AGRINESIA: Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat

Vol. 01, No. 01, Juli 2024, Pages 21-26

E-ISSN: xxxx - xxxx

Website: https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/AJIPKM/index

Pelatihan Pengolahan Mie Kulit Jagung di Desa Tunggulo, Kecamatan Tilongkabila, Kabupaten Bone Bolango

Training on Corn Husk Noodle Processing in Tunggulo Village, Tilongkabila District, Bone Bolango Regency

Supriyo Imran[1)], Yuliana Bakari[2)], Ria Indriani[3)], Lusiana*[4)], Delvi Suleman[5)], Sahrain Bumulo[6)]

[12345]Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia

***Corresponding Author**
Email:[1]lusianazakir@ung.ac.id

Abstrak

Program pelatihan pengolahan mie kulit jagung ini dirancang untuk memberikan edukasi secara langsung kepada masyarakat terkait tata niaga, yang mencakup proses pengolahan, pengemasan, hingga pemasaran, dalam upaya mengolah limbah kulit jagung menjadi mi kering. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk menciptakan peluang bisnis bagi warga Desa Tunggulo, Kecamatan Tilongkabila, Kabupaten Bone Bolango, Provinsi Gorontalo. Mengingat jagung adalah komoditas utama di Provinsi Gorontalo dan tersedia melimpah di desa tersebut, kulit jagung yang selama ini hanya digunakan sebagai pakan ternak atau dibuang sebagai limbah, kini bisa dimanfaatkan lebih optimal. Produk mie yang terbuat dari kulit jagung ini mudah untuk diolah dan dapat diproduksi oleh masyarakat lokal, termasuk petani dan ibu rumah tangga. Hasil dari kegiatan pengabdian yang melibatkan diskusi dengan warga menunjukkan adanya antusiasme yang tinggi, yang tercermin dari banyaknya saran dan pertanyaan yang muncul mengenai proses pengolahan dan pemanfaatan mi kulit jagung ini.

Kata kunci: Kulit jagung, mie kering, pengolahan, tataniaga

Abstract

This community service program is designed to provide education and hands-on training to the community on trade practices, covering the processes of processing, packaging, and marketing, with the aim of converting corn husk waste into dried noodles. This activity aims to create business opportunities for the residents of Tunggulo Village, Tilongkabila District, Bone Bolango Regency, Gorontalo Province. Given that corn is the main commodity in Gorontalo Province and is abundantly available in the village, corn husks, which have so far only been used as animal feed or discarded as waste, can now be utilized more optimally. These corn husk noodles are easy to produce and can be managed by local residents, including farmers and housewives. Based on the results of the community service activities, which included discussions with the residents, there was a high level of enthusiasm, as reflected by the numerous suggestions and questions that arose regarding the processing and utilization of these corn husk noodles.

Keywords: Corn husks, dry noodles, processing, trade practices

This work is licensed under a Attribution-NonCommercial 4.0 International

Pendahuluan

Produk olahan mie sangat digandrungi masyarakat luas, khususnya generasi muda karena kegunaannya yang beragam dan tampilannya yang menarik. Namun, dampak khusus produk olahan mie bagi

kesehatan konsumen saat ini adalah penggunaan bahan pangan tambahan yang melebihi jumlah maksimal yang dianjurkan untuk dikonsumsi. Menurut Astawan (2006), mi kering yang ada di pasaran biasanya menggunakan tepung terigu sebagai bahan utamanya, yang secara kimiawi tidak mengandung vitamin A. Namun, tepung terigu yang berasal dari biji gandum berkualitas tinggi dapat menyediakan nutrisi yang memberikan energi bagi tubuh, serta membantu memperbaiki tekstur dan meningkatkan cita rasa bahan pangan. Salah satu alternatif bahan pangan lokal yang dapat menggantikan tepung terigu adalah jagung.

Jagung adalah komoditas dengan potensi besar untuk dikembangkan sebagai pangan pokok alternatif. Dengan hasil produksi yang melimpah dan kandungan nutrisi yang tinggi, terutama protein dan karbohidrat yang tahan lama, jagung memiliki potensi untuk menggantikan sumber makanan lain. Jagung memiliki kandungan polisakarida yang tidak dapat dicerna, termasuk selulosa, hemiselulosa, oligosakarida, pektin, gum, dan lilin, serta kaya akan serat (Syamsir, 2008). Komponen kimia utama jagung adalah karbohidrat, yang menyumbang sekitar 72% dari berat bijinya, sebagian besar dalam bentuk pati, dengan komposisi amilosa sekitar 25–30% dan amilopektin sekitar 70–75% (Saniati et al., 2013).

Salah satu pangan lokal yang sedang dikembangkan untuk diversifikasi pangan adalah jagung (Tangkilisan et al., 2013). Namun, tantangan utama yang dihadapi oleh petani dan pelaku usaha di Desa Tunggulo adalah kurangnya diversifikasi produk dan minimnya inovasi dalam pengolahan hasil jagung. Sebagian besar jagung hanya dijual dalam bentuk mentah tanpa pengolahan lebih lanjut, sehingga nilai tambahnya tidak maksimal. Selain itu, limbah pertanian seperti kulit jagung sering kali tidak dimanfaatkan secara optimal.

Seperti yang kita ketahui, mie kering biasanya terbuat dari tepung terigu, tetapi dalam kasus ini, produknya adalah olahan mie dengan bahan baku kulit jagung. Peluang usaha mie kulit jagung cukup besar, karena seperti yang kita lihat, usaha mie kulit jagung relatif jarang, terutama di Provinsi Gorontalo. Perlu dicatat bahwa pengolahan mie kulit jagung sendiri terbatas pada penggunaan limbah mie kulit jagung, sehingga potensi pengembangan produknya sangat tinggi.

Seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen, kulit jagung biasanya diolah menjadi berbagai karya seperti bunga, boneka, hiasan pensil, penghias wadah, bingkai foto, dan bentuk kerajinan lainnya. Namun, kali ini kami menginovasikan limbah dari kulit jagung itu sendiri menjadi bahan makanan yaitu Mie Kulit Jagung. Meskipun produk tersebut belum dikenal masyarakat luas, namun dengan adanya inovasi ini masyarakat bisa mencoba untuk membuatnya sendiri di rumah dan bisa menjadikannya sebagai ide usaha UMKM di Desa Tunggulo, Kecamatan Tilongkabila. Mengolah limbah kulit jagung menjadi olahan mie kulit jagung, yang biasanya limbah tersebut hanya menjadi makanan ternak atau hanya dibuang menjadi sampah, namun ibu-ibu di desa tersebut membuatnya menjadi produk makanan yang banyak digemari masyarakat.

Namun, pengembangan usaha mie kulit jagung tidaklah mudah. Dibutuhkan strategi yang tepat dalam hal produksi, pemasaran, manajemen usaha, dan kolaborasi antarstakeholder terkait. Oleh karena itu, melalui penelitian dan pengabdian masyarakat yang terfokus, kami bertujuan untuk merumuskan strategi pengembangan usaha mie kulit jagung yang dapat meningkatkan nilai tambah komoditas unggulan yang ada di Desa Tunggulo.

Dengan melibatkan berbagai pihak, seperti petani jagung, pengusaha lokal, pemerintah daerah, dan masyarakat desa, diharapkan strategi yang dihasilkan dapat memberikan dampak positif yang signifikan dalam upaya meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan memperkuat ketahanan pangan di Desa Tunggulo. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk menciptakan peluang bisnis bagi warga Desa Tunggulo, Kecamatan Tilongkabila, Kabupaten Bone Bolango, Provinsi Gorontalo.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema pengembangan strategi pemasaran direncanakan berlangsung selama 1 hari, dengan tahapan sebagai berikut:

1) Persiapan

Persiapan meliputi tahapan sebagai berikut :

a) Pengumpulan data dan survei awal
b) Melakukan kordinasi dengan pemerintah desa
c) Penyiapan sarana dan perlengkapan

2) Pelaksanaan Program Pengabdian Pada Masyarakat di Desa Tunggulo memiliki tahapan sebagai berikut

Tema Kegaiatan : Pengolahan Mie Kulit Jagung di Desa Tunggulo Kabupaten Bone Bolango.

Waktu Pelaksanaan : Kamis, 31 Mei 2024

Tempat : Desa Tunggulo Kecamatan Tilongkabila Kabupaten Bone Bolango.

Peserta Kegiatan: Masyarakat yang terlibat dalam kegiatan ini mencakup ibu rumah tangga, petani jagung, serta anggota masyarakat lainnya di Desa Tunggulo, Kecamatan Tilongkabila, Kabupaten Bone Bolango. Selain itu, mahasiswa Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo juga turut serta.

3) Rencana keberlanjutan program

Memproduksi mie kulit jagung secara massal yang dikemas dan dipasarkan kepada masyarakat umum, serta mendirikan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) untuk mendukung pengembangan produk ini. Rencana keberlanjutan untuk program pengembangan usaha mie kulit jagung di Desa Tunggulo juga mencakup beberapa strategi untuk memastikan kelangsungan dan kesuksesan jangka panjang dari inisiatif tersebut. Salah satu strategi utama adalah membangun kapasitas lokal yang berkelanjutan melalui pelatihan dan pendampingan kontinu bagi petani dan pelaku usaha. Selain itu, kerjasama dengan pemerintah daerah dan organisasi non-pemerintah dapat membantu dalam memperoleh sumber daya tambahan dan dukungan kebijakan yang diperlukan. Langkah-langkah untuk mempromosikan keberlanjutan lingkungan juga penting, seperti praktik pertanian organik dan pengelolaan limbah yang berkelanjutan. Penguatan jaringan pasar lokal dan regional juga perlu dipertimbangkan untuk memastikan adanya akses pasar yang stabil bagi produk mie kulit jagung. Dengan strategi keberlanjutan yang kokoh, diharapkan program ini dapat terus memberikan manfaat bagi masyarakat di Desa Tunggulo dalam jangka panjang.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan secara tatap muka bersama masyarakat Desa Tunggulo dengan memberikan pengetahuan dan edukasi mengenai olahan mie dari kulit jagung dan pelatihan cara mengolah kulit jagung menjadi tepung melalui pemaparan langkah-langkah pembuatan dan penayangan video pembuatan. Kegiatan pengabdian dilaksanakan dalam rentang waktu 2-3 hari mulai dari persiapan hingga kegiatan pelaksanaan. Kegiatan ini dilaksanakan secara terintegrasi antara dosen pendamping, mahasiswa, dan masyarakat di Desa Tunggulo. Peserta yang hadir berjumlah 15 orang, yang terdiri dari aparat desa dan ibu rumah tangga. Pelatihan ini dilaksanakan di Aula Kantor Desa Tunggulo, Kabupaten Bone Bolango. Berikut adalah tahapan kegiatan pengabdian:

1. Tahapan Persiapan

a) Sosialisasi awal program pada masyarakat

Dalam rangka memulai sosialisasi awal program pengembangan usaha mie kulit jagung di Desa Tunggulo, serangkaian kegiatan telah direncanakan untuk memperkenalkan konsep program, manfaat

bagi masyarakat, serta cara partisipasi aktif dari seluruh pemangku kepentingan. Langkah awal melibatkan pertemuan dengan kepala desa dan aparat desa, yang bertujuan untuk memperkenalkan visi dan tujuan program secara menyeluruh. Dilanjutkan dengan penyelenggaraan pertemuan komunitas di balai desa, tempat tim pelaksana menyampaikan materi sosialisasi melalui presentasi dan diskusi interaktif dengan masyarakat. Melalui serangkaian kegiatan ini, diharapkan masyarakat Desa Tunggulo dapat memahami, mendukung, dan berpartisipasi secara aktif dalam program pengembangan usaha mie kulit jagung dalam pencapaian tujuan program secara menyeluruh.

b) *Coaching* mahasiswa

Langkah berikutnya dalam persiapan program adalah memberikan pelatihan (coaching) kepada mahasiswa sebelum kegiatan sosialisasi dilaksanakan. Dalam pelatihan ini, mahasiswa akan mendapatkan petunjuk teknis tentang bagaimana melaksanakan program. Selain itu, tim dosen juga akan membimbing dan mendukung mahasiswa dalam merencanakan, melaksanakan, dan meluncurkan proyek-proyek yang bertujuan memberikan dampak positif bagi masyarakat. Mahasiswa diharapkan mampu menjadi agen perubahan yang efektif dan berkomitmen, serta dapat membawa manfaat yang berkelanjutan bagi masyarakat yang dilayani.

2. Tahapan Pelaksanaan

a. Tahapan pengumpulan bahan baku dan pembuatan produk

Dalam upaya pengembangan usaha mi kulit jagung di Desa Tunggulo, kegiatan awal pengabdian melibatkan mahasiswa yang mengumpulkan bahan baku utama yang diperlukan untuk pembuatan mi kulit jagung. Ini mencakup tepung jagung sebagai bahan dasar, serta bahan tambahan seperti bahan pengikat, garam, dan air. Setelah bahan baku tepung kulit jagung yang diperlukan tersedia, tim pengabdian melanjutkan dengan proses pembuatan mi kulit jagung. Proses pembuatan dimulai dengan tahapan pengolahan sebagai berikut:

Gambar 1. Tahapan pengumpulan bahan baku dan pembuatan produk

b. Tahapan penyuluhan dan edukasi masyarakat

Pada tahapan ini, terdapat sejumlah aktivitas yang dilaksanakan, mulai dari pendaftaran peserta (absensi) hingga sambutan dari tim dosen dan Kepala Desa.

1. Pendaftaran Peserta Kegiatan
   Kegiatan dimulai dengan pendaftaran peserta, yang meliputi sambutan dari tim pengabdian serta masyarakat desa dan petani. Tujuan dari pendaftaran ini adalah untuk menyambut masyarakat yang akan mengikuti pelatihan. Selama proses pendaftaran, peserta akan disediakan konsumsi ringan sebelum acara resmi dimulai.
2. Sambutan oleh Perangkat Desa
   Sambutan diberikan oleh Sekretaris Desa yang mewakili Kepala Desa. Dalam sambutannya, Sekretaris Desa menyampaikan rasa terima kasih atas penunjukan desa sebagai mitra dalam kegiatan pengabdian ini. Ia juga memberikan saran dan masukan mengenai potensi kerja sama lebih lanjut dengan desa untuk pengembangan produk mie kulit jagung, serta berencana menjadikannya sebagai produk unggulan desa.

Gambar 2. Kegiatan penyuluhan dan edukasi

3. Penutup
   Dari kegiatan pengabdian ini ditarik kesimpulan bahwa inovasi pembuatan mie kulit jagung ini dapat mengurangi limbah kulit jagung dan juga dapat dijadikan salah satu ide usaha untuk masyarakat. Selain itu dapat meningkatkan nilai tambah komoditas jagung yang tentunya juga akan berdampak positif bagi ekonomi petani.

Gambar 3. Foto bersama setalah penutupan kegiatan penyuluhan

Berdasarkan hasil evaluasi melalui diskusi dengan masyarakat dan petani jagung, mereka menunjukkan antusiasme yang tinggi terhadap penerapan pengolahan mie kulit jagung dalam kelompok tani mereka masing-masing. Antusiasme ini dipicu oleh kemudahan proses pembuatan dan ketersediaan bahan baku yang melimpah di Desa Tunggulo. Meskipun produk ini masih menghadapi kekurangan dalam skala besar akibat keterbatasan teknologi dan peralatan, produk tersebut sudah memadai untuk penggunaan rumah tangga. Ke depan, masyarakat juga akan mendapatkan pelatihan mengenai perhitungan nilai ekonomi dari produk ini.

Kesimpulan

Dari kegiatan pengabdian ini, dapat disimpulkan bahwa mie kulit jagung memberikan dampak positif yang signifikan dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat dan memperkuat ketahanan pangan di desa tersebut. Meskipun ada tantangan terkait dengan skala produksi dan keterbatasan teknologi, antusiasme dan partisipasi aktif dari masyarakat menunjukkan bahwa mereka siap untuk mengadopsi metode ini dan mengembangkan produk secara mandiri. Dukungan dari pemerintah desa dan keterlibatan mahasiswa juga memainkan peran krusial dalam mendukung keberhasilan program ini. Dengan strategi keberlanjutan yang mencakup pelatihan berkelanjutan, kerjasama dengan pemerintah dan organisasi non-pemerintah, serta promosi pasar lokal, diharapkan program ini dapat terus memberikan manfaat jangka panjang bagi masyarakat Desa Tunggulo, meningkatkan kesejahteraan ekonomi, dan memperkuat ketahanan pangan lokal.

Daftar Referensi

Astawan, M. (2006). Membuat mie dan bihun. Penebar Swadaya: Jakarta

Saniati, N.D., Nurdjanah, S., Susilawati, S., Musita, N. (2013). Sifat organoleptik mie berbahan dasar tepung jagung (Zea mays L) ternikstamalisasi. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian, 18(2), 114-122. http://dx.doi.org/10.23960/jtihp.v18i2.114-122

Syamsir, E. (2008). Pembuatan susu jagung. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Tangkilisan, A., Mamuaja, C. F., Mamahit, L. P., & Tuju, T. D. J. (2013). Pemanfaatan pangan lokal beras jagung (Zea mays L.) pada konsumsi pangan di Kabupaten Minahasa Selatan. Cocos, 3(6). https://doi.org/10.35791/cocos.v3i6.3341