

PEMBUATAN SUSU JAGUNG MANIS DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK BUNGA ROSELLA SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL DI DESA DUTOHE

Zainudin Antuli¹

¹Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

*Email korespondensi: zen@ung.ac.id

Asal : Indonesia

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam mengolah jagung manis menjadi produk minuman fungsional berupa susu jagung manis dengan penambahan ekstrak bunga rosella. Jagung manis merupakan komoditas pertanian yang melimpah dan memiliki kandungan karbohidrat, serat, serta vitamin yang baik bagi kesehatan. Sementara itu, bunga rosella dikenal kaya akan antioksidan dan vitamin C yang berpotensi meningkatkan nilai fungsional produk pangan. Metode kegiatan meliputi penyuluhan, demonstrasi pembuatan produk, serta praktik langsung oleh peserta. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat mampu memproduksi susu jagung manis dengan penambahan ekstrak rosella secara mandiri serta memahami potensi pengembangan usaha berbasis produk tersebut. Produk yang dihasilkan memiliki cita rasa manis-asam yang khas, warna menarik, serta berpotensi sebagai minuman sehat bernilai ekonomi.

Kata kunci: Jagung manis, Rosella, Susu nabati, Minuman fungsional, Pengabdian masyarakat

ABSTRACT

This community service activity aims to improve the community's skills and knowledge in processing sweet corn into a functional beverage product in the form of sweet corn milk with the addition of roselle flower extract. Sweet corn is an abundant agricultural commodity and contains carbohydrates, fiber, and vitamins that are good for health. Meanwhile, roselle flowers are known to be rich in antioxidants and vitamin C which have the potential to increase the functional value of food products. The activity method included counseling, product manufacturing presentations, and hands-on practice by participants. The results of the activity showed that the community was able to independently produce sweet corn milk with the addition of roselle extract and understood the potential for developing a business based on this product. The resulting product has a distinctive sweet-sour taste, attractive color, and has the potential to be a healthy drink with economic value.

Keywords: Sweet corn, Rosella, Vegetable milk, Functional drinks, Community service

PENDAHULUAN

Jagung manis merupakan salah satu

komoditas unggulan hortikultura yang banyak dibudidayakan di Indonesia, termasuk di

Provinsi Gorontalo. Produksi yang melimpah seringkali hanya dijual dalam bentuk segar sehingga nilai tambah yang diperoleh petani relatif rendah.

Diversifikasi produk olahan jagung manis menjadi susu nabati merupakan salah satu alternatif peningkatan nilai tambah. Susu jagung manis memiliki cita rasa manis alami serta kandungan energi yang cukup tinggi.

Di sisi lain, bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa*) mengandung senyawa bioaktif seperti antosianin, flavonoid, dan vitamin C yang berfungsi sebagai antioksidan. Penambahan ekstrak rosella pada susu jagung manis tidak hanya meningkatkan nilai gizi tetapi juga memberikan warna alami yang menarik serta rasa segar.

Berdasarkan potensi tersebut, kegiatan pengabdian ini dilaksanakan untuk memberikan pelatihan pembuatan susu jagung manis dengan penambahan ekstrak rosella sebagai peluang usaha minuman sehat berbasis bahan lokal.

METODE

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Desa Dutohe pada bulan November 2025 dengan peserta ibu rumah tangga dan pemuda desa.

Tahapan Kegiatan

Adapun tahapan dari kegiatan tersebut yaitu Penyuluhan, Demonstrasi, Praktik langsung dan Evaluasi dan diskusi usaha

Prosedur Pembuatan

Bahan

Adapun bahan yang digunakan dalam

pembuatan susu Jagung manis segar 500 gram, Air 1 liter, Gula secukupnya dan Ekstrak bunga rosella 100 ml

Langkah-langkah:

Jagung manis dipipil dan dicuci bersih. Setelah itu di Blender jagung dengan air hingga halus. Kemudian Saring untuk memperoleh sari jagung. Rebus sari jagung sambil diaduk hingga matang. Tambahkan gula dan ekstrak rosella. Aduk rata dan dinginkan sebelum dikemas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan menunjukkan antusiasme peserta dalam mengikuti pelatihan. Peserta mampu memahami teknik pengolahan serta pentingnya sanitasi dalam produksi minuman. Produk susu jagung manis dengan ekstrak rosella memiliki:

- Warna merah muda alami
- Rasa manis dengan sentuhan asam segar
- Aroma khas jagung berpadu dengan rosella

Dari aspek ekonomi, estimasi biaya produksi relatif rendah dengan potensi keuntungan yang menjanjikan apabila dipasarkan dalam kemasan botol 250 ml. Secara fungsional, kandungan antioksidan dari rosella dapat meningkatkan nilai jual produk sebagai minuman kesehatan alami.

Dokumentasi Kegiatan Pengabdian

Kegiatan pengabdian dilaksanakan secara partisipatif dengan melibatkan ibu rumah tangga dan pemuda desa. Kegiatan diawali dengan penyuluhan mengenai manfaat jagung manis

dan rosella, dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan susu jagung manis serta praktik langsung oleh peserta.



Gambar 1. Kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan susu jagung manis dengan penambahan ekstrak rosella di Desa Dutohe.

Gambar di atas menunjukkan suasana kegiatan pengabdian yang berlangsung secara interaktif. Peserta terlihat aktif bertanya dan terlibat langsung dalam proses produksi, mulai dari pemilihan jagung, proses blending, penyaringan, hingga penambahan ekstrak rosella.

Kegiatan praktik memberikan pengalaman langsung kepada peserta sehingga mereka memahami:

- Teknik pengolahan yang higienis
- Proporsi bahan yang tepat
- Proses pemanasan yang benar
- Teknik pengemasan sederhana

DAMPAK KEGIATAN

1. Meningkatnya pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi olahan jagung.
2. Terbentuknya keterampilan produksi minuman fungsional.

3. Potensi terbentuknya usaha kecil berbasis pangan lokal.

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian pembuatan susu jagung manis dengan penambahan ekstrak bunga rosella berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan lokal. Produk yang dihasilkan memiliki nilai gizi, daya tarik visual, serta potensi ekonomi yang baik sebagai minuman fungsional.

Perlu dilakukan pendampingan lanjutan terkait pengemasan, perizinan PIRT, dan strategi pemasaran agar produk dapat berkembang menjadi usaha berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Rukmana, R. (2012). *Budidaya Jagung Manis*.
- Maryani, H. & Kristiana, L. (2008). *Khasiat dan Manfaat Rosella*.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*.