

Meningkatkan Produktivitas Olahan Dari Jagung Pulut Pada Masyarakat Di Desa Buhu Kecamatan Tibawa Kabupaten Gorontalo

Halimathus Syahdiya¹, Nurjana Abdul¹, Mutiara Febrianti Y. Djafar¹, Devrianti Samadi¹, Liya Isa¹, Mohamad Ikbal Pakaya¹

¹ Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

Email: syahdiyahuci@gmail.com

ABSTRAK

Jagung merupakan salah satu komoditas unggul dibandingkan komoditas pangan lain. Di Indonesia, jagung sebagai bahan pangan yang merupakan sumber karbohidrat kedua setelah beras. Jagung selain merupakan sumber kalori, juga mensuplai nutrisi untuk memperoleh keseimbangan gizi penduduk. Desa Buhu memiliki potensi alam berupa jagung diantaranya jagung pulut. Untuk hasil pertanian pada jagung pulut sendiri kebanyakan masyarakat desa buhu hanya bergantung pada keuntungan nilai jual jagung pulut dalam bentuk basah dan kering, tidak ada pengolahan jagung pulut dalam bentuk produk baru. Oleh karena itu tujuan dari kegiatan ini adalah untuk membantu masyarakat dalam meningkatkan produktivitas dari olahan jagung pulut itu sendiri. Pelatihan ini bertempat di aula kantor desa buhu dengan melibatkan sebagian dari masyarakat, ketua kelompok tani, dan aparat desa, dalam pelaksanaannya menggunakan metode pendekatan *Model Community Development* yaitu pendekatan yang melibatkan masyarakat secara langsung sebagai subjek dan objek pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan. Harapan yang dicapai dikegiatan tersebut adalah masyarakat desa buhu lebih kreatif dalam membuat olahan jagung pulut agar menarik banyak minat konsumen.

Kata kunci: Produktivitas, Jagung Pulut, Pemasaran

ABSTRACT

Corn is one of the superior commodities compared to other food commodities. In Indonesia, corn as a food ingredient is the second source of carbohydrates after rice. Corn besides being a source of calories, also supplies nutrients to obtain a nutritional balance of the population. Buhu Village has natural potential in the form of corn including pulut corn. For agricultural products on corn sticky rice, most of the people in Buhu village only depend on the selling value of sticky corn in wet and dry form, there is no processing of sticky corn in the form of a new product. Therefore the purpose of this activity is to assist the community in increasing the productivity of the processed corn pulp itself. This training took place in the hall of the Buhu village office by involving some of the community, farmer group leaders, and village officials, in its implementation using the Model Community Development approach, namely an approach that directly involves the community as the subject and object of carrying out

counseling and training activities. The hope that was achieved in these activities was that the Buhu village community was more creative in making processed pulut corn so that it would attract a lot of consumer interest.

Keywords: Productivity, Pulut Corn, Marketing

PENDAHULUAN

Jagung pulut atau jagung ketan banyak dijumpai diberbagai daerah di Indonesia. Bahkan beberapa daerah di timur Indonesia biasa menjadikan jagung ini komoditas pangan lokal dan makanan pokoknya. Jagung pulut memiliki rasa yang enak dan khas. Selain itu jagung ini memiliki rasa yang lebih pulen, gurih, dan lembut. Hal ini disebabkan karena ada kandungan amilopektin yang tinggi di dalam jagung dengan kadar berkisar 90-99%, sedangkan jagung biasa mempunyai amilopektin berkisar 72-76%. Manfaat jagung pulut (*Zea mays certainia*) manfaat jagung sangat besar terutama sebagai makanan pokok rakyat. Jagung juga digunakan sebagai bahan baku industri giling kering (tepung), industri giling basah (pati, sirup, gula jagung, dan minyak), dan fermentasi (etanol alcohol, asam cuka, aseton, asam laktat, asam sitrat, dan gliserol).

Jagung pulut juga mampu menjaga kadar gula dalam darah tetap stabil. Ini karena kandungan amilopektin yang terdapat di dalamnya. Seperti yang telah dijelaskan tadi, amilopektin cenderung dicerna secara perlahan di dalam tubuh. Hal ini menyebabkan gula dilepaskan ke dalam tubuh secara perlahan pula. Pelepasan glukosa hasil pencernaan karbohidrat yang terjadi secara perlahan tidak akan membuat

kadar gula dalam darah melonjak tinggi. Ditambah, jagung ini memiliki indeks glikemik yang cukup rendah.

Desa Buhu merupakan salah satu desa dari 16 desa yang berada di Kecamatan Tibawa. Desa Buhu terbagi dalam 8 dusun. Yaitu dusun Sentral, dusun Alo, dusun Tahele, dusun Dengilo, dusun Kopi, dusun Helumo, dusun Ilanthala, dusun Durian.

Tujuan dari kegiatan ini untuk membantu masyarakat dalam meningkatkan produktivitas dari olahan jagung pulut.

METODE PENELITIAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 8 Desember 2022 yang bertempat di aula Kantor Desa Buhu Kecamatan Tibawa Kabupaten Gorontalo. dengan melibatkan sebagian dari masyarakat, ketua kelompok tani, dan aparat desa, dalam melakukan kegiatan penyuluhan dan pelatihan .

Kegiatan ini menggunakan metode pendekatan *Model Community Development* yaitu pendekatan yang melibatkan masyarakat secara langsung sebagai subjek dan objek pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan. Adapun rencana kegiatan yang akan dilaksanakan 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 Olahan jagung pulut serta pembuatan olahan dari jagung pulut.

- b. Setelah penyuluhan, dilakukan pelatihan berupa praktek langsung pembuatan aneka produk olahan jagung pulut, dengan memanfaatkan hasil pertanian . Selanjutnya dilakukan pendampingan produksi aneka olahan jagung pulut diantaranya: Keripik jagung pulut dan Puding Jagung Pulut.
- c. Setelah selesai pelatihan dan penyuluhan dilakukan evaluasi pemahaman Masyarakat terhadap materi yang telah disampaikan serta keterampilan Masyarakat dalam membuat produk olahan jagung pulut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Produk dari Olahan Jagung Pulut

Kegiatan Program Penyuluhan dan pelatihan olahan produk dari jagung pulut pada Masyarakat desa Buhu diawali dengan pembukaan oleh Sekretaris Desa buhu bapak Zul Rahmat Fikri Harim, yang kemudian dilanjutkan dengan sambutan Koodinator Desa Mahasiswa KKN MBKM desa Buhu, dan di lanjutkan penyambutan Dosen Pembimbing Lapangan. Acara dilanjutkan dengan penyuluhan dan Pelatihan melalui presentasi tentang: safety di area kerja dapur dan uniform dapur lengkap, ilustrasi pengoperasian alat, serta cara pembuatan aneka olahan jagung pulut. kepada masyarakat petani jagung pulut. Adapun jumlah peserta yang hadir pada kegiatan ini

sejumlah 20 orang



Gambar 1 Penyuluhan Tentang Dari Jagung Pulut

Pada pelatihan dan pembuatan olahan jagung pulut dilakukan terlebih dahulu dengan menjelaskan bahan-bahan apa saja yang diperlukan dalam proses pelatihan pembuatan jagung pulut. Selama kegiatan pelatihan dan penyuluhan masyarakat dengan antusias, sabar dan telaten dalam memperhatikan bagaimana pengolahan produk jagung pulut.



Gambar 2 Proses pembuatan produk dari olahan jagung pulut

Pada pelatihan ini meliputi proses persiapan bahan dan alat (preparation), pembuatan produk panganan 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 panganan jagung

pulut. Memberikan contoh cara menyajikan dan mengemas panganan jagung pulut, dilanjutkan praktek menyajikan dan mengemas panganan jagung pulut.

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

A. Aspek Produksi

Pada aspek ini yaitu adanya kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan jagung pulut menjadi aneka olahan panganan 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 panganan jagung pulut (diversifikasi produk). Untuk langkah awal dilakukan pada aspek yaitu pengenalan akan tanaman jagung pulut, kandungan jagung pulut serta manfaat dari jagung pulut. Penyuluhan dilakukan dengan memaparkan tanaman jagung pulut yakni kandungan dan manfaat dari jagung pulut yang diperoleh dari berbagai referensi yang berupa hasil penelitian baik jurnal maupun buku. Dilakukan dengan menggunakan media proyektor dalam bentuk ceramah dan power point. Dari hasil kegiatan ini mitra memahami bahwa tanaman jagung pulut memiliki kandungan dan manfaat yang sangat baik untuk dikonsumsi dan pembuatan

produk baru.

Langkah selanjutnya Pengenalan alat dan penunjang dilakukan dalam rangka mengenalkan lebih detail nama, fungsi dan prosedur pengoperasian peralatan dan perlengkapan yang ada sebagai upaya untuk mencegah penggunaan alat secara tidak benar serta untuk mendapatkan hasil produk aneka olahan panganan jagung pulut yang maksimal.

Langkah terakhir dari aspek ini yaitu memberikan pelatihan kepada masyarakat tentang cara memproduksi aneka olahan panganan jagung pulut dari tanaman jagung pulut.



Gambar 3 Foto bersama peserta pelatihan dan penyuluhan

Kegiatan ini dilakukan sebagai upaya untuk meningkatkan atau memberikan manfaat pada tanaman jagung pulut yang selama ini hanya dimanfaatkan masyarakat. Hasil dari kegiatan ini yaitu masyarakat dapat memahami bagaimana membuat aneka olahan dari jagung pulut yang dapat bernilai jual tinggi.

B. Sarana dan prasarana

Penyediaan alat dan bahan dimulai dari proses pembuatan aneka olahan produk

hingga menghasilkan produk aneka olahan penganan jagung pulut (diversifikasi produk) yang siap jual. Dalam kegiatan pelatihan pembuatan produk mahasiswa menyiapkan semua kebutuhan dalam pembuatan produk yaitu: timbangan analitik, gunting, gilingan mie, blender, loyang, pisau, kompor, panci, talenan, kemasan, cup pudding, sendok pudding, spatula, sendok, dan bahan sesuai recipe. Masyarakat belum pernah melakukan penjualan aneka olahan penganan jagung pulut (diversifikasi produk), maka pelabelan belum pernah dilakukan sebelumnya.

C. Aspek Pemasaran

Pada pelatihan dan penyuluhan ini diajarkan bagaimana menghasilkan aneka olahan 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.

dan dipasarkan. Dari aspek manajemen usaha dan pemasaran, mahasiswa menghasilkan “keripik jagung pulut dan pudding jagung pulut” yang siap untuk dipasarkan dengan sistem pengemasan yang dapat menarik minat konsumen.

Sarana dan prasarana yang mendukung untuk kegiatan ini juga telah diberikan kepada masyarakat. Pada akhirnya pelaksanaan kegiatan ini dapat menjadi wadah bagi Masyarakat petani jagung pulut di Desa Buhu Kecamatan Tibawa sebagai media dalam meningkatkan penghasilan tambahan atau pekerjaan sampingan yang dapat membantu meningkatkan taraf ekonomi keluarga, serta disarankan langsung untuk perlunya dilakukan pengembangan pemasaran melalui berbagai media yaitu media sosial (facebook, instagram, dan market place). Selain itu, masyarakat juga harus dapat didorong untuk tetap mampu mengelola dan meneruskan program yang sudah dilakukan meskipun nantinya tanpa adanya kegiatan pendampingan lagi.

KESIMPULAN

Dari aspek produksi, Keripik jagung pulut dan Puding jagung pulut memahami manfaat besar dan nilai kebermanfaatan dari pengolahan tanaman jagung pulut menjadi penganan jagung pulut melalui kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang dilakukan, mengetahui cara pengolahan jagung pulut menjadi aneka olahan yang dapat dikonsumsi untuk kesehatan dan memiliki nilai jual yang tinggi juga memahami bagaimana cara yang benar mengubah tanaman jagung pulut menjadi aneka olahan yang dapat dikonsumsi