

Pemanfaatan Jagung Sebagai Potensi Lokal Menjadi Stik Jagung Sebagai Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Di Desa Panda

Sri Ernawati¹, Ikbal Irawan², Nurcholis Salim³, Khofifah Indar P⁴, Nadila⁵

^{1,2,3,4,5} Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima, NTB

sriernawati.stiebima@gmail.com

Diterima: 10 Oktober 2023

Direvisi: 25 Oktober 2023

Dipublikasikan: 29 Oktober 2023

Abstrak

Kegiatan pembuatan olahan jagung sebagai makanan khas daerah ini dilakukan dengan saat kegiatan KKN-T MBKM untuk proyek kewirausahaan di Desa Panda. Tujuan kegiatan pengabdian ini untuk membantu menciptakan inovasi produk dari potensi lokal untuk membantu peningkatan pendapatan masyarakat Desa Panda Kecamatan Palibelo, Kabupaten Bima, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Jagung sendiri merupakan salah satu produk unggulan daerah setempat yang masih minim dalam pengolahannya dan pengetahuan akan manfaat jagung itu sendiri. Melihat peluang yang ada kami mengembangkan olahan jagung seperti stik jagung dan melakukan pelatihan pembuatan packaging yang menarik dengan tujuan membantu mengembangkan potensi daerah dan meningkatkan usaha kreatif masyarakat. Hasil kegiatan menunjukkan peserta pendampingan mampu mengembangkan produk yang dihasilkan yang ditunjukkan dengan peluasan pemasaran, peningkatan penjualan dan menjalin kerjasama dengan berbagai pihak.

Kata Kunci: Pengolahan, Jagung, Pelatihan, Kemasan, Pendapatan

Abstract

This activity of making processed corn as a regional specialty was carried out during MBKM's KKN-T activities for an entrepreneurship project in Panda Village. The aim of this service activity is to help create product innovations from local potential to help increase the income of the Panda Village community Kecamatan Palibelo, Kabupaten Bima, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Corn itself is one of the local superior products which still lacks processing and knowledge of the benefits of corn itself. Seeing the opportunities that exist, we are developing processed corn such as corn sticks and conducting training on making attractive packaging with the aim of helping develop regional potential and increasing community creative businesses. collaboration with various parties.

Keywords: Processing, Corn, Training, Packaging, Revenue

PENDAHULUAN

Pelatihan secara berkala dan pengenalan terhadap teknologi dalam sektor industri menjadi hal yang harus dilakukan untuk menghadapi fenomena revolusi industri 4.0 yang sudah didepan mata. Jika saat ini kita sudah memulai investasi dibidang sumber daya manusia, bukan tidak mungkin hal tersebut bisa paling tidak mengurangi angka urbanisasi. Dari sektor pertanian faktanya luas lahan pertanian menyusut tiap tahun yang juga berdampak pada penurunan hasil pertanian. Jumlah penduduk kian meningkat sedangkan luas pertanian lahan semakin mengecil. Akibatnya akan berdampak pada beberapa petani yang kehilangan lapangan pekerjaannya. Perkembangan zaman semakin pesat dan dalam era industry 4.0 ini kita selaku pemuda pemudi dituntut untuk berpikir kreatif dan bisa menguasai teknologi, dan mampu melihat peluang yang ada. Kreativitas diartikan sebagai kemampuan untuk menciptakan suatu produk baru, baik yang benar-benar baru sama sekali maupun yang merupakan modifikasi atau perubahan dengan mengembangkan hal-hal yang sudah ada (Syarif

Sumantri et al., 2023). Pesatnya perkembangan ilmu dan teknologi sudah mulai tidak hanya untuk bertukar informasi, berita, tetapi sekarang teknologi sudah mulai menjadi sarana dan media utama dalam dunia bisnis (Dasman et al., 2023) Pemuda harus bisa menjadikan keterampilan yang mereka miliki untuk menyongsong kemajuan daerahnya masing-masing dengan melihat potensi yang ada di wilayah tersebut. Keadaan ekonomi yang menjadi harapan Indonesia adalah ekonomi yang berkelanjutan yang memiliki beberapa sektor sebagai pilar yang dapat menopang ekonominya. Sehingga pemanfaatan tiam menjadi sncak kekinian sebagai usaha pemanfaatan jagung.

Jagung merupakan kebutuhan masyarakat yang cukup penting karena selain digunakan sebagai bahan pangan dan pakan, juga sudah dapat dimanfaatkan untuk industri makanan, yaitu minyak dan tepung jagung, pupuk organik, industri kertas, dan farmasi serta bahan lainnya (Budiman, 2016). Hal tersebut didukung karena kandungan gizi didalam jagung yang cukup tinggi. Dalam 100 gram jagung kuning baru panen terdapat Energi 96 cal, Protein 3,5 g, Lemak 1,0 g, Karbohidrat 22,8 g, Kalsium 3,0 mg, Fosfor, 111 mg, Besi 0,7 mg, Vitamin A 400 SI, Vitamin B 0,15 mg, Vitamin C 12,0 mg, dan air 72,7 g (Surtinah dkk, 2016).

Inovasi adalah upaya mengenalkan suatu ide baru yang bermanfaat oleh seseorang atau sekelompok orang agar tercapai tujuan tertentu atau mengatasi masalah tertentu. Menurut Margono (2016) Dalam berwirausaha inovasi sangat diperlukan untuk meregenerasi sebuah produk dengan produk lain yang lebih unggul, dapat memberikan keuntungan yang lebih besar dan memenuhi kebutuhan pelanggan. Inovasi membuat keterbaruan terhadap kondisi yang ada sebelumnya. Menurut Hadiyati (2011) kewirausahaan adalah suatu proses yang dilakukan individu maupun kelompok untuk mengatasi tantangan dalam memanfaatkan peluang walaupun dalam keterbatasan sumberdaya

Masyarakat menganggap bahwa jagung ini tidak bisa di olah untuk dijadikan suatu inovasi baru, sehingga jagung tersebut dibiarkan dan dijual dengan harga murah. Sedangkan kenyataannya jagung masih bisa di olah menjadi produk makanan seperti stik jagung. Untuk mendukung produk stik jagung yang telah dikembangkan, kemasan yang menarik juga dibutuhkan agar prduk dapat bersaing dengan produk lainnya di pasar retail modern. Pelatihan design, menentukan kemasan yang sesuai hingga memilih ukuran yang pas merupakan faktor penting untuk mendukung kesempurnaan tampilan produk yang dihasilkan. Industri stik jagung merupakan industri skala kecil menengah yang banyak berkembang dimasyarakat. Industri ini mengolah jagug menjadi stik jagung yang menjadi salah satu makanan yang banyak di konsumsi masyarakat Desa Panda merupakan Panda adalah salah satu desa yang terletak di Kecamatan Palibelo, Kabupaten Bima, Provinsi Nusa Tenggara Barat, Indonesia, dengan Jumlah penduduk sebanyak 5.769 jiwa. Jagung merupakan potensi yang ada di Desa Panda yang hanya dijadikan sebagai kudapan atau pengganti nasi bagi masyarakat sekitar. Potensi jagung bisa di optimalkan lagi apabila dijadikan sebagai olahan makanan ringan bukan saja untuk olahan seperti jagung rebus, jagung bakar atau nasi jagung 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 berbagai olahan seperti stik jagung yang dalam meningkatkan kemandirian masyarakat dari sisi perekonomian.

METODE

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini merupakan bagian dari program KKN-T MBKM

proyek kewirausahaan yang dilakukan di Desa Panda Kecamatan Palibelo. Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan mempersiapkan beberapa materi yang dibutuhkan seperti pendampingan secara intensif dengan ibu-ibu PKK, Karang taruna, remaja maupu pelaku UMKM.

Kegiatan KKN-T MBKM kegiatan proyek kewirausahaan ini dilakukan dalam beberapa tahap :

a. Survey awal

Kegiatan survey dilakukan pada usaha jagung rebus dan jagug bakar yang ada di Desa Panda Kecamatan Palibelo Kabupaten Bima. Pada mulanya jagug hanya dijadikan sebagai makanan kudapan dan tidak ada inovasi sebelumnya. Oleh pemilik kami bermaksud melakukan pelatihan pembuatan produk olahan dari jagug yang memiliki banyak khasiat dan manfaat maka dari itu pemilik usaha berinovasi menciptakan snack atau makanan ringan berupa stik jagug yang berbahan dasar jagug.

b. Sosialisasi program

Sosialisasi program dilaksanakan setelah tahap survey telah dilakukan yaitu dengan melakukan pertemuan dengan calon peserta yang mengikuti pelatihan pemanfaatan jagug untuk dijadikan snack kekinian yang bisa dijadikan sebagi pemacu untuk meningkatkan pendapatn rumah tangga.

c. Pelatihan pembuatan Stik jagung dan packaging

Peserta pelatihan merupakan pemilik usaha jagung, ibu-ibu PKK, Karang taruna, remaja DAN umkm yang bertempat di kantor BPD Desa Panda RT 04 Rw 02 Desa Panda. Pada hal ini usaha jagung, ibu-ibu PKK, Karang taruna, remaja diberi pelatihan pengolahan berbahan dasar jagung dan pelatihan yang diberikan juga adalah membuat packaging yang menarik dan bagus serta pembaharuan jenis packaging standing pouch seperti membuat logo produk, pemilihan warna kemasan yang menarik, keterangan komposisi produk, alamat produksi dan contact person.

d. Evaluasi

Evaluasi dilakukan setelah semua tahap diatas dilaksanakan yaitu dengan meminta kritik dan saran melalui tanya jawab pada peserta pelatihan mengenai pelaksanaan kegiatan. Evaluasi juga dilakukan untuk melihat sejauh mana pemahaman peserta pelatihan pada produk stik jagung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan stik jagung menjadi snack kekinian dari bahan dasar jagung dilaksanakan pada tanggal 18 -19 September 2023. Dengan kegiatan awal survey untuk mengetahui permasalahan yang dialami masyarakat Desa Panda. Kegiatan pelatihan ini ditunjukan untuk ibu-ibu PKK, Karang taruna, remaja dan UMKM dan masyarakat yang ingin membuka usaha.

Masyarakat menganggap bahwa jagung mempunyai kandungan gizi dan susah untuk didapatkan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh kelompok KKNT-MBKM Desa Panda, jagung memiliki potensi yang mudah diolah menjadi berbagai produk. Dalam hal ini peserta diberi wawasan bagaimana memanfaatkan jagung dengan tepat dan cermat. Sehingga tidak hanya dapat diproduksi dalam kebutuhan rumah tangga, namun dapat menjadi bidang usaha bagi ibu-ibu PKK, karang taruna,

remaja dan UMKM. Peserta pelatihan langsung pembuatan stik jagung adalah ibu-ibu yang tertarik untuk mengelola jagung menjadi produk baru sehingga produk tersebut menjadi produk snack kekinian. Produk makanan yang telah dikembangkan oleh anggota KKNT-MBKM Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima adalah stik jagung. Pemanfaatan jagung ini merupakan bentuk inovasi baru yang dilakukan sehingga menghasilkan produk yang menarik dan jarang dijumpai di pasaran.

Proses pembuatan stik jagung dimulai dengan menciptakan resep yang dianggap berhasil sehingga proses produksi dinyatakan berhasil pula dan siap untuk dikonsumsi dalam kemasan yang menarik dan memiliki nilai jual. Setelah proses tersebut berhasil, peserta pelatihan diberikan pengetahuan tentang cara pengemasan yang menarik dan membuat brand untuk stik jagung tersebut. Kemasan yang disediakan yaitu kemasan berupa standing pouch. Kemasan tersebut memiliki kelebihan yaitu lebih praktis dan mudah dibawa kemana saja pada saat pelatihan, peserta diberikan pengetahuan bagaimana cara mendesain kemasan yang diaplikasikan di standing pouch.



Gambar 1. Kegiatan pelatihan pembuatan produk dan kemasan



Gambar 2. Produk olahan Jagung

SIMPULAN DAN SARAN

Dari penjelasan tersebut dapat di simpulkan bahwa jagung jika dioleah dapat menghasilkan inofasi produk yang kreatif yang menghasilkan prodak yang berkualitas. Seperti halnya stik jagung yang merupakan inovasi produk dari KKNT-MBKM Desa Panda proyek kewirausahaan, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Bima bisa menjadi snack kekinian dan biasa dinikmati disetiap kalangan umur. Hasil evluasi yang telah kami lakukan pada masyarakat, mereka bisa melakukan produksi sendiri setelah melakukan pelatihan, pembuatan brand dan kemasan yang menarik.

DAFTAR PUSTAKA

- Budiman, H, dan Ari (Ed), 2016. Sukses bertanam jagung : komoditas pertanian yang menjanjikan. Yogyakarta : Pustaka Baru Press, ISBN : 978-602-776- 305-0
- Dasman, S., Wulandari, D. S., Nugroho, A. T., Manajemen, P., Ekonomi, F., Bisnis, D., Pelita Bangsa, U., & Akuntansi, P. (2023). *Pengembangan UMKM di Desa Jatibaru* (Vol. 1). <https://jurnal.pelitabangsa.ac.id/index.php/jpp/>
- Syarif Sumantri, M., Bte Abustang, P., Wijaya, S., Maria Oktaviani, A., & Elizabeth Patras, Y. (2023). *PELATIHAN PENINGKATAN KREATIVITAS GURU MELALUI PENGEMBANGAN ALAT PERAGA DARI BARANG BEKAS DI PULAU TUNDA*. 7(3).
- Margono, H. (2016). How to create Indonesia preneur. Jakarta: Insan Sempurna Mandiri.
- Hadiyati, E. (2011). Kreativitas dan Inovasi Berpengaruh Terhadap Kewirausahaan Usaha Kecil. *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan*, 13(1). <https://doi.org/10.9744/jmk.13.1.8-16>
- Surtinah, Neng Susi, dan Sri Utami Lestari,. (2016). Komparasi Tampilan dan Hasil Lima Varietas Jagung Manis (*Zea mays saccharata*, Sturt) di Kota Pekanbaru, *Jurnal Ilmiah Pertanian* , 13 (1) : 31- 37