

# **PENGEMBANGAN HASIL PERTANIAN DENGAN MEMBUAT PRODUK OLAHANPRODUK ES JAGUNG GUNA MENINGKATKAN NILAI JUAL DI DESA SUMBER AGUNG**

**Kholidia Ayunaning<sup>1</sup>, Andi Rahmad Rahim<sup>2</sup>, Sukaris<sup>3</sup>, Widiharti<sup>4</sup>**

**<sup>1</sup>Dosen Program Studi Teknik Sipil, Universitas Muhammadiyah Gresik**

**<sup>2</sup>Dosen Program Studi Budidaya Perikanan, Universitas Muhammadiyah Gresik**

**<sup>3</sup>Dosen Program Studi Manajemen, Universitas Muhammadiyah Gresik**

**<sup>4</sup>Dosen Program Studi Profesi Ners, Universitas Muhammadiyah Gresik**

**Email: lppm@umg.ac.id**

## **ABSTRAK**

Desa Sumber Agung terletak di wilayah Kecamatan Mantup Kabupaten Lamongan. Lokasi dari Desa Sumber Agung berada di Kecamatan Mantup Lamongan sebelah barat Desa Sumberkerep yang berbatasan antara Gresik dan Lamongan. Desa Sumber Agung terdiri dari 3 Dusun, yang diantaranya Dusun Waru Lor, Dusun Gempol Waru, dan Dusun Banjar Selir. Desa Sumber Agung memiliki potensi lokal dari salah satu hasil pertanian mereka yaitu jagung. Jagung merupakan komoditas pangan strategis setelah padi dan menjadi sumber pangan alternatif yang mengandung banyak gizi. Akan tetapi masyarakat Desa Sumber Agung masih belum memiliki pengetahuan dalam mengolah serta memanfaatkan hasil pertanian jagung. Kegiatan pelatihan pembuatan produk Es Jagung yang diberikan oleh Mahasiswa KKN Reguler Universitas Muhammadiyah Gresik ditujukan untuk masyarakat Desa Sumber Agung guna dapat meningkatkan serta mengoptimalkan pengembangan potensi desa dengan pengetahuan terkait ekonomi kreatif pengolahan hasil tani komoditas jagung. Pelatihan ini diikuti oleh 30 warga Desa Sumber Agung, pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian mereka terutama jagung dan dapat menciptakan peluang usaha, serta meningkatkan pendapatan masyarakat.

**Kata Kunci: Jagung, Es Jagung, Potensi Lokal, Ekonomi Kreatif**

## **1. PENDAHULUAN**

Jagung merupakan bahan pangan yang sangat familiar di masyarakat kita. Namun, Jagung belum dimanfaatkan secara maksimal sebagai bahan baku snack, kue, atau hidangan. Harga Jagung relatif murah dan mudah didapat, sangat menguntungkan sebagai bahan baku menu atau hidangan untuk berwirausaha boga (Peter & Fisher, 1992). Jagung juga merupakan komoditas pangan strategis setelah padi dan menjadi sumber pangan alternatif yang mengandung banyak gizi dan nutrisi. Jagung juga mengandung banyak manfaat untuk kesehatan yang meliputi diantaranya menjaga kesehatan jantung, menjaga kesehatan mata, mencegah kanker, dan mencegah diabetes.

Desa Sumber Agung termasuk dalam wilayah Kecamatan Mantup, Kabupaten Lamongan. Desa yang terdiri dari 3 Dusun ini dihuni oleh mayoritas warga yang berprofesi sebagai petani. Komoditas utama yang ditanam di Desa Sumber Agung meliputi padi, jagung, dan tebu. Yang ditanam secara bergantian sesuai musim. Pada musim kemarau komoditas yang ditanam adalah jagung. Akan tetapi dari potensi hasil pertanian ini masih belum ada upaya pengolahan dan pemanfaatan jagung menjadi produk olahan, yang mana hal ini dapat meningkatkan nilai ekonomi.

Secara umum, permasalahan yang terjadi adalah masih belum adanya upaya pengolahan dan pemanfaatan jagung yang mana hasil pertaniannya langsung dijual. Kondisi ini disebabkan masih minimnya pengetahuan dan kurangnya informasi dalam mengolah dan memanfaatkan hasil pertanian jagung. Upaya yang dapat dilakukan adalah dengan membuat olahan jagung menjadi produk minuman es jagung yang menarik melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat Desa Sumber Agung.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan ekonomi dan kreativitas masyarakat di Desa Sumber Agung, mantup, lamongan dalam mengolah jagung menjadi produk yang bernilai ekonomis. Selain itu, melalui kegiatan ini diharapkan menumbuhkan minat masyarakat untuk berwirausaha untuk meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Sumber Agung.

## **2. METODE**

Pelaksanaan KKN REGULER ini dilaksanakan pada akhir bulan januari sampai awal bulan maret 2023 yang berlokasi di Desa Sumber Agung, Kecamatan Mantup, Kabupaten Lamongan. Peserta kegiatan ini adalah mahasiswa Universitas Muhammadiyah Gresik dan masyarakat desa. Dalam pelaksanaan program pelatihan ini digunakan beberapa metode yang diterapkan,

metode kegiatan ini adalah:

1. Tahap Persiapan
  - a. Observasi dilakukan untuk menentukan kegiatan sosialisai dan pelatihan yang rill dan kemudian dilaksanakan.
  - b. Evaluasi permasalahan, berupa penentuan permasalahan yang terjadi dilapangan untuk kemudian diambil kesimpulan yang akan diterapkan dalam kegiatan pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan.
  - c. Penyusunan materi, persiapan dan kelengkapan bahan dan peralatan untuk pelaksanaan pelatihan.
2. Tahap Pelaksanaan
  - a. Tahap awal kegiatan diawali dengan sosialisasi. Yaitu dengan memberikan pemaparan materi tentang potensi lokal dan bagaimana pemanfaatan potensi lokal tersebut menjadi produk es jagung.
  - b. Praktek langsung oleh peserta Setelah sosialisasi dan praktek pembuatan es jagung yang dilakukan oleh pemateri, tahapan selanjutnya adalah praktek pembuatan es jagung yang dilakukan oleh peserta. Hal ini dilakukan supaya materi yang disampaikan dapat diterima dengan baik oleh peserta dan dapat di praktekkan dikemudian hari.

### 3. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan untuk melihat tingkat keberhasilan dari awal kegiatan hingga kegiatan berakhir. Evaluasi dilakukan dengan mewawancarai beberapa peserta yang hadir tentang bagaimana pendapat peserta akan kegiatan yang telah dilaksanakan.

## **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Salah satu upaya untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Sumber Agung adalah dengan memberikan pelatihan pengolahan hasil pertanian untuk dijadikan suatu produk yang memiliki nilai jual tinggi seperti membuat Es Jagung Manis. Agus, Ngatimun, & Titik (dalam Koswara, 2009) menjelaskan bahwa jagung manis (sweet corn) merupakan komoditas palawija dan termasuk dalam keluarga (famili) rumput-rumputan (Gramineae) genus *Zea* dan spesies *Zea mays saccharata*. Jagung manis memiliki ciri-ciri endosperm berwarna bening, kulit

biji tipis, kandungan pati sedikit, pada waktumasak biji berkerut.

Dalam pembuatan Es Jagung Manis diperlukan alat dan bahan, diantaranya sebagai berikut:

**Tabel 1. Bahan**

<b>Bahan Baku</b>	<b>Bahan Penunjang</b>
Jagung	Gula
	Pandan
	Santan
	Perisai Vanilla
	Pewarna Makanan
	Tepung Tapioka
	Tepung Sagu

**Tabel 2. Alat**

No	Kegiatan	Alat Yang Digunakan
1	Tempat Bahan	Baskom, Gelas, Toples
2	Pemanasan	Kompor, LPG
3	Pengupasan	Pisau
4	Alat Pengaduk	Cendok, Centong
5	Bahan Kemasan	Standing Pouch
6	Wadah Pemanasan	Panci
7	Bahan Bakar	Gas

Proses pembuatan Es Jagung Manis:

- a. Siapkan jagung manis yang sudah dikupas dan dicuci bersih.
- b. Kemudian serut jagung dan bagi menjadi dua.
- c. Haluskan sebagian jagung tadi menggunakan belender.
- d. Setelah jagung halus, campurkan jagung yang tidak dihaluskan, lalu rebus dan tambahkan air, daun pandan, dan gula tunggu sampai mendidih.
- e. Sembari menunggu mendidih larutkan tepung sagu dan tepung tapioka menggunakan perbandingan 1:1.
- f. Jika sudah mendidih tuangkan larutan tepung tadi dan aduk terus tambahkan juga pewarna makanan.
- g. Jika sudah mendidih tambahkan santan lalu aduk sebentar.
- h. Sajikan bubur jagung tadi dengan susu kental manis, dan susu uht dan tambahkan es batu supaya lebih nikmat.
- i. Es Jagung Manis siap dihidangkan.

Pelatihan yang dilakukan di Balai Desa Sumber Agung Pada hari Rabu, 15 Februari 2023 ini bertujuan untuk memberikan pemahaman terhadap masyarakat bahwa jagung sebagai komoditas pertanian tidak hanya dijual langsung ke pengepul tetapi jagung juga dapat diolah menjadi produk yang akan berpengaruh pada nilai jualnya. Dalam pelatihan ini tidak hanya demonstrasi pembuatan es jagung saja tetapi juga memberikan pelatihan mengenai pemasaran di Wa maupun Market Place, dan juga fotografi. Pengembangan kreativitas masyarakat ini umumnya kurang memperhatikan aspek distribusi dan konsumsi (Dyah, & Ita, 2021). Oleh sebab itu, pengolahan hasil pertanian menjadi produk baru dapat memiliki rasa yang sesuai dengan preferensi masyarakat, dan harga yang terjangkau. Melalui kegiatan ini diharapkan dapat berpotensi untuk dikembangkan lagi oleh masyarakat Desa Sumber Agung, Mantup, Lamongan.

Antusias masyarakat yang cukup tinggi pada saat pelatihan mengindikasikan bahwa pelatihan berjalan dengan sukses. Dari pelatihan ini ada beberapa warga yang tertarik untuk melanjutkan dan mengembangkan olahan jagung manis ini. Namun, penjualan masih dilakukan di daerah sekitar Desa Sumber Agung dengan membuka stand di depan rumah untuk pemasaran diluar daerah produk harus memiliki legalitas.



**Gambar 1.** Es Jagung Manis Yang Telah Dikemas Dalam Standing Pouch



**Gambar 2.** Sosialisai Dan Pelatihan Pembuatan Es Jagung Manis

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

##### **A. Kesimpulan**

Pelatihan pengolahan hasil pertanian pada komoditas Jagung guna menambah nilai jual bagi Masyarakat di Desa Sumber Agung Kecamatan Mantup Kabupaten Lamongan berjalan dengan lancar.

Hasil yang di peroleh dari Pelatihan ini adalah terciptanya pemahaman Masyarakat akan pentingnya mengolah hasil Pertanian komoditas Jagung, serta menambah peningkatan pendapatan Masyarakat.

Warga sangat antusias dalam mengikuti kegiatan Pelatihan pembuatan Es Jagung sebagai bentuk Refrensi bisnis UMKM di Desa Sumber Agung.

### **B. Saran**

Melalui kegiatan ini diharapkan dapat berpotensi untuk dikembangkan lagi oleh masyarakat Desa Sumber Agung, Mantup, Lamongan.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Fiana, R. M., Refdi, C. W., Asben, A., Derosya, V., & Sylvi, D. (2019). Pengolahan Jagung Menjadi Sirup Jagung Untuk Meningkatkan Pendapatan Kelompok Wanita Tani Di Nagari Koto Tengah Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 2(3. b), 315-324.
- Aziza, N, et al. 2018. 'Pengembangan Kemampuan Enterpreneur Sebagai Upaya Meningkatkan Competitive Advantage UMKM didesa Watu Golong Kec. Krian Kab. Sidoarjo', in *Proceedings of Annual Conference on Community Engagement*, pp. 865- 871.
- Dewi Sulastrri Indah Putri, Fatma, Kurnia (2021). Pengadaan Nomor Rumah Didesa Balusu Kabupaten Barru, 99-102.
- Peter, R., andfisher, N.M. (1992). *Fisiologi Tanaman Budidaya Tropik*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Setiyono, A. E., Ngatimun, N., & Musriati, T. (2020). Pemanfaatkan Potensi Lokal Melalui Pembuatan Susu Jagung Guna Mencegah Stunting Pada Desa Gejungan. *Jurnal Abdi PancaMarga*, 1(1), 20-23.