

---

**PEMBUATAN LEGUNG BERBAHAN DASAR JAGUNG DAN  
GULA MERAH DI DESA SIDOKELAR KECAMATAN PACIRAN  
KABUPATEN LAMONGAN****Ade Seldianto S.P<sup>1</sup>, Arni A.T<sup>2</sup>, Azimaturrafiah<sup>3</sup>, Wenti Krisnawati<sup>4</sup>****<sup>1,2,3</sup>Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Gresik****<sup>4</sup>Dosen Prodi Manajemen, Universitas Muhammadiyah Gresik****E-mail: adeseldiantosp@gmail.com****ABSTRAK**

Jagung adalah Salah satu dari hasil pertanian di Indonesia tanaman jagung (*Zea mays*). Tanaman jagung (*Zea mays*) termasuk family Poaceae yang merupakan salah satu tanaman pangan dunia yang terpenting, selain gandum dan padi. Tanaman jagung juga bisa dimanfaatkan sebagai berbagi jenis makanan yang bisa memiliki nilai jual yang tinggi. Dengan dibuatnya makanan seperti ini dikarenakan banyaknya tanaman jagung yang ada di Desa Sidokelar. Untuk bagian yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan yaitu biji jagung dibuat sebagai campuran ketan dan klobot jagung sebagai pembungkusnya. Sosialisasi buah jagung bertujuan untuk memberikan inovasi tentang pembuatan jagung sebagai Legung (Lemper jagung) diharapkan menjadi makanan khas Desa Sidokelar karena di Desa Sidokelar hampir semua lahan pertanian ditanami dengan tumbuhan jagung. Dengan adanya sosialisasi ini diharapkan para masyarakat Desa Sidokelar bisa meneruskan ide yang telah diberikan oleh para mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Universitas Muhammadiyah Gresik sehingga dapat meningkatkan perekonomian desa. Hasil yang didapatkan yaitu Legung yang bisa menjadi alternatif makanan khas Desa Sidokelar.

**Kata kunci: Tanaman jagung, Klobot, Legung**

## **1. PENDAHULUAN**

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata kamiditempatkan di Desa Sidokelar. Secara geografis, Desa sidokelar yang terletak di wilayah Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan. Lokasi Desa Sidokelar yang berada timur Kantor Kecamatan Paciran. Desa Sidokelar adalah desa yang tidak terlalu padat penduduk Karena Desa Sidokelar hanya memiliki tiga dusun yaitu Dusun Sentul, Dusun Perdoto, dan Dusun Klayar.

Secara umum mata pencaharian warga masyarakat Desa Sidokelar dapat teridentifikasi kedalam beberapa sektor yaitu pertanian, hasil laut, TKI (Tenaga Kerja Indonesia), perdagangan, dan lain-lain. Mayoritas pekerjaan warga adalah petani jagung, karena memang masih banyak ladang pertanian yang terlihat jika kita memasuki kawasan Sidokelar ini. Permasalahan yang umum terjadi di Desa Sidokelar adalah kurang maksimalnya manfaat pengelolaan jagung di desa Sidokelar, sehingga perlu adanya usaha untuk mengoptimalkan pengolahan jagung agar dapat menambah pemasukan desa maupun petani.

Dalam kegiatan kuliah kerja nyata (KKN), mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Gresik Kelompok 6 memberikan cakrawala ilmu, pengetahuan saintifik dan pengalaman di bidang kuliner sehingga memberikan inovasi atau pembaharuan dikalangan masyarakat yang menyukai aneka kuliner cepat saji enak dan berkualitas dan juga memanfaatkan hasil panen jagung yang melimpah di desa sidokelar.

Salah satu dari hasil pertanian di Indonesia adalah tanaman jagung (*Zea mays*). Tanaman jagung (*Zea mays*) termasuk *family Poaceae* yang merupakan salah satu tanaman pangan dunia yang terpenting, selain gandum dan padi. Sebagai sumber karbohidrat utama di Amerika Tengah dan Selatan, jagung juga menjadi alternatif sumber pangan di Amerika Serikat. Penduduk beberapa daerah di Indonesia, seperti di Madura dan Nusa Tenggara, juga menggunakan jagung sebagai pangan pokok. Menurut Susilawati BS, dkk., (2018) Produksi jagung menempati urutan ketiga produksi tanaman pangan di Indonesia, setelah padi dan ubi kayu.. Distribusi penanaman jagung terus meluas di berbagai negara di dunia karena tanaman ini mempunyai daya adaptasi yang luas di daerah subtropik ataupun tropik.

Bisran et al, (2020) mengatakan komposisi utama jagung adalah pati yang sebagian besar terdapat dalam endosperm (.Hal ini menjadikan jagung tergolong sebagai sumber karbohidrat yang dapat diolah menjadi makanan ringan (*snack food*) diantaranya lempeng jagung. Produk pati saat ini dapat diekstrak untuk digunakan dalam berbagai industri pengolahan pangan (dextrin, sirup jagung, dekstrose, asam-asam organik, sorbitol). Sebagai bahan pangan jagung dikosumsi berupa jagung rebus, biji jagung, minyak jagung pati jagung serta tepung jagung.

Pangan yang berbasis jagung dan meningkatkan daya guna jagung sebagai makanan bergizi, awet, murah dan dapat diterima di masyarakat perlu diupayakan alternatif pengolahan. Produk jagung yang disukai masyarakat salah satunya adalah Lemper.

Lemper adalah sebangsa jajanan yang terbuat dari beras ketan rasanya gurih dan biasanya berisi abon atau cincangan daging ayam, dan terbungkus oleh daun pisang (Dinna et al: 2019). Makanan ini terkenal di seluruh Indonesia sebagai pengganjal perut sebelum memasuki tahap makan besar. Makanan bergizi, awet, murah dan dapat diterima di masyarakat perlu diupayakan alternatif pengolahan. Untuk pengolahan awalnya yaitu ketan dikukus dicampur dengan jagung. Kemudian setelah matang baru gula merah dimasukkan kedalam ketan lalu dibentuk seperti tabung. Selanjutnya kulit jagung dibuat untuk kemasannya dengan alternatif untuk meminimalisir limbah dari kulit jagung tersebut. Kemudian lempeng dikukus lagi tujuannya yaitu supaya cita rasa lempeng terlihat gurih karena efek dari kemasannya kulit jagung. Untuk bentuk dari lempeng jagung tidak harus berbentuk tabung biasanya tergantung dengan keinginan pembuat. Tanaman jagung sendiri merupakan salah satu makanan pokok di Indonesia yang cukup banyak dikonsumsi sehingga jagung dapat dibuat beraneka ragam kuliner yang terbuat dari jagung dan salah satu contoh yang dibuat oleh teman-teman KKN dari kelompok 6 adalah kue legung (lempeng jagung). Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS) produksi jagung terus meningkat setiap tahun. Pada tahun 2010, produksi jagung nasional mencapai 18,3 juta ton dan pada tahun 2012 meningkat menjadi 19 juta ton.

Kondisi demikian mengindikasikan kurangnya pemanfaatan dari buah jagung yang masih kurang dikalangan masyarakat maupun petani jagung sendiri, besarnya peranan jagung dalam pertumbuhan subsektor tanaman pangan dan perekonomian nasional secara umum. Salah satu kuliner limbah yang dari tanaman jagung yang belum dimanfaatkan secara optimal adalah kulit jagung. Menurut penelitian tentang penerapan teknik nontenun pada kulit jagung yang dilakukan oleh Paramita (2010) disebutkan bahwa limbah kulit jagung dapat dimanfaatkan menjadi suatu produk sehingga dapat menambah nilai dari limbah kulit jagung tersebut. Kulit buah jagung/klobot jagung adalah kulit luar buah jagung yang biasanya dibuang. Kulit jagung manis sangat potensial untuk dijadikan silase karena kadar gulanya cukup tinggi (Anggraeny 2005; 2006).

**DedikasiMU (Journal of Community Service)****Volume 4, Nomor 1, Maret 2022**

---

Potensi limbah kulit jagung biasanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak, bahan baku pengganti plastik serta bahan baku kerajinan tangan seperti aksesoris rambut, tas, kertas kado dan bunga hias. Namun usaha pemanfaatan kulit jagung belum optimal karena belum seluruh limbah terserap sepenuhnya. Pada penelitian kali ini mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Gresik kelompok 6 membuat lempeng jagung. Biasanya kemasan dari lempeng dikemas atau dibungkus dengan daun pisang. Akan tetapi para mahasiswa KKN kali ini mengemas lempeng dengan kulit jagung sehingga terlihat berbeda serta mengurangi limbah kulit atau klobot jagung. Upaya-upaya mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Gresik kelompok 6 adalah melakukan sosialisasi tentang pemanfaatan biji jagung sebagai lempeng jagung. Pada proses awal sebelum terjun melakukan sosialisasi tentang pemanfaatan biji jagung, mahasiswa KKN Muhammadiyah Gresik kelompok 6 mencari ide yang unik tentang pemanfaatan biji jagung. Kebanyakan bahkan semua warga Desa Sidokelar hanya memanfaatkan bijinya hanya sebagai makanan pokok saja, dan belum juga punya makanan khas desa karena mayoritas tanam di Desa Sidokelar adalah tanaman jagung.

Maka dari itu kita selaku mahasiswa memiliki ide untuk melakukan sosialisasi tentang pemanfaatan biji jagung sebagai kombinasi dari pembuatan lempeng guna untuk menjadikan makanan khas desa Sidokelar yang bertujuan untuk dapat memajukan dan meningkatkan perekonomian yang ada di Desa Sidokelar. Dan sasaran mahasiswa dalam sosialisasi ini adalah warga Desa Sidokelar agar para warga dapat berinovasi tentang pemanfaatan biji jagung.

**2. METODOLOGI PENELITIAN**

Sebelum kita melakukan kegiatan sosialisasi kita menggunakan metode observasi serta wawancara dengan kepala Desa Sidokelar bahwasannya masih belum adanya makanan khas Desa Sidokelar. Pada prinsipnya warga Desa Sidokelar masih belum tahu adanya manfaat yang lebih terhadap tanaman jagung karena mengingat banyaknya tanaman jagung yang ada di Desa Sidokelar. Kemudian para mahasiswa KKN membuat ide tentang pembuatan lempeng dikombinasikan dengan jagung serta didalamnya diganti dengan gula merah.

Untuk pengumpulan data kepuasan tentang lempeng jagung kita melakukan penyebaran kuesioner sasaran utamanya yaitu ibu-ibu PKK. Hasil yang didapatkan setelah penyebaran kuesioner bahwasannya rata-rata ibu-ibu PKK menyatakan sangat puas dengan ide yang diberikan oleh mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Gresik, karena dengan adanya ide tersebut dapat menambah serta meningkatkan perekonomian desa dan juga produk tersebut diikuti sertakan Desa pada acara monev di Kecamatan Paciran.

**DedikasiMU (Journal of Community Service)****Volume 4, Nomor 1, Maret 2022****Tabel 1.** Sosialisasi pembuatan Lemper jagung.

<b>Sosialisasi Pembuatan Lemper Dengan Biji Jagung</b>	<b>Keterangan</b>
Tujuan	Melalui pemanfaatan potensi desa yang ada, diharapkan proses pembuatan lempor dengan biji jagung dapat membuat makanan khas Desa untuk meningkatkan perekonomian Desa.
Manfaat	Memberikan masukan serta ide yang bermanfaat untuk desa tentang pengolahan lempor dengan biji jagung
Sasaran	Para warga Desa Sidokelar
Peserta	Ibu-ibu PKK Desa Sidokelar
Acara Kegiatan	Sosialisasi pembuatan lempor jagung
Evaluasi Hasil	Peserta menunjukkan respon yang baik dengan ide yang telah diberikan oleh mahasiswa dalam membuat makanan khas, dan seharusnya jagung lempor yang sudah dibungkus dikukus kembali supaya cita rasanya bertambah

Untuk melaksanakan kegiatan ini dengan baik dan terarah maka metode kegiatan dilakukan dan dirancang secara sistematis.

**Waktu dan Tempat**

Program kerja sosialisasi ini, dilaksanakan pada hari Jum'at tanggal 21 Februari 2020 di balai Desa Sidokelar.

<b>Tanggal</b>	<b>Kegiatan</b>
Minggu Ke-4 (16 Februari 2020)	Koordinasi dengan ibu ketua tim penggerak PKK
Minggu Ke-5 (20 Februari 2020)	Persiapan alat- alat yang digunakan untuk memasak dan beli bahan baku yang dibutuhkan dalam pembuatan lempor jagung
Minggu Ke-5 (21 Februari 2020)	Sosialisasi tentang pengolahan biji jagung menjadi lempor jagung

Program kerja ini merupakan pelaksanaan pertama kali di Desa sidokelar dengan mengadakan sosialisasi untuk menciptakan kreativitas bagi para warga desa Sidokelar. Pemecahan Masalah

Saat ini di Desa Sidokelar masih banyak warga yang memanfaatkan biji jagung sebagai gorengan serta jagung rebus. Kemudian limbah kulit atau klobonya dijadikan sebagai pakan ternak saja. Untuk itu mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Gresik mengembangkan kreatifitas yang dimilikinya kepada para warga tentang pemanfaatan biji jagung dalam pembuatan lempeng serta kulit atau klobotnya. Program sosialisasi ini menjadi salah satu wadah untuk membantu para peserta dalam mengembangkan kreatifitas mereka. Untuk mengembangkan kreatifitas peserta ibu-ibu PKK, dilakukan dengan cara iktut serta dalam acara ibu-ibu PKK kemudian para mahasiswa mengisi acara dengan melakukan sosialisasi.

Keuntungan dari sosialisasi tentang pengolahan jagung menjadi lempeng Jagung (LEGUNG):

- a. Hasil ide yang diberikan oleh mahasiswa KKN kelompok 6 diikuti sertakan desa dalam acara lombamonev yang diselenggarakan di Kecamatan Paciran Kabupaten lamongan.
- b. Ibu-ibu PKK mampu memahami komposisi serta cara membuat lempeng jagung.



**Gambar 1.** Bahan baku pembuatan legung



**Gambar 2.** Proses pembuatan isian legung



**Gambar 3.** Proses pengukusan beras ketandengan jagung



**Gambar 4.** Hasil dari pembuatan makanan Legung



**Gambar 5.** Sosialisasi kepada ibu – ibu PKK

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **a. Hasil Program Kerja**

Hasil program kerja yang diadakan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Universitas Muhammadiyah Gresikkelompok 6 dengan melakukan sosialisasi pengolahan biji jagung menjadi lempur jagung pada ibu-ibu PKK di DesaSidokelar.

#### **b. Pembahasan**

Hasil dari pembahasan program kerja yang dilakukan oleh tim KKN kelompok 6 desa Sidokelar Universitas Muhammadiyah Gresik dengan pembuatan produk berupa Lempur Jagung.

Berdasarkan data yang dikumpulkan tim KKN kelompok 6 Universitas Muhammadiyah Gresik menunjukkan bahwa di Desa Sidokelar hampir keseluruhan lahan pertanian ditanami dengan tanaman jagung. Akan tetapi di Desa Sidokelar, masih banyak warga yang mengolah biji jagung menjadi gorengan serta makanan ringan lainnya. Legung merupakan makanan hasil inovasi kelompok 6 yang sudah mengalami percobaan pembuatan beberapa kali sehingga menghasilkan produk Legung yang sesuai. Produk Legung ini kami presentasikan pada pertemuan rutin ibu-ibu PKK setiap bulannya. Pertemuan itu menghasilkan respon yang sangat positif. Hal ini bisa dilihat dari antusiasme ibu-ibu PPK yang ingin mengetahui proses pembuatan Legung lebih dalam juga menambah ciri khas produk yang berasal dari Desa Sidokelar.

Lempur jagung sendiri menggunakan bahan bahan yang merupakan sumber penghasilan dari sector pertanian. Legung ini dibuat dari berbagai macam bahan diantaranya beras ketan,gula merah,santan,jagung. Bungkus yang kita gunakan diambil dari kulit jagung itu sendiri,sehingga tidak ada bahan yang terbuang. Proses pembuatan legung ini dimulai dari cara membuat isi legung itu sendiri,diantaranya : sisir dua buah jagung lalu dihaluskan,peras jagung yang sudah di blender lalu pisahkan sari jagung dan ampas jagung,potong-potong gula merah,lalu siapkan wajan dan beri sedikit air kemudian masukkan gula merah masak dan aduk hingga mencair,masukkan ampas jagung aduk jadi satu sampai adonan menjadi kental.

Selanjutnya untuk membuat kulit lempurnya dimulai dari cuci ketan sampai bersih lalu rendam ketan dalam air selama 15 menit,sisir jagung tipis tipis,kukus ketan dan jagung selama 10 menit,siapkan santan lalu dicampur dengan sari jagung beri garam dan pandan lalu masak sampai mendidih,angkat ketan dan jagung yang sudah dikukus selama 10 menit,tuangkan santan sedikit demi sedikit lalu aduk sampai rata,kukus kembali ketan yang sudah dicampur dengan santan selama 40 menit,setelah ketan sudah matang angkat ketan dan masukan kedalam wadah,ketan siap dibentuk dan isi dalam legung diberi gula merah, setelah dibentuk bungkus dengan kulit jagung dan kukus kembali selama 10 menit. Hasil dari pembuatan legung ini memiliki respon yang sangat baikdari masyarakat desa dan memiliki ciri khas dari jagung itu sendiri. Legung ini memiliki potensi untuk meningkatkan perekonomianwarga karena terdapatnya tanaman jagung yang sangat luas dan cara pembuatan yang mudah.

#### **4. KESIMPULAN DAN SARAN**

##### **1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil diskusi tim KKN Universitas Muhammadiyah Gresik dan wawancara terhadap para kepala desa serta warga Desa Sidokelar bahwasannya di Desa Sidokelar belum ada makanan khas, karenakalau kita lihat lahan pertanian desa Sidokelar hampir keseluruhan ditanami dengan tumbuhan jagung. Setelah adanya program kerja sosialisasi pembuatan lemper jagung diharapkan para warga bisa meneruskan ide yang telah diberikan oleh para mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Gresik untuk dapat meningkatkan perekonomian sekaligus nama Desa dikenal oleh masyarakat luas.

##### **2. Saran**

Untuk kedepannya, sebaiknya sosialisasi pembuatan lemper dikombinasikan dengan biji jagung inidapat diterapkan oleh para warga di Desa Sidokelar agar mereka punya makanan khas Desa karena saat ini Desa Sidokelar belum punya makanan khas. Dan di Desa Sidokelar ini hampir keseluruhan lahan pertanian ditanami dengan tumbuhan jagung.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Jumiati, Bisran, Haidir Amin dan Erni Danggi 2020. *Pengaruh Konsentrasi Gula Merah Terhadap Perubahan Kimia Dan Organoleptk Dodol Jagung Pulut. Journal of Agricultural Research.* Konawe Selatan: Universitas Sulawesitenggara. hlm 2.
- Yulia, A., Dinna. R., I Gusti. D. A., Staff Pengajar STIE AUB. 2019. *Ibm Pembentukan Usaha Kelompok Pembuatan Jajanan Pasar Dan Digital Marketing Di Kecamatan Jebres Surakarta.* Jurnal Pengabdian Masyarakat. Vol.3, No.2 Oktober(2019) hal 64.
- Anggraeny, Y.N., U. Umiyasih dan D. Pamungkas. 2005. *Pengaruh suplementasi multinutrien terhadap performans sapi potong yang memperoleh pakan basal jerami jagung. Pros. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.* Bogor, 12-13 September 2005. Puslitbang Peternakan, Bogor. hlm.147-152.
- Paramita, N. 2010. *Eksplorasi Olah Serat Jagung (Zea Mays) Melalui Proses Teknik Non Tenun untuk Alternatif Produk-Produk Kria.* Skripsi, Fakultas Seni Rupa dan Desain. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Susilawati BS., H. Syam., dan R. Fadhilah. 2018. *Pengaruh Modifikasi Tepung Jagung Prigelatinisasi Terhadap Kualitas Cookies.* Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Vol. V September Suplemen :S27-S48.