

**MENINGKATKAN KREATIVITAS MASYARAKAT MELALUI PENGOLAHAN
JAGUNG PULUT (*Zea Mays Ceratina*) MENJADI PRODUK YANG INOVATIF
SERTA PEMANFAATAN MEDIA SOSIAL SEBAGAI MEDIA PROMOSI DI DESA
ILOPONU KECAMATAN TIBAWA KABUPATEN GORONTALO**

**Yanti Saleh¹, Ria Indriani¹, Ramlan Mustafa¹, Ijhan Bobihu¹, Nisa Dwi Nurcahyani¹,
Nur Cindi Rahim¹, Sri Anggita Mahmud¹, Nurhayati Lasena¹, Moh. Fais Pontoh¹, Lusi
Indriani¹**

¹Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

* Email korespondensi: nisadwinurcahyani123@gmail.com

Asal : Indonesia

ABSTRAK

Jagung pulut merupakan salah satu komoditas pangan yang bernilai ekonomi dan memiliki potensi untuk dikembangkan. Desa Iloponu memiliki potensi penghasil jagung pulut yang cukup besar. Hasil panen jagung pulut hanya dijual dalam bentuk basah dan kering tidak ada pengolahan agar menjadi produk baru yang dapat menambah kreativitas masyarakat dan dapat menambah nilai ekonomi masyarakat desa Iloponu. Berdasarkan permasalahan yang ada maka perlu adanya inovasi produk yang inovatif sebagai upaya memanfaatkan potensi komoditas unggulan desa Iloponu. Tujuan dari kegiatan ini yaitu untuk meningkatkan kreativitas masyarakat dalam menghasilkan olahan dari komoditas jagung pulut yang berdaya jual tinggi serta menambah adanya minat masyarakat dalam meningkatkan pendapatan keluarga. Penyuluhan dan pelatihan ini dilakukan di Balai Desa Iloponu secara bertahap serta melibatkan warga masyarakat desa dan anggota UMKM binaan desa Iloponu. Metode yang digunakan adalah model komoniti development yaitu pendekatan yang melibatkan masyarakat secara langsung sebagai subjek dan objek dalam pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan produk dari jagung pulut. Hasil yang diperoleh selama kegiatan ini masyarakat memahami manfaat besar dari komoditas jagung pulut serta meningkatkan kreativitas masyarakat dalam pengolahan produk dan pentingnya berwirausaha.

Kata kunci: inovasi, jagung pulut, wirausaha, Desa Iloponu

ABSTRACT

Pulut corn is one of the food commodities that has economic value and has the potential to be developed. Iloponu village has considerable pulut corn producing potential. The harvest of pulut corn is only sold in wet and dry form, there is no processing to become a new product that can add creativity to the community and can add economic value to the people of Iloponu village. Based on the existing

problems, it is necessary to have innovative product innovations as an effort to take advantage of the potential of superior commodities in Iloponu village. The purpose of this activity is to increase community creativity in producing processed pulut corn commodities that have high selling power and increase public interest in denying family income. This counseling and training was carried out at the Iloponu Village Hall in stages and involved villagers and members of MSMEs assisted by Iloponu village. The method used is the commodity development model, which is an approach that involves the community directly as a subject and object in the implementation of counseling and training activities for making products from pulut corn. The results obtained during this activity the community understands the great benefits of the pulut corn commodity and increases people's creativity in product processing and the importance of entrepreneurship.

Keywords: innovation, pulut corn, entrepreneurship, Iloponu village

PENDAHULUAN

Desa Iloponu adalah salah satu Desa di Kecamatan Tibawa, jumlah penduduk 3.251 Jiwa, dengan luas 3.76 pada ketinggian 128 mdl diatas permukaan laut. Suhu rata-rata harian berkisar antara 28 cc, curahhujan rata-rata harian 2000/3000 mm/tahun. Keadaan topografi Desa Iloponu, dari luas kemiringan lahan rata-rata dataran 74 ha. Desa yang terdiri dari tujuh dusun, penduduk mayoritas yang bekerja sebagai petani.

Jagung pulut merupakan salah satu komoditas pangan yang bernilai ekonomi dan memiliki potensi untuk dikembangkan. Jagung pulut memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi sebagai bahan pangan dan non pangan (Wawo, Lestari & Setyowati, 2019). Jagung pulut banyak dikembangkan di Indonesia khususnya di Sulawesi Selatan, mengandung pati yang sebagian besar adalah amilopektin yang bercabang dengan distribusi cabang utama yang tidak seragam serta memiliki rantai panjang sekitar 20 unit glukosa. Endosperma

jagung pulut terdiri dari atas campuran 72% Amilopektin dan 28% amilosa.

Tanaman jagung pulut yang dihasilkan pada desa tersebut belum dimanfaatkan dengan baik, tanaman ini hanya ditanam begitu saja dan hanya digunakan sebagai jagung rebus maupun jagung bakar tanpa melakukan pengolahan lebih lanjut. Sementara banyak masyarakat dari desa-desa lain yang datang untuk membeli, selain itu hanya dijual di warung. Jagung pulut memiliki potensi dan peluang bisnis yang cukup menjanjikan untuk masyarakat jika dikembangkan.

Salah satu hasil olahan jagung yang disukai konsumen pada saat ini adalah Stik Gabus dan Cookies Jagung Pulut. Proses pengolahan produk ini cukup sederhana sehingga berpeluang diadopsi oleh masyarakat pedesaan, terutama wanita tani sebagai industry rumah tangga (Agato dan Narsih, 2011). Makanan ringan berbahan baku dasar jagung adalah stik gabus dan cookies jagung pulut juga sangat mempunyai potensi yang sangat besar

untuk dikembangkan. Stik gabus (telurgabus) merupakan makanan khas betawiyang cukup populer, diolah dengan menggunakan tepung tapioka. Cara pembuatan stik gabus sangat mudah, peralatan yang digunakan juga sederhana sehingga dapat diterapkan sebagai industry rumah tangga.

Permasalahan dan kendala utama yang dihadapi para petani jagung pulut di Desa Iloponu adalah belum adanya upaya dan pengembangan usaha produk olahan jagung pulut yang berdaya jual tinggi. Kondisi ini dikarenakan masih rendahnya pengetahuan dan kurangnya informasi nilai gizi jagung dan masyarakat beranggapan bahwa jagung pulut hanya bisa digunakan sebagai jagung rebus. Alternatif yang dapat dilakukan adalah dengan membuat olahan jagung pulut menjadi produk makanan yang kreatif dan inovatif.

BAHAN DAN METODE

Bahan

Bahan Stik Gabus meliputi, jagungpulut yang telah diblender halus, tepung tapioka, telur, keju, dan penyedap. Bahan pembuatan Cookies meliputi, jagung pulut yang telah diblender halus, telur, gula, sp, fanili, coklat bubuk, susu bubuk, margarine, dan tepung terigu.

Alat

Alat yang digunakan adalah Blender (untuk menghaluskan jagung), whis (kocokan telur), kompor, oven, sutil, bak penampungan bahan, wajan, sendok pengaduk, nampan cetakan, sepet, dan plastik kemasan.

Metode pelaksanaan penelitian

Metode pengumpulan data dilakukan dengan melakukan wawancara pada pengurus UMKM dan masyarakat. Pengumpulan data ini dimaksudkan untuk mengetahui status sosial, pendidikan dan motivasi mitra kerja dalam kegiatan ini yang dilaksanakan agar target luaran dapat tercapai.

Target luaran dinilai pada saat pelaksanaan kegiatan praktek pembuatan stik gabus dan cookies jagung pulut dan pemantauan keberlanjutan kegiatan dengan memanfaatkan media sosial sebagai sarana promosi produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada masyarakat melibatkan dua mitra. Mitra kerja yang ikut dalam kegiatan pelatihan pembuatan produksi dan pengemasan adalah 17 orang dengan distribusi pendidikan 4 orang SMU, 3 orang SMP dan 10 orang SD. Secara umum, pendidikan mitra kerja cukup baik dan data yang ditemui menunjukkan bahwa tidak ada seorang pun dari peserta yang pernah mengetahui cara pembuatan stik gabus dan cookies jagung pulut.

Rendahnya pengetahuan pasca panen jagung pulut mitra kerja dengan berlimpahnya bahan baku jagung afkir di desa Iloponu merupakan fenomena yang menarik perhatian tim kerja untuk melatih dan mentransfer pengetahuan pembuatan stik gabus dan cookies jagung pulut.



Gambar 1 Pelaksanaan Kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan desa Iloponu

Mitra kerja yang berjumlah 17 orang belum pernah membuat stik gabus dan cookies jagung pulut. Setelah melaksanakan kegiatan, ternyata 100% mitra kerja dapat membuat produk stik gabus dan cookies jagung pulut dengan baik yaitu secara fisik dan rasa keripik dan dodol menarik sehingga dapat dikembangkan sebagai produk pasca panen jagung pulut yang memberikan alternatif jagung dijual dalam bentuk segar. Kondisi produk akan lebih menarik dan ketahanan produk meningkat dengan dilakukan pengolahan dan pengemasan yang benar.



Gambar 2 Produk Cookies dan Stik Gabus yang sudah di kemas

Peralatan pengemasan yang dimiliki mitra kerja menjadi modal penting dalam pengembangan produk dan peningkatan nilai jual stik gabus dan cookies jagung pulut. Dasar dalam pengembangan produk yaitu bahan dasar yaitu jagung pulut sangat mudah didapatkan di desa Iloponu. Produk stik gabus dan cookies jagung pulut juga relative mudah di buat oleh mitrakerja pada saat pelatihan produksi dan saat peninjauan keberlanjutan kegiatan. Saat membuat stik gabus dan cookies, tim pelaksana memberikan alternatif dan penjelasan yang mendasar serta sederhana. Penjelasan tersebut berkenaan dengan mitra kerja yang akan mengkonsumsi produk yang dibuat. Pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi produk juga belum pernah dilakukan oleh peserta pelatihan, Karena para peserta masih banyak yang tidak mengetahui aplikasi di hp yang dapat digunakan untuk mempromosikan produk.

KESIMPULAN

Dari pembahasan di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa:

1. Seluruh mitra kerja dapat membuat stik gabus dan cookies jagung pulut serta melakukan pengemasan dengan baik.
2. Produk stik gabus dan cookies jagung pulut yang dihasilkan pada pelatihan produksi menarik dan dapat dikembangkan.
3. Bahan dasar pembuatan produk stik gabus dan cookies, yaitu jagung pulut yang mudah didapatkan di desa Iloponu.

DAFTAR PUSTAKA

- Agato & Narsih. (2011). Pengembangan hasil pertanian (jagung) menjadi produk susu jagung dan kerupuk jagung. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(1): 86-94.
- Wawo, A., P. Lestari, dan N. Setyowati. 2019. Respon pertumbuhan dan produk siempat kultivar ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.Poir) dataran tinggi papua terhadap pemangkasan pucuk. *Jurnal Biota*, 4(3), 94–103.