



## Pelatihan Inovasi Olahan Jagung Muda Menjadi Churros sebagai Cemilan Sehat bagi Masyarakat

### *Innovation Training for Processing Young Corn into Churros as a Healthy Snack for the Community*

Asda Rauf<sup>1)</sup>, Yanti Saleh<sup>1)</sup>, Yuriko Boekoesoe<sup>1\*)</sup>, Rianda Adinda Moha<sup>1)</sup>, Mohamad Nasrullah Dama<sup>1)</sup>, Agung Erlangga Kohongia<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia

\*Corresponding Author: [yurikoboekoesoe@ung.ac.id](mailto:yurikoboekoesoe@ung.ac.id)

#### Info Artikel

#### Abstrak

##### Kata kunci:

Churros, jagung manis, inovasi cemilan sehat, pangan lokal

##### Keywords:

Churros, sweet corn, snack innovation, local food

Jagung muda merupakan komoditas pangan lokal yang mudah diperoleh serta kaya akan karbohidrat, serat, vitamin, dan mineral. Namun, pemanfaatannya di masyarakat masih terbatas pada olahan tradisional sehingga nilai tambah ekonominya rendah. Di sisi lain, konsumsi cemilan masyarakat cenderung didominasi makanan tinggi gula dan lemak yang kurang mendukung pola hidup sehat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah jagung muda menjadi churros sebagai cemilan sehat, sekaligus membuka peluang usaha berbasis pangan lokal. Metode yang digunakan adalah pelatihan partisipatif melalui penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung pembuatan churros jagung muda. Kegiatan dilaksanakan di Desa Bondawuna, Kecamatan Suwawa Selatan, Kabupaten Bone Bolango, dengan sasaran ibu-ibu rumah tangga. Evaluasi dilakukan melalui perbandingan tes awal dan tes akhir serta observasi keterampilan peserta selama praktik. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman peserta mengenai gizi jagung muda dan pentingnya cemilan sehat. Peserta mampu mempraktikkan proses pembuatan churros jagung muda secara mandiri dan menunjukkan minat untuk mengembangkan produk sebagai usaha rumah tangga. Pelatihan ini efektif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat dan berpotensi mendukung pemberdayaan ekonomi keluarga melalui pengembangan usaha pangan lokal yang berkelanjutan.

##### Abstract

Young corn is a locally available food commodity rich in carbohydrates, fiber, vitamins, and minerals. However, its utilization in the community remains limited to traditional processing methods, resulting in low added economic value. Meanwhile, snack consumption is largely dominated by foods high in sugar and fat that do not support a healthy lifestyle. This community service activity aimed to improve community knowledge and skills in processing young corn into churros as a healthy snack and to create opportunities for local food-based enterprises. A participatory training approach was applied through counseling sessions, demonstrations, and hands-on practice in producing sweet corn churros. The activity was conducted in Bondawuna Village, South Suwawa District, Bone Bolango Regency, targeting housewives. Evaluation was carried out by comparing pre-test and post-test results and observing participants' skills during practice. The results showed an improvement in participants' understanding of the nutritional value of young corn and the importance of healthy snacks. Participants were able to independently produce young corn churros and demonstrated interest in developing the product as a home-based business. The training was effective in enhancing community capacity and has the potential to support family economic empowerment through the development of sustainable local food-based enterprises.



This is an Open Access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

## Pendahuluan

Jagung merupakan salah satu komoditas pertanian yang mudah ditemukan dan banyak dibudidayakan, terutama di kawasan desa. Sejauh ini, pemanfaatan jagung muda dalam masyarakat biasanya masih terbatas pada hidangan tradisional, seperti jagung rebus, sup bening, atau dijadikan

bahan pelengkap dalam sup. Namun, jagung muda memiliki kandungan karbohidrat, serat, vitamin, dan mineral yang cukup bermanfaat dan bisa diolah menjadi berbagai produk pangan inovatif yang memiliki nilai tambah tinggi (Winarno, 2004; Dewi dan Yuwono, 2015). Di sisi lain, banyak masyarakat lebih memilih camilan yang didominasi oleh makanan cepat saji dan jajanan yang kaya gula, lemak, serta bahan tambahan. Pola konsumsi seperti ini, jika terus berlanjut, bisa berdampak buruk bagi kesehatan, terutama bagi anak-anak dan remaja yang sedang dalam masa berkembang (Kementerian Kesehatan RI, 2014). Oleh karena itu, diperlukan pilihan camilan yang tidak hanya enak dan menarik, tetapi juga lebih sehat serta memanfaatkan bahan pangan lokal yang mudah diakses.

Salah satu inovasi yang dapat diperkenalkan adalah produk "churros" berbahan dasar jagung muda. Churros, yang awalnya merupakan camilan dari beberapa negara Barat, dapat disesuaikan resepnya agar lebih memenuhi selera lokal dan mengurangi penggunaan bahan yang tidak sehat. Dengan mengganti sebagian atau seluruh bahan tepung dengan jagung muda yang dihaluskan, diharapkan tercipta churros yang lebih kaya akan serat, lebih mengenyangkan, serta memanfaatkan hasil pertanian lokal (Rizal, 2019).

Pengembangan churros dari jagung muda tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan kesehatan, tetapi juga untuk menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat. Dengan pengolahan yang tepat, produk ini bisa dikemas dengan menarik, dipromosikan sebagai camilan sehat, serta memiliki potensi menjadi sumber pendapatan tambahan, terutama untuk ibu rumah tangga, pemuda, dan pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah di daerah tersebut. Inisiatif ini sejalan dengan upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat yang berfokus pada potensi lokal dan pengembangan industri rumahan (Suryana, 2013; Hubeis, 2012).

Melihat situasi ini, penting untuk mengadakan pelatihan mengenai inovasi pengolahan jagung muda menjadi churros yang lebih sehat untuk masyarakat. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah jagung muda menjadi produk pangan yang inovatif, menarik, dan memiliki nilai pasar. Diharapkan melalui kegiatan ini, kesadaran masyarakat terhadap pentingnya mengonsumsi camilan yang lebih sehat akan meningkat, serta dapat menciptakan peluang usaha baru yang mendukung kesejahteraan keluarga dan masyarakat secara berkelanjutan.

Pemberdayaan masyarakat adalah usaha untuk membantu warga lokal dalam menggunakan, dan memanfaatkan sumber daya yang ada agar mereka dapat mandiri secara ekonomi, ekologi, dan sosial secara menyeluruh (Pramono et al., 2020). Indonesia memiliki potensi besar dalam sumber daya pangan lokal, termasuk jagung. Jagung merupakan komoditas yang berlimpah dan penting sebagai sumber karbohidrat kedua setelah beras. Namun, penggunaan jagung di masyarakat masih banyak mengandalkan bentuk tradisional atau sebagai pakan ternak. Ketergantungan masyarakat terhadap tepung terigu untuk produk olahan seperti mie masih sangat tinggi, yang berdampak pada ketahanan pangan dan devisa negara. Churros, camilan asal Spanyol, memiliki rasa manis, terbuat dari tepung terigu, margarin, telur, dan air. Churros memiliki tekstur luar yang renyah dan lembut saat dimakan. Ketika digoreng, churros memiliki tekstur yang garing dan aroma khas yang menggoda Adlini et al., 2024).

Sementara itu, soft churros memiliki kelembutan di kedua sisi. Seiring waktu, churros telah berkembang dengan berbagai bentuk, rasa, dan topping. Pembuatan soft churros tidak hanya mudah, tetapi juga karena anak muda saat ini menyukai makanan manis dan praktis untuk dibawa sebagai camilan. Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memperkenalkan dan melatih teknik pengolahan jagung manis menjadi churros kepada ibu-ibu warga masyarakat Desa Bondawuna Kecamatan Suwawa Selatan Kabupaten Bone Bolango. Melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan, diharapkan masyarakat dapat meningkatkan keterampilan, menghasilkan produk dengan nilai jual tinggi, serta mendapatkan manfaat ekonomi yang berkelanjutan. Perubahan sosial yang diharapkan mencakup peningkatan pendapatan, penguatan keterampilan, dan perbaikan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan.

Temuan awal menunjukkan bahwa mayoritas masyarakat memiliki pengalaman dalam mengolah jagung manis untuk kebutuhan sehari-hari, tetapi belum memiliki keterampilan untuk mengembangkan produk bernilai tambah seperti mie jagung. Sementara itu, data dari Badan Pusat Statistik mengungkapkan bahwa sekitar 70% penduduk desa bergantung pada sektor pertanian dengan penghasilan rata-rata di bawah garis kemiskinan. Kondisi ini menyoroti urgensi program pengabdian masyarakat untuk mendorong inovasi produk lokal sebagai strategi peningkatan kesejahteraan.

### **Metode Pelaksanaan**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dengan cara langsung (praktik) dan melibatkan ibu-ibu desa secara aktif (partisipasi). Metode utamanya adalah pelatihan langsung di Kantor Desa Bondawuna sambil mempraktikkan cara membuat Churros Jagung Manis.

#### a) Sasaran Kegiatan

- 1 Lokasi dan Waktu: Kegiatan pengabdian ini bertempat di Kantor Desa Bondawuna, Kecamatan Suwawa Selatan. Hari Jum'at 21 November 2025, total waktu pelaksanaannya adalah 6 Jam.
- 2 Pelaksana dan Peserta Kegiatan: Pelaksana Kegiatan adalah Tim dari Dosen dan Mahasiswa dan peserta sejumlah 15 orang adalah ibu-ibu warga masyarakat Desa Bondauna

#### b) Tahapan Pelaksanaan

Tahap Persiapan dimulai dengan menjalin koordinasi bersama Kepala Desa Bondawuna, dilanjutkan dengan pengecekan ketersediaan alat dan bahan terutama stok jagung manis dan peralatan masak di lokasi, serta penyempurnaan resep Churros Jagung Manis agar adonan dan rasanya optimal. Setelah itu, masuk ke Tahap Pelaksanaan Inti yang fokus pada pelatihan dan praktik intensif pembuatan churros, diselingi dengan uji coba rasa untuk menyesuaikan resep berdasarkan masukan dari peserta.

#### c) Proses Pelaksanaan

Metode pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini berpusat pada Pelatihan pembuatan cemilan Churros dengan bahan utama adalah jagung manis, melakukan praktek langsung langkah-langkah membuat churros jagung manis hingga mencapai hasil renyah sempurna.

#### d) Teknik Analisis

Peningkatan pengetahuan peserta diukur melalui perbandingan hasil test awal dan test akhir; Peningkatan keterampilan diukur melalui observasi langsung saat praktik untuk memastikan peserta mampu membuat atau mengamati proses pembuatan inovasi Churros Jagung Manis sesuai standar resep; serta Potensi keberlanjutan usaha

Berdasarkan uraian maka pelatihan dan praktek langsung pembuatan cemilan curros, maka telah menambah wawasan dan keterampilan bagi ibu-ibu warga di Desa Bondawuna.

### **Hasil dan Pembahasan**

Kegiatan pengabdian pada masyarakat di Desa Bondawuna, Kecamatan Suwawa Selatan, dilaksanakan melalui Pelatihan Inovasi Olahan Jagung Muda Menjadi Churros sebagai Cemilan Sehat bagi Masyarakat. Secara umum, masyarakat menunjukkan respon positif dan kepedulian terhadap ide inovasi yang dipaparkan.

### **Pemahaman Cara Pengolahan**

Hasil evaluasi awal menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat belum memiliki pemahaman menyeluruh mengenai inovasi pemanfaatan jagung manis. Selama ini, pemanfaatan jagung manis terbatas. Kondisi ini menegaskan perlunya peningkatan kapasitas masyarakat dalam teknik

pengolahan, sehingga potensi jagung manis dapat dimaksimalkan menjadi produk bernilai tambah, salah satunya Churros Jagung Manis.

Temuan ini sejalan dengan penelitian Wati et al. (2020), yang menekankan bahwa inovasi produk pangan lokal dapat memberikan manfaat ekonomi sekaligus memperluas peluang usaha masyarakat pedesaan terutama di Desa Bondawuna. Dengan demikian, penguatan pemahaman masyarakat mengenai diversifikasi pengolahan jagung manis tidak hanya berkontribusi pada peningkatan pendapatan, tetapi juga pada keberlanjutan pengelolaan sumber daya alam lokal.

### **Pemaparan Ide Pengabdian dan Nilai Tambah Produk**

Pada sesi pemaparan ide ini, ada beberapa hal yang dilakukan oleh tim antara lain sebagai berikut:

- a. Menyampaikan informasi mengenai kualitas dan kuantitas produk Churros Jagung Manis yang bisa dijadikan sebagai peluang usaha yang memanfaatkan pangan lokal Desa Bondawuna. Presentasi ini mencakup keunggulan produk, potensi pasar, serta daya saing produk dibandingkan dengan produk lain di pasaran.



Gambar 1. Pemaparan Ide Inovasi

- b. Melaksanakan demonstrasi mengenai proses pengolahan jagung manis menjadi Churros Jagung Manis. Mulai dari tahap awal pengumpulan dan persiapan bahan baku, proses pengolahan, hingga tahap akhir pengemasan yang siap untuk dipasarkan. Demonstrasi ini bertujuan untuk memberikan gambaran yang jelas dan praktis kepada masyarakat tentang cara membuat produk yang berkualitas.



Gambar 2. Proses Pengolahan

### **Analisis Dampak Pengabdian Masyarakat**

Pelaksanaan kegiatan Pelatihan Inovasi Olahan Jagung Muda Menjadi Churros sebagai Cemilan Sehat bagi Masyarakat memberikan sejumlah manfaat positif kepada masyarakat yang menjadi target, baik dari sudut pandang pengetahuan, keterampilan, maupun ekonomi.

1. Peningkatan pemahaman mengenai gizi dan cemilan sehat

Peserta mendapat wawasan yang lebih mendalam tentang kandungan gizi dari jagung muda dan pentingnya memilih cemilan yang lebih sehat untuk keluarga, khususnya bagi anak-anak dan remaja. Melalui penyuluhan serta diskusi, peserta menjadi lebih paham akan bahaya konsumsi

cemilan yang mengandung banyak gula dan lemak, serta mulai mengenal pilihan cemilan berbasis bahan lokal yang lebih bergizi.

2. Peningkatan kemampuan dalam mengolah pangan lokal

Dengan adanya sesi pemaparan cara pembuatan dan sekaligus praktik langsung, peserta dapat melakukan sendiri proses pembuatan churros dari jagung muda, mulai dari pemrosesan bahan baku, pembuatan adonan, teknik penggorengan, hingga penyajian. Ini berkontribusi pada bertambahnya kemampuan di bidang rumah tangga maupun keterampilan usaha yang dapat dipakai secara berkelanjutan.

3. Inovasi produk dan peningkatan semangat berwirausaha

Dengan pelatihan ini mendorong peserta untuk berpikir kreatif dalam mengubah jagung muda menjadi produk menarik dan kekinian. Beberapa peserta menunjukkan minat untuk mengubah rasa dan bentuk produk agar lebih sesuai dengan selera pasar. Di samping itu, materi tentang pengemasan dan pemasaran yang sederhana memotivasi peserta untuk menjadikan churros jagung muda sebagai produk yang dapat dijual, baik dalam skala kecil di lingkungan dekat maupun melalui platform media sosial.

4. Penguatan pemberdayaan ekonomi bagi keluarga dan komunitas

Dengan keterampilan baru untuk mengolah jagung muda menjadi barang bernilai jual, masyarakat kini memiliki alternatif untuk menambah sumber penghasilan. Jika dilakukan secara berkelompok, misalnya dalam kelompok PKK atau UMKM, kegiatan ini dapat memperkuat kemandirian ekonomi keluarga dan juga membangun jaringan usaha yang berbasis pada potensi lokal.

Secara keseluruhan, kegiatan PPM ini berperan dalam meningkatkan kualitas hidup masyarakat dengan memperkuat pengetahuan gizi, kemampuan dalam mengolah pangan, dan kesempatan untuk mengembangkan usaha kecil yang memanfaatkan sumber daya lokal.



Gambar 3. Akhir dari Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

### Kesimpulan

Kegiatan Pelatihan Inovasi Olahan Jagung Muda Menjadi Churros sebagai Cemilan Sehat bagi Masyarakat dapat disimpulkan berjalan dengan baik dan mendapat respon positif dari peserta. Jagung muda, yang sebelumnya lebih banyak diolah secara tradisional, berhasil diperkenalkan sebagai bahan baku cemilan inovatif yang lebih sehat dan memiliki nilai tambah ekonomi.

Melalui rangkaian kegiatan penyuluhan, demonstrasi, praktik langsung, serta pendampingan pengemasan dan pemasaran, peserta mengalami peningkatan pengetahuan mengenai gizi dan cemilan sehat, serta peningkatan keterampilan mengolah jagung muda menjadi churros. Kegiatan ini juga menumbuhkan minat dan motivasi sebagian peserta untuk mengembangkan produk churros jagung muda sebagai peluang usaha rumah tangga maupun usaha kecil berbasis pangan lokal.

Dengan demikian, kegiatan PPM ini tidak hanya berperan dalam edukasi gizi dan pengenalan cemilan sehat, tetapi juga mendukung upaya pemberdayaan masyarakat dan penguatan ekonomi keluarga. Ke depan, diperlukan pendampingan lanjutan dan pembinaan usaha yang lebih intensif agar produk churros jagung muda dapat terus dikembangkan, memiliki standar mutu yang baik, dan mampu bersaing di pasar lokal.

Secara praktis, inovasi ini memiliki potensi aplikasi yang sangat besar untuk dikembangkan menjadi unit usaha kecil rumahan yang berkelanjutan, dikelola oleh masyarakat desa melalui skema BUMDes atau kelompok usaha setempat, sehingga dapat menambah pendapatan keluarga dan mendukung transformasi sosial-ekonomi yang lebih luas di wilayah pedesaan dengan memanfaatkan potensi pertanian lokal.

## Referensi

- Adlini, M. N., Oktariani, C., Siregar, M. Z., & Lubis, S. F. (2024). Pengembangan Usaha Mikrokecil dan Menengah (UMKM) Produk Chucok (Churros Coklat) Sebagai Solusi Pengentasan Kemiskinan Pada Musim Paceklik Di Desa Lubuk Cuik, Kab. *Batu Bara Journal of Human and Education (JAHE)*, 4(5), 385–390.
- Dewi, I. G. A. A. T., & Yuwono, S. S. (2015). Karakteristik Fisik Dan Kimia Jagung Muda Serta Pemanfaatannya Dalam Produk Pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(2), 101–108.
- Hubeis, M. (2012). *Manajemen Usaha Kecil dan Menengah*. IPB Press.
- Kementerian Kesehatan RI. (2014). *Pedoman Gizi Seimbang*. Kemenkes RI.
- Pramono, S. E., Nurrohmah, N., Widyaningsih, R., & Sulistianingsih, D. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Produk Olahan Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Dlisen. *Jurnal Pengabdian Hukum Indonesia (Indonesian Journal of LegalCommunity Engagement) JPHI*, 2(2), 192-198.
- Rizal, M. (2019). Inovasi Pengembangan Produk Churros Sebagai Pangan Selingan Berbasis Pangan Lokal. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 45–52.
- Suryana. (2013). *Kewirausahaan: Kiat dan Proses Menuju Sukses*. Salemba Empat.
- Wati, R., et al. (2020). Diversifikasi Produk Pertanian: Strategi Untuk Kesejahteraan Petani. *Jurnal Inovasi Pertanian*, 8(3), 45–53.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.