

IbM PEMBUATAN SUSU BERBAHAN DASAR JAGUNG DI DESA PA'RASANGANG BERU, KECAMATAN GALESONG, KABUPATEN TAKALAR, SULAWESI SELATANTjare A. Tjambolang¹⁾, Yuliani HR²⁾, Muallim Syahrir³⁾ Vilia Darma Paramita⁴⁾¹⁾Dosen Jurusan Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar.²⁾³⁾⁴⁾Dosen Jurusan Teknik Kimia, Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar.**ABSTRACT**

Community development program (IbM) aims to solve the problems faced by the community of Pa'rasangang Beru Village, whose one of agricultural products is sweet corn. Sweet corn has the opportunity to be developed into milk with various flavors. The villagers will encounter problems such as the lack of skills to process sweet corn into milk and marketing strategies. The marketing strategies problems would arise from selecting packaging, designing labels, promotion, and strategies in distributing the products. We are going to employ counselings, training, demonstrations, and processing practices as methods in tackling above problems. The activities would result in form of corn milk of various flavors in bottles packaged with labels. The products will be advertised via offline marketing systems as well as online marketing systems.

Keywords: corn milk, packaging, labelling, promotion, distribution

1. PENDAHULUAN

Salah satu point penting dalam Undang-Undang Nomor 6 tahun 2014 pasal 6 tentang Desa, menyebutkan bahwa pengaturan desa bertujuan untuk memajukan perekonomian masyarakat desa serta mengatasi kesenjangan pembangunan nasional. Masyarakat desa tanpa terkecuali termasuk perempuan dapat terlibat sebagai subyek dalam pembangunan desa. Namun, kenyataannya keterlibatan tersebut belum terlaksana secara optimal di Desa Pa'rasangang Beru. Beberapa hambatan yang dialami oleh perempuan di desa ini, antara lain: terbatasnya lapangan kerja, terbatasnya keterampilan yang mereka miliki, serta rendahnya tingkat pendidikan yang mereka miliki. Perempuan di desa Pa'rasangang Beru sebenarnya merupakan potensi dan aset desa yang dapat membantu meningkatkan kesejahteraan keluarga secara khusus dan meningkatkan kesejahteraan desa secara umum.

Susu jagung adalah salah satu minuman tambahan yang bisa menjaga kondisi tubuh agar tetap fit sehingga tidak mudah terserang penyakit. Sebagai minuman tambahan, susu juga dapat memberikan tambahan energi yang dibutuhkan oleh tubuh karena mengandung karbohidrat. Oleh karena tidak mengandung kolesterol, susu jagung aman dikonsumsi terlebih untuk mereka yang sedang diet. Susu jagung dapat dikonsumsi setelah proses penggilingan biji jagung hingga halus kemudian disaring, dan dimasak. Pemanfaatan jagung menjadi susu jagung memiliki banyak kelebihan, diantaranya adalah pengolahan jagung menjadi susu jagung ini tidak membutuhkan peralatan yang sangat canggih dan cara yang sangat rumit sehingga dapat dengan mudah diaplikasikan pada masyarakat. Jagung manis, sebagai salah satu hasil bumi yang cukup berlimpah di desa Pa'rasangang Beru dapat menjadi bahan baku guna menghasilkan satu produk yang dapat ditekuni oleh perempuan-perempuan di desa ini. Susu berbahan dasar jagung merupakan inovasi produk yang dapat dikembangkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Jagung manis (*sweet corn*) merupakan komoditas palawija, memiliki ciri-ciri endosperm berwarna bening, kulit biji tipis, kandungan pati sedikit, pada waktu masak biji berkerut. Produk utama jagung manis adalah buah/tongkolnya, biji jagung manis mempunyai bentuk, warna, dan kandungan endosperm yang bervariasi tergantung pada jenisnya. Jagung manis merupakan tanaman sereal yang mengandung banyak serat pangan yang dibutuhkan tubuh (*dietary fiber*). Serat pangan (terutama serat larut) dalam jagung mampu menurunkan kadar kolesterol dalam plasma darah (Tangendjaja dan Wina, 2006).

Jagung manis umumnya dikonsumsi langsung sebagai jagung rebus, berbagai macam camilan, serta produk kalengan. Oleh karena itu, nugget berbahan dasar jagung akan menjadi salah satu alternatif baru bagi konsumen yang menginginkan minuman yang sehat. Susu jagung akan menjadi pilihan utama bagi konsumen yang alergi terhadap susu hewani.

Berdasarkan analisis kondisi di atas, maka kami menyimpulkan bahwa permasalahan mitra adalah sebagai berikut:

¹ Korespondensi: Tjare A. Tjambolang, Telp. 081342061715, tjare_tjambolang@poliupg.ac.id

1. Dalam bidang keterampilan, masyarakat, khususnya ibu-ibu di desa Pa'rasangang Beru belum memiliki keterampilan yang dapat digunakan untuk membantu meningkatkan kesejahteraan keluarga maupun desa.
2. Dalam bidang produksi, jagung yang dihasilkan belum di manfaatkan secara maksimal, oleh karena langsung dijual ke pasar dalam bentuk hasil panen.
3. Dalam bidang pemasaran, masyarakat belum memiliki kemampuan untuk memasarkan produk susu jagung apabila telah diproduksi.

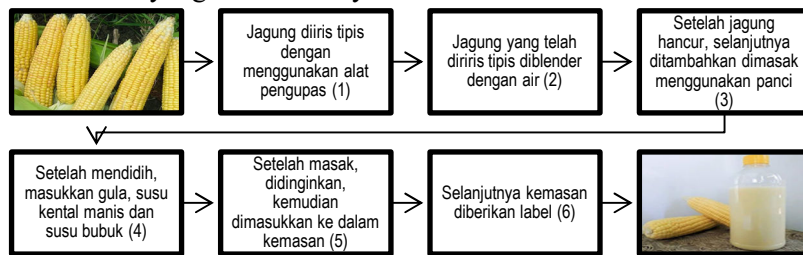
2. METODE PELAKSANAAN PENGABDIAN

Metode pelaksanaan program ini dilakukan melalui beberapa tahap kegiatan, yakni (1) pertama-tama melihat permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh mitra berupa: kurangnya keterampilan dalam bidang produksi dan pemasaran, (2) melakukan kegiatan guna menyelesaikan permasalahan tersebut melalui: (a) pemberian penyuluhan, (b) demonstrasi dan (c) pelatihan, serta (3) melakukan praktek pengolahan. Setelah melalui tahapan-tahapan tersebut, diharapkan mitra sudah dapat meningkatkan kemampuan sumber daya manusianya dalam bidang produksi dan pemasaran. Selain itu, untuk mendukung adanya diversifikasi produk, maka juga diberikan bantuan peralatan penunjang kepada mitra. Selama 8 (delapan) bulan pelaksanaan program ini, tim pengabdian akan terus memantau dan menjadi konsultan jika terjadi permasalahan pada proses produksi dan pemasaran. Konsultasi akan dilakukan melalui komunikasi langsung maupun tidak langsung.

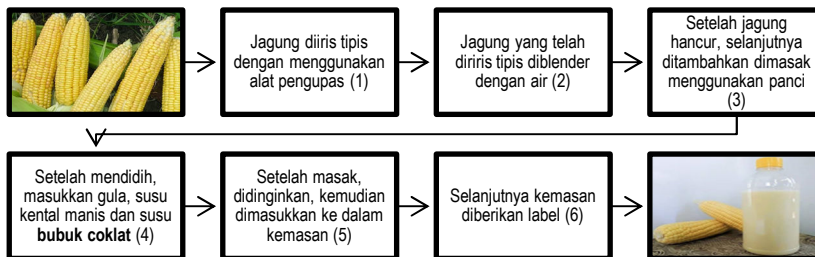
3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan kegiatan menganalisis situasi dan kondisi mitra. Setelah itu, dilakukan kegiatan-kegiatan yang bertujuan untuk mengatasi masalah-masalah yang ada.

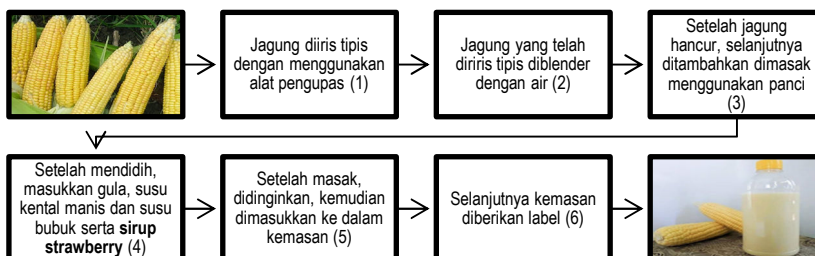
1. Pada proses produksi solusi yang ditawarkan yaitu:



Gambar 1. Proses Pembuatan Susu Jagung Rasa Original



Gambar 2. Proses Pembuatan Susu Jagung Rasa Coklat



Gambar 3. Proses Pembuatan Susu Jagung Rasa Strawberry

Adapun dokumentasi kegiatan pelatihan, demonstrasi, dan praktek dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 4. Kegiatan pelatihan dan demonstrasi pembuatan susu jagung



Gambar 5. Kegiatan praktek pembuatan susu jagung

2. Strategi pemasaran

Melalui strategi pemasaran yakni melalui promosi, solusi yang diberikan adalah:

- a) Promosi; strategi promosi yang dilakukan adalah pembuatan info produk broadcast melalui media sosial yaitu Instagram, Facebook, LINE, serta WhatsApp.
 - b) Distribusi; metode penyampaian produk melalui penjualan *offline* (penjualan langsung di lokasi produksi dan menitipkan produk pada toko-toko) dan *online* (melalui aplikasi pada media sosial)
 - c) Produk; menambahkan kemasan serta label yang menarik pada produk susu, serta menambahkan umur produk.
3. Adapun transfer iptek kepada mitra atau metode pendekatan yang dilakukan melalui penyuluhan, demonstrasi, pelatihan, dan praktek pengolahan dan pengemasan serta pemasaran dengan rincian sebagai berikut:

- a) Penyuluhan
 - (1) Tema penyuluhan:
 - Pentingnya memiliki keterampilan
 - Teknik pengemasan
 - Strategi pemasaran
 - (2) Pelaksanaan penyuluhan:
 - memberikan penyuluhan dengan metode ceramah dilengkapi dengan alat peraga
 - diskusi antara anggota kelompok dengan tim pengabdian mengenai materi
- b) Demonstrasi dan pelatihan
Demonstrasi dan pelatihan menggunakan peralatan berupa blender, timbangan, kompor gas dan panci.
- c) Praktek
 - (1) proses pengolahan susu jagung.
 - (2) strategi pemasaran yang digunakan meliputi: promosi dengan menggunakan spanduk, dan *broadcasts* pada beberapa media sosial, pendistribusi produk dilakukan dengan *offline* dan *online*, pada produk dicantumkan label, dimana terdapat informasi mengenai nama produk, komposisi, dan tanggal kadaluarsa.

4. KESIMPULAN

Kegiatan IbM Pembuatan Susu Berbahan Dasar Jagung di Desa Pa'rasangang Beru, Kecamatan Galesong, Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan ini telah dilaksanakan melalui beberapa tahapan, yakni analisis situasi, pemberian penyuluhan, demonstrasi dan pelatihan, serta praktek pengolahan dan pengemasan. Dari hasil pengolahan diperoleh produk susu aneka rasa, kemasan sederhana dengan label serta menggunakan beberapa media promosi yaitu, InstaGram, Facebook, LINE, serta WhatsApp.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Kotler, P. dan Keller, K.L. 2012. *Marketing Management*, 14th edition. New York: Pearson.
- Maghfiroh. 2000. *Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat terhadap Karakteristik Nugget dari Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*)* (Skripsi), program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan. Institut Teknologi Bogor.
- Suarni dan Muh. Yasin. 2011. *Jagung sebagai Sumber Pangan Nasional. Iptek Tanaman Pangan*, Vol. 6, No. 1. <http://pangan.litbang.pertanian.go.id>. Diunduh pada tanggal 19 Februari 2019.
- Tangendjaja, B dan E. Wina. 2006. *Limbah Tanaman dan Produk Samping Industri Jagung untuk Pakan*. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Undang-Undang Nomor 6 tahun 2014 tentang Desa.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada Politeknik Negeri Ujung Pandang, khususnya Unit Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (UPPM) PNUP yang telah membiayai pendanaan pengabdian ini. Terima kasih juga ditujukan kepada Kepala Desa Pa'rasangang Beru atas kerjasamanya sebagai mitra pada pelaksanaan program IbM ini, kepada tim pengabdian, serta kepada semua pihak yang terlibat dalam proses pelaksanaan kegiatan pada masyarakat ini.