

## PKM HOME INDUSTRI PANGANAN JAGUNG “PULUT” IBU-IBU PETANI JAGUNG DI KELURAHAN MANONGKOKI KECAMATAN POLOMBANGKENG UTARA KABUPATEN TAKALAR PROVINSI SULAWESI SELATAN

Nasrullah<sup>1)</sup>, Dian Novita<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Dosen Program Studi D3 Bina Wisata Universitas Fajar, Makassar

<sup>2)</sup> Dosen Program Studi D3 Akuntansi Universitas Fajar, Makassar

### ABSTRACT

The purpose of this activity is to overcome the problems that are being developed by people in Manongkoki that is understanding of entrepreneurship, which includes aspects of production, business management, marketing system and inadequate infrastructure facilities. The method that is done is through counseling activities and mentoring the making of pulut corn (waxy corn) into confectionary of pulut corn (waxy corn). The results obtained during the implementation of the aspects of production, groups bulosibatang understand the great benefits of pulut corn (waxy corn) plants through extension activities conducted, knowing how to process pulut corn (waxy corn) that can be improved for value. Partners already understand the correct way of the aspect of financial business management and marketing, the publics produce confectionary of pulut corn (waxy corn) that is ready to be marketed with a packaging system that can attract consumers. Supporting facilities for activities are also provided to partners

**Keywords:** *home industry, pulut corn (waxy corn), confectionary*

### 1. PENDAHULUAN

Luas wilayah Kabupaten Takalar 556,51 km<sup>2</sup> dengan jumlah penduduk sebanyak 283.762 jiwa. Kepadatan penduduk sebesar 501 jiwa/Km<sup>2</sup>, dengan rumah tangga sebanyak 65.657. Khususnya Polombangkeng Utara (POLUT) jumlah penduduk sebanyak 48.233 jiwa dengan luas wilayah seluas 212.25 Km<sup>2</sup>. Kepadatan penduduk sebesar 227 jiwa/Km<sup>2</sup>, dengan rumah tangga sebanyak 11.867. Warga di kelurahan ini merupakan masyarakat dengan tingkat ekonomi kelas menengah ke bawah. Hal ini dapat dilihat dari jumlah penduduk miskin sebesar 5.191 jiwa atau 867 Kepala Keluarga (KK) <sup>[6]</sup>. Dimana mata pencaharian mayoritas penduduknya bekerja di sektor pertanian sebagai butuh tani disebabkan karena secara geografis Takalar merupakan wilayah sentra pertanian. Hal lainnya juga dikarenakan pendidikan angkatan kerja yang relatif rendah, sehingga akan mengalami kendala dalam pelaksanaan pekerjaan di sektor lainnya karena kurangnya *skill/keterampilan* yang dimiliki. Kelurahan Manongkoki merupakan salah satu kelurahan yang ada di Kecamatan Polombangkeng Utara (POLUT) secara geografis berbatasan langsung dengan: Kelurahan Pa'benteng di Sebelah Utara; Jalan Poros Takalar-Makassar dan Kelurahan Kampong Beru di Sebelah Timur; Lingkungan Bontokassi dan Kelurahan Panrranuangu di Sebelah Selatan; dan Dusun Bilonga dan Kabupaten Gowa di Sebelah Barat. Kelurahan ini terdiri sekitar 936 Kepala Keluarga<sup>[1]</sup> yang terdiri dari 5 Lingkungan, yakni: Manongkoki I, Manongkoki II, Manongkoki III, Bontorita, dan Pa'benteng. Luas wilayah Kecamatan Polombangkeng Utara adalah 212,25 Km<sup>2</sup> dengan jumlah penduduk sebanyak 355.870 jiwa dengan kepadatan 745 jiwa/Km<sup>2</sup> dan 15.581 rumah tangga. Warga di Kelurahan ini merupakan masyarakat dengan tingkat ekonomi kelas menengah ke bawah. Dimana mata pencaharian mayoritas penduduknya adalah sebagai buruh tani/petani di kawasan persawahan dan kebun.

Kelompok Swadaya Masyarakat (KSM) Bulosibatang dan Sipakatau merupakan kelompok yang dibentuk dari pelaksanaan kegiatan pengabdian ini, lokasi kelompok ini berada di Kelurahan Manongkoki Lingkungan Manongkoki 1 dan 2. Dimana anggota kelompok ini terdiri dari sekitar 30 orang ibu-ibu petani jagung pulut. Kelompok Swadaya Masyarakat (KSM) Bulosibatang diketuai oleh Ibu Syahriani Daeng Ratang, sedangkan Kelompok Swadaya Masyarakat (KSM) Sipakatau diketuai oleh Ibu Kumala Daeng Jintu. Kegiatan rutin yang dilakukan oleh kedua Kelompok Swadaya Masyarakat (KSM) ini yaitu sebagai ibu rumah tangga dan petani jagung pulut. Dengan media tanam seluas 718,70 Ha, kedua kelompok ini mampu menanam tanaman jagung dengan bebrbagai varietas baik Hibrida, Composit dan Pulut. Salah satu tanaman jagung yang ditanam oleh kedua KSM ini yakni tanaman Jagung Pulut.

Jagung pulut (waxy corn) merupakan salah satu komoditas pangan yang bernilai ekonomi dan memiliki potensi untuk dikembangkan guna mendukung program diversifikasi (penganekaragaman) pangan masyarakat. Jagung pulut memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi sehingga potensial untuk digunakan

<sup>1</sup> Korespondensi penulis: Nasrullah, Telp. 081341785267, nasrullah@unifa.ac.id

sebagai bahan pangan dan non pangan<sup>[3]</sup>. Di Jepang jagung ini dimanfaatkan sebagai sumber amilopektin yang digunakan dalam produk makanan, tekstil, lem dan industri kertas. Jagung pulut menjadi salah satu sumber plasma nutfah untuk menjadi kultivar-kultivar baru melalui pemuliaan tanaman. Beberapa daerah khususnya di Indonesia jagung pulut digunakan sebagai jagung rebus dan jagung bakar karena rasanya enak dan pulen. Jagung pulut juga digunakan untuk pembuatan kue, jagung maring dan bubur jagung (bassang)<sup>[4]</sup>. Produk sampingan berupa batang, daun, dan kelobot dapat dimanfaatkan sebagai bahan pakan ternak ataupun pupuk organik seperti kompos. Jagung pulut banyak dikembangkan di Indonesia khususnya di Sulawesi Selatan seperti kabupaten Bulukumba, Takalar, Gowa, Maros, Bone, Soppeng, Barru, dan Jeneponto. Jagung ini mengandung pati yang sebagian besar adalah amilopektin yang bercabang dengan distribusi cabang utama yang tidak seragam serta memiliki rantai panjang sekitar 20 unit glukosa<sup>[7]</sup>. Endosperma jagung pulut terdiri atas campuran 72% amilopektin dan 28% amilosa. Kandungan amilopektin jagung pulut lokal Maros memiliki kandungan amilopektin tertinggi yaitu rata-rata 61,67%<sup>[5]</sup>.



Gambar 1. Produksi Jagung Pulut di Kelurahan Manongkoki, Kec. POLUT, Kabupaten Takalar

Tanaman jagung pulut yang dihasilkan pada KSM belum dimanfaatkan dengan baik. Tanaman ini hanya ditanam begitu saja oleh para ibu-ibu tanpa melakukan pengolahan lebih lanjut. Sementara banyak masyarakat dari Kecamatan lain yang datang untuk membeli dan kemudian mengolahnya menjadi jagung rebus, bassang, dodol atau olahan lainnya. Berangkat dari kondisi tersebut, pengolahan jagung menjadi panganan jagung pulut memiliki potensi dan peluang bisnis yang cukup menjanjikan untuk kedua kelompok KSM tersebut. Namun, adanya keterbatasan dalam persolan produksi dan manajemen usaha menghambat peluang bisnis tersebut. Kelompok Swadaya Masyarakat (KSM) Bulosibatang dan Sipakatau terdiri dari kumpulan ibu-ibu rumah tangga yang mayoritas pendidikannya tamatan SD, SMP dan hanya beberapa orang yang tamatan SMA. Sehingga untuk pengolahan lebih lanjut akan hasil tanaman jagung khususnya jagung pulut bisa dikatakan tidak termanfaatkan dengan baik. Tanaman jagung pulut yang ditanam hanya sebatas untuk dimanfaatkan oleh anggota keluarga masing-masing. Minimnya pengetahuan akan berwirausaha menjadi hambatan terbesar bagi kedua KSM ini. Kewirausahaan adalah kemampuan dalam hal menciptakan kegiatan usaha sedangkan secara umum yaitu seseorang yang mempunyai kemampuan melihat dan menilai peluang, memanager sumber daya yang dibutuhkan serta mengambil tindakan yang tepat guna memastikan sukses secara berkelanjutan. Padahal pengetahuan kewirausahaan berpengaruh berarti terhadap minat berwirausaha<sup>[2]</sup>. Permasalahan yang dihadapi oleh KSM sebagai mitra I dan mitra II sama yakni kurangnya pemahaman akan berwirausaha, dimana meliputi: 1) Aspek Produksi: Kurangnya pengetahuan dan keterampilan akan pengolahan tanaman jagung pulut menjadi aneka olahan (diversifikasi produk) yang dikemas dan bernilai jual tinggi menjadi permasalahan anggota kelompok pada mitra I dan mitra II. 2) Manajemen usaha dan sistem pemasaran: Permasalahan selanjutnya yaitu kurangnya keterampilan dalam manajemen usaha oleh kelompok mitra I dan kelompok mitra II. Manajemen usaha berupa manajemen pengelolaan keuangan dan sistem pemasaran menjadi permasalahan pokok. Terkadang sebagian ibu-ibu dari mitra mengetahui proses pengolahan namun sistem pemasaran menjadi kendala terbesar. 3) Sarana dan prasarana: permasalahan terakhir yang dihadapi yaitu kurangnya fasilitas yang mendukung berupa alat produksi, alat pengering dan alat pengemasan yang dapat digunakan untuk menghasilkan aneka olahan panganan jagung pulut. Permasalahan sarana bukanlah permasalahan utama namun penting karena akan menambah nilai jual dari aneka olahan panganan jagung pulut.

## 2. METODE PELAKSANAAN

Solusi dari permasalahan aspek produksi, manajemen usaha dan sistem pemasaran dilakukan melalui penyuluhan dan pelatihan yang dilakukan oleh tim pelaksana bekerjasama dengan beberapa pakar yang dibutuhkan. Untuk metode pelaksanaan setiap kegiatan dapat dilihat pada Tabel 2.1.

Tabel 2.1. Metode pelaksanaan solusi dan peran mitra

Permasalahan	Solusi	Metode	Peran Tim dan Mitra
Aspek produksi	Penyuluhan dan pelatihan pembuatan jagung pulut menjadi aneka panganan jagung pulut	Presentasi/Ceramah, Demonstrasi, dan pendampingan	Tim pelaksana berperan dalam menyediakan pakar dalam hal pengolahan tanaman jagung pulut menjadi aneka panganan jagung pulut. Selain itu tim pelaksana membantu dalam proses demonstrasi pada saat proses pelatihan berlangsung serta melakukan pendampingan selama proses pengabdian. Mitra memiliki peran sebagai peserta dalam pelatihan dan melakukan praktik langsung terhadap hasil presentasi dan pelatihan yang dilakukan.
Aspek manajemen usaha dan sistem pemasaran	1. Pelatihan pengelolaan manajemen usaha. 2. Pelatihan sistem pemasaran bagi wirausaha baru.	Presentasi/Ceramah, Demonstrasi, dan pendampingan	Tim pelaksana bertindak sebagai pakar dalam pelatihan dan pendampingan. Tim pelaksana turun langsung dalam memberikan pelatihan dalam bentuk presentasi/ceramah, melakukan demonstrasi dan pendampingan selama proses pengabdian berlangsung.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh mitra serta solusi yang telah ditawarkan sebelumnya, maka diperoleh hasil dan luaran yang dicapai pada PKM ini adalah sebagai berikut:

#### 1. Aspek Produksi

Solusi yang ditawarkan pada aspek ini yaitu adanya kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan jagung pulut menjadi aneka olahan panganan jagung pulut (diversifikasi produk). Pada aspek ini dilakukan beberapa tahapan yakni 1) Pengenalan dan pemahaman kandungan dan manfaat jagung pulut; 2) Pengenalan peralatan dan perlengkapan dalam pengolahan jagung pulut, dan 3) Cara mengolah jagung pulut menjadi aneka olahan panganan jagung pulut (diversifikasi produk).

Langkah awal yang dilakukan pada aspek ini yaitu melakukan penyuluhan atau pengenalan akan tanaman jagung pulut, kandungan dari jagung pulut serta manfaat dari tanaman jagung pulut. Penyuluhan dilakukan dengan memaparkan tanaman jagung pulut yakni kandungan dan manfaat dari jagung pulut yang diperoleh dari berbagai referensi yang berupa hasil penelitian baik jurnal maupun buku. Penyuluhan dilakukan dengan menggunakan media proyektor dalam bentuk ceramah dan *power point*. Dari hasil penyuluhan ini mitra memahami bahwa tanaman jagung pulut memiliki kandungan dan manfaat yang sangat baik untuk dikonsumsi.

Langkah kedua yang dilakukan pada aspek produksi yaitu memberikan edukasi dan pendampingan tentang berbagai jenis peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan dalam membuat atau memproduksi aneka olahan panganan jagung pulut (diversifikasi produk), agar semua produk yang dihasilkan oleh Kelompok Swadaya Masyarakat (KSM) dapat memiliki nilai jual dan seragam. Pada kegiatan pengabdian ini, mitra diberikan berbagai peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan dalam meningkatkan produktivitas untuk memproduksi aneka olahan panganan jagung pulut (diversifikasi produk). Pengenalan alat dan penunjang dilakukan dalam rangka mengenalkan lebih detail nama, fungsi dan prosedur pengoperasian peralatan dan perlengkapan yang ada sebagai upaya untuk mencegah penggunaan alat secara tidak benar serta untuk mendapatkan hasil produk aneka olahan panganan jagung pulut yang maksimal.

Langkah terakhir dari aspek ini yaitu memberikan pelatihan kepada dua KSM tentang cara memproduksi aneka olahan panganan jagung pulut dari tanaman jagung pulut. Kegiatan ini dilakukan sebagai upaya untuk meningkatkan atau memberikan manfaat pada tanaman jagung pulut yang selama ini hanya dimanfaatkan masyarakat sebagai pelengkap makanan keseharian saja. Pelatihan diberikan dimulai dari persiapan alat, proses pembuatan hingga proses *garnish* dan *plating*. Hasil dari kegiatan ini yaitu KSM memahami bagaimana membuat aneka olahan panganan jagung pulut yang dapat bernilai jual tinggi. KSM beberapa orang sudah pernah membuat olahan jagung pulut namun sebatas membuatnya menjadi dodol jagung. Hal ini terjadi diakibatkan kurangnya pemahaman dan keterampilan dalam menciptakan aneka olahan lain selain

dodol tersebut. Sehingga nilai tambah dan nilai jual dari tanaman jagung pulut yang dihasilkan dirasa sangat minim manfaat terutama dalam pengolahannya, hal ini lah yang diajarkan dalam proses pelatihan.



Gambar 2. Proses Pelatihan Pembuatan Aneka Olahan Panganan Jagung Pulut (Diversifikasi Produk)

### 2. Aspek Manajemen Keuangan Usaha dan Pemasaran

Pelatihan selanjutnya yang dilakukan pada pelaksanaan kegiatan pengabdian ini yaitu mengenai manajemen usaha dan pelatihan sistem pemasaran bagi usaha aneka olahan panganan jagung pulut (diversifikasi produk). Pada pelatihan ini diajarkan bagaimana menghasilkan aneka olahan panganan jagung pulut (diversifikasi produk) yang dapat dijual dipasaran. Mengingat, selama ini tanaman jagung pulut pada masyarakat belum pernah diolah untuk dipasarkan namun hanya sebatas untuk konsumsi pribadi. Pelatihan dimulai dari proses pengemasan hingga pelabelan pada produk olahan aneka jagung pulut yang telah dihasilkan kemudian diberikan juga pembekalan manajemen keuangan usaha (akuntansi sederhana). Sebagai upaya dalam meningkatkan nilai jual aneka olahan panganan jagung pulut (diversifikasi produk) yang dihasilkan Kelompok Swadaya Masyarakat (KSM) Kelurahan Manongkoki diberi label. Pada label terdapat brand, nama produk, manfaat, dan kandungan. Pemberian nama dan design brand merupakan kesepakatan antara Kelompok Swadaya Masyarakat (KSM) dengan tim kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini. Tim PKM membantu membuat design brand dan mencetak label untuk diberikan kepada mitra, yakni Kelompok Swadaya Masyarakat (KSM) di Kelurahan Manongkoki.



Gambar 3. Label Aneka Olahan Panganan Jagung Pulut (Diversifikasi Produk)

### 3. Sarana dan Prasarana.

Untuk membantu mitra atau Kelompok Swadaya Masyarakat (KSM) Kelurahan Manongkoki dalam menghasilkan aneka olahan panganan jagung pulut (diversifikasi produk) yang siap jual, tim PKM dalam kegiatan ini memfasilitasi mitra dengan beberapa alat yang mendukung dalam proses pembuatan aneka olahan panganan jagung pulut (diversifikasi produk). Penyediaan alat dan bahan dimulai dari proses pembuatan aneka olahan produk hingga menghasilkan produk aneka olahan panganan jagung pulut (diversifikasi produk) yang siap jual. Dalam kegiatan pembuatan produk, tim PKM menyiapkan semua kebutuhan dalam pembuatan produk mulai dari: kompor, blender, mixer, wajan, panci kecil, panci kukus/dandang, timbangan, gelas ukur kecil dan besar, pisau kue, balloon whisk, saringan, cup pudding, cetakan pudding, gelas-display, talenan kayu, mangkok-display, plate-display, ice cream-glass display, gelas susu-display, dan bahan-bahan kue sesuai

*recipe*. Dalam proses pengemasan dan pelabelan juga disiapkan alat press, timbangan, wadah pengering, plastik kemasan, kotak kemasan dan juga label. Sebelumnya, mitra hanya menggunakan wadah pengering berupa plastik biasa dan pengemasan hanya dilakukan dengan menggunakan wadah bekas. Karena mitra belum pernah melakukan penjualan aneka olahan penganan jagung pulut (diversifikasi produk), maka pelabelan belum pernah dilakukan sebelumnya.

#### 4. KESIMPULAN

Hasil yang diperoleh selama pelaksanaan yaitu dari aspek produksi, aspek manajemen usaha dan pemasaran serta sarana dan prasarana. Dari aspek produksi, mitra atau Kelompok Swadaya Masyarakat (KSM) Bulosibatang dan Sipakatau memahami manfaat besar dan nilai kebermanfaatannya dari pengolahan tanaman jagung pulut menjadi penganan jagung pulut melalui kegiatan penyuluhan yang dilakukan, mengetahui cara pengolahan jagung pulut menjadi aneka penganan yang dapat dikonsumsi untuk kesehatan dan memiliki nilai jual yang tinggi. Mitra juga memahami bagaimana cara yang benar mengubah tanaman jagung pulut menjadi aneka penganan yang dapat dikonsumsi dan dipasarkan. Dari aspek manajemen usaha dan pemasaran, mitra menghasilkan “bolu ja” yang siap untuk dipasarkan dengan sistem pengemasan yang dapat menarik minat konsumen. Sarana dan prasarana yang mendukung untuk kegiatan ini juga telah diberikan kepada mitra.

#### 5. DAFTAR PUSTAKA

- [1] BKKBN, “MDK Reports Kependudukan”, <http://aplikasi.bkkbn.go.id/>, [Online], Tersedia: <http://aplikasi.bkkbn.go.id/mdk/MDKReports/Kependudukan/Tabel55.aspx> [Diakses 30 Agustus 2018]
- [2] Erwina dan Ahmad Ali Hakam Dani, Pemberdayaan Masyarakat Kelompok Dasawisma melalui Pengembangan The Rosella Di Desa Rampoang, kabupaten Luwu Utara, Prosiding Seminar hasil Pengabdian Kepada Masyarakat (SPN2M), pp. 48-452, November 2017.
- [3] Herawati, dkk, Karakter Pertumbuhan dan Produksi Beberapa Jagung Pulut Lokal (*Zea Mays Ceratina*) Pada Dua Takaran Pupuk Posfor, Prosiding Seminar Nasional Serelia Vol 13, No.3, pp. 195-204 Januari 2015
- [4] Maruapey Ajang, Pengaruh Pupuk Kalium terhadap Pertumbuhan dan Produksi Berbagai Jagung Pulut (*Zea Mays Ceratina*. L), Jurnal ilmiah agribisnis dan Perikanan (Agrikan UMMU-terate), Vol. 5 Edisi 2, pp.33-45, Oktober 2012.
- [5] Syam'un, E., M. Jaya dan Nurfaida, Pertumbuhan dan Produksi Berbagai Genotype Jagung Pulut Pada Berbagai Dosis Pupuk KCl. J. Agrivigor Vol. 11 No.2, pp.179-187, 2012.
- [6] Tim Badan Pusat Statistik, Takalar dalam angka. Takalar: BPS Kabupaten Takalar, 2014.
- [7] Wang, F., Z.Sun, abd Y.J. Wang, Study Of Xanthan Gum/ Waxy Corn Starch Interaction In Solution By Visicometri. Food Hydrocolloids, Vol. 15, pp. 575-581, 2001.

#### 6. UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana mengucapkan terima kasih kepada Ditjen Ristek Dikti, yang telah memberikan bantuan dana pengabdian masyarakat mono tahun Program Kemitraan Masyarakat (PKM). Terima kasih juga disampaikan kepada Rektor dan Ketua LPPM, Dosen serta Mahasiswa Universitas Fajar telah mendukung kegiatan pengabdian masyarakat ini.