

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

**MEWUJUDKAN PENDAYAGUNAAN JAGUNG GUNA MENINGKATKAN USAHA MASYARAKAT
DESA SUNTALANGU**

Fahrudin¹, Muhammad Iqbal Najib², Arni Nazira³, Annisa Suryani⁴, Widyawati Putri⁵, Nurul Izzati⁶, Desi Hana Purwanti⁷, Hayun Insyran⁸, Redy Gunawan⁹, Siti Wulan Dari¹⁰, Miftahul Maftuh¹¹

¹Fakultas Keguruan Ilmu Pendidikan Universitas Mataram, ²Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Mataram, ³Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram, ⁴Fakultas Teknologi Pangan dan Agroidustri Universitas Mataram, ⁵Fakultas Pertanian Universitas Mataram. ⁶Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Mataram, ⁷Fakultas Peternakan Universitas Mataram, ⁸Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Mataram, ⁹Fakultas Peternakan Universitas Mataram, ¹⁰Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Mataram, ¹¹Fakultas Pertanian Universitas Mataram

Alamat korespondensi: fahrudin.fkip@unram.ac.id

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

ABSTRAK

Desa Sungalangu merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Suela, Kabupaten Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat. Desa Sungalangu memiliki potensi alam yang sangat mendukung masyarakatnya dalam peningkatan ekonomi salah satunya melalui sektor pertanian. Banyaknya potensi hasil pertanian yang ada di Desa Sungalangu tidak diimbangi dengan pemanfaatan serta pengolahan produk sehingga pendapatan masyarakat hanya berpusat pada hasil penjualan setelah panen. Tujuan kegiatan KKN Tematik Desapreneur antara lain membantu mewujudkan pemanfaatan jagung sebagai upaya dalam meningkatkan usaha masyarakat Sungalangu; meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah jagung menjadi produk yang memiliki nilai jual; serta memberikan pemahaman kepada masyarakat mengenai pemasaran produk berbasis media digital. Program kerja yang dilakukan meliputi pembuatan dodol jagung dan teh limbah rambut jagung yang diharapkan mampu menjadi peluang usaha untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Selain itu, dilakukan program kerja pengemasan serta pemasaran produk, dimana dodol jagung dijual dengan harga Rp. 5000/kemasan serta teh limbah rambut jagung dijual Rp. 5000/250 ml kemasan. Program kerja yang diusungkan oleh KKN Tematik Desa Sungalangu telah berhasil dilaksanakan guna menjawab tujuan pelaksanaan KKN serta permasalahan yang ada di desa.

Kata Kunci: Dodol Jagung, Teh Rambut Jagung, Pendayagunaan Jagung, Peningkatan Usaha.

PENDAHULUAN

Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan suatu wujud bentuk pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh Universitas Mataram. Dalam kegiatan ini, KKN Tematik yang merupakan media efektif dan edukatif menerjunkan mahasiswa ke tengah masyarakat. Tahap pelaksanaan KKN terbagi atas tiga tahap, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi, serta tahap pelaporan dan tindak lanjut. Dalam tiga tahap tersebut, tim KKN akan berkolaborasi dengan pemerintah desa serta kelompok mitra setempat dalam mengidentifikasi potensi dan masalah yang ada

serta memberikan solusi pengembangan potensi dan penyelesaian terhadap masalah tersebut.

Desa Sungalung merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Suela, Kabupaten Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat. Desa ini termasuk daerah dengan ketinggian tanah dan permukaan laut 400-500 mdpl. Desa Sungalung terdiri dari 15 dusun, yaitu: Dusun Sungalung, Dusun Sungalung Lauk, Dusun Batu Bagus, Dusun Batu Basong 2, Dusun Kebun Ayu, Dusun Batu Basong 1, Dusun Bawak Yus, Dusun Kebun Datu, Dusun Beru Pelonggo, Dusun Dasan Baru, Dusun Dasan Baru Timur, Dusun Dasan Modok, Dusun Modok Kencana, Dusun Lelonggek, dan Dusun Lelonggek 2.

Desa Sungalung memiliki potensi alam yang sangat mendukung masyarakatnya dalam peningkatan ekonomi salah satunya melalui sektor pertanian. Salah satu potensi dari sektor pertanian tersebut adalah tersedianya tanaman jagung yang selalu ditanam oleh masyarakat Desa Sungalung. Hal ini karena tanaman jagung selalu ditanam oleh masyarakat di setiap musimnya. Selain itu juga terdapat potensi pertanian seperti tembakau, padi, ubi, dan sayur-sayuran. Selain dari sektor pertanian, sektor pariwisata Desa Sungalung Kecamatan Sembalun terdapat rest area Suela yang dilalui oleh para wisatawan sebagai tempat istirahat sebelum melanjutkan perjalanan menuju tempat wisata Sembalun.

Banyaknya potensi hasil pertanian yang ada di Desa Sungalung tidak diimbangi dengan pemanfaatan serta pengolahan produk sehingga pendapatan masyarakat hanya berpusat pada hasil penjualan setelah panen. Hasil pertanian masyarakat di Desa Sungalung dijual langsung pada tengkulak dengan harga yang terkadang rendah. Selain itu, hasil pertanian seperti jagung tidak diolah menjadi produk pangan karena kurangnya inovasi dan kreativitas masyarakat terhadap aneka produk olahan pangan bernilai jual tinggi. Selain kurangnya bentuk kreasi hasil pertanian, tidak adanya pemanfaatan rest area Suela sebagai tempat strategis untuk pemasaran produk serta tidak adanya BumDes atau Badan Usaha Milik Desa perlu dilakukan pengkajian lebih lanjut bersama perangkat desa.

Berdasarkan permasalahan yang ditemukan melalui identifikasi dan pengenalan desa tersebut, kegiatan KKN Tematik Universitas Mataram periode 2022/2023 mengambil tema Desapreneur. Dengan mengusung tema Desapreneur diharapkan mahasiswa mampu berkontribusi secara langsung meningkatkan usaha masyarakat Desa Sungalung melalui pemanfaatan hasil pertanian serta meningkatkan semangat berwirausaha masyarakat. Pelaksanaan tema Desapreneur dilakukan dengan mewujudkan pendayagunaan jagung melalui sosialisasi dan pelatihan pembuatan produk. Guna meningkatkan usaha masyarakat, dilakukan pula upaya sosialisasi pemasaran berbasis media digital, pemasaran langsung, dan pengemasan produk yang menarik.

Tujuan kegiatan KKN Tematik Desapreneur diharapkan mampu menjawab permasalahan yang ada di Desa Sungalung dalam hal peningkatan usaha berlandaskan pendayagunaan hasil pertanian, salah satunya jagung. Dalam hal ini, tujuan dari kegiatan KKN ini antara lain dapat membantu mewujudkan pemanfaatan jagung sebagai upaya dalam meningkatkan usaha masyarakat Sungalung; meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah jagung menjadi produk yang memiliki nilai jual; serta memberikan pemahaman kepada masyarakat mengenai pemasaran produk berbasis media digital.

METODE KEGIATAN

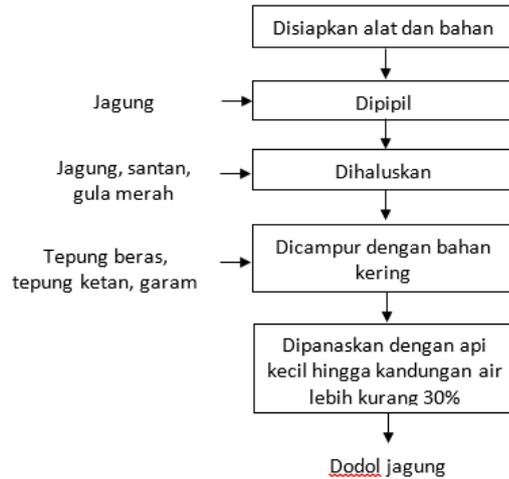
Waktu Pelaksanaan

Program kerja KKN Tematik Unram Desa Sungalung dimulai dari tanggal 19 Desember 2022 sampai dengan 10 Februari 2023 yang melibatkan seluruh dusun yang ada di Desa Sungalung serta kelompok pemuda. Program kerja yang dilakukan meliputi pembuatan dodol jagung dan teh limbah rambut jagung yang diharapkan mampu menjadi peluang usaha untuk meningkatkan perekonomian masyarakat.

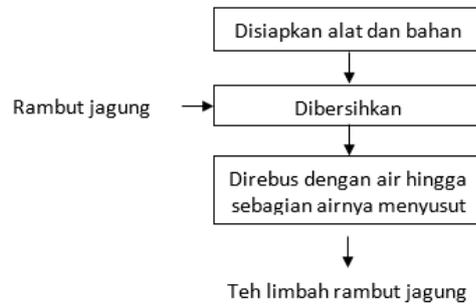
Alat dan Bahan

Alat: Blender, kompor, pengaduk kayu, saringan, panci, wajan,

Bahan: Jagung pipilan, santan kental, gula merah, tepung beras, tepung ketan, gula pasir, garam, vanili, mentega, rambut jagung.



Gambar 1.1 Diagram Alir Pembuatan Dodol Jagung



Gambar 1.2 Diagram Alir Pembuatan Teh Limbah Rambut Jagung

Bentuk Kegiatan

Bentuk kegiatan program kerja secara keseluruhan meliputi: 1) Observasi dan persiapan program; 2) Sosialisasi pendayagunaan jagung guna meningkat usaha masyarakat di Desa Suntalangu; 3) Sosialisasi Pemasaran Berbasis Media Digital; 4) Pelatihan Pembuatan Dodol Jagung; 5) Pelatihan Pembuatan Teh Limbah Rambut Jagung; 5) Pengemasan dan Pemasaran Produk.

Metode Pengumpulan dan Analisis Data

Metode pengumpulan data atau pendekatan dalam program kerja adalah dengan survei keberadaan potensi jagung, penentuan lokasi strategis sosialisasi, pelatihan, serta pemasaran produk di mana pendekatan ditujukan untuk ibu rumah tangga/wanita tani. Analisis data yang digunakan dalam program kerja ini menggunakan metode deskriptif kualitatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil observasi dengan mengamati permasalahan-permasalahan yang ada di Desa Suntalangu terkait kurangnya pemanfaatan jagung serta kurangnya bentuk usaha masyarakat, Kelompok KKN Tematik Unram menyusun dan melaksanakan program kerja utama yaitu pembuatan produk dodol jagung dan teh limbah rambut jagung.

Pembuatan Dodol Jagung

Jagung merupakan hasil pertanian yang potensial di Desa Suntalangu, di mana Dusun Bru Plonggo menjadi dusun penghasil jagung terbanyak. Banyaknya potensi jagung yang ada di Desa

Suntalangu tidak diimbangi dengan keterampilan masyarakat mengolah jagung menjadi produk siap konsumsi serta yang memiliki nilai jual tinggi dipasaran. Selain itu, penjualan jagung di Desa Suntalangu masih berupa jagung kering yang digunakan untuk pakan ternak seperti ayam. Guna mengatasi permasalahan tersebut, KKN Tematik Unram mengusungkan program pengolahan produk jagung menggunakan teknologi sederhana yaitu dodol jagung.

Sebelum melakukan program pembuatan dodol jagung, terlebih dahulu diadakan sosialisasi mengenai pendayagunaan jagung untuk meningkatkan usaha masyarakat Desa Suntalangu. Sosialisasi dilaksanakan pada tanggal 31 Desember 2022 di ruangan SDN 1 Suntalangu. Kegiatan ini diikuti oleh sekitar 34 orang yang merupakan perwakilan dari setiap dusun. Sosialisasi mengenai bagaimana cara pembuatan dodol jagung dan teh limbah rambut jagung ini diharapkan dapat memberikan motivasi bagi masyarakat Desa Suntalangu sehingga mampu meningkatkan perekonomian yang sempat menurun akibat pandemi.

Dodol jagung merupakan makanan semibasah yang terbuat dari bahan dasar jagung, santan kelapa, gula, tepung beras, tepung ketan, dan atau tanpa penambahan bahan lainnya. Menurut Sukmana (2020), Beberapa manfaat yang bisa diperoleh mengkonsumsi dodol jagung adalah mencegah penyakit alzheimer, meningkatkan kesehatan mata, mencegah anemia, memperlancar sistem pencernaan, menurunkan kadar kolesterol, mencegah penyakit kanker, dan merawat kesehatan kulit.

Pembuatan dodol jagung dirangkai dalam program pelatihan pembuatan dodol jagung yang dilaksanakan pada tanggal 10 Januari 2023 di Mushola Dusun Batu Basong II Desa Suntalangu. Sasarannya dari kegiatan ini adalah ibu-ibu rumah tangga dan remaja Desa Suntalangu. Kegiatan ini diikuti oleh sekitar 40 orang yang merupakan perwakilan dari setiap dusun. Pada kegiatan ini peserta pelatihan sangat antusias dibuktikan dengan peserta aktif bertanya.



Gambar 1.3 Sosialisasi Pendayagunaan Jagung Guna Meningkatkan Usaha Masyarakat Desa Suntalangu



Gambar 1.4 Pelatihan Pembuatan Dodol Jagung

 <p>Bahan-bahan</p>	 <p>Bahan kering</p>
 <p>Campuran sari jagung dan bahan kering</p>	 <p>Pemasakan dodol</p>
 <p>Dodol jagung</p>	 <p>Dodol jagung dalam kemasan</p>

Tabel 1.1 Proses Pembuatan Dodol Jagung

Pembuatan Teh Limbah Rambut Jagung

Pemanfaatan limbah pertanian menjadi produk pangan fungsional belum disadari oleh masyarakat Desa Suntalangu. Salah satu limbah jagung yang memiliki potensi sebagai minuman fungsional adalah rambut jagung. Rambut jagung merupakan limbah tanaman jagung dengan minim pemanfaatan namun mengandung antioksidan yang mampu menurunkan kadar glukosa dalam darah.

Rambut jagung merupakan bagian dari bunga betina yang terdapat pada jagung dan terletak pada tongkol jagung yang berada pada tepak di ketiak daun (Usman dkk, 2020). Menurut hasil penelitian yang dilakukan oleh Rahmayani (2007) dalam Haryadi (2011), rambut jagung mengandung saponin, flavonoid, minyak lemak, alantoin, minyak atsiri serta zat pahit. Menurut Nuridayanti (2011), rambut jagung bermanfaat sebagai obat tradisional yang dapat digunakan untuk peluruh air seni, penurunan tekanan gula darah. Selain itu juga, sebagian besar masyarakat menggunakan rambut jagung untuk mengobati tekanan darah tinggi atau hipertensi.

Pembuatan teh limbah rambut jagung dirangkai dalam program pelatihan pembuatan teh Rambut Jagung yang dilaksanakan pada tanggal 11 Januari 2023 di Mushola Dusun Batu Basong II Desa Suntalangu. Sasarannya dari kegiatan ini adalah ibu-ibu rumah tangga dan remaja Desa Suntalangu. Adanya sosialisasi ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam mengolah jagung terutama rambut jagung menjadi minuman fungsional seperti teh. Kegiatan ini diikuti oleh sekitar 40 orang yang merupakan perwakilan dari setiap dusun di mana peserta pelatihan sangat antusias dibuktikan dengan peserta aktif bertanya.



Gambar 1.5 Sosialisasi Pemasaran Produk Berbasis Media Digital



Gambar 1.6 Pelatihan Pembuatan Produk Teh Limbah Rambut Jagung



Tabel 1.2 Proses Pembuatan Teh Limbah Rambut Jagung

Pengemasan dan Pemasaran Produk

Pengemasan produk dodol jagung dan teh rambut jagung dilaksanakan pada tanggal 19 Januari 2023 di posko KKN Tematik Desa Sungalangu. Pengemasan dodol jagung menggunakan plastik mika dan plastik foodgrade dengan ukuran 20 gr dengan harga jual Rp. 5000/kemasan. Kemudian untuk teh limbah rambut jagung dikemas menggunakan botol berukuran 250 ml dengan harga jual Rp. 5000. Pemasaran produk dilaksanakan pada tanggal 20 Januari 2023 di depan Kantor Desa Sungalangu yang bertepatan dengan pasar Jumat sore. Kami memanfaatkan momen tersebut sebagai media pemasaran secara offline. Kami juga melakukan pemasaran secara online dengan memanfaatkan instagram, whatsapp, dan facebook sebagai medianya. Pemasaran produk menghabiskan modal sebesar Rp. 100.000 dengan keuntungan sebesar Rp. 130.000



Gambar 1.7 Pengemasan Produk



Gambar 1.8 Pemasaran Produk

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan di atas, dapat disimpulkan bahwa program kerja yang diusungkan oleh KKN Tematik Desa Suntalangu telah berhasil dilaksanakan guna menjawab tujuan pelaksanaan KKN serta permasalahan yang ada di desa. Hasil kegiatan yang telah tercapai sebagai berikut:

1. Memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat di Desa Suntalangu melalui Program Kerja Sosialisasi Pemanfaatan Jagung untuk Meningkatkan Usaha Masyarakat di Desa Suntalangu yang dilaksanakan pada hari Sabtu, 31 Desember 2022.
2. Meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah jagung menjadi produk pangan dengan nilai ekonomis tinggi seperti dodol jagung dan teh limbah rambut jagung melalui Program Kerja Pelatihan Pembuatan Dodol Jagung yang dilaksanakan pada hari Selasa, 10 Januari 2023 serta Pelatihan Pembuatan Teh Limbah Rambut Jagung yang dilaksanakan pada hari Rabu, 11 Januari 2023
3. Memberikan informasi dan kiat-kiat pemasaran berbasis media digital kepada masyarakat melalui Program Kerja Sosialisasi Pemasaran Produk Berbasis Media Digital yang dilaksanakan hari Sabtu, 7 Januari 2023.
4. Melaksanakan pengemasan produk serta pemasaran langsung melalui pasar Jumat Sore serta pemasaran online melalui WhatsApp dan Instagram.

DAFTAR PUSTAKA

- Rahmatullah, I. M. 2023. KKN Tematik Universitas Mataram Adakan Pelatihan Pembuatan Dodol Jagung dan Teh Limbah Rambut Jagung. (<https://wartalombok.pikiran-rakyat.com/sasambo/pr-1076146699/kkn-tematik-universitas-mataram-adakan-pelatihan-pembuatan-dodol-jagung-dan-teh-limbah-rambut-jagung>)[Diakses 15 Februari 2023]
- Rahmayani, Annisa. 2007. "Telaah Kandungan Kimia Rambut Jagung (*Zea mays*L.)." Skripsi S-1 Sains dan Teknologi Farmasi). Bandung: ITB.
- Sukmana, D. J., Hardani, & Irawansyah. (2020). Pemeriksaan Kesehatan Gratis sebagai Upaya Peningkatan Kesadaran Masyarakat terhadap Deteksi Dini Penyakit Tidak Menular. 2(1), 19–26.
- Usman., Hapsari, V.R., dan Ayustia, R. Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani dalam Pemanfaatan Limbah Rambut Jagung. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 33-43