

**STRATEGI PENGEMBANGAN OLAHAN PRODUK BERBAHAN DASAR  
JAGUNG PULUTDALAM MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT DI  
DESA MULYONEGORO, KECAMATAN PULUBALA, KABUPATEN  
GORONTALO**

**Amir Halid<sup>1</sup>, Agustinus Moonti<sup>1\*</sup>, Tarisha Madjid<sup>1</sup>, Gufrana Mukhlisa Nai<sup>1</sup>, Nurhayati  
Yusup<sup>1</sup>, Rafiq Ramdan Syukur<sup>1</sup>, Yody Bayhaqi<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

\* Email korespondensi: [tarismadjid234@gmail.com](mailto:tarismadjid234@gmail.com)

**ABSTRAK**

Jagung merupakan salah satu jenis tanaman pangan biji-bijian dari keluarga rumput-rumputan. Jagung merupakan tanaman pangan yang bisa tumbuh dimana saja. Desa Mulyonegoro menjadi salah satu Desa penghasil jagung yang berada di Kecamatan Pulubala, jagung yang dihasilkan yakni jagung Hibrida, jagung pulut dan jagung manis. Berdasarkan masalah tersebut, perlu adanya Kreativitas serta inovasi dalam pemanfaatan jagung yang berada di Desa Mulyonegoro.

Para petani jagung di desa Mulyonegoro merupakan petani yang memiliki lahan dan tanaman jagung yang luas dan banyak. Para petani dan juga pelaku UMKM dipilih sebagai sasaran pelaksanaan kegiatan ini karena mengingat besarnya peluang untuk meningkatkan keterampilan dalam mengolah jagung menjadi suatu olahan yang dapat menambah ekonomi masyarakat di Desa Mulyonegoro.

Ketersediaan bahan baku, waktu dan tempat di pandang sudah sebagai modal besar, sehingga melalui kegiatan ini kebutuhan lainnya berupa alat produksi serta media pemasaran sebagai pelengkap yang akan disediakan oleh Mahasiswa KKN MBKM. Adapun tujuan kegiatan ini yaitu untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dengan cara memberikan inovasi dalam pemanfaatan jagung menjadi suatu produk kekinian.

Penyuluhan dan Pelatihan bertempat di Kantor Desa Mulyonegoro, sasaran dari kegiatan ini adalah BUMDES serta masyarakat yang memiliki UMKM di Desa Mulyonegoro. Metode yang digunakan adalah Community Development yakni melakukan penyuluhan dan pendampingan pembuatan produk olahan jagung pulut. Hasil dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Mulyonegoro dan mengenalkan produk jagung sebagai salah satu bahan hasil pertanian yang bisa diolah menjadi berbagai macam jenis makanan yang siap untuk dipasarkan.

**Kata kunci: jagung, mulyonegoro, pengabdian**

**ABSTRACT**

*Corn is a type of grain food crop from the grass family. Corn is a food crop that can grow*

*anywhere. Mulyonegoro Village is one of the maize-producing villages located in Pulubala District, the corn produced is Hybrid corn, pulut corn and sweet corn. Based on these problems, there is a need for creativity and innovation in the use of corn in Mulyonegoro Village .*

*The corn farmers in Mulyonegoro village are farmers who have large and numerous land and corn crops. Farmers and MSME actors were chosen as the target of implementing this activity because considering the large opportunity to improve skills in processing corn into a process that can add to the community's economy in Mulyonegoro Village .*

*The availability of raw materials, time and place is viewed as a large capital, so through this activity other needs in the form of production tools and marketing media as a complement to the MBKM KKN Students will provide . The purpose of this activity is to increase people's income by providing innovations in the use of corn into a contemporary product .*

*Counseling and Training is located at the Mulyonegoro Village Office, the target of this activity is BUMDES and the community that has MSMEs in Mulyonegoro Village . The method used is Community Development , namely conducting counseling and assistance in making processed corn pulut products. The result of this activity is to increase the income of the people of Mulyonegoro Village and introduce corn products as one of the agricultural products that can be processed into various types of food that are ready to be marketed.*

**Keywords: corn, multonegoro, community service**

## PENDAHULUAN

Jagung merupakan komoditas penting dalam industri pangan, industri kimia maupun industri manufaktur. Jagung dapat diolah menjadi berbagai macam produk, salah satunya adalah produk setengah jadi seperti tepung. Tepung lebih mudah diaplikasikan pada produk pangan sehingga pemanfaatan jagung untuk industri pangan sudah sangat berkembang dan beragam terutama untuk industri menengah ke atas seperti industri snack food (makanan ringan), minyak jagung, maizena, gula dan lain sebagainya. Akan tetapi, pada skala petani atau usaha kecil menengah, jagung umumnya hanya dijual begitu saja sebagai kudapan atau makanan ringan. Tanaman jagung dapat dibagi menjadi

dua golongan besar yaitu jagung komposit dan jagung hibrida

Jagung pulut menjadi salah satu sumber plasma nutfah untuk menjadi kultivar-kultivar baru melalui pemuliaan tanaman. Beberapa daerah khususnya di Indonesia jagung pulut digunakan sebagai jagung rebus dan jagung bakar karena rasanya enak dan pulen.

Produk sampingan berupa batang, daun, dan kelobot dapat dimanfaatkan sebagai bahan pakan ternak ataupun pupuk organik seperti kompos. Jagung pulut banyak dikembangkan di Indonesia khususnya di Gorontalo.

Tanaman jagung pulut yang dihasilkan oleh petani belum dimanfaatkan dengan baik. Tanaman ini hanya ditanam begitu saja oleh para

petani tanpa melakukan pengolahan lebih lanjut. Sementara banyak masyarakat dari Kecamatan lain yang datang untuk membeli dan kemudian mengolahnya menjadi jagung rebus, bassang, dodol atau olahan lainnya. Berangkat dari kondisi tersebut, pengolahan jagung menjadi panganan jagung pulut memiliki potensi dan peluang bisnis yang cukup menjanjikan untuk seluruh masyarakat. Keterbatasan dalam persolan produksi dan manajemen usaha menghambat peluang bisnis tersebut. Tanaman jagung pulut yang ditanam hanya sebatas untuk dimanfaatkan oleh anggota keluarga masing-masing. Minimnya pengetahuan akan berwirausaha menjadi hambatan terbesar bagi masyarakat.

### **METODE PELAKSANAAN**

Penyuluhan dan Pelatihan dilakukan di Kantor Desa Mulyonegoro, Kecamatan Pulubala, Kabupaten Gorontalo, pada tanggal 03 Desember 2022. Sasaran dari kegiatan ini adalah para petani jagung pulut, BUMDES dan Masyarakat yang memiliki UMKM di desa Mulyonegoro, Kec. Pulubala. Berdasarkan pendataan terdapat 26 Peserta, yang terdiri dari 5 orang petani jagung pulut, 15 orang pelaku UMKM, dan 6 orang anggota BUMDES. Metode yang kami gunakan dalam meningkatkan keterampilan masyarakat yakni melakukan penyuluhan serta pelatihan pembuatan olahan produk berbahan dasar jagung pulut. Adapun tahapan dalam pelaksanaan kegiatan ini yaitu :

- a. Sosialisasi/pendekatan/penyuluhan jagung pulut sebagai material kompleks

untuk pengolahan makanan bermutu tinggi dan berdaya jual tinggi. Penyuluhan dilakukan melalui pemberian teori tentang pengenalan jagung pulut serta pembuatan aneka olahan jagung pulut.

- b. Setelah penyuluhan, dilakukan pelatihan berupa praktek langsung pembuatan aneka produk olahan jagung pulut, dengan memanfaatkan hasil pertanian local. Selanjutnya dilakukan pendampingan produksi aneka olahan jagung pulut diantaranya : Fresh Comilk ,dan Fun Cake Japul.
- c. Pelaksanaan Evaluasi program kerja. Pada kegiatan KKN MBKM ini, dilakukan evaluasi pemahaman masyarakat (Mitra) terhadap materi yang disampaikan serta keterampilan masyarakat dalam membuat produk olahan jagung pulut.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **Penyuluhan Pembuatan olahan produk Jagung Pulut**

Kegiatan penyuluhan pembuatan produk jagung pulut lokal ini dilakukan dengan melibatkan Para petani Jagung pulut, UMKM, dan BUMDES. Program ini bertujuan untuk memberikan ketrampilan kepada mitra dalam membuat produk olahan jagung pulut yang bernilai jual tinggi.

Kegiatan program penyuluhan dan pelatihan ini diawali dengan pembukaan oleh Kepala Desa Mulyonegoro yakni Bapak Ramli Mayang S.H, yang kemudian dilanjutkan sambutan oleh Koordinator Desa. Kemudian

Acara dilanjutkan dengan penyuluhan melalui presentasi tentang gambaran umum mengenai jagung pulut, produk-produk olahan jagung pulut seperti, Susu sari jagung pulut dan brownies dari jagung pulut. Adapun jumlah peserta yang hadir pada kegiatan ini sejumlah 26 orang.

Hasil evaluasi pre test pemahaman masyarakat terhadap pembuatan penganan jagung pulut (Tabel 1) menunjukkan bahwa sebelum adanya kegiatan PKM pelatihan/penyuluhan 100% masyarakat belum mengetahui cara membuat olahan jagung pulut. Selesai kegiatan pelatihan, Masyarakat yang sudah berani membuat di rumah 86,67%, sisanya sebanyak 13,33% belum membuat karena keterbatasan peralatan dan bahan.

Hal inilah yang membuat para peserta sangat berharap bisa mendapatkan recipe dari setiap menu yang akan didemonstrasikan. Setelah diadakannya penyuluhan, 100% mitra telah mengetahui alat dan bahan untuk membuat penganan jagung pulut. Sedangkan sisanya 16,67% yang sudah mengetahui bahan dan alat untuk membuat penganan jagung pulut karena pernah melihat ditayangkan televisi (acara memasak).



**Gambar 1. Dokumentasi Kegiatan**

### **Pelatihan Pembuatan olahan Jagung Pulut**

Pelatihan pembuatan olahan jagung pulut

dilakukan dengan cara membagi kelompok ibu-ibu petani jagung pulut kedalam 2 kelompok. Setiap kelompok diberikan arahan dan bimbingan oleh mahasiswa pendamping. Selama kegiatan berlangsung, kelompok ibu-ibu petani jagung pulut mengikuti dengan sangat antusias, sabar, telaten dan ceria. Meliputi proses penyiapan bahan dan alat (preparation), pembuatan produk penganan jagung pulut (production), dan penyajian hasil karya (product display). Pada pelatihan ini, kelompok ibu-ibu petani jagung pulut juga diberikan pelatihan cara menyajikan dan mengemas penganan jagung pulut.



**Gambar 2. Pendampingan Produksi Pembuatan olahan Jagung Pulut**

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh mitra serta solusi yang telah ditawarkan sebelumnya, maka diperoleh hasil dan luaran yang dicapai pada kegiatan pendampingan produksi ini adalah sebagai berikut:

- a. Aspek Produksi Solusi yang ditawarkan pada aspek ini yaitu adanya kegiatan penyuluhan dan

pelatihan pembuatan jagung pulut menjadi aneka olahan penganan jagung pulut (diversifikasi produk). Pada aspek ini dilakukan beberapa tahapan yakni 1) Pengenalan dan pemahaman kandungan dan manfaat jagung pulut; 2) Pengenalan peralatan dan perlengkapan dalam pengolahan jagung pulut, dan 3) Cara mengolah jagung pulut menjadi aneka olahan penganan jagung pulut (diversifikasi produk).

b. Aspek Manajemen Keuangan Usaha dan Pemasaran

Pelatihan selanjutnya yang dilakukan pada pelaksanaan kegiatan pengabdian ini yaitu mengenai manajemen usaha dan pelatihan sistem pemasaran bagi usaha aneka olahan penganan jagung pulut (diversifikasi produk). Pada pelatihan ini diajarkan bagaimana menghasilkan aneka olahan penganan jagung pulut (diversifikasi produk) yang dapat dijual dipasaran. Kenyataannya, selama ini tanaman jagung pulut pada masyarakat belum pernah diolah untuk dipasarkan namun hanya sebatas untuk konsumsi pribadi. Pelatihan dimulai dari proses pengemasan hingga pelabelan pada produk olahan aneka jagung pulut yang telah dihasilkan kemudian diberikan juga pembekalan manajemen keuangan usaha (akuntansi sederhana).

c. Sarana dan Prasarana.

Untuk membantu mitra atau Kelompok Swadaya Masyarakat (KSM) desa Mulyonegoro dalam menghasilkan aneka olahan penganan jagung pulut (diversifikasi produk) yang siap jual, mahasiswa dalam kegiatan ini memfasilitasi alat praktikum dan memberikan mitra beberapa alat yang mendukung dalam proses pembuatan aneka olahan penganan jagung pulut (diversifikasi produk). Penyediaan alat dan bahan dimulai dari proses pembuatan aneka olahan produk hingga menghasilkan produk aneka olahan penganan jagung pulut (diversifikasi produk) yang siap jual.

### KESIMPULAN

Penyuluhan dan pelatihan pembuatan susu sari jagung pulut dan fun cake jagung pulut dibuat karena tersedianya pasar dan faktor alam yang mendukung. Desa Mulyonegoro sebagian besar mayoritas petani jagung, pisang, kacang tanah dan jahe. Namun potensi alam belum dikelola dengan baik oleh masyarakat Desa Mulyonegoro. Penyuluhan ini dilakukan dengan tujuan untuk memberikan informasi kepada masyarakat mengenai tentang inovasi makanan berbahan dasar jagung pulut, dengan harapan meningkatkan ekonomi masyarakat desa Mulyonegoro dan dapat mendorong berkembangnya jagung pulut yang berada di desa mulyonegoro.