

**Inovasi Olahan Pangan Bagi Masyarakat Desa Omuto Kec Biau
Kabupaten Gorontalo Utara**

Faizal Kasim¹, Munirah Tuli², Arfiani Rizki Paramata³

^{1,2,3} Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Negeri Gorontalo, Jl. Jend. Sudirman No.6, Dulalowo Tim., Kota Tengah, Kota Gorontalo, Gorontalo 96128, Indonesia

Email: faizalkasim@ung.ac.id, Munirahtuli@ung.ac.id, nengparamata@yahoo.com

Abstrak

Desa Omuto adalah salah satu desa yang terletak di kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo. Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Tapalu, Dusun Tenilo Desa Biau, sebelah timur berbatasan dengan Desa Didingga, sebelah selatan berbatasan dengan Desa Potanga, sebelah Barat berbatasan dengan Desa Molangga. Mata pencaharian penduduk Desa Omuto adalah Petani. Pengolahan jagung masih terbatas pada pengolahan untuk makanan tradisional seperti milu siram. Jenis makanan tradisional ini memiliki umur yang simpan yang rendah dengan harga jual yang rendah. Sebagian besar juga komoditas jagung di Desa Omuto dipasarkan dalam bentuk primer (jagung segar) atau jagung kering pipilan dengan nilai jual yang rendah. Program kegiatan KKS Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah jagung melalui upaya diversifikasi pangan olahan. Target yang ingin dicapai dari kegiatan ini adalah agar kelompok sasaran dapat memperoleh keterampilan pengolahan berbagai macam produk berbahan baku jagung, sehingga secara bertahap mereka termotivasi mengembangkan usaha dengan pola pikir bisnis-komersial. Kegiatan KKS Pengabdian ini dilaksanakan bulan September sampai Oktober 2020. Teknik yang digunakan untuk mensosialisasikan inovasi dibidang teknologi pengolahan pangan kepada masyarakat adalah dengan pembelajaran yang sifatnya komunikatif melalui kegiatan pelatihan. Upaya memberdayakan masyarakat di Desa Omuto dilakukan dengan pemberian bimbingan dan alih pengetahuan. keterampilan teknis serta bagaimana pengolahan komoditas jagung menjadi produk olahan dalam bentuk industri rumah tangga.

Kata Kunci: *Desa Omuto; Inovasi; Jagung*

Abstract

Omuto Village is one of the villages located in the Biau sub-district, Gorontalo Regency. To the north is Tapalu Village, Tenilo, Biau Village, to the east by Didingga Village, to the south by Potanga Village, the West to contiguous with Molangga Village. The livelihoods of the people of Omuto Village are Farmers. Corn processing is still limited to processing for traditional foods such as milu siram. This type of traditional food has a low shelf life at a low selling price. Most of the corn commodities in Omuto Village are marketed in primary form (fresh corn) or shelled dry maize with a low selling value. This program of KKS Service activities aims to increase the added value of corn through the diversification of processed food. The target of this activity is so that the target group can acquire skills in processing various kinds of products made from corn, so that gradually they are motivated to develop businesses with a commercial-business mindset. This KKS Service activity will be carried out from

September to October 2020. The technique used to socialize innovations in the field of food processing technology to the public is through communicative learning through training activities. Efforts to empower the community in Omuto Village are carried out by providing guidance and transfer of knowledge. technical skills and how to process corn commodities into processed products in the form of home industries.

Kata Kunci: Corn; Inovation; Omuto Village.

© 2019 Faizal Kasim, Munirah Tuli, Arfiani Rizki Paramata

Under the license CC BY-SA 4.0

Correspondence author: Munirah Tuli, Munirahtuli@ung.ac.id, Gorontalo, Indonesia

PENDAHULUAN

Desa Omuto adalah salah satu desa yang terletak di kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo. Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Tapalu, Dusun Tenilo Desa Biau, sebelah timur berbatasan dengan Desa Didingga, sebelah selatan berbatasan dengan Desa Potanga, sebelah Barat berbatasan dengan Desa Molangga. Mata pencaharian penduduk Desa Omuto adalah Petani. Komoditas pertanian yang banyak dihasilkan adalah jagung dan pisang, umbi-umbian. Jagung mengandung Asam folat sebesar 129 mcg sangat baik untuk kesehatan ibu hamil dan bayi. Selain itu kandungan zat gizi jagung seperti besi 0,7 mg, vitamin A 400 SI, dan vitamin B 0,15 mg berperan dalam mencegah anemia pada ibu hamil (Suarni, 2011). Potensi komoditas jagung di Desa Omuto belum mendapat sentuhan teknologi pengolahan, hal ini terlihat tidak adanya industri-industri rumah tangga yang mengolah bahan baku jagung menjadi produk olahan. Pengolahan jagung masih terbatas pada pengolahan untuk makanan tradisional seperti milu siram. Jenis makanan tradisional ini memiliki umur yang simpan yang rendah dengan harga jual yang rendah. Sebagian besar juga komoditas jagung di Desa Omuto dipasarkan dalam bentuk primer (jagung segar) atau jagung kering pipilan dengan nilai jual yang rendah.

Nilai jual jagung yang sangat rendah tersebut menyebabkan pendapatan petani jagung masih rendah sehingga komoditas jagung belum mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Minimnya hasil diversifikasi olahan berbasis jagung di Desa Omuto disebabkan karena kurangnya informasi teknologi dan terbatasnya pengetahuan. Salah satu cara untuk mensosialisasikan inovasi dibidang teknologi pengolahan pangan kepada masyarakat adalah dengan pembelajaran yang sifatnya komunikatif melalui kegiatan pelatihan. Upaya memberdayakan masyarakat di Desa Omuto dilakukan dengan pemberian bimbingan dan alih pengetahuan. keterampilan teknis serta bagaimana pengolahan komoditas jagung menjadi produk olahan dalam bentuk industri rumah tangga dan perlunya menumbuhkan minat kewirausahaan bagi masyarakat desa.

METODE PELAKSANAAN

Tempat dan Waktu: Kegiatan KKN Tematik ini dilaksanakan di Desa Omuto, Bulan September sampai Oktober 2020.

Khalayak Sasaran: Kelompok sasaran adalah ibu-ibu PKK, Kelompok Wanita Tani, dan masyarakat desa Omuto

Metode Pengabdian: Kegiatan ini menggunakan pendekatan partisipatif yaitu melaksanakan pendidikan dan pelatihan masyarakat dengan pihak akademisi (Dosen Pembimbing Lapangan, mahasiswa dan pemerintah) berperan sebagai fasilitator untuk dapat saling belajar. membagi pengetahuan dan pengalamannya. Pendekatan partisipatif adalah memberdayakan masyarakat agar mampu mendukung pembangunan sumber daya manusia secara berkelanjutan (Saragih. 2002 dalam Lay *et al.*, 2004). Kegiatan terdiri: pemberian materi untuk

menambah wawasan ibu-ibu, kemudian pelatihan dilanjutkan dengan praktek diversifikasi olahan jagung. Adapun bidang yang diselesaikan bersama dalam kegiatan ini adalah menumbuhkan minat kewirausahaan bagi masyarakat desa, inovasi pengolahan produk bahan dasar jagung yang meliputi:teknik pengolahan dasar bahan baku produk, teknik penyusunan formulasi bahan-bahan produk olahan, teknik diversifikasi produk, pengemasan dan pelabelan, manajemen pemasaran.

Metode Evaluasi: Kemampuan kelompok ibu-ibu dilihat dari kemampuan mereka dalam menyerap materi (Kudsiah *et al.*, 2018) berupa teknologi pengolahan yang diaplikasikan dalam praktek langsung pembuatan produk panganf.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Kegiatan KKS Pengabdian ini dilaksanakan selama 45 hari. Pelaksanaan KKN Tematik ini adalah pelatihan inovasi olahan pangan berupa jagung mengingat Jagung merupakan salah satu komoditas yang paling banyak diusahakan dalam bentuk perkebunan rakyat oleh masyarakat di Desa Omuto,serta menumbuhkkn semangat kewirausahaan bagi masyarakat Desa Omuto Program pendampingan ini dibagi dalam beberapa tahapan sebagai berikut:

1. *Coaching* dan Pemberian Materi Kepada Mahasiswa

Pembekalan (*Coaching*) dilakukan sebelum mahasiswa turun lokasi KKS. Materi Pembekalan (*Coaching*) dilakukan sebelum mahasiswa turun lokasi KKS. Kegiatan awal mahasiswa di minggu pertama di lokasi KKS adalah melakukan sosialisasi dan adaptasi dengan masyarakat dilokasi. Sosialisasi dilakukan dengan mengadakan

pertemuan dengan masyarakat yang difasilitasi oleh pemerintah setempat.

2. Sosialisasi Tentang Inovasi Olahan Pangan Ekonomis Penting

Mengingat Desa Omuto memiliki potensi pertanian berupa komoditas jagung yang cukup potensial untuk dikembangkan. Tidak hanya terbatas pada Pengolahan jagung untuk makanan tradisional. Tetapi dapatkan dikembangkan lagi melalui inovasi olahan lainnya misalkan berupa nugget jagung, pudding jagung dan stik jagung.

3. Pelatihan dan Praktek Kepada Ibu PKK dan Masyarakat Desa

Kegiatan pelatihan di awali dengan pembukaan yang dihadiri oleh pak Kepala Desa dan Ketua Tim PKK dan anggota bersama aparat Desa, serta masyarakat dan mahasiswa KKS. Sebelum kegiatan praktik dilakukan, terlebih dahulu diberikan materi mengenai prospek produk, tahapan proses, teknik pengemasan dan pelabelan, *Good Manufacture Process* (GMP) dan teknik pemasarannya. Kegiatan praktek terdiri dari beberapa tahap yaitu penyiapan dan penimbangan komposisi bahan baku, proses pemasakan, pengemasan.

a. Penyiapan Bahan Baku

Untuk pembuatan nugget jagung. Bahan yang harus disediakan terlebih dahulu yaitu 2 buah jagung manis, sisir lalu uleg hingga halus, 125 gram tepung kanji, 30 gram tepung terigu, 4 butir telur, wortel dipotong dadu, secukupnya tepung roti, batang daun bawang, potong kecil-kecil, 1/2 sendok teh merica bubuk, 1 sendok teh royco, Minyak untuk menggoreng dan mengolesi Loyang, secukupnya garam, Bumbu Halus yaitu 3 siung bawang putih, 5 siung bawang merah.

Sedangkan bahan untuk pudding jagung yaitu 2 buah jagung, 1 bungkus agar-agar plain, 200 ml susu cair, 300 ml air, 4 sdm gula pasir, 2 sdm maizena, 1/4 sdt garam, keju parut secukupnya.

b. Proses Pemasakan olahan Jagung

Untuk tahap pembuatan yang perlu dilakukan menyiapkan wadah yang besar untuk membuat adonan, yaitu jagung yang telah di haluskan tepung kanji dan tepung terigu beserta bumbu halus, aduk aduk sambil ditambahkan telur 2 butir, daun bawang, garam, merica, dan masako. Jika adonan terlalu kental tambahkan air namun jangan terlalu encer. buat sedikit asin, karena setelah dikukus lalu digoreng tingkat keasinannya akan berkurang. Siapkan dandang untuk mengukus sembari membuat adonan. Adonan yang telah jadi dimasukkan kedalam cetakan atau loyang yang telah diolesi minyak agar tidak lengket, lalu kukus adonan. Untuk mengetahui kematangannya tusuk garpu atau lidi hingga tidak lengket maka angkat dan biarkan dingin kemudian potong menyerupai stik atau potong selera. Kocok 2 butir telur dan tambahkan sedikit garam, masukkan satu persatu potongan nugget dan lumuri dengan tepung roti. Lakukan hingga potongan nugget habis. Kamu dapat menyimpannya di *freezer* atau langsung di goreng.

Untuk tahapan pembuatan pudding jagung yaitu Serut jagung, lalu blender dengan air. Kemudian saring (diperoleh 200 ml air blenderan jagung), Rebus semua bahan (termasuk air jagung) dalam panci, gunakan api kecil. Masak sampai mendidih. Hasil akan kental, Tuang dalam cetakan, dinginkan dalam kulkas. (Gambar 1)



Gambar 1. Pembuatan Pudding Jagung

c. Proses Pengemasan

Nugget Jagung dihasilkan dikemas dalam wadah plastik. Tahap awal yang dilakukan dalam pengemasan yakni menyiapkan bahan kemasan. Selanjutnya dilakukan sterilisasi kemasan dengan penguapan plastik kemasan menggunakan uap air mendidih didalam wadah. Selanjutnya bahan makanan dimasukkan kedalam wadah kemasan dan dilakukan *vacuum* terhadap produk sebagai upaya memperpanjang masa simpan. Produk pudding jagung dikemas dalam wadah plastik berbentuk *cup* yang diberi penutup. Pengemasan dilakukan dengan memasukkan pudding yang telah matang kedalam cup dan ditutup setelah pudding dingin. Produkpun siap untuk dipasarkan. Pemilihan plastik sebagai kemasan mempertimbangkan ketersediaan bahan baku kemasan di daerah pedesaan yang masih cukup sulit mendapatkan jenis kemasan yang lebih ramah lingkungan dan lebih terjangkau. Pemilihan kemasan juga didasari pada aspek kenyamanan dan estetika sehingga lebih menarik. Pengemasan yang tepat berguna sebagai pelindung makanan agar tidak terkontaminasi bahan-bahan yang dapat merusak kualitas makanan (Noviadji, 2014).

Proses pengemasan dilakukan secara sederhana sehingga dapat diaplikasikan dengan mudah oleh masyarakat, dengan tidak

menghilangkan tujuan utama pengemasan. Menurut Herawaty (2008) pengolahan pangan secara komersial bertujuan memperpanjang masa simpan, meningkatkan karakteristik produk dan mempermudah penanganan. Dengan segala keterbatasan yang ada, pengelolaan produk pangan dituntut berinovasi untuk menghasilkan produk yang menarik dan memiliki daya simpan yang lebih lama. Penggunaan bahan plastik sebagai kemasan produk merupakan Langkah awal dalam upaya tersebut. Kedepan diupayakan untuk menggunakan bahan ramah lingkungan sebagai bahan kemasan guna mengurangi sampah plastik didunia.



Gambar 2. Produk hasil olahan yang sudah dikemas

4. Sosialisasi Kewirausahaan

Tahap lebih lanjut setelah produksi yakni pemasaran. Sosialisasi kewirausahaan dilakukan dengan memberikan pemahaman kepada masyarakat terkait peluang berwirausaha dan bagaimana Teknik pemasaran yang tepat. Di era digital 4.0 pemasaran dapat dilakukan melalui media social. Selain itu juga turut dilakukan sosialisasi terkait

Teknik menarik konsumen dengan inovasi-inovasi produk salah satunya dengan pengemasan serta teknik penyajian yang menarik. Kondisi lingkungan pedesaan pada umumnya dihuni masyarakat yang mengelola sumberdaya alam baik bercocok tanam maupun bentuk pemanfaatan yang lain. Kegiatan-kegiatan tersebut umumnya dilakukan para pria dewasa dan sebagian kecil wanita. Ibu-ibu di wilayah ini banyak yang hanya melaksanakan kewajiban Ibu rumah tangga tanpa ada aktivitas sampingan. Dilakukannya sosialisasi kewirausahaan merupakan suatu upaya pemberdayaan masyarakat dalam berwirausaha sekaligus membangkitkan memotivasi mendapatkan penghasilan tambahan disela kesibukan rutin yang dilakukan. Kegiatan dilakukan dengan menginisiasi pembentukan wirausaha serta pelatihan Teknik pemasaran kepada masyarakat. Indikator berhasilnya sosialisasi yakni meningkatnya semangat berwirausaha masyarakat (Bunyamin *et al.*, 2016).

Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Desa Omuto telah berjalan dengan lancar sesuai rencana. Hal ini dapat dilihat dari antusiasnya masyarakat mengikuti pelatihan ini. Peserta yang hadir dalam mengikuti kegiatan ini sebanyak 22 orang. Masyarakat sangat tertarik dengan pengolahan jagung menjadi pudding dan nugget disebabkan karena cara pembuatannya mudah dan peralatan yang dipergunakan juga sederhana. Pengenalan dan praktek pengolahan ini sudah dapat menyentuh salah satu kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam membantu usaha dan menambah pengetahuan serta keterampilan masyarakat. Begitu juga, dengan adanya sosialisasi tentang kewirausahaan, membangkitkan

semangat masyarakat untuk mulai melakukan kegiatan usaha dengan bahan baku yaitu jagung.

Dari kegiatan yang telah dilaksanakan, masih diperlukan adanya kegiatan lanjutan berupa pengembangan pemasaran produk melalui *Digital marketing* dan pelatihan manajemen keuangan industri rumah tangga sehingga produk yang sudah dihasilkan dapat dikembangkan dan menjadi salah satu sumber penghasilan. Pengembangan industri jagung terpadu diharapkan peran petani bukan hanya sebagai penyedia bahan baku. juga berperan sebagai pengolah dan pengusaha, sehingga petani ikut menikmati nilai tambah yang tercipta (Lay *et al.*, 2004).

KESIMPULAN

Setelah dilakukan pelatihan dan sosialisasi kewirausahaan masyarakat lebih memahami dan antusias terhadap Industri Rumah Tangga, lebih memahami Teknik berwirausaha serta mampu menjalankannya. Guna menjaga keberlanjutan wirausaha diperlukan monitoring dan pengawasan serta pembaharuan pelatihan dan inovasi terbaru terkait Produk Industri Rumah Tangga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih bisa disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Negeri Gorontalo selaku Penyumbang Dana Pelaksanaan KKN-PPM Periode September 2020.

REFERENCES

- Bunyamin, A., Purnomo, D., & Taofik, S. (2016). Metode replikasi kewirausahaan sosial untuk peningkatan motivasi wirausaha berbasis komoditas lokal di Kecamatan Banyuresmi, Kabupaten Garut. *Agroteknologi*, 10(2), 137–143.
- Herawaty, H. (2008). Penentuan Produk Simpan Pada Produk Pangan. *Litbang Pertanian*, 27(4), 124–130.
- Kudsiyah, H., Rahim, S. W., Rifa'i, M. A., & Arwan. (2018). Demplot Pengembangan Budidaya Kepiting Cangkang Lunak di Desa Salemba, Kecamatan Ujung Loi, Kabupaten Bulukumba Sulawesi Selatan. *Jurnal Pantira Abdi*, 2(2), 151–164.
- Lay, A. ., Pasang, P. ., & Torar, D. J. (2004). Perkembangan Teknologi Pengolahan Minyak Kelapa. Monograf Pascapanen Kelapa Balitka Manado. *ISBN 979-98976-09*.
- Noviadji, B. R. (2014). Desain Kemasan Tradisional dalam Konteks Kekinian. *Fakultas Desain*, 1(1), 10–21.
- Suarni, Y. . (2011). Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 6(1), 42–56.