

## Inovasi Pembuatan Produk Kesehatan Berbasis Jagung Sebagai Komoditas Lokal dalam Upaya Peningkatan Derajat Kesehatan dan Kesejahteraan Masyarakat Desa Motolohu Kecamatan Randangan Pohuwato

Hamsidar Hasan<sup>1\*</sup>, Madania<sup>2</sup>, Nurain Thomas<sup>3</sup>, Mohamad Aprianto Paneo<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup> Jurusan Farmasi, Fakultas Olahraga dan Kesehatan, Universitas Negeri Gorontalo,  
Jl. Jenderal Sudirman No. 06 Kota Gorontalo 96128, Indonesia

\* Penulis Korespondensi. Email: [hamsidar.hasan@ung.ac.id](mailto:hamsidar.hasan@ung.ac.id)

### ABSTRAK

Jagung adalah salah satu komoditas terbesar di daerah Motolohu. Pemanfaatan jagung Selain menjadi pakan ternak, jagung banyak diolah menjadi berbagai bahan makanan mulai dari makanan ringan, tepung hingga minyak rendah kolesterol. Tak hanya itu, komoditi pangan ini juga bisa dinikmati secara langsung dengan cara direbus, dibakar atau dibuat beras jagung. Pemanfaatan sebagai beras jagung yang biasanya dijual Rp 10.000 perliter masih sangat rendah nilainya dan kurang diminati oleh masyarakat. Untuk dapat meningkatkan nilai jual maka perlu inovasi bagaimana membuat produk kesehatan yang lebih tinggi nilai gizinya dan nilai jualnya sehingga dapat meningkatkan derajat kesehatan dan kesejahteraan masyarakat. Pengabdian ini bertujuan memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat produk kesehatan dari jagung seperti brownies jagung, keripik jagung, susu jagung dan lain-lain. Metode pemberdayaan dan transfer ilmu adalah metode pendampingan dan praktek langsung mulai dari penyiapan bahan baku sampai pada produk jadi dan juga bagaimana cara pemasarannya. Sasaran pengabdian ini adalah ibu-ibu PKK dan ibu rumah tangga yang berdomisili di Desa Motolohu. Hasil pendampingan ini menunjukkan masyarakat sangat menyukai produk kesehatan seperti brownies dan brinchese, dan sangat senang dan puas dengan pendampingan seperti ini. Produk berbahan baku jagung ini mengandung serat, karbohidrat, protein dan vitamin, serta bersifat sebagai antioksidan. Analisis kelayakan usaha menunjukkan produk berbasis jagung bisa meningkatkan pendapatan masyarakat.

**Kata Kunci:** Jagung; Produk kesehatan; Desa Motolohu

**Diterima:**  
03-09-2024

**Disetujui:**  
01-10-2024

**Online:**  
01-10-2024

### ABSTRACT

Maize is one of the largest commodities in the Motolohu area. Apart from being used as animal feed, maize is processed into various foodstuffs ranging from snacks, flour to low cholesterol oil. Not only that, this food commodity can also be enjoyed directly by boiling, grilling or making corn rice. Utilization as corn rice, which is usually sold at IDR 10,000 per liter, is still very low in value and less attractive to the public. To be able to increase the selling value, it is necessary to innovate how to make health products that are higher in nutritional value and selling value so that they can improve the degree of health and welfare of the community. This service aims to provide knowledge and skills in making health products from corn such as corn brownies, corn chips, corn milk and others. The method of empowerment and knowledge transfer is the method of mentoring and direct practice starting from the preparation of raw materials to the finished product and also how to market it. The targets of this service are PKK women and housewives who live in Motolohu Village. The results of this assistance show that the community really likes health products such as brownies and brinchese, and is very happy and satisfied

*with assistance like this. These corn-based products contain fiber, carbohydrates, protein and vitamins, and are antioxidants. Business feasibility analysis shows that corn-based products can increase community income.*

*Copyright © 2024 Jurnal Pengabdian Masyarakat Farmasi : Pharmacare Society*

*Keywords: Maize; Health products; Village Motolohu*

<i>Received:</i> 2024-09-03	<i>Accepted:</i> 2024-10-01	<i>Online:</i> 2024-10-01
--------------------------------	--------------------------------	------------------------------

## 1. Pendahuluan

Kabupaten Pohuwato adalah kabupaten yang terbentuk dari hasil pemekaran Kabupaten Boalemo. Kabupaten ini dibentuk berdasarkan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2003 tanggal 25 Februari 2003 yang ditandatangani oleh Presiden Megawati Soekarnoputri [1] Hingga September 2011, Kabupaten Pohuwato terdiri atas 13 kecamatan, 2 kelurahan dan 79 desa dengan jumlah penduduk 128.748 jiwa, serta luas 4.244,31 km<sup>2</sup> sehingga tingkat kepadatan penduduknya adalah 30,33 jiwa/km<sup>2</sup>. Rata-rata pekerjaan adalah petani dan nelayan, salah satu potensi terbesar yang dapat dimanfaatkan adalah hasil pertanian berupa jagung. Jagung merupakan salah satu hasil pertanian Indonesia yang banyak dibudidayakan di Gorontalo khususnya di Kabupaten Pohuwato.

Desa Motolohu adalah desa yang terletak di Kecamatan Randangan, Kabupaten Pohuwato, Provinsi Gorontalo. Desa ini memiliki luas wilayah sekitar 10,5 kilometer persegi dan berpenduduk sekitar 2.454 jiwa. Terdiri dari 1238 laki-laki dan 1216 perempuan. Mata pencaharian utama penduduk Desa Motolohu adalah petani jagung. Hal ini mendukung program KKN PK dalam melaksanakan inovasi pembuatan produk kesehatan. Jagung dikonsumsi oleh sebagian masyarakat Indonesia sebagai makanan pokok sehari-hari. Tidak hanya nikmat, manfaat jagung bagi kesehatan juga melimpah, mulai dari melancarkan pencernaan, menangkal efek radikal bebas, hingga menjaga kesehatan mata. satu buah jagung atau setara dengan 100 gram biji jagung terdapat sekitar 80-100 kalori [2,3,4,5]. Selain itu, jagung juga mengandung beragam nutrisi, seperti serat, protein, karbohidrat, mineral, dan vitamin. Jagung pun memiliki beragam antioksidan, termasuk asam fenolat, zeaxanthin, antosianin, dan lutein. Menurut beberapa informasi dari masyarakat, pada umumnya pemanfaatan jagung di desa tersebut adalah sebagai makanan pokok dan biasanya direbus sebagai milu tongkol. Berdasarkan hal tersebut, dibutuhkan inovasi lain untuk mengolah jagung menjadi olahan enak, sehat, dan bernilai jual [6,7,8,9]

## 2. Metode Pelaksanaan

### A. Persiapan dan Pembekalan

Mekanisme pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja Kerja Nyata- Profesi Kesehatan meliputi tahap seperti Penyiapan lokasi, Perekrutan mahasiswa peserta, Pembekalan mahasiswa KKN-PK baik berupa pembekalan etika maupun pembekalan materi yang berhubungan dengan program utama. Mahasiswa diberi pengetahuan tentang jagung, manfaatnya bagi kesehatan, dan produk kesehatan yang berbahan baku jagung. Selain itu mahasiswa dibekali dengan pengetahuan tentang Teknik diskusi, Teknik pembelajaran dan praktek.

### B. Pelaksanaan

Program inti ini dilaksanakan pada tanggal 27 Juli 2024 bertempat di kantor Desa Motolohu kecamatan Randangan Kabupaten Pohuwato. Peserta yang hadir adalah kepala Desa Motolohu, Staf Desa Motolohu, Ibu-ibu PKK, Karang Taruna, Ibu-ibu Rumah Tangga, mahasiswa KKN-PK. Metode pelaksanaannya

yaitu penyajian materi dulu kemudian dilanjutkan dengan praktek bersama masyarakat. Dokumentasi pelaksanaan sebagaimana terlampir.

### C. Lokasi Kegiatan

Program inti KKN-PK dilaksanakan di Kantor Desa Motolohu Kecamatan Randangan Kabupaten Pohuwato.

### D. Tahap-Tahap Pelaksanaan

Tahapan yang dilakukan pada pelaksanaan program inti, yaitu Tahapan pertama Penyampaian kepada Ibunda Kepala Desa Motolohu tentang pelaksanaan program inti sekaligus penyiapan undangan peserta acara program inti tersebut. Tahap kedua, penyiapan alat dan bahan yang dibutuhkan (jagung sebagai bahan baku utama, zat tambahan seperti telur, mentega, SP, susu, dan lain-lain), serta bahan kemasan untuk produk. Tahapan ketiga, sosialisasi tentang produk dan penyuluhan tentang manfaat jagung bagi kesehatan. Tahapan keempat, Praktek langsung membuat produk bersama masyarakat. Produk yang dihasilkan adalah Brownies jagung, Binchees, dan susu jagung. Selanjutnya dilakukan uji kesukaan masyarakat terhadap produk yang dihasilkan.

## 3. Hasil dan Pembahasan

### Hasil

Kuliah Kerja Nyata Profesi kesehatan (KKN-PK) diterima secara resmi oleh Ibunda Desa Motolohu Kecamatan Randangan Kabupaten Pohuwato pada Tanggal 1 Juli 2024. Pengabdian ini berlangsung selama 40 hari. Setelah penerimaan secara resmi, rombongan KKN-PK menuju lokasi posko yang tidak jauh dari kantor Desa. Ada beberapa hal yang disampaikan terkait dengan tujuan KKN-PK UNG. KKN ini mempunyai program inti dan program tambahan. Program inti adalah memberikan inovasi pembuatan produk kesehatan berbasis jagung dalam upaya peningkatan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat setempat. Program tambahan adalah berperan aktif dalam pembuatan Gant Chart, POA dan struktur nama anggota, pembersihan lingkungan mesjid, berperan aktif dalam perayaan 1 Muharam, perayaan 10 Muharram, mengikuti lomba cipta menu di kecamatan Randangan, Sosialisasi bahaya merokok di kawasan SMA Randangan.



**Gambar 1.** Rangkaian kegiatan pengabdian KKN-PK



Gambar 2. Produk pengabdian KKN-PK

### Pembahasan

KKN-PK merupakan suatu program Kegiatan ini bertujuan untuk memberi inovasi kepada ibu-ibu PKK, karang taruna dan juga ibu-ibu rumah tangga (istri-isteri petani) tentang pengolahan jagung manis menjadi brownies, susu jagung, dan binchees jagung, yang bisa diperjual belikan. Besarnya minat masyarakat akan jagung manis menjadikan potensi bisnis olahan jagung cukup menjanjikan. Proses pengembangan produk kesehatan ini telah melalui studi literature yang mendalam terutama zat gizi jagung manis, manfaat terhadap kesehatan dan potensi kesukaan masyarakat akan produk ini [10]. Sehingga diharapkan kegiatan ini dapat memberi manfaat yaitu meningkatkan derajat kesehatan dan juga meningkatkan ekonomi Desa Motolohu Kecamatan Randangan Kabupaten Pohuwato. Beberapa kendala yang dihadapi pada saat program inti, masyarakat dalam hal ini ibu-ibu rumah tangga atau isteri-isteri petani yang menjadi target utama kurang motivasi dan tidak bisa hadir semua. Hal ini dikarenakan pada hari tersebut mereka masih bekerja di kebun. Sehingga diskusi solusi bersama Kepala Desa didapatkan persetujuan bahwa tim penggerak PKK Desa Motolohu akan mengadakan kunjungan ke rumah-rumah (*door to door*) untuk memberikan pelatihan produk kesehatan tersebut.

### 4. Kesimpulan

Program inti KKN-PK Universitas Negeri Gorontalo telah dilaksanakan dengan baik. Program inti tentang inovasi produk kesehatan berbasis jagung juga telah dilaksanakan. Produk kesehatan yang dihasilkan adalah Brownies, Binchees, dan Susu jagung. Semua produk ini disukai oleh masyarakat setempat dan layak diperjualbelikan.

### Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Rektor Universitas Negeri Gorontalo melalui Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas Negeri Gorontalo atas dukungan dana untuk pelaksanaan KKN-PK ini.

### Referensi

- [1] Badan Pusat Statistik (BPS). Dirgahayu Ke 21 Kabupaten Pohuwato. 24 Februari (2024) di Marisa, Pohuwato
- [2] Sladjana, Zilic., M., Milasinovic., D., Terzic., Miroljub, B., Barac., Dragana, Ignjatovic-Micic. 2. Grain characteristics and composition of maize specialty hybrids. Spanish Journal of Agricultural Research, (2011). doi: 10.5424/SJAR/20110901-053-10

- [3] Raffaella, Colombo., Lucia, Ferron., Adele, Papetti. 3. Colored Corn: An Up-Date on Metabolites Extraction, Health Implication, and Potential Use. *Molecules*, (2021). doi: 10.3390/MOLECULES26010199
- [4] Mar, Valero-Vello., Cristina, Peris-Martínez., Cristina, Peris-Martínez., Jose, Javier, Garcia-Medina., Silvia, M., Sanz-González., Silvia, M., Sanz-González., Ana, I., Ramírez., Ana, I., Ramírez., José, A., Fernández-Albarral., David, Galarreta-Mira., Vicente, Zanon-Moreno., Vicente, Zanon-Moreno., Ricardo, P., Casaroli-Marano., Ricardo, P., Casaroli-Marano., Maria, D, Pinazo-Duran., Maria, D, Pinazo-Duran. 4. Searching for the Antioxidant, Anti-Inflammatory, and Neuroprotective Potential of Natural Food and Nutritional Supplements for Ocular Health in the Mediterranean Population. *Foods*, (2021). doi: 10.3390/FOODS10061231
- [5] Lena, Gálvez, Ranilla. 5. The Application of Metabolomics for the Study of Cereal Corn (*Zea mays* L.). *Metabolites*, (2020). doi: 10.3390/METABO10080300
- [6] Verônica, Castro, Lima., Richard, B, Rosen., Michel, Eid, Farah. 1. Macular pigment in retinal health and disease. (2016). doi: 10.1186/S40942-016-0044-9
- [7] Mariana, Zavala-López., Silverio, García-Lara. 4. An improved microscale method for extraction of phenolic acids from maize.. *Plant Methods*, (2017). doi: 10.1186/S13007-017-0235-X
- [8] Jian-Wei, Dong., Le, Cai., Xiu-Fang, Zhu., Xing, Huang., Tianpeng, Yin., Haixian, Fang., Zhong-Tao, Ding. 2. Antioxidant activities and phenolic compounds of cornhusk, corncob and stigma maydis. *Journal of the Brazilian Chemical Society*, (2014). doi: 10.5935/0103-5053.20140177
- [9] Kang-Mo, Ku., Soon, Kwon, Kim., Young, Hwa, Kang. 5. Antioxidant Activity and Functional Components of Corn Silk(*Zea mays* L.). (2009).
- [10] Surtinah, Neng Susi, dan Sri Utami Lestar. Komparasi Tampilan dan Hasil Lima Varietas Jagung Manis (*Zea mays saccharata*, Sturt) di Kota Pekanbaru. *Jurnal Ilmiah Pertanian Vol.13 No. 1(2016)*.