


## Peningkatan Nilai Ekonomi Jagung Pulut dengan Diversifikasi Olahan Pangan Berbasis Jagung di Desa Romangloe

Ayu Nabilah<sup>1</sup> 

<sup>1</sup>Department of Nutrition, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Indonesia

 [j310190222@student.ums.ac.id](mailto:j310190222@student.ums.ac.id)

### **Abstract**

*Corn is a staple food source of carbohydrates whose utilization is not only limited as a staple food, but is usually processed into snacks and even feed. Romangloe village is one of the centers of corn production in South Sulawesi, namely the type of waxy corn. Unfortunately, waxy corn is only processed into simple food such as corn on the cob or grits (barobbo). Waxy corn can be used as a functional food product that is beneficial for health. In addition, it can also improve the economy of community. Counseling hopes that the food of out-waxy corn is expected to be an opportunity to increase the maize-corn economy. There are several stages in carrying out an activity in the village, such as preparation, formulation, an implementation method. The implementation of activities begins with coordination with village parties such as the Village Head, Hamlet Head, and Village Staff. Next in the formulation of corn puff pastry. The implementation of extension will use power point, videos, and leaflet as supporting media for counseling. The achievement of this activity are knowledge of food, processing corn into steamed sponge, and understanding of increasing economic potential. The success of this food extension is supported by the appropriate methods and media use. This food extension activity provides knowledge and understanding of community about the processing of waxy corn. Then, with this counseling it can also make people aware of the potential of household businesses and the benefits that can increase the economic value of waxy corn.*

**Keywords:** Food diversification; Waxy corn; Local Food; Economy

## Peningkatan Nilai Ekonomi Jagung Pulut dengan Diversifikasi Olahan Pangan Berbasis Jagung di Desa Romangloe

### **Abstrak**

Jagung merupakan bahan pangan pokok sumber karbohidrat yang pemanfaatannya tidak hanya terbatas sebagai makanan pokok, tetapi biasa diolah menjadi cemilan bahkan pakan. Desa Romangloe menjadi salah satu sentra produksi jagung di Sulawesi Selatan yaitu jenis jagung pulut. Sayangnya, jagung pulut hanya diolah menjadi makanan yang sederhana seperti jagung rebus atau bubur jagung (barobbo). Jagung pulut dapat dimanfaatkan sebagai suatu produk pangan fungsional yang bermanfaat untuk kesehatan. Selain itu juga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Penyuluhan diversifikasi pangan jagung pulut diharapkan menjadi peluang untuk meningkatkan nilai ekonomi jagung pulut. Ada beberapa tahapan dalam melakukan sebuah kegiatan di desa, seperti persiapan, formulasi, dan metode pelaksanaan. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan koordinasi dengan pihak desa seperti Kepala Desa, Kepala Dusun, dan Staff Desa. Berikutnya adalah pembuatan formulasi bolu kukus jagung pulut. Sedangkan pelaksanaan penyuluhan akan menggunakan *power point*, video, dan *leaflet* sebagai media pendukung untuk penyuluhan. Pencapaian dari kegiatan ini adalah pengetahuan tentang diversifikasi pangan, pengolahan jagung menjadi bolu kukus, dan pemahaman tentang potensi ekonomi meningkat. Keberhasilan penyuluhan diversifikasi pangan ini didukung oleh metode yang sesuai dan media yang digunakan. Kegiatan penyuluhan diversifikasi pangan ini memberikan pengetahuan

serta pemahaman masyarakat tentang pengolahan jagung pulut. Kemudian, dengan adanya penyuluhan ini juga dapat menyadarkan masyarakat tentang potensi usaha rumah tangga dan keuntungan yang dapat meningkatkan nilai ekonomi jagung pulut.

**Kata kunci:** Kata kunci 1; Diversifikasi Pangan; Jagung Pulut; Pangan Lokal; Ekonomi

## 1. Pendahuluan

Mewujudkan ketahanan pangan dan memberantas kerawanan pangan adalah salah satu fokus Indonesia dalam Rencana Pembangunan Jangka Panjang 2005-2025. Banyak strategi yang bisa dilakukan, salah satunya adalah dengan diversifikasi pangan lokal. Menurut Undang-Undang Nomor 18 tahun 2012, diversifikasi pangan adalah upaya peningkatan ketersediaan dan konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang dan berbasis pada potensi sumberdaya lokal. Beragam pangan lokal yang ada di Indonesia memiliki prospek yang bagus untuk dikembangkan menjadi berbagai olahan makanan yang bergensi, salah satu pangan lokal yang memiliki prospek bagus itu adalah jagung [1].

Jagung merupakan bahan pangan pokok sumber karbohidrat yang pemanfaatannya tidak hanya terbatas sebagai makanan pokok, tetapi biasa diolah menjadi cemilan bahkan pakan. Jagung menjadi sumber pangan terbesar setelah padi dan gandum, oleh sebab itu tersebar di seluruh Indonesia daerah penghasil jagung. Salah satu daerah penghasil jagung di Indonesia adalah Sulawesi Selatan.

Desa Romangloe adalah Desa di Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa Provinsi Sulawesi Selatan yang menjadi salah satu sentra produksi jagung di Sulawesi Selatan. Jagung yang diproduksi di desa ini ada dua macam yaitu jagung pipil kuning untuk pakan hewan dan jagung pulut putih yang biasa dikonsumsi untuk diolah berbagai jenis pangan. Sayangnya, jagung pulut hanya diolah menjadi makanan yang sederhana seperti jagung rebus atau bubur jagung (barobbo) [2].

Jagung pulut merupakan jenis jagung dengan kandungan amilopektin yang tinggi [3]. Dalam satu gram berat kering, jagung pulut mengandung 2148,81 µg asam fenolik, 1706,95 µg flavonoid, dan 3856,14 µg polifenol. Antioksidan yang terkandung dalam jagung tersebut mampu menangkap radikal bebas. Oleh sebab itu, jagung pulut dapat dimanfaatkan sebagai suatu produk pangan fungsional yang bermanfaat untuk kesehatan [4]

Jagung sebagai pangan fungsional dapat dikembangkan menjadi pangan yang lebih beragam. Selain itu juga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat lokal karena harga jual yang lebih tinggi dibanding jagung pulut segar. Pengolahan jagung menjadi produk olahan seperti bolu mampu memberikan nilai tambah dan nilai ekonomi jagung [5]. Berdasarkan latar belakang tersebut, perlu adanya kegiatan penyuluhan tentang pengolahan jagung pulut menjadi olahan pangan yang lebih beragam untuk meningkatkan nilai ekonomi jagung pulut.

## 2. Metode

Ada beberapa tahapan dalam melakukan sebuah kegiatan di desa, adapun tahapannya adalah persiapan, formulasi, pelaksanaan, dan evaluasi. Berikut uraian masing-masing tahapan:

### 2.1. Persiapan

Tahap awal sebelum dilakukannya sebuah kegiatan di desa adalah dengan observasi masalah desa. Tahapan ini bisa dilakukan dengan melakukan pertemuan dengan tokoh-

tokoh penting desa seperti Kepala Desa, Kepala Dusun, dan Staff Desa lainnya. Adapun tujuan dilakukannya pertemuan antara tim KKN MAs (Muhammadiyah Aisyiyah) dengan tokoh-tokoh tersebut adalah menjalin silaturahmi sekaligus mencari tahu permasalahan yang ada di desa. Permasalahan yang ditemukan di desa ini adalah potensi produksi jagung pulut yang tidak dibarengi dengan inovasi pengolahan jagung yang lebih beranekaragam, pengolahannya hanya terbatas pada olahan sederhana seperti direbus atau dibuat bubur jagung (barobbo). Adapun solusi yang bisa dilakukan adalah dengan melakukan sosialisasi pengolahan bolu kukus jagung pulut.



**Gambar 1.** Observasi Masalah

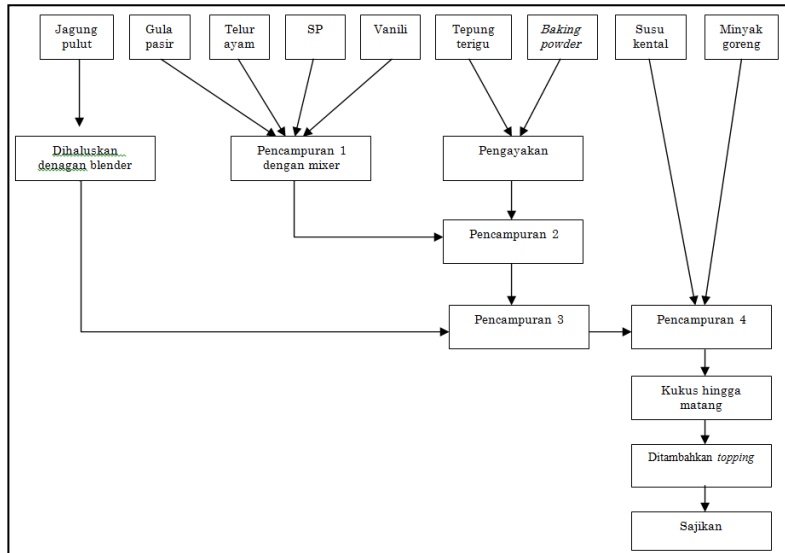
## 2.2. Formulasi

Dalam membuat sebuah produk baru perlu dilakukan sebuah formulasi agar hasil produk yang dibuat dapat diterima. Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat bolu kukus jagung pulut adalah jagung pulut, tepung terigu, telur, gula pasir, minyak goreng, susu kental manis, baking powder, vanili, dan stabilizer (SP).

**Tabel 1.** Formulasi Kue Bolu Kukus Jagung Pulut

Bahan	Berat
Jagung pulut	2 bonggol
Tepung terigu	60 gram
Telur	2 butir
Gula pasir	50 gram
Minyak goreng	50 ml
Susu kental manis	80 ml
<i>Baking powder</i>	¼ sdt
Vanili	¼ sdt
Stabilizer (SP)	½ sdt

Tahapan pembuatan bolu kukus jagung pulut hampir seperti membuat bolu kukus pada umumnya yaitu mencampurkan semua bahan sesuai takaran dan dikukus. Tahapan lebih lengkapnya tersaji pada [Gambar 2](#).



**Gambar 2.** Alur pembuatan bolu kukus jagung putih

### 2.3. Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan sosialisasi dilakukan di Baruga Desa Romangloe dengan satu kali pertemuan. Sasaran dari kegiatan ini adalah Ibu PKK Desa Romangloe. Metode yang digunakan adalah penyuluhan dan tanya jawab, sedangkan media yang digunakan diantaranya adalah power point, video, dan leaflet. Adapun materi yang disampaikan yaitu potensi jagung pulut, bahan dan cara pembuatan bolu kukus jagung pulut, perbandingan nilai gizi bolu jagung, dan potensi ekonomi bolu kukus jagung pulut. Video yang ditampilkan adalah video pembuatan bolu, hal ini disampaikan untuk memudahkan peserta penyuluhan untuk memahami cara pembuatan bolu. Sedangkan *leaflet* berisi tentang ringkasan materi yang disampaikan oleh penyuluh untuk dibawa pulang oleh peserta penyuluhan. Selain ringkasan materi, di dalam *leaflet* juga terdapat *barcode* yang berisi video pembuatan bolu kukus.

### 2.4. Evaluasi

Tujuan akhir dari kegiatan penyuluhan ini adalah dapat meningkatkan ekonomi jagung pulut. Pengukuran keberhasilan dari program ini adalah peserta penyuluhan dapat memahami cara pembuatan bolu kukus jagung pulut. Sedangkan evaluasi yang bisa dilakukan menggunakan cara sederhana, yaitu menanyakan pertanyaan terkait materi yang sudah disampaikan kepada peserta penyuluhan..

## 3. Hasil dan Pembahasan

Permasalahan yang ditemukan ketika observasi masalah dan solusi yang direalisasikan dalam bentuk program kerja menghasilkan beberapa pencapaian yang disajikan pada **Tabel 2**.

**Tabel 2.** Pencapaian Hasil Program

Masalah	Solusi	Pencapaian
Pengetahuan tentang diversifikasi pangan lokal berbasis jagung pulut masih rendah	Sosialisasi tentang diversifikasi pangan lokal berbasis jagung pulut	Masyarakat mulai mengetahui bahwa jagung pulut bisa diolah menjadi berbagai jenis makanan
Pengolahan jagung pulut terbatas pada	Sosialisasi tentang pengolahan bolu	Masyarakat memahami cara pengolahan bolu kukus jagung

olahan sederhana	kukus berbasis jagung pulut	putih
Nilai ekonomi jagung pulut rendah	Mengolah jagung pulut menjadi olahan pangan dengan harga jual yang lebih tinggi	Masyarakat mulai mengerti bahwa olahan jagung pulut menjadi bolu kukus bisa dijadikan peluang usaha untuk mendapatkan keuntungan yang lebih tinggi

Kegiatan penyuluhan dilakukan pada tanggal 5 September 2022 di Baruga Desa Romangloe. Kegiatan ini dihadiri oleh Ibu-ibu PKK, jumlah peserta yang hadir tidak mencapai target yang diharapkan, hal ini bisa terjadi karena pelaksanaan kegiatan dilakukan di hari senin pagi yang mayoritas ibu-ibu mengantar anak ke sekolah dan bekerja. Pencapaian dari kegiatan ini adalah pengetahuan tentang diversifikasi pangan, pengolahan jagung menjadi bolu kukus, dan pemahaman tentang potensi ekonomi meningkat. Hubungan antara masalah, solusi, dan pencapaian hasil program disajikan pada **Tabel 2**. Salah satu faktor yang mendukung tercapainya program ini adalah kesesuaian metode yang digunakan. Metode penyuluhan merupakan metode yang sering digunakan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat, metode ini mudah untuk dipersiapkan dan tidak memberatkan peserta kegiatan, sehingga tingkat keberhasilan tinggi. Kegiatan penyuluhan memiliki kebermanfaatannya bagi masyarakat [6]



**Gambar 3.** Penyuluhan Diversifikasi Jagung Pulut

Program penyuluhan diversifikasi pangan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan tentang pemanfaatan pangan lokal jagung pulut menjadi olahan yang lebih beragam. Inovasi ini dapat memberikan pengetahuan kepada masyarakat bahwa pangan lokal memiliki potensi untuk dijadikan makanan yang lebih beragam yang dapat memberikan banyak manfaat dari nilai gizinya maupun nilai ekonomi. Pengolahan yang lebih beragam dapat meningkatkan nilai gizi dan nilai ekonomi dari pangan lokal tersebut [1]. Program penyuluhan diversifikasi pangan ini juga dapat memotivasi masyarakat untuk mengembangkan usaha skala rumah tangga sebagai upaya untuk meningkatkan perekonomian masyarakat desa [7].

Pada kegiatan penyuluhan ini menggunakan *power point* sebagai media untuk menyampaikan materi yang disampaikan. Selain itu, dalam kegiatan ini juga didukung dengan video cara pembuatan kue, hal ini bertujuan untuk dapat meningkatkan pemahaman dalam membuat kue. Hal ini sejalan dengan penelitian terdahulu bahwa video penyuluhan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat [8]. Pada penyuluhan ini, peserta juga dibekali *leaflet* untuk dibawa pulang, isi dari *leaflet* tersebut adalah bahan dan cara pembuatan bolu kukus jagung pulut, serta dilengkapi dengan *barcode* yang berisi video cara membuat bolu kukus jagung pulut. *leaflet* yang diberikan kepada peserta dapat

sebagai bahan bacaan dan sumber informasi untuk diterapkan dalam kehidupan sehari-hari [9].

## 4. Kesimpulan

Kegiatan penyuluhan diversifikasi pangan ini memberikan pengetahuan serta pemahaman masyarakat tentang pengolahan jagung pulut. Kemudian, dengan adanya penyuluhan ini juga dapat menyadarkan masyarakat tentang potensi usaha rumah tangga dan keuntungan yang dapat meningkatkan nilai ekonomi jagung pulut.

## Ucapan Terima Kasih

Terimakasih kepada Bapak Aziz selaku Kepala Desa Romangloe beserta jajarannya yang sudah mengizinkan mahasiswa KKN MAs melaksanakan program di Desa Romangloe. Terimakasih kepada Bapak Syahrir selaku Pimpinan Cabang Muhammadiyah Bontomarannu yang sudah memberikan bimbingan serta arahan kepada penulis. Terimakasih kepada pihak LPMP UMS yang sudah mengizinkan penulis turut serta dalam kegiatan KKN MAs. Serta kepada para *reviewer* dan *proofreader* yang turut serta dalam penerbitan artikel ini.

## Referensi

- [1] Pusat Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian, *Kajian Strategi Pengembangan Diversifikasi Pangan Lokal*. Bogor: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 2013.
- [2] W. Burhanuddin *et al.*, "Kandungan Antioksidan Pada Makanan Tradisional," vol. 25, pp. 77–83, 2018.
- [3] N. Arisah, "Optimalisasi Pengolahan Jagung Oleh UKM Lokal Sebagai Strategi Dalam Menghadapi MEA Di Sulawesi Selatan," *Natl. Conf. Econ. Educ.*, 2016.
- [4] L. Chen, Y. Guo, X. Li, K. Gong, and K. Liu, "Phenolics and related in vitro functional activities of different varieties of fresh waxy corn: a whole grain," *BMC Chem.*, vol. 15, no. 1, pp. 1–9, 2021, doi: 10.1186/s13065-021-00740-7.
- [5] H. Rizqiati, "Peningkatan Nilai Ekonomi Jagung dengan Diversifikasi Olahan Pangan Berbasis Jagung di Kecamatan Lebaksiu Kabupaten Tegal," *Semin. Nas. Kolaborasi Pengabd. ...*, pp. 394–397, 2020, [Online]. Available: <http://www.proceedings.undip.ac.id/index.php/semnasppm2019/article/download/144/159>
- [6] N. Hidayah, A. N. Istiani, and A. Septiani, "Pemanfaatan jagung (*Zea mays*) sebagai bahan dasar pembuatan keripik jagung untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di desa panca tunggal," *J. Pengabd. Masy.*, vol. 1, no. 1, pp. 42–48, 2020, [Online]. Available: <http://www.ejournal.radenintan.ac.id/index.php/ajpm/article/view/6181>
- [7] P. Y. Fajri, N. E. Putri, R. Novita, G. Gusmalini, and Y. Muchrida, "Alih Teknologi Pengolahan Pangan Lokal Di Kenagarian Andaleh, Limapuluh Kota," *LOGISTA - J. Ilm. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 5, no. 1, p. 81, 2021, doi: 10.25077/logista.5.1.81-86.2021.
- [8] A. R. Mawan, S. E. Indriwati, and Suhadi, "Pengembangan Video Penyuluhan Perilaku," *J. Pendidik. Teor. Penelitian, dan Pengemb.*, vol. 2, no. 7, pp. 883–888, 2017.
- [9] O. R. Indrasari and Y. I. K. Dewi, "Variasi Olahan Dedak Sebagai Camilan Alternatif Bagi Penderita Mellitus Desa Datengan Kecamatan Grogol Kabupaten Kediri," *Angew. Chemie Int. Ed.* 6(11), 951–952., pp. 10–27, 2018.