

PRODUK OLAHAN MAKANAN DARI JAGUNG; PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT UNIVERSITAS PGRI SEMARANG DI DESA KARANGMALANG WETAN

Ariestika Damayani¹, Kartinah^{2*}, Choirul Huda³
^{1,2,3}Universitas PGRI Semarang, Semarang, Indonesia

damayaniariestika@upgris.ac.id

kartinah@upgris.ac.id

choirulhuda581@gmail.com

Abstrak

Desa Karangmalang wetan yang mayoritas penduduk bercocok tanam dan menggantungkan hidup mereka dari hasil bumi atau pertanian, salah satu jenis tanaman yang tersedia banyak disana adalah tanaman jagung. Fokus program kegiatan adalah: PKM Kelompok PKK Desa Karangmalang Kecamatan Kangkung, Kabupaten Kendal ini adalah: (1) Terciptanya produk berupa aneka olahan makanan dari Jagung (2) Bertambahnya ketrampilan ibu Rumah Tangga untuk membuat aneka olahan dari Jagung. aneka olahan Jagung dalam berbagai inovasi seperti contohnya: brownies. Kegiatan ini diikuti oleh empat puluh peserta dari kalangan ibu-ibu Rumah Tangga yang merupakan pengurus RW serta anggota tergabung dalam Dasa Wisma (DaWis) di lingkungan desa Karangmalang. Hasil pendampingan menunjukkan 100% peserta dapat membuat olahan makanan dari jagung. Diharapkan hasil dari kegiatan ini dapat menunjang perekonomian keluarga masing-masing apabila ditekuni. Program berikutnya yang direncanakan adalah membantu warga terutama ibu-ibu pelaku ekonomi kecil ini dalam mengurus PIRT untuk produk mereka.

Kata Kunci: Olahan makanan, jagung, Desa Karangmalang Wetan, Kemitraan

Pendahuluan

Desa Karangmalang Wetan terletak di wilayah Kecamatan Kangkung, Kabupaten Kendal, dengan luas wilayah mencapai 254.300 hektar. Lokasi desa ini strategis, berjarak hanya 2 km dari pusat pemerintahan kecamatan, 18 km dari ibukota Kabupaten Kendal, 45 km dari ibukota Provinsi Jawa Tengah, dan 450 km dari ibu kota negara. Kondisi geografis dan demografis ini menempatkan Desa Karangmalang Wetan dalam posisi yang cukup potensial untuk berkembang, terutama dalam sektor pertanian yang menjadi tulang punggung perekonomian masyarakat setempat. Mayoritas penduduk Desa Karangmalang Wetan bergantung pada sektor pertanian sebagai sumber utama penghasilan mereka. Menurut data dari Badan Pusat Statistik (2023), sekitar 70% dari populasi desa ini adalah petani yang bercocok tanam tanaman pangan. Hal ini didukung oleh kondisi fisik wilayah yang luas dan subur, sehingga sangat cocok untuk kegiatan pertanian. Tanaman jagung menjadi salah satu komoditas utama yang diusahakan oleh petani di desa ini.

Pertanian di Desa Karangmalang Wetan sudah mengalami berbagai kemajuan, termasuk dalam hal penggunaan teknologi. Para petani tidak lagi menggunakan alat-alat tradisional seperti sapi atau kerbau untuk membajak sawah, melainkan menggunakan traktor yang lebih efisien dan modern. Ini menunjukkan adanya adaptasi terhadap perubahan zaman dan teknologi yang mampu meningkatkan produktivitas pertanian. Namun demikian, ketika musim kemarau tiba, banyak petani yang beralih menanam tembakau sebagai tanaman alternatif yang lebih tahan terhadap kondisi kering. Selain sektor pertanian, beberapa penduduk Desa Karangmalang Wetan juga bekerja sebagai pegawai negeri sipil, pedagang, dan buruh industri. Diversifikasi pekerjaan ini

*Correspondent Author: kartinah@upgris.ac.id

memberikan gambaran bahwa desa ini memiliki potensi yang cukup baik dalam berbagai bidang, tidak hanya terbatas pada pertanian.

Meski demikian, salah satu tantangan utama yang dihadapi oleh masyarakat Desa Karangmalang Wetan adalah masalah kesejahteraan. Kesejahteraan masyarakat sering kali diukur berdasarkan penghasilan yang diperoleh dari berbagai sektor pekerjaan. Namun, fluktuasi harga komoditas pertanian dan ketergantungan pada musim tanam tertentu dapat mempengaruhi stabilitas penghasilan petani. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk meningkatkan nilai tambah dari produk pertanian, salah satunya adalah melalui program kemitraan masyarakat yang fokus pada pengolahan produk makanan dari jagung.

Universitas PGRI Semarang melalui Program Kemitraan Masyarakat (PKM) berinisiatif untuk mengembangkan potensi ini dengan melakukan pendampingan dan pelatihan kepada masyarakat Desa Karangmalang Wetan. Program ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam mengolah jagung menjadi berbagai produk makanan yang memiliki nilai jual tinggi. Beberapa produk olahan yang potensial antara lain adalah tepung jagung, keripik jagung, dan sereal jagung. Dengan adanya program ini, diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan mengurangi ketergantungan terhadap satu jenis tanaman saja. Pendekatan yang dilakukan dalam program ini meliputi beberapa tahap, mulai dari pelatihan teknis pengolahan jagung, manajemen usaha kecil dan menengah (UKM), hingga pemasaran produk. Kegiatan ini tidak hanya melibatkan petani, tetapi juga ibu rumah tangga dan pemuda desa yang diharapkan dapat berperan aktif dalam mengembangkan usaha berbasis jagung.

Dengan demikian, program kemitraan masyarakat ini diharapkan mampu memberikan dampak positif bagi kesejahteraan masyarakat Desa Karangmalang Wetan. Pengembangan produk olahan makanan dari jagung tidak hanya meningkatkan nilai tambah produk pertanian, tetapi juga membuka peluang usaha baru yang dapat meningkatkan ekonomi lokal secara berkelanjutan. Ada beberapa ketrampilan yang dipersiapkan di Desa Karangmalang, yaitu (a) ketrampilan berbasis usaha kecil, (b) ketrampilan membuat olahan makanan dari jagung, keterampilan unggulan yang dipilih berdasarkan diskusi antara Kelompok Mitra, LPPM Universitas PGRI Semarang. Adapun permasalahan mitra yang diidentifikasi adalah sebagai berikut :

1. Besarnya ketergantungan hidup perempuan terhadap penghasilan suami
2. Kurangnya pengetahuan dan kreativitas ibu rumah tangga untuk berwirausaha dengan bahan baku Jagung

Oleh karena itu, tujuan dari Pk Mini adalah sebagai berikut:

1. Workshop bagi warga masyarakat desa Karangmalang, Kecamatan Kangkung, Kabupaten Kendal khususnya ibu-ibu anggota Dasa Wisma dengan materi produk olahan makanan dari bahan jagung. Workshop yang dilakukan ini untuk membekali para warga tentang produk-produk olahan makanan dari bahan utama jagung yang banyak tersedia di desa Karangmalang dalam rangka pengembangan diri ibu Rumah Tangga untuk mencapai kesejahteraan yang lebih baik.
2. Di akhir kegiatan, para ibu wajib membuat brownies secara berkelompok, yang hasilnya dicoba oleh seluruh peserta.
3. Kedepan merencanakan uji coba penjualan dan mengurus PIRT serta izin usaha.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan ini dilaksanakan selama dua hari di desa Karangmalang Wetan, Kecamatan Kangkung, kabupaten Kedal, Jawa Tengah. Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini telah terlaksana di bulan Maret 2024 dengan bertempat di aula desa Karangmalang Wetan dan diikuti empat puluh peserta ibu-ibu yang berasal dari beberapa RW. Pada hari terakhir kegiatan, peserta mempraktekkan dengan arahan narasumber meliputi: pemilihan bahan yang berkualitas, proses mengolah seluruh bahan, serta belajar estetika penyajian hasil olahan makanan agar menarik.

Indikator keberhasilan dari kegiatan ini adalah dengan melihat hasil akhir yang disajikan peserta, dari segi rasa maupun tampilan.

Kegiatan dibagi dalam 3 tahapan utama, yaitu: tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan evaluasi

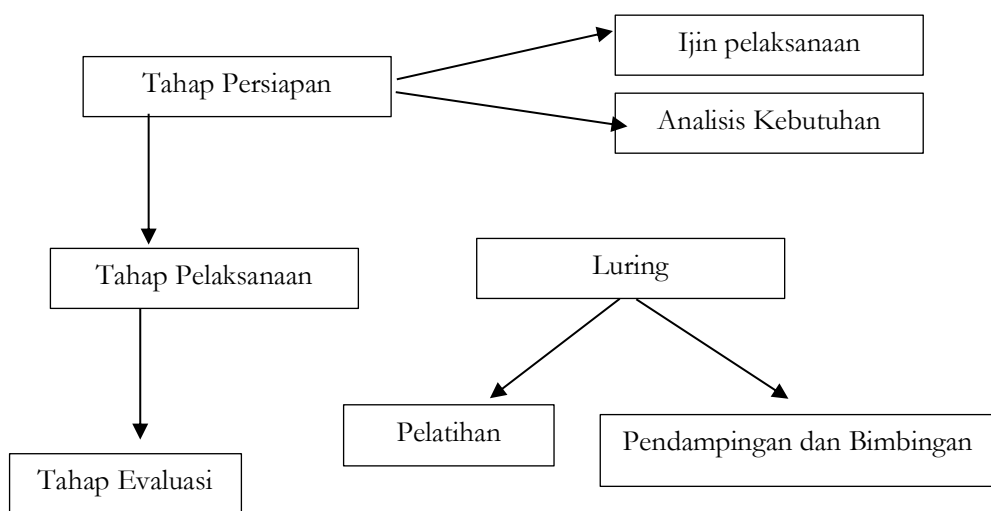
Tabel 1. Rincian materi dan metode PKM

Materi	Metode	Keterangan
Pemberdayaan masyarakat, manajemen, pemasaran	Penyuluhan	Penyuluhan 40 % Diskusi 60 %
Teknik pembuatan bronis jagung yang benar sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan.	Pelatihan dan praktik	Pelatihan 20 % Praktik lapangan 80 %



Gambar 1. Tim PKM UPGRIS bersama Bapak Kepala Desa

Berikut merupakan diagram tahapan pelaksanaan kegiatan



Gambar 2. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan metode yang digunakan pada kegiatan PKM ini, maka luarannya adalah sebagai berikut:

Hasil Kegiatan

1. Workshop bagi Warga Desa Karangmalang

Kegiatan ini melibatkan ibu-ibu anggota Dasa Wisma Desa Karangmalang, Kecamatan Kangkung, Kabupaten Kendal. Materi utama workshop adalah produk olahan makanan dari bahan jagung yang banyak tersedia di desa tersebut. Tujuannya adalah membekali para warga, khususnya ibu rumah tangga, dengan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah jagung menjadi produk makanan yang bernilai jual tinggi. Kegiatan ini juga bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga melalui pengembangan usaha rumahan.

2. Praktik Pembuatan Brownies Jagung

Pada akhir kegiatan workshop, para ibu diwajibkan membuat brownies berbahan dasar jagung secara berkelompok. Hasil dari pembuatan brownies ini kemudian dicoba oleh seluruh peserta workshop. Aktivitas ini tidak hanya memberikan pengalaman praktis tetapi juga mendorong kerjasama dan kreativitas di antara peserta.

3. Rencana Pengembangan dan Legalitas Produk

Kegiatan ini juga menghasilkan rencana untuk uji coba penjualan produk olahan jagung dan pengurusan izin PIRT (Produk Industri Rumah Tangga) serta izin usaha lainnya. Langkah ini sangat penting untuk memastikan produk yang dihasilkan dapat dipasarkan secara luas dan memiliki legalitas yang diperlukan untuk menjamin kualitas dan keamanan produk.

Pelaksanaan kegiatan workshop ini berlangsung selama dua hari secara tatap muka. Jumlah peserta yang mengikuti pelatihan adalah 40 orang, yang merupakan pengurus RW serta anggota yang tergabung dalam Dasa Wisma di Desa Karangmalang. Berikut adalah tabel materi yang diberikan selama kegiatan:

Tabel 1. Materi dan nama pemateri

No	Hari/Tanggal	Pemateri	Materi
01	Kamis. 20 Maret 2024	Dr. Kartinah, S.Si., M.Pd	Optimalisasi perekonomian dalam pengembangan skill kewirausahaan di era pasca pandemi
02	Kamis, 20 Maret 2024	Chairul Huda, S.Si., M.Pd	Strategi pemasaran di masa pasca pandemi
03	Jumat, 21 Maret 2024	Tim pengabdian	Pelatihan pembuatan olahan makanan dari jagung

Pelaksanaan kegiatan workshop untuk meningkatkan kemampuan ibu Rumah Tangga di desa Karangmalang, Kabupaten Kendal dilaksanakan dalam dua hari secara luring. Jumlah peserta yang mengikuti pelatihan adalah 40 peserta yang merupakan pengurus RW serta anggota tergabung dalam Dasa Wisma (DaWis) di lingkungan desa Karangmalang.



Gambar 2. Salah satu hasil Brownies Jagung buatan peserta

Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan beberapa hasil positif yang dapat menjadi dasar pengembangan program lebih lanjut. Pertama, workshop ini berhasil memberikan pengetahuan dan keterampilan baru kepada para ibu rumah tangga di Desa Karangmalang. Keterampilan ini sangat berguna untuk meningkatkan nilai tambah dari komoditas jagung yang melimpah di desa tersebut.

Pembuatan brownies dari jagung adalah salah satu contoh produk olahan yang memiliki potensi pasar. Produk ini tidak hanya unik tetapi juga dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Melalui praktik langsung, peserta workshop mendapatkan pengalaman berharga dalam proses produksi, yang diharapkan dapat diterapkan secara mandiri di rumah mereka.

Selain itu, rencana untuk mengurus izin PIRT dan izin usaha lainnya merupakan langkah strategis untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar keamanan pangan dan legalitas yang diperlukan. Dengan memiliki izin resmi, produk-produk ini dapat dipasarkan lebih luas, baik di pasar lokal maupun di luar daerah.

Kegiatan ini juga memperkuat kerjasama antara universitas dan masyarakat, khususnya dalam pemberdayaan ekonomi lokal. Melalui dukungan dan pendampingan dari Universitas PGRI Semarang, diharapkan Desa Karangmalang dapat menjadi contoh sukses dalam pengembangan produk olahan pangan berbasis komunitas.

Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil mencapai tujuan utamanya, yaitu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesejahteraan masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal. Diharapkan kegiatan serupa dapat terus dilakukan secara berkelanjutan dengan melibatkan lebih banyak partisipasi dari berbagai pihak.

Kesimpulan dan Saran

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) bagi warga khususnya ibu-ibu pengurus RW dan anggota Dasa Wisma (DaWis) di Desa Karangmalang berjalan sesuai rencana tanpa hambatan berarti. Bahkan jumlah peserta yang mengikuti melebihi target dari 30 peserta menjadi 40 peserta. Pada akhir program, seluruh peserta berhasil membuat olahan makanan dari jagung dalam bentuk

brownies yang menurut peserta lain setelah dicoba, dari segi rasa serta tampilan sangat memuaskan. Mayoritas peserta memberi kesan bahwa kegiatan ini bermanfaat bagi mereka.

Ucapan Terimakasih

Kami tim pengabdian Universitas PGRI Semarang (UPGRIS) mengucapkan terima kasih kepada mitra kami yaitu warga desa Karangmalang, Kecamatan Kangkung, Kabupaten Kendal, Jawa Tengah yang antusias mengikuti kegiatan ini sejak awal sampai akhir. Tidak lupa kami juga mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas PGRI Semarang yang telah memfasilitasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini sehingga berjalan dengan lancar tanpa kendala.

Referensi

- Badan Pusat Statistik. (2023). Statistik Pertanian Kecamatan Kangkung, Kabupaten Kendal. BPS Kabupaten Kendal.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2003. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional. Jakarta
- Handayani, T., & Wulandari, S. (2020). Diversifikasi Produk Pertanian Melalui Inovasi Pengolahan: Studi Kasus di Desa Sukamaju. *Jurnal Inovasi Pertanian*, 8(1), 45-57.
- Nasution, Z., Sari, D., & Prasetyo, D. (2021). Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan Produk Pertanian untuk Peningkatan Kesejahteraan Ekonomi Masyarakat Desa. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(2), 112-125.
- Profil Desa Karangmalang Kecamatan Kangkung Kabupaten Kendal Tahun 2015
- Supriyadi, A., Wijayanti, R., & Kartika, Y. (2022). Pentingnya Legalitas Produk dalam Keberhasilan Pemasaran Produk Lokal. *Jurnal Pemasaran dan Ekonomi*, 10(3), 210-223.
- Wahyuni, L., Setiawan, B., & Harsono, T. (2019). Kemitraan Akademisi dan Komunitas Lokal dalam Program Pemberdayaan Ekonomi. *Jurnal Pengembangan Masyarakat*, 7(4), 321-335.