

SUSU JAGUNG SEBAGAI DIVERSIFIKASI PRODUK HASIL PERTANIAN KELOMPOK WANITA DI DESA BUTU BONE BOLANGO

Sakinah Ahyani Dahlan^{1*}, Silvana Apriliani², Yoyanda Bait¹

¹Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

²Jurusan Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

*Email korespondensi: sakinahdahlan@ung.ac.id

Asal : Indonesia

ABSTRAK

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan untuk meningkatkan wawasan dan keterampilan kelompok wanita di Desa Butu, Kabupaten Bone Bolango, dalam memanfaatkan jagung manis menjadi susu jagung sebagai salah satu bentuk diversifikasi hasil pertanian. Pelaksanaan kegiatan menggunakan metode penyuluhan, diskusi, dan praktik langsung yang mencakup tahap persiapan bahan, pembuatan sari jagung, proses pemanasan dan pencampuran, pengemasan, pelabelan, hingga simulasi pemasaran. Kegiatan ini menunjukkan bahwa jagung manis yang selama ini lebih banyak dijual dalam kondisi segar dapat dikembangkan menjadi minuman nabati bernilai tambah dan berpotensi sebagai produk usaha. Peserta juga memperoleh pemahaman mengenai pemasaran luring dan daring, pengembangan merek, pembuatan label, inovasi rasa, serta pentingnya pemenuhan legalitas produk. Susu jagung berpeluang menjadi alternatif minuman bergizi sekaligus sumber pendapatan tambahan bagi kelompok wanita di Desa Butu. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan lanjutan untuk meningkatkan mutu produk serta mendukung pengurusan izin PIRT, sertifikasi halal, dan izin edar BPOM.

Kata kunci: diversifikasi pangan; jagung manis; kelompok wanita; pemberdayaan masyarakat; susu jagung

ABSTRACT

This community service program was carried out to enhance the knowledge and practical skills of women's groups in Butu Village, Bone Bolango Regency, in processing sweet corn into corn milk as a form of agricultural product diversification. The activities were implemented through lectures, discussions, and hands-on training covering raw material preparation, corn extract production, heating and mixing, packaging, labeling, and marketing simulation. The program demonstrated that sweet corn, which had generally been sold as a fresh commodity, could be developed into a value-added plant-based beverage with business potential. Participants also gained insight into offline and online marketing, brand development, label design, flavor innovation, and the importance of product legality. Corn milk may serve as a nutritious beverage alternative while also creating additional income opportunities for women's groups in Butu Village. Further mentoring is therefore needed to improve product quality and assist participants in obtaining home-industry food permits, halal certification, and distribution approval from the Indonesian Food and Drug Authority.

Keywords: community empowerment; corn milk; food diversification; sweet corn; women's group

PENDAHULUAN

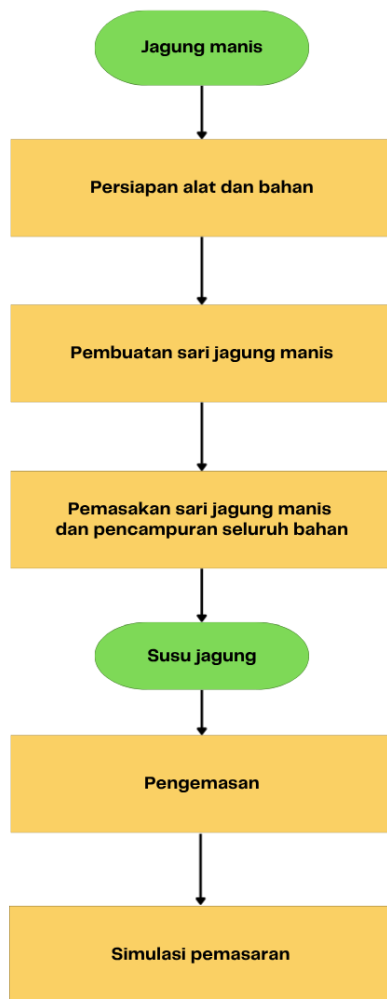
Salah satu komoditas dengan produktifitas terbesar di Gorontalo adalah komoditas pangan, yakni jagung. Badan Pusat Statistik (BPS) merilis data produksi jagung pada Maret 2026 di Gorontalo mencapai 1,40 juta ton. Angka ini semakin mempertegas tingginya potensi pengembangan produk hasil pengolahan jagung. Jagung manis memiliki potensi besar untuk dilakukan olah menjadi produk olahan pangan, seperti susu jagung. (Maulina et al., 2024) menyatakan bahwa pada jagung manis terkandung 5 – 6% gula sehingga berpotensi untuk dijadikan susu nabati tanpa penambahan pemanis yang berlebih. Kandungan gula yang cukup tinggi pada jagung manis juga dinyatakan oleh (Mushtaq et al., 2025).

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan sebagai bentuk pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi dengan memperkenalkan diversifikasi pengolahan jagung pada masyarakat yakni dengan mengolah jagung manis menjadi susu jagung yang dikategorikan sebagai susu nabati. Desa Butu yang terletak di Kabupaten Bone Bolango, Provinsi Gorontalo merupakan salah satu desa yang kaya akan hasil pertanian. Produk diversifikasi olahan jagung sangat beragam, seperti pembuatan yogurt berbasis jagung manis (Chaikham et al., 2025), pembuatan mie berbasis jagung manis (Saleh et al., 2026), pengolahan jagung manis menjadi marning jagung (*corn flakes*) (Amir et al., 2023), dan produk bermanfaat lainnya. Tujuan kegiatan ini adalah sebagai bentuk edukasi potensi jagung manis dengan bahan hingga teknik pengolahan dan pengemasan sederhana.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode ceramah dan diskusi bersama peserta yang merupakan kelompok wanita di Desa Butu, Kabupaten Bone Bolango, Provinsi Gorontalo. Pada kegiatan ini dilakukan praktik pembuatan produk olahan jagung berupa susu jagung, mulai dari persiapan bahan hingga pengemasan. Bahan yang digunakan adalah jagung manis sebanyak satu kilogram (1 kg), perisa sesuai selera, garam, gula pasir, air matang, CMC sebagai pentabil, dan maizena. Kegiatan ini melibatkan peralatan sederhana seperti timbangan, mangkuk, baskom, pengaduk, kain sarin, saringan, botol sebagai kemasan susu jagung, gelas, kompor, wajan, blender, dan label kemasan.

Prosedur pembuatan susu jagung (Gambar 1) dimulai dengan persiapan alat dan bahan, yakni memastikan jumlah dan kebersihan alat serta bahan sebelum masuk ke proses pengolahan. Selanjutnya dilakukan pembuatan sari jagung dengan cara menghancurkan jagung manis yang telah dipipil, prosedur ini dilakukan menggunakan blender dengan penambahan air bersih matang dan diakhiri dengan melakukan penyaringan menggunakan kain saring untuk memperoleh sari jagung manis. Sari jagung manis yang diperoleh kemudian dimasak atau dipanaskan pada suhu 60 °C selama 15 – 30 menit dengan perlahan menambahkan air matang bersih, perisa, garam, gula, CMC, dan maizena dan dilakukan pengadukan secara konstan hingga memperoleh susu jagung. Susu jagung yang telah dihasilkan kemudian didinginkan hingga suhu ruang dan selanjutnya dituang ke dalam botol pengemas dan diberi label kemasan.



Gambar 1. Prosedur pembuatan susu jagung pada kegiatan pengabdian Desa Butu

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan sebagai edukasi potensi jagung lokal Gorontalo, terutama bagi masyarakat Desa Butu. Pengolahan jagung manis menjadi susu jagung ini adalah salah satu bentuk diversifikasi produk olahan jagung. Susu jagung termasuk dalam golongan susu nabati yang dapat menjadi sumber gizi yang cukup lengkap, diantaranya karbohidrat, protein, dan serat. Susu jagung ini dapat menjadi pilihan sumber protein bagi

penderita alergi terhadap susu hewani yang diakibatkan oleh intoleransi terhadap laktosa (*lactose intolerant*). Penelitian yang dilakukan (Setiawati et al., 2021) terhadap susu jagung menyatakan bahwa susu jagung dapat disimpan hingga 25 hari dengan cemaran mikroba yang masih memenuhi SNI.



Gambar 2. Susu jagung hasil kegiatan pengabdian di Desa Butu

Pengabdian ini diawali dengan observasi dan mengidentifikasi potensi desa dan diperoleh hasil berupa jagung manis merupakan salah satu komoditas melimpah di Desa Butu dan selama ini belum dilakukan pengolahan untuk meningkatkan nilai jual. Selama ini, jagung manis hanya dijual dalam bentuk mentah dengan pemasaran langsung di pasar tradisional maupun dari mulut ke mulut. Kegiatan pengabdian ini mengedukasi peserta hingga ke strategi pemasaran untuk membuka wawasan peserta mengenai peluang produk untuk dipasarkan baik secara luring (*offline*) maupun daring (*online*).

Media pemasaran secara luring dapat dilakukan melalui bazaar, kantin, koperasi kampus, café, minimarket lokal. Sedangkan

media pemasaran daring dapat memanfaatkan media sosial seperti *Facebook*, *shopee*, *WhatsApp*, dan *TikTok*. Selain itu dilakukan edukasi mengenai teknik *brading* sebuah produk, yakni membangun nama produk untuk memperoleh nama unik dan menarik, melakukan desain label yang menarik untuk mengunggulkan tampilan produk, serta memperkaya inovasi dalam varian rapat. Pada kegiatan ini juga diberikan informasi singkat mengenai pengurusan legalitas produk seperti mengurus izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT), Sertifikasi Halal, dan izin Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM).

SIMPULAN DAN SARAN

Susu jagung dapat menjadi alternatif pangan olahan melalui diversifikasi produk jagung manis dan memiliki peluang untuk dipasarkan secara luring maupun daring untuk meningkatkan pendapatan kelompok Wanita di Desa Butu. Dibutuhkan pelatihan yang lebih spesifik untuk dapat memenuhi legalitas produk seperti izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT), Sertifikat Halal, dan izin BPOM.

DAFTAR PUSTAKA

- Amir, M., Penyuluh, B., & Kulo, P. (2023). *JASATHP: Jurnal Sains dan Teknologi Hasil Pertanian Penganekaragaman Pangan... (Minarsi) | 28 Penganekaragaman Pangan Olahan Jagung Manis Sebagai Upaya Pengembangan Agroindustri di Desa Mario (Vol. 3).* <https://jurnal.umsrappang.ac.id/jasathp>
- Chaikhram, P., Yutsapremanon, S., Baipong, S., Jung, Y. H., Zhang, W., Suriyarak, S., Rawdkuen, S., Sai-Ut, S., & Jirasatid, S. (2025). High pressure processing of sweet corn milk yogurt: A plant-based probiotic carrier with enhanced stability. *Food Chemistry Advances*, 9. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2025.101174>
- Maulina, Z., Prasetya, M. A., & Arif, A. M. (2024). Analisis Fisik, Organoleptik dan Kimia Minuman Fungsional Susu Jagung (*Zea mays saccharata*). *Technology and Agriculture Journal Arten*, 5(2), 1–10. <https://doi.org/10.37638/sinta.5.2.289-298>
- Mushtaq, A., Jabeen, A., Yousouf, M., Malik, M. A., Mukhtar, T., Amin, T., Showkat, S., & Rafiq, A. (2025). Post-harvest quality management of sweet corn: Disorders, losses and preservation strategies. *Food Nutrition*, 1(1), 100007. <https://doi.org/10.1016/j.fnutr.2025.100007>
- Saleh, Y., Rauf, A., Boekoesoe, Y., Nurfadila Harundja, S., & Durand, T. (2026). *Inovasi Pengolahan Mie Jagung: Jagung Manis Sebagai Alternatif Produk Mie Innovation in Corn Noodles Processing: Sweet Corn as an Alternative Noodle Products (Vol. 2, Number 2).*
- Setiawati, C., Kamsina, K., Anova, I. T., Firdausni, F., & Diza, Y. H. (2021). Pengaruh penambahan Carboxyl Methyl Cellulose (CMC) dan asam sitrat terhadap mutu dan ketahanan simpan susu jagung. *Jurnal Litbang Industri*, 11(2), 131. <https://doi.org/10.24960/jli.v11i2.7399>