



PENGOLAHAN PANGAN BERBAHAN DASAR JAGUNG MENJADI BERBAGAI PRODUK MAKANAN

Elly Rosana, Dwi Wulan Sari, Gatot Muslim, Arfan Abrar, dan Fitri Novaliya Lubis
Dosen Fakultas Pertanian

ABSTRAK

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan Judul Pengolahan pangan berbahan dasar jagung menjadi berbagai produk makanan telah selesai dilaksanakan di Kelurahan Timbangan Kecamatan Indralaya Utara, Kabupaten Ogan Ilir Sumatera Selatan. Kegiatan diawali dengan sosialisasi kepada ibu-ibu yang berminat pada pengolahan jagung menjadi berbagai produk makanan dan penentuan jadwal kegiatan. Bahan baku yang digunakan adalah buah jagung segar yang sudah dipipil dan dihaluskan. Bahan baku diolah menjadi rolade jagung, bubur jagung sehat dan es jagung manis. Pemberian materi penyuluhan dilakukan, secara langsung dengan demonstrasi membuat produk olahan pangan. Manfaat dari kegiatan ini antara lain adalah: 1) meningkatkan pengetahuan dan memberikan informasi kepada khalayak sasaran bagaimana mengolah jagung menjadi berbagai pangan olahan dan 2) meningkatkan pendapatan rumah tangga melalui usaha skala rumah tangga.

Kata Kunci: *Jagung, Rolade Jagung, dan Bubur Jagung*



I. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Di Kelurahan Timbangan masih terdapat masyarakat yang mengandalkan hidupnya dari usaha dibidang pertanian. Keadaan lahan yang masih subur sehingga banyak ditanami dengan jagung dan tanaman lainnya. Jagung (*Zea mays* L.) merupakan salah satu [tanaman](#) pangan dunia sumber karbohidrat yang terpenting, selain padi dan [gandum](#). Penduduk beberapa daerah di [Indonesia](#), seperti di daerah [Madura](#) menggunakan jagung sebagai pangan pokok. Selain sebagai sumber karbohidrat, jagung juga ditanam sebagai [pakan](#) ternak ([hijauan](#) maupun [tongkolnya](#)), diambil minyaknya (dari [bulir](#)), dibuat [tepung](#) (dari bulir, dikenal dengan istilah [tepung jagung](#) atau maizena), bahan baku industri (dari tepung bulir dan tepung tongkolnya), dan sebagai sumber energi alternatif.

Jagung didaerah ini biasa ditanam pada saat menjelang tahun baru. Karena pada saat itu banyak permintaan jagung manis dipasaran. Ketika masa panen, banyak sekali jagung yang dihasilkan. Jagung yang dijual kepasar merupakan jagung yang bagus kondisinya. Sementara sisanya, dikonsumsi sendiri oleh petani dengan cara direbus atau dibuat bakwan jagung. Keluarga petani belum tahu cara mengolah jagung menjadi produk-produk makanan lain yang bernilai gizi tinggi dan bernilai jual tinggi.

Pengolahan makanan berbahan dasar jagung merupakan salah satu cara memenuhi gizi keluarga dan merupakan alternatif pemasukan rumah tangga. Kegiatan pembuatan produk ini dapat dilakukan dalam skala rumah tangga oleh para ibu dengan bahan yang ada di sekitar mereka dan alat yang sederhana.

Tujuan dari kegiatan ini adalah: 1) menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat, 2) menyajikan menu sehat untuk keluarga, dan 3) membuka wawasan masyarakat untuk membuat bisnis rumah tangga.

II. MATERI DAN METODE PELAKSANAAN

Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran dalam kegiatan ini adalah keluarga petani jagung dan ibu-ibu rumah tangga yang berada disekitar usaha pertanian jagung sebanyak 20 orang. Pemilihan ini dilakukan karena banyak dari ibu-ibu ini yang terbatas infomasinya dalam hal pengolahan bahan pangan.

Model Kegiatan

Model kegiatan pengabdian yang akan dilakukan adalah model Pendampingan. Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan metode II yaitu dengan mempresentasikan materi pemanfaatan makanan berbahan dasar jagung dan memperagakan cara membuat rolade jagung, membuat bubur jagung sehat, dan membuat es jagung manis.

Materi kegiatan meliputi:

- a) Presentasi, yang akan disampaikan oleh tim dari FP Unsri mengenai manfaat jagung untuk kesehatan dan bahan pangan.
- b) Penyampaian materi cara cara membuat rolade jagung, membuat bubur jagung sehat, dan membuat es jagung manis disertai dengan peragaan cara pembuatannya. Selama peragaan, dilakukan juga kegiatan diskusi antara peserta pengabdian dan tim FP unsri. Hal ini



dilakukan untuk mempermudah pemahaman khalayak sasaran melakukan praktik langsung dalam setiap tahapan pembuatan.

Berdasarkan pada hasil kegiatan tersebut, diharapkan agar khalayak sasaran, yaitu para ibu rumah tangga dapat menerapkan pengolahan makanan berbahan dasar jagung ini.

Dalam kegiatan ini dilakukan pula proses monitoring dan evaluasi dengan indikator keberhasilan sebagai berikut:

1. Selama pelatihan, peserta tidak hanya mendengarkan materi yang disampaikan tim dari Unsri tetapi tim akan membuat umpan balik sehingga peserta dapat secara aktif bertanya
2. Selama peragaan, setelah tim Unsri memeragakan materi, peserta juga akan diminta untuk mengulang peragaan, sehingga peserta tidak hanya melihat tetapi juga mencoba.
3. Selama kegiatan pengabdian berlangsung, peserta tidak hanya menunggu tim Unsri berkunjung, apabila terjadi sesuatu mereka bisa menghubungi tim atau datang ke Unsri.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap awal yang dilakukan Tim pengabdian ini adalah dengan melakukan uji coba resep masakan yang akan diberikan kepada ibu-ibu peserta pengabdian. Setelah resep masakan teruji, tim pengabdian siap melakukan pengabdian.

Kegiatan pengabdian dilakukan pada hari Kamis tanggal 8 Oktober 2015, tepatnya pada pukul 13.00 WIB. Penentuan jadwal kegiatan dilakukan berdasarkan kesepakatan antara masyarakat dan tim pengabdian. Peserta yang menghadiri kegiatan ini sebanyak 20 orang. Peserta pengabdian yang dipilih merupakan ibu rumahtangga yang masih mempunyai anak-anak balita dan anak-anak usia Sekolah Dasar. Dengan pertimbangan, agar hasil pengabdian bisa dipraktekan dirumah masing-masing peserta untuk mencukupi gizi keluarga terutama gizi anak-anak yang masih pada masa pertumbuhan.

Kegiatan diawali dengan pembukaan yang dilakukan oleh tim pengabdian, untuk menjelaskan tujuan pelaksanaan pengabdian dan perkenalan anggota tim kepeserta pengabdian. Setelah itu, dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan makanan berbahan dasar jagung yaitu: rolade jagung, bubur jagung sehat dan es jagung manis. Setelah demonstrasi diadakan sesi tanya jawab yang disambut antusias peserta. Banyak peserta yang bertanya mengenai masakan yang diajarkan.

Kebiasaan masyarakat dalam mengolah jagung manis yaitu dengan direbus atau dicampur dengan sayur asem/lodeh. Sehingga tidak terpikirkan untuk membuat makanan dengan varian rasa berbeda. Dengan adanya tambahan resep dan demonstrasi memasak ini. Ibu-ibu sangat antusias untuk mencoba resep baru. Selain praktis memasaknya, makanan ini mempunyai kandungan gizi dan nilai rasa yang tinggi pula.

Kegiatan ini sangat positif karena dapat menambah pengetahuan ibu-ibu mengenai pentingnya diversifikasi pangan, menambah informasi resep masakan dan juga dapat membuka wawasan ibu-ibu mengenai usaha kecil rumahtangga yang bisa dilakukan dengan memanfaatkan jagung yang ada disekitar lingkungan mereka.



IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan yang didapat dari kegiatan pengabdian ini adalah

1. Kegiatan ini dapat menambah pengetahuan peserta kegiatan pengabdian dalam pengolahan pangan berbahan dasar jagung.
2. Pengetahuan yang diberikan dapat dijadikan sebagai alternatif dalam pemenuhan gizi keluarga dan juga dapat dijadikan usaha kecil keluarga yang bernilai ekonomis.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Forum Kerja Penganekaragaman Pangan. 2003. *Penganekaragaman Pangan Prakarsa Swasta dan Pemerintah Daerah*. Jakarta : 664.7HAR
- [2] Media Share. 2015. Lima Manfaat Sehat Mengonsumsi Jagung Manis. [www. Viva.co.id](http://www.viva.co.id). (diakses 15 April 2015).
- [3] Purwono. 2009. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Jakarta: Niaga Swadaya.