

Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara
Volume 1, April 2023
Universitas Mataram, 23-24 Februari 2023

**SOLUSI KREATIF DAN INOVATIF MENAIKKAN NILAI EKONOMIS JAGUNG MELALUI
PRODUK CORN CHIPS DI DESA KURIPAN UTARA**

MA Muazar Habibi, Azka Fathin Mazayasyah, Ningsi Johan, Dinda Oktaviani, Darajatul Khusnul K, Eka Muliati, Baiq Mia Apriliana, Yayi Ana Dinda, Wisnu Watin, Meinarni, Rusni

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Mataram

Alamat korespondensi: muazar.habibi@unram.ac.id

Universitas Mataram JL. Majapahit no. 62 Mataram

ABSTRAK

Pertumbuhan ekonomi di Indonesia dipengaruhi oleh berbagai faktor salah satunya keterlibatan UMKM. UMKM merupakan bagian dari perekonomian nasional yang berwawasan yang memiliki potensi besar untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Permendagri RI Nomor 7 Tahun 2007 tentang Kader Pemberdayaan Masyarakat, menyatakan bahwa Pemberdayaan Masyarakat dan Desa/Kelurahan adalah upaya untuk mewujudkan kemampuan dan kemandirian masyarakat desa dan kelurahan yang meliputi aspek ekonomi, sosial budaya, politik dan lingkungan hidup melalui penguatan pemerintahan desa dan kelurahan, lembaga kemasyarakatan dan upaya dalam penguatan kapasitas masyarakat (Pasal 1, ayat (9)). Desa Kuripan Utara merupakan salah satu desa yang berada di Kabupaten Lombok Barat Kecamatan Kuripan. Masyarakat yang ada di desa ini sebagian besar sebagai petani jagung dan petani padi. Mahasiswa KKN Terpadu Universitas Mataram membantu masyarakat di Desa Kuripan Utara dengan memberikan ide cara mengolah suatu produk dengan memanfaatkan jagung menjadi suatu produk yaitu corn chips.

Kata kunci: pemberdayaan masyarakat, desa kuripan utara, corn chips

PENDAHULUAN

Desa Kuripan Utara merupakan salah satu desa yang berada di Kabupaten Lombok Barat Kecamatan Kuripan. Masyarakat yang ada di desa ini sebagian besar sebagai petani jagung dan petani padi. Hasil panen para petani langsung dijual ke warga-warga sekitar atau warga luar dari desa kuripan utara contohnya hasil panen jagung sehingga tidak banyak keuntungan yang diperoleh dari penjualan hasil panen tersebut. Oleh karena itu, masyarakat harus diarahkan untuk memanfaatkan hasil panen untuk menciptakan suatu produk sehingga bisa mendapatkan keuntungan yang lebih besar dari pengolahan dari hasil panen. Dengan membuat masyarakat memanfaatkan hasil panen menjadi suatu produk masyarakat juga mendapatkan beberapa manfaat seperti memperluas wawasan, memaksimalkan potensi dan bakat diri, membantu membuka lapangan pekerjaan bagi orang lain, memperoleh keterampilan lain, serta dapat memotivasi banyak orang. Peraturan Daerah Lombok Barat (2011).

Jagung sebagai bahan pangan pokok mempunyai nilai gizi yang cukup baik, selain kandungan karbohidratnya mencapai 63,60 persen juga mengandung lemak dengan asam lemak tak jenuh yang cukup tinggi, protein 7,90 persen, mineral dan vitamin termasuk kandungan vitamin A yang tinggi (440 SI) dibanding jenis biji-biji lainnya Arfianto, A. E. W., & Balahmar, A. R. U. (2014).. Namun potensi produksi dan kandungan gizi jagung sebesar dan sebaik itu belum dimanfaatkan secara optimal

(Tamburion, Y. 2012). Salah satu cara meningkatkan nilai tambah produk jagung adalah dengan mengolahnya menjadi berbagai macam produk olahan jagung (agroindustri). Agroindustri itu sendiri adalah suatu usaha untuk menciptakan suatu produk olahan dalam bentuk barang jadi maupun barang setengah jadi yang bahan baku utamanya merupakan produk pertanian (Sutresna IW, Sudika IW, Anugrahwati DR. 2021). Dengan kata lain, agroindustri merupakan suatu kegiatan industri yang memproses bahan baku pertanian menjadi bentuk lain yang lebih menarik dan memberikan nilai tambah serta dapat menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat (Fauziah KB, Zainuddin, Miftahulhair. 2015)

Agroindustri penting dilakukan dalam rangka meningkatkan nilai tambah, terutama pada saat produksi melimpah dan harga produk rendah, juga untuk produk yang rusak atau bermutu rendah, maka disinilah saat yang tepat untuk mengolahnya lebih lanjut. Menurut Oktavia D.A, (2007) jagung dapat diolah menjadi berbagai produk olahan. Salah satu hasil olahan jagung yang disukai banyak konsumen adalah chips jagung atau kripik jagung Pramono, S. E., Widyaningsih, R., Sulistianingsih, D., Semarang, U. N., Tengah, J., Dlisen, D., & Batang, K. (2020). Proses pengolahan produk ini cukup sederhana sehingga berpeluang diadopsi oleh masyarakat pedesaan, terutama wanita tani sebagai industri rumah tangga (home industry).

Hasil pengamatan lapangan di Desa Kuripan Utara, petani menjual biji Jagung kering kepada tengkulak dengan harga Rp.3.500,- per kilogramnya. Jika jagung diolah menjadi Corn chips , harga jual dapat menjadi Rp. 5000 – 10.000,- per bungkusnya. Adanya selisih yang cukup signifikan dengan adanya pengolahan jagung menjadi suatu produk, oleh karena itu mahasiswa KKN Terpadu Universitas Mataram membantu masyarakat di Desa Kuripan Utara dengan memberikan ide cara mengolah suatu produk dengan memanfaatkan jagung menjadi suatu produk yaitu corn chips. Corn chips atau biasa yang dikenal dengan tortilla adalah makanan ringan yang terbuat dari bahan utamanya jagung. Corn chips akan diolah dengan berbagai rasa seperti original, balado, dan pedas daun jeruk. Suarni, (2009). Dengan menyadarkan masyarakat akan pentingnya mengolah suatu produk corn chips dari hasil panen dapat meningkatkan nilai ekonomis pada masyarakat desa Kuripan Utara.

METODE KEGIATAN

Serangkaian kegiatan upaya peningkatan ekonomi melalui pemberdayaan pangan dari olahan jagung di Desa Kuripan Utara ini merupakan bentuk kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa KKN Terpadu Universitas Mataram. Sasaran dari kegiatan ini adalah Ibu PKK dan Ibu Rumah Tangga yang ada di Desa Kuripan Utara. Terdapat sekitar 25 orang peserta dari beberapa dusun dalam kegiatan ini.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Program KKN Terpadu Universitas Mataram dengan Tema Desapreneur ini dilakukan dengan terstruktur serta melibatkan masyarakat secara langsung dalam berbagai kegiatan. Berikut ini rincian pelaksanaan kegiatan yang telah dilaksanakan:

1. Persiapan dan Sosialisasi

Tahapan persiapan diawali dengan melakukan diskusi ringan hingga saling berkoordinasi dengan para staff desa dan bapak Kepala Desa mengenai penyusunan jadwal kegiatan. Kemudian program sosialisasi dapat dilakukan dengan cara menghadirkan beberapa perwakilan Ibu-Ibu PKK serta berkunjung ke beberapa dusun. Tujuan kami berkunjung adalah untuk mendatangi secara langsung ibu-ibu rumah tangga agar program kerja ini dapat merata. Kegiatan sosialisasi ini dilakukan di Dusun Pedek Anyar yang dihadiri oleh perwakilan dari ibu kader PKK serta beberapa ibu rumah tangga. Program Sosialisasi ini bertujuan untuk mengenalkan program kerja utama dan dilanjutkan dengan sesi tanya-jawab.

2. Pelaksanaan Kegiatan

Adapun kegiatan utama yang telah dilaksanakan yakni pelatihan dan pendampingan proses pembuatan produk tortilla dari olahan jagung yang diberi label “corn chips” oleh mahasiswa KKN dan disambut antusias oleh peserta pelatihan yang dilakukan di Dusun Pedek Anyar sesuai jadwal kegiatan yang telah ditentukan. Kegiatan ini bertujuan untuk mengenalkan produk beserta label dan rencana pemasaran produk. Untuk mengoptimalkan pemasaran produk, kami juga membuat desain kemasan

baru serta mempromosikannya di media sosial.

3. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi kami laksanakan saat kegiatan tersebut sedang berlangsung dan pada akhir kegiatan. Kegiatan evaluasi, kami lakukan dengan cara mengamati langsung para perwakilan kelompok ibu PKK dan ibu rumah tangga tersebut dalam memahami pelatihan yang kami beri sehingga dengan cara tersebut dapat diketahui apakah tujuan dari kegiatan ini sudah tercapai atau belum.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) adalah bentuk implementasi tri dharma perguruan tinggi serta menjadi sarana pembelajaran bagi mahasiswa dalam masyarakat. Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Terpadu Universitas Mataram menjadi kegiatan yang dilaksanakan mulai dari tanggal 19 Desember 2022 sampai dengan 10 Februari 2023. KKN Terpadu Universitas Mataram ini dilaksanakan di Desa Kuripan Utara, Kecamatan Kuripan, Kabupaten Lombok Barat. Adapun program kerja yang telah dilaksanakan selama KKN adalah sebagai berikut:

Sosialisasi Program Kerja KKN Bersama Ibu-ibu PKK dan Ibu Rumah Tangga

Sosialisasi diadakan pada minggu kedua, keempat, dan kelima kelompok KKN Desa Kuripan Utara berada di desa. Minggu kedua bersama staff desa dan perwakilan ibu-ibu PKK, minggu keempat bersama dengan ibu-ibu rumah tangga di beberapa dusun, sedangkan minggu kelima bersama ibu-ibu kader dan ibu rumah tangga yang berpusat di Dusun Pedek Anyar. Dengan koordinasi yang terus terpantau, kegiatan sosialisasi penyampaian program kerja ini dapat berjalan dengan lancar.

Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Adapun tahap pelaksanaan kegiatan, kami telah melakukan beberapa kegiatan inti, seperti melakukan pelatihan dan pendampingan mengenai pembuatan produk "corn chips", sosialisasi mengenai pemasaran produk hingga mempromosikannya di media sosial. Dalam pelatihan membuat produk "corn chips", diawali dengan membeli bahan baku pembuatan dan pembuatan tepung jagung dari hasil panen warga.

Langkah pertama adalah pembuatan tepung jagung dari sisa panen warga yang kemudian bisa dijadikan bahan utama, selanjutnya dibutuhkan jagung manis yg dipipil kemudian dihaluskan menggunakan blender untuk mendapatkan tekstur yang diinginkan, kemudian siapkan tepung seperti tepung terigu dan tepung kanji sebagai bahan adonan, langkah berikutnya adalah menyiapkan bahan pendukung seperti telur, margarin, garam, bawang putih halus, minyak goreng, dan bumbu perasa corn chips. Setelah bahan-bahan disiapkan selanjutnya bahan-bahan dimasukkan ke dalam wadah untuk diuleni hingga teksturnya siap untuk dicetak. Berikutnya proses penggorengan corn chips hingga berwarna keemasan, angkat lalu tiriskan. Setelah corn chips ditiriskan, kemudian dicampurkan dengan berbagai rasa yang telah disiapkan seperti original, balado, dan pedas daun jeruk. Selanjutnya corn chips siap untuk dikemas dan dipasarkan.



Gambar 1.1 Pelatihan dengan ibu-ibu kader dan ibu rumah tangga



Gambar 1.2 Pembuatan tepung jagung



Gambar 1.3 Bahan baku dan pendukung



Gambar 1.4 Proses penghalusan jagung manis



Gambar 1.5 Proses menguleni adonan corn chips



Gambar 1.6 Proses mencetak adonan corn chips



Gambar 1.7 Proses menggoreng corn chips



Gambar 1.8 Proses pengemasan corn chips



Gambar 1.9 Desain label produk corn chips Desa Kuripan Utara

Evaluasi

Kegiatan ini terdiri dari evaluasi pemahaman dan pengetahuan. Hal tersebut selalu diberikan di awal dan di akhir pelatihan. Adapun evaluasi pemahaman dan pengetahuan yang kami berikan, seperti: pertama, Ibu-Ibu PKK dan Ibu-Ibu Rumah Tangga mulai mengerti cara mengolah bahan mentah menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomis. Kedua dan terakhir, yaitu dapat mulai memahami strategi pemasaran produk olahan tersebut baik secara offline atau pun online.

KESIMPULAN

Hasil setelah melakukan berbagai macam pelaksanaan kegiatan program kerja KKN Terpadu Universitas Mataram yang diterapkan diberbagai Dusun Kuripan Utara berjalan dengan lancar walaupun terdapat berbagai kendala tetapi masih bisa diatasi dengan baik. Setelah berbagai macam kegiatan yang diadakan oleh mahasiswa KKN di masyarakat Kuripan Utara dapat memanfaatkan hasil panen jagung para petani. Hasil panen jagung petani dijadikan olahan lain seperti corn chip yang dapat meningkatkan nilai ekonomis yang tinggi. Corn chip dapat diolah dengan cara yang sangat mudah seperti bahan utama (tepung jagung, tepung terigu, tepung tapioka, serta jagung) dengan bahan pendukung (telur, margarin, garam, bawang putih halus, minyak goreng, dan bumbu perasa) disatukan ke dalam wadah untuk diuleni hingga teksturnya siap untuk dicetak. Selanjutnya digoreng hingga warna keemasan lalu ditiriskan lalu dicampur dengan dengan rasa telah disipakan seperti original, balado, dan pedas daun jeruk. Selanjutnya corn chips siap untuk dikemas dan dipasarkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agato dan Narsih. (2011). Pengembangan Hasil Pertanian Jagung Menjadi Produk Susu Jagung Dan Kerupuk Jagung. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(1):86.
- Arfianto, A. E. W., & Balahmar, A. R. U. (2014). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pembangunan Ekonomi Desa. *JKMP (Jurnal Kebijakan Dan Manajemen Publik)*, 2(1), 53-66. <https://doi.org/10.21070/jkmp.v2i1.408>
<http://binapemdes.kemendagri.go.id/produkhukum/detil/permendagrino7th2007ttgkaderpemberdayaanmasyarakat>
- Cholifah, N., Hendrarini, L., & Amri, C. (2017). Pemanfaatan Bawang Putih dan Daun Pandan sebagai Pengawet Alami Tahu Ditinjau dari Masa Simpan dan Tingkat Kesukaan. *Sanitasi: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 9(1), 10. <https://doi.org/10.29238/sanitasi.v9i1.35>
- Fadwiwati, A.Y., Tahir, A. G. 2013. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi dan Pendapatan Usahatani Jagung Di Provinsi Gorontalo. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 16(2): 92-101. DOI: <http://dx.doi.org/10.21082/jpntp.v16n2.2013.p%25p>.
- Fauziah KB, Zainuddin, Miftahulhair. 2015. Karakter morfologis dan potensi hasil beberapa genotipe jagung umur genjah di Kebun Percobaan Pandu Sulawesi Utara. *Buku 1. Prosiding Seminar Nasional Agroinovasi Mendukung Kedaulatan Pangan*. Manado. Hal: 439 – 445.
- Irsan LM, Musyawah R, Ati A. 2020. Estimasi produksi jagung (*Zea mays* L.) menggunakan pendekatan ekologi spasial di Kabupaten Jeneponto. *Jambura Geoscience Review*, 2(2): 69-77.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Jagung (Teori Dan Praktek)*. eBookPangan
- Oktavia D.A, (2007), *Kajian SNI 01- 2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat*, *Jurnal Standardisasi* 9, (1), 1-9.
- Permendagri No. 7 Th. 2007 Ttg. Kader Pemberdayaan Masyarakat
- Pramono, S. E., Widyaningsih, R., Sulistianingsih, D., Semarang, U. N., Tengah, J., Dlisen, D., & Batang, K. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Produk Olahan Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Dlisen. *J. Pengabdian Hukum Indonesia*, 2(2), 192-198.
- Richana, Nur., Ratnaningsih., dan Winda H. 2012. *Teknologi Pascapanen Jagung*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca panen Pertanian. BOGOR
- Suarni dan Yasin, (2011), *Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional*, *IPTEK TANAMAN PANGAN*, 6 (1)
- Suarni, 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies)*. *Jurnal Penelitian dan*

Pengembangan Pertanian, 28 (2): 63-71

- Suraya, S., Apriyani, S. S., Larasaty, D., Indraswari, D., Lusiana, E., & Anna, G. T. (2019). "Sarapan Yuks" Pentingnya Sarapan Pagi Bagi Anak-Anak. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*, 2(1), 201-207. <https://doi.org/10.24912/jbmi.v2i1.4350>
- Sutresna IW, Sudika IW, Anugrahwati DR. 2021. Pengenalan beberapa varietas jagung unggul pada berbagai lingkungan tumbuh sebagai upaya peningkatan produksi dan pendapatan petani. *Pepadu*, 2(2): 222-227.
- Tamburian, Y. 2012. Kajian Adaptasi Varietas Unggul Baru Jagung diant Pertanaman Kelapa di Kabupaten Minahasa Selatan, Provinsi Sulawesi Utara. *Buletin Palma*, 13(1): 32-40. DOI: <http://dx.doi.org/10.21082/bp.v13n1.2012.32-40>.
- Tamburian, Y. 2012. Kajian Adaptasi Varietas Unggul Baru Jagung diantara Pertanaman Kelapa di Kabupaten Minahasa Selatan, Provinsi Sulawesi Utara. *Buletin Palma*, 13(1): 32-40. DOI: <http://dx.doi.org/10.21082/bp.v13n1.2012.32-40>.
- Tanra, N., Syam, H., & Sukainah, A. (2019). Pengaruh Penambahan Pengawet Alami terhadap Kualitas Gula Aren (*Arenga pinnata* Merr.) yang Dihasilkan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(2), 83-96.
- Yusuf, M., & Agus Suyanto. (2011). Experimen Pembuatan Crab Nugget dengan Bahan Second Grade dari Industri Rajungan serta Analisa Aspek Ekonominya. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 02(04), 1-62.