesehatan Kota Denpasar telah dilakukan verifikasi oleh Dinas Kesehatan Kota Denpasar. Adapun saran yang dapat diberikan yaitu perlu dilakukan pembinaan dan pendampingan secara berkesinambungan agar peserta pelatihan dapat melaksanakan kegiatan usaha secara berkelanjutan.

REFERENSI

- Agato, & Narsih. (2011). Pengembangan Hasil Pertanian Jagung Menjadi Produk Susu Jagung dan Kerupuk Jagung. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 86–94. <https://doi.org/10.35891/tp.v2i1.483>
- Hambali, E., Suryani, A., & Ihsanur, M. (2006). *Membuat Aneka Olahan Jagung*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Malika, U. E., & Adwijaya, J. C. (2017). Kewirausahaan “BuLe” Bubuk Kedelai di Desa Tisnogambar Kecamatan Bangsalsari Kabupaten Jember. In *Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat* (pp. 182–184). Retrieved from <https://publikasi.polije.ac.id/index.php/prosiding/article/view/713/570>
- Suhaeb, F. W., Sulastry, T., Salempa, P., & Kaseng, E. S. (2018). Pembuatan pengawet alami nira kelapa aren melalui program KKN-PPM di Kecamatan Pujananting Kabupaten Barru. *Prosiding Seminar Nasional Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat*, (7). <https://ojs.unm.ac.id/semnaslpm/article/view/7789>