

Pengelolaan Jagung Menjadi Susu Bubuk Jagung Agar Meningkatkan Nilai Jual Jagung Pada Desa Bolo Kecamatan Madapangga Kabupaten Bima

M. Rimawan^{a,1,*}, Ismunandar^{a,2}, Aliah Pratiwi^{a,3}, Intisariharyanti^{a,4}, Ita Iftitah^{a,5}, Alwi^{a,6}

^a Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima, Jl. Woltermonginsidi No 1, Kota Bima 84113, Indonesia

¹ rimawan111@gmail.com *; ² andar.stiebima@gmail.com; ³ aliahpratiwi@gmail.com ⁴ intisariharyanti@gmail.com

⁵ itaiftitah.stiebima@gmail.com, alwi_muhammad1317@yahoo.co.id

* corresponding author: rimawan111@gmail.com

ARTICLE INFO

Article History

Received : Dec 2, 2022

Revised : Dec 20, 2022

Accepted : Jan 11, 2023

Keyword

Corn Milk;
Innovation;
Milk.

ABSTRACT

Sweet Corn Milk is milk produced by processing sweet corn where because the sugar content of it has been used in it then the use of sugar will certainly be much less even if the bias is not used at all. Sweet Corn Milk is very beneficial for our metabolism for both children and adults and seniors. Compared to ordinary milk the content of vitamins and minerals is also not much different and has also had its own color of corn used which is a bit yellowish so it gives rise to an appetite to drink it. Corn milk is obtained by grinding corn seeds that have been boiled in water. The mill results are filtered to obtain filtrate which is then pasteurized and flavored to enhance the taste. The content of carbohydrate extracts in corn milk is influenced by corn varieties, the amount of water added, the length of time and storage conditions, the smoothness of the mill, and the heat treatment. The advantages of corn milk compared to cow's milk or soybeans are the raw materials are easy to come by at a not very high price. Corn does not contain lactate intolerance (which makes milk smell fishy). Corn milk contains more fiber, suitable for those who diet. Some corn benefits our health. A Rich Source of Caloric, Prevention of Bowel Cancer and Hemorrhoids, A Vitamin-Rich Source, Contains The Necessary Minerals, Antioxidant Properties of Corn, Protects the Heart, Prevents Anemia, Lowers Bad Cholesterol, Protection against Diabetes and Hypertension. If we process with a little food processing technique into corn milk then it will be worth more with different appearances and flavors that can be customized to the taste of consumers. So it is expected that with this activity mothers and people who participate in the activity can obtain knowledge and information on how to make corn milk. Corn milk can be consumed alone or sold to supplement the family's income.

A. Pendahuluan

Kondisi ekonomi yang diharapkan Indonesia adalah ekonomi yang berkelanjutan dan memiliki beberapa sektor sebagai pilar maupun penopang kegiatan ekonominya. Pertumbuhan yang tinggi tercermin dari kompetisi individu-individu dalam menciptakan inovasi. Ekonomi kreatif yang didalamnya terdapat industri-industri kreatif memiliki daya tawar yang tinggi di dalam ekonomi berkelanjutan karena individu-individunya memiliki modal kreativitas yang mereka gunakan untuk menciptakan inovasi yang bisa memberikan nilai tambah ekonomi (Afifah et al., 2022; Sunreni et al., 2022). Ekonomi kreatif menjadi salah satu konsep untuk pengembangan perekonomian di Indonesia yang mana, Indonesia bisa mengembangkan model, ide dan talenta dari rakyat untuk dapat

menginovasi dan menciptakan suatu hal. Pola pikir kreatif sangat diperlukan untuk tetap tumbuh berkembang serta bertahan di masa yang akan datang (Lase, 2022).

Jagung merupakan salah satu bahan makanan pokok yang memiliki kedudukan penting setelah beras bagi masyarakat Indonesia. Selain itu, jagung juga merupakan sumber bahan baku bagi sektor industri termasuk industri pangan. Kandungan gizi penting pada jagung adalah karbohidrat dan lemak. Karbohidrat jagung terdiri dari pati, gula, serat kasar dan pentosan. Pati jagung terdiri dari amilosa dan amilopektin, sedangkan gulanya berupa sukrosa. Disamping kaya phytochemical juga memberikan perlindungan terhadap berbagai penyakit kronis. Berikut ini beberapa manfaat jagung bagi kesehatan kita. Sumber yang Kaya Kalorin, Pencegahan Kanker Usus dan Wasir, Sumber yang Kaya Vitamin, Mengandung Mineral yang Diperlukan, Sifat antioksidan Jagung, Melindungi Jantung, Mencegah Anemia, Menurunkan Kolesterol Jahat, Perlindungan terhadap Diabetes dan Hipertensi. (Syamsir, 2008).

Sebagian besar produksi jagung di daerah ini hanya dijual dalam bentuk segar yang biasanya dipergunakan untuk direbus ataupun dijadikan sebagai sayuran dan sebagiannya lagi dikeringkan untuk dijadikan sebagai pakan ternak. Tanaman jagung di daerah ini belum diupayakan dan dikembangkan dengan baik, belum ada diversifikasi pengembangan tanaman jagung menjadi produk olahan yang berdaya jual tinggi dan bernilai ekonomis.

Jagung sangat bermanfaat jika ditinjau dari nilai gizinya dan jagung mudah didapat baik dikota maupun didesa. Namun jika hanya mengolah jagung dengan direbus, digoreng atau dikukus maka konsumen kurang tertarik, dan menganggapnya sudah biasa. Jika kita olah dengan sedikit teknik pengolahan pangan menjadi susu jagung maka akan bernilai lebih dengan penampilan yang berbeda dan rasa yang dapat disesuaikan dengan selera konsumen. Sehingga diharapkan dengan adanya kegiatan ini ibu-ibu serta masyarakat yang ada di Desa Bolo bisa melanjutkan kegiatan ini dan dapat memperoleh pengetahuan dan informasi bagaimana membuat susu jagung tersebut. Susu Jagung ini dapat dikonsumsi sendiri atau dijual untuk menambah income keluarga.

Perkembangan zaman semakin pesat dan dalam era industri 4.0 ini kita selaku pemuda-pemudi di tuntut untuk berpikir kreatif dan bisa menguasai teknologi, dan mampu melihat peluang yang ada. Pemuda harus bisa menjadikan ketrampilan yang mereka miliki untuk menyongsong kemajuan daerahnya masing-masing dengan melihat potensi yang ada di wilayah tersebut. Jagung merupakan potensi yang ada di desa Bolo kecamatan Madapangga yang hanya disajikan dengan direbus, dibakar dan digoreng, Potensi jagung yang ada di Desa Bolo bisa dioptimalkan lagi apabila dijadikan sebagai bahan olahan Susu agar memiliki nilai tambah, namun dalam hal ini perlu adanya kerja sama antara pemerintah dengan pemuda dan mahasiswa untuk memberikan literasi terkait bagaimana cara membuat olahan makanan dari jagung menjadi Susu Jagung atau seperti snack kekinian yang dapat meningkatkan kemandirian masyarakat dari sisi perekonomian.

B. Kajian Literatur

Melimpahnya ketersediaan jagung di berbagai daerah di Indonesia membuka peluang kegiatan usaha bagi masyarakat. Salah satunya adalah dengan membuat produk olahan dari jagung. Pengolahan jagung dapat meningkatkan nilai tambah dan nilai jualnya. Pengembangan produk olahan jagung masih sangat potensial karena makin besar peluang pasar yang dapat dicapai. Hal tersebut dapat membuka peluang bagi pengembangan usaha industri aneka produk olahan jagung di Indonesia (Hambali, Suryani, & Ihsanur, 2006). Demikian juga halnya dengan potensi pengembangan produk olahan jagung manis. Mengingat potensinya yang sangat besar ini maka diperlukan usaha bersama untuk mengembangkan usaha ini sehingga ke depan dapat bersaing dengan usaha yang lebih besar.

Jagung manis juga memiliki keunggulan tertentu, jagung dapat berkhasiat sebagai pengobatan, sehingga dapat berperan juga sebagai pangan fungsional, karena dapat berperan dalam mencegah dan

mengurangi resiko penyakit seperti diabetes melitus, jantung, kolesterol, dan lain-lain. Sehingga dengan makin meningkatnya tuntutan terhadap kualitas hidup, maka tuntutan terhadap konsumsi makanan yang berperan dalam pengobatan juga semakin tinggi, oleh karena itulah maka perlu dilakukan pelatihan teknologi pengolahan produk jagung manis kepada masyarakat sehingga pada saat over produksi dapat dilakukan diversifikasi pengolahan menjadi aneka produk olahan jagung manis. Hasil pertanian yang ingin mereka olah menjadi produk olahan adalah jagung manis, karena di sekitar tempat tinggal mereka di Kecamatan Denpasar Timur, banyak petani yang menanam jagung manis. Jagung manis tersebut hanya dijual langsung ke pengepul atau dibawa langsung ke pasar, sehingga harga jualnya sangat murah, hanya Rp. 2.500 – Rp. 4.500 per kg. Jika diolah menjadi produk olahan, seperti menjadi susu jagung bisa mendapat keuntungan bersih Rp 30.000 –Rp.35.000 per kg jagung manis. Pengolahan produk akan dapat meningkatkan nilai jual dan nilai tambahnya.

C. Metode

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini termaksud dalam salah satu program kerja kegiatan Kuliah Kerja nyata (KKN) yang berlokasi di desa bolo kecamatan madapangga Kabupaten Bima pada tahun 2022. Sebelum melakukan Program Pengabdian Masyarakat ini, pelaksana kegiatan melakukan pendampingan secara intensif. Melakukan persiapan tempat, alat dan bahan sekaligus materi tentang wirausaha dan pembuatan susu jagung. Pengabdian ini dalam proses kegiatannya melalui beberapa tahap:

- a. **Survey Awal** Kegiatan survey dilakukan pada potensi jagung di Desa Bolo, dimana sebagian Masyarakat disana petani jagung. Dimana pada saat panen langsung menjual ke pengepul, dijual dengan cara di bakar, direbus.
- b. **Sosialisasi Program** Sosialisasi program dilaksanakan setelah tahap survey telah dilakukan yaitu dengan melakukan pertemuan dengan petani jagung, masyarakat desa Bolo yang mengikuti pelatihan pemanfaatan jagung untuk dijadikan susu bubuk jangung yang bisa dijadikan sebagai pemacu untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga, serta meningkatkan perekonomian desa dan menjadi desa mandiri
- c. **Pelatihan Peserta** pelatihan dikumpulkan di Kantor Desa Bolo, para peseerta diajarkan bagaimana cara membuat susu jagung,
- d. **Evaluasi Evaluasi** dilakukan setelah semua tahap diatas telah terlaksana yaitu dengan meminta kritik dan saran melalui Tanya jawab pada peserta pelatihan mengenai pelaksanaan program. Serta produk akhirnya di bazarkan di Desa Bolo

D. Results and Discussion

Selama beberapa hari melaksanakan program kerja, kami memperoleh hasil dari pengamatan di lapangan bahwa hampir semua pelaku UMKM pembuatan Kerupuk belum melakukan inovasi pada produk mereka dan dalam hal menjual produk belum memiliki Kemasan sehingga belum bisa tembus ke pasar Modern. Hal ini terjadi karena kurangnya pengetahuan masyarakat desa Tonggorisa tentang cara berbisnis yang tepat. Selain itu para pelaku UKM juga kesulitan dalam melakukan penjualan produk Kerupuk kecuali yang hanya dijual dipasar tradisional dan dipasarkan keliling desa.

Tahap Pertama Kegiatan survey dilakukan pada potensi jagung di Desa Bolo, dimana sebagian Masyarakat disana petani jagung. Dimana pada saat panen langsung menjual ke pengepul, dijual dengan cara di bakar, direbus. Antusiasme warga sangat membantu kesuksesan kegiatan pada tahap pertama ini.

Tahap Kedua Sosialisasi program dilaksanakan setelah tahap survey telah dilakukan yaitu dengan melakukan pertemuan dengan petani jagung, masyarakat desa Bolo yang mengikuti pelatihan pemanfaatan jagung untuk dijadikan susu bubuk jangung yang bisa dijadikan sebagai pemacu untuk

meningkatkan pendapatan rumah tangga, serta meningkatkan perekonomian desa dan menjadi desa mandiri



Gambar 1. Sosialisasi

Tahap Ketiga yaitu pelatihan diberikan kepada masyarakat di desa bolo, yang akan menjadi mitra nanti dan akan melanjutkan kegiatan ini setelah kami selesai kkn adapun dalam pelatihan ini masyarakat diberikan sedikit terkait pemahaman nilai jual jagung ini dan setelah itu diberikan catatan bagai mana bahan-bahan dan cara pembuatannya sampai proses pengepakan / pengemasan serta penjualan secara online. Pelatihan ini yang menjadi pemateri adalah anak-anak mahasiswa kkn.



Gambar 2 : Pelatihan Pembuatan susu jagung

Tahap Empat Evaluasi dilakukan setelah pelatihan dengan cara melihat hasil kerja Masyarakat desa Bolo dan Mitra yang melanjutkan setelah kegiatan. Alhamdulillah setelah melakukan pelatihan masyarakat sudah bisa melakukan kegiatan produksi sendiri bahkan ada sudah memasarkan di pasar tradisional dan lewat penjualan online, masih menggunakan WhatsApp dan IG

E. Simpulan

Adanya kemauan dari pihak Desa Bolo dalam mendukung kegiatan ini sehingga masyarakat Bolo sudah bisa memahami inovasi terkait hasil alam Jagung menjadi Susu Jagung. Kelebihan pelaksanaan

pengabdian ini yaitu materi sosialisasi dan pelatihan yang dapat menambah wawasan, pengetahuan, dan keterampilan guna menunjang pemasaran produk UMKM. Adanya inovasi produk diharapkan bisa meningkatkan penjualan dan pendapatan. Kekurangan pelaksanaan pengabdian yaitu adanya beberapa pelaku UMKM yang kurang menguasai perkembangan teknologi saat ini seperti penggunaan media sosial.

Daftar Pustaka

- Anonim, 2006. Bahan Tambahan Pangan (Food Additive). Ebookpangan.Com.
- A. E. Setiyono, N. Ngatimun, and T. Musriati, "Pemanfaatan Potensi Lokal Melalui Pembuatan Susu Jagung Guna Mencegah Stunting Pada Desa Gejungan," *J. Abdi Panca Mara*, vol. 1, no. 1, pp. 18–21, 2020, doi: [10.51747/abdipancamarga.v1i1.639](https://doi.org/10.51747/abdipancamarga.v1i1.639)
- B. Satiarini, "KAJIAN PRODUKSI DAN PROFITABILITAS PEMBUATAN SUSU JAGUNG," pp. 1–23, 2006
- Gardjito, M.Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty. Yogyakarta.
- Hasbullah, 2001, Kripik Jagung, Teknologi Tepat Guna Agroindustri, DIP Teknologi dan Industri, Sumatra Barat
- J. T. Larosta, "Susu jagung manis edamame," 2020
- Lase, A. (2022). Pelatihan dan Praktek Pembuatan Sabun Cuci Sunlight di Desa Onozalukhu, Kecamatan Lahewa, Kabupaten Nias Utara. *Zadama: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 1–6. <https://doi.org/10.56248/zadama.v1i1.12>
- Martini et al, "Khasiat 'Si Biji Manis Bertongkol' Menjadi Susu Sebagai Alternatif Penambah Asam Folat Selama Kehamilan," *Semin. Nas. XI Pendidik. Biol. FKIP UNS*, pp. 241–244, 2005
- Pradiani, T. (2018). Pengaruh Sistem Pemasaran Digital Marketing Terhadap Peningkatan Volume Penjualan Hasil Industri Rumahan. *Jurnal Ilmiah Bisnis Dan Ekonomi Asia*, 11(2), 46–53. <https://doi.org/10.32812/jibeka.v11i2.45>
- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhratara Karya Aksara. Suarni dan Widowati S., 2007. Struktur, Komposisi dan Nutrisi Jagung. Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros.
- Sunreni, S., Mallisza, D., Chandrayanti, T., Syafitri, Y., Begawati, N., & Haryati, R. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Limbah Plastik Pada Kelompok Wanita Tani Bunga Tanjung Sejahtera Di Koto Panjang Ikua Koto Padang. *Zadama: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 16–22. <https://doi.org/10.56248/zadama.v1i1.15>