

PELATIHAN PENGOLAHAN JAGUNG UNTUK MENUMBUHKAN JIWA KEWIRAUSAHAAN GUNA MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT DI DESA TOMPOBULU KABUPATEN MAROS

Rosmawati¹, Eti Yusrianti², Muh. Jayadi³, Tamrin⁴
^{1,2,3,4} *Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar*

ABSTRACT

Tompobulu village has considerable corn-producing potential. The corn harvest is abundant and is only sold in wet and dry form, with no processing to make it into new products that can add economic value to the community. This condition is due to the low knowledge of the community on how to process corn and the lack of information on the nutritional value of corn. The method used was in the form of counseling, practice, and mentoring on how to process corn into processed food such as corn sticks, which are very popular corn preparations today. The purpose of PPDM is to educate and train villagers to make processed food from corn, especially for housewives and young women, and motivate the community with the skills obtained can be used as capital or provision to open a small business or entrepreneurship. The expected outcomes of this activity are a) Community skills in processing corn into various food products; b) Creation of community understanding of the importance of entrepreneurship; c) Creating business opportunities for the community; d) Food products that are ready to be marketed; and e) Increased community income. The results obtained during this activity show that the community understands the great benefits of corn commodities as well as increasing community creativity in product processing and understanding the importance of entrepreneurship.

Keywords: *Tompobulu village, training, corn stics*

ABSTRAK

Desa Tompobulu memiliki potensi penghasil jagung yang cukup besar. Hasil panen jagung melimpah dan hanya dijual dalam bentuk basah dan kering tidak ada pengolahan agar menjadi produk baru yang dapat menambah nilai ekonomi masyarakat. Kondisi ini dikarenakan masih rendahnya pengetahuan masyarakat mengenai cara pengolahan jagung dan minimnya informasi tentang nilai gizi jagung. Metode yang digunakan berupa penyuluhan, praktek dan pendampingan bagaimana mengolah jagung menjadi olahan pangan seperti stik jagung yang merupakan olahan jagung yang sangat digemari saat ini. Tujuan PPDM dilakukan adalah untuk mengedukasi dan melatih warga desa membuat olahan makanan dari jagung utamanya kepada ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri, dan memotivasi masyarakat dengan keterampilan yang diperoleh dapat dijadikan modal atau bekal untuk membuka usaha atau berwirausaha. Luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah: a) Keterampilan masyarakat dalam mengolah jagung menjadi berbagai produk makanan; b) Terciptanya pemahaman masyarakat akan pentingnya berwirausaha; c) Menciptakan peluang usaha bagi masyarakat; d) Produk makanan yang siap dipasarkan; dan e) Peningkatan pendapatan masyarakat. Hasil yang diperoleh selama kegiatan ini masyarakat memahami manfaat besar dari komoditas jagung serta meningkatkan kreativitas masyarakat dalam pengolahan produk dan memahami arti pentingnya berwirausaha.

Kata Kunci: *Desa Tompobulu, pelatihan, stik jagung*

1. PENDAHULUAN

Tanaman jagung dihasilkan oleh masyarakat Desa Tompobulu Kabupaten Maros merupakan tanaman yang memiliki karbohidrat dan kandungan pati yang tinggi. Tanaman jagung ini dapat dijadikan makanan pokok pengganti nasi. Jagung memiliki komposisi protein sebesar 8–12%, serat kasar 0,8–2,5%, dan karbohidrat 68–73% [1]. Jagung mempunyai banyak manfaat salah satunya untuk mencegah kanker [2], [3]. Dari keunggulan jagung tersebut, maka perlu adanya pengolahan jagung menjadi berbagai macam produk olahan, sehingga meningkatkan nilai ekonomi dan nilai guna jagung sebagai bahan pangan non beras. Pendidikan kewirausahaan masih sangat dibutuhkan oleh petani di Indonesia, sehingga memiliki ketertarikan untuk mencoba sesuatu yang baru dalam kegiatan usahanya serta tentunya dapat memberikan tambahan pendapatan masyarakat [4], [5].

Secara umum, permasalahan dan kendala utama yang dihadapi para petani jagung di Desa Tompobulu Kabupaten Maros adalah belum adanya upaya dan pengembangan usaha diversifikasi produk olahan jagung yang berdaya jual tinggi. Kondisi ini dikarenakan masih rendahnya pengetahuan dan kurangnya informasi tentang nilai gizi jagung, tampilan produk pangan dari jagung yang kurang menarik, dan adanya anggapan

* Korespondensi penulis: Rosmawati, email Rosmawati.alwi123@gmail.com

bahwa jagung hanya dikonsumsi oleh masyarakat berekonomi lemah. Alternatif yang dapat dilakukan adalah dengan membuat olahan jagung menjadi produk makanan yang kreatif dan inovatif.

Tujuan dari kegiatan PPDM ini adalah untuk meningkatkan kreativitas ekonomi/kewirausahaan masyarakat Desa Tompobulu Kabupaten Maros dalam menghasilkan olahan tanaman jagung menjadi produk yang bernilai ekonomis. Selain itu, melalui kegiatan ini diharapkan juga menambah adanya minat masyarakat untuk berwirausaha sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Salah satu makanan pelengkap yang memiliki zat gizi terbuat dari bahan baku jagung yaitu, stik jagung. Stik jagung merupakan salah satu camilan yang memiliki rasa enak dan sangat cocok untuk menemani waktu bersantai. Olahan stik jagung ini di beberapa kota besar di Indonesia sudah merakyat dan cukup banyak dijual di toko-toko makananan ataupun di minimarket. Peminatnya mulai dari anak-anak hingga kalangan dewasa, sehingga di beberapa daerah, masyarakatnya memilih stik jagung untuk kegiatan usaha mikro. Namun tidak sedikit dari warga yang belum mengetahui cara pembuatan stik jagung yang berkualitas dan disajikan secara modern.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan PPDM ini berupa pengolahan jagung pada ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri desa Tompobulu. Materi pelatihan yang akan diberikan yaitu pelatihan pembuatan stik jagung. Lokasi pelaksanaan kegiatan di Balai Desa Tompobulu, peserta yaitu ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri desa Tompobulu. Urutan tahapan PPDM yang akan dilakukan oleh Tim Pengabdian PNUJ Jurusan Akuntansi, adalah sebagai berikut: (1) Tahap Identifikasi dengan cara observasi lapangan, dan wawancara dengan perangkat desa yaitu Kepala Desa/Sekretaris Desa Tompobulu. (2) Tahap perencanaan meliputi perancangan kegiatan, menentukan peserta kegiatan, menentukan metode pelaksanaan, menentukan metode evaluasi, pembagian tanggung jawab tim PPDM, dan merencanakan target dan luaran kegiatan. (3) Tahap pelaksanaan kegiatan PPDM sesuai dengan perencanaan yang telah dibuat. Kegiatan yang akan dilaksanakan pada PPDM ini adalah pembekalan materi dan pelatihan keterampilan pembuatan produk olahan jagung yaitu stik jagung kepada Ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri Desa Tompobulu. PPDM yang dilakukan diharapkan dapat memberikan manfaat berupa peningkatan keterampilan melalui diseminasi IPTEKS. Pada kegiatan PPDM ini diharapkan dapat mendukung peningkatan pengetahuan, keterampilan dan kreatifitas masyarakat Desa Tompobulu. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan yaitu Penyuluhan, praktek/demostrasi dan pendampingan. (4) Tahap evaluasi, peserta pelatihan mengisi kuisioner yang menanyakan pendapat mereka mengenai pelaksanaan PPDM yang telah mereka ikuti.

Metode yang diterapkan pada pelaksanaan kegiatan PPDM ini adalah pemberian penyuluhan kepada masyarakat. Metode pelatihan yang dikembangkan dalam PPDM ini meliputi dua bentuk pelatihan, yaitu: (1) Pelatihan Teknis: a) Pelatihan proses pembuatan Stik Jagung, mulai dari pemilihan bahan baku yang akan digunakan, pencampuran, hingga diperoleh stik yang renyah; b) Pelatihan Pengemasan. Salah satu daya tarik produk adalah kemasan. Teknik pengemasan dan pentingnya pengemasan sangat diperlukan kelompok mitra dalam pengembangan produk Stik Jagung yang mereka produksi. Dengan teknik pengemasan yang baik akan dapat meningkatkan nilai jual produk yang dijual, sehingga akan berdampak pada volume penjualan dan akhirnya akan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. (2) Pelatihan Non Teknis, Pelatihan non teknis yang akan diberikan adalah berhubungan dengan permasalahan kelompok mitra menyangkut analisa usaha. Sehubungan dengan itu maka materi yang kegiatan yang akan dibahas dalam pelatihan non teknis yaitu sebagai berikut :a) Manajemen kewirausahaan kelompok, bagaimana memotivasi dan menumbuhkan jiwa wirausaha masyarakat; b) Penguatan Kelembagaan Kelompok Masyarakat. (3) Pendekatan dan Pendampingan. Untuk mengembangkan PPDM bagi kelompok mitra, pembuatan Stik Jagung dengan tujuan mengembangkan usaha. maka Belajar Sambil Bekerja (*Learning By Doing*) merupakan pendekatan yang paling tepat. Pendekatan ini akan dikembangkan pada pasca pelatihan, dimana kelompok sambil mempraktekkan apa yang diperoleh pada pelatihan sekaligus membuka atau mengembangkan usaha produk yang berbahan baku Jagung dan Terigu. a) Pembelajaran Kelompok. Pembelajaran pada kelompok ini akan dilaksanakan berulang-ulang sebagai proses pembelajaran. Dalam proses pembelajaran di kelompok ini pada dasarnya sudah menghasilkan produk yang bisa dijual kepasar. Pendekatan inilah yang dinamakan *Learning By Doing* artinya belajar sambil bekerja. Dalam proses pembelajaran dikelompok ini tetap akan didampingi oleh pendamping. Kegiatan pembelajaran dikelompok merupakan cikal bakal u saha yang akan dikembangkan oleh anggota kelompok masing-masing. Agar pembelajaran kelompok menjadi maksimal, maka dilakukan pembelajaran cara pembukuan agar kelompok dapat menganalisa usaha yang dilakukan; b) Pemasaran Produk Stik Jagung

yang diperoleh pada saat pembelajaran di kelompok mitra merupakan produk awal dari kelompok mitra pada program kemasyarakatan Hasil produk yang dihasilkan dipasarkan, dan hasil penjualan menjadi milik kelompok mitra; c) Pembinaan dan Evaluasi. Pembinaan dan Evaluasi terhadap kelompok mitra perlu dilakukan secara berkelanjutan untuk melihat dan mengetahui sejauh mana keberhasilan masing-masing kelompok mitra. Pembinaan dilakukan dengan cara melakukan konsolidasi pada setiap tahap kegiatan pada PPDM. Konsolidasi dilakukan untuk mendapatkan masukan dari peserta dan dengan masukan dari peserta dan dengan masukan tersebut, kelemahan-kelemahan kelompok dapat diperbaiki sehingga program ini akan semakin sempurna. Sedangkan Evaluasi dilakukan dalam tiga tahapan yaitu evaluasi awal, evaluasi pertengahan dan evaluasi akhir. Hal-hal yang dianggap harus diperbaiki dalam evaluasi harus ditindaklanjuti dengan melibatkan kelompok kegiatan sehingga solusi yang diambil merupakan hasil kesepakatan bersama antara pendamping dan kelompok mitra. Hasil kesepakatan bersama inilah yang dilaksanakan oleh masing-masing kelompok.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyuluhan dan diskusi

Penyuluhan dilakukan di Kantor Desa Tompobulu pada hari rabu tanggal 31 Juli 2024 dan diikuti oleh 22 orang yang sebagian besar ibu-ibu Rumah Tangga dan remaja putri. Berikut ini Gambar 1 menunjukkan foto bersama dengan Sekdes Tompobulu, tim pelaksana dan para peserta pelatihan.



Gambar 1. Foto bersama Sekdes Tompobulu, tim pelaksana dan peserta pelatihan

Adapun materi yang disampaikan yaitu, materi pertama bertema “Motivasi dan Kewirausahaan”. Motivasi yang dalam bahasa agama Islam disebut niat dengan merujuk kepada hadist Nabi Muhammad SAW dari Umar bin Khattab yang berarti sesungguhnya setiap amal perbuatan termasuk aktivitas bisnis tergantung niatnya, Dan sesungguhnya setiap orang akan dibalas berdasarkan apa yang dia niatkan. Berwirausaha dengan dasar niat merupakan ibadah dengan merujuk kepada Qur’an Surat Al-an’am ayat: 162. Niatnya adalah bahwa pelatihan pengolahan jagung menjadikan makanan dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat juga sebagai upaya untuk menyadarkan masyarakat petani selama ini tentang pentingnya perubahan pola: **tanam, petik, dan jual** menjadi: **tanam, petik, olah dan jual**. Menumbuhkan jiwa berwirausaha masyarakat petani berbasis produk terbanyak kedua (jagung) setelah padi, desa Tompobulu ini diawali dengan bagaimana memulai wirausaha dengan menerapkan analisis SWOT. Kedua, bagaimana mengembangkan wirausaha dengan berhasil secara konsisten (Qur’an.Surat: Fushshilat, 30), Ketiga, memasarkan dan menguasai pasar dengan produk berbasis jagung. Pada bagian akhir dikemukakan delapan tips sukses Sahabat Rasulullah SAW, Abdu Rahman bin Auf sebagai berikut: 1) Temukan pasar sebelum produk, 2) Tidak menjual barang dengan berhutang, 3) Hanya menjual produk yang berkualitas, 4) Tidak mengambil keuntungan yang besar, 5) Menjadi pemimpin pengusaha yang terpercaya/jujur, 6) Membangun sistem bisnis, 7) Bersedeqah dalam menjalankan bisnisnya, 8) Ikhlas.

Materi kedua mengenai kandungan gizi jagung sebagai bahan utama dalam pembuatan makanan olahan jagung. Kemudian pemahaman terhadap pentingnya pengolahan hasil jagung dibandingkan menjual langsung ke pasar. Tentu saja hal ini akan berpengaruh pada nilai jual yang akan semakin tinggi. pengolahan jagung menjadi berbagai produk makanan yang merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah jagung. Inti dari peningkatan nilai tambah adalah suatu bahan baku yang jika diolah dengan sedikit tambahan bahan dan

dengan kreativitas tertentu, nilai jual produk makanan tersebut bisa lebih mahal dari biaya bahan baku tersebut. Dan dari hasil jual produk tersebut bisa mendatangkan keuntungan untuk menambah pendapatan keluarga. Ada 13 jenis produk olahan jagung yaitu: mie, stik jagung, kukis jagung, tempe, bola-bola jagung dan sempol, krupuk jagung, cake jagung, dodol jagung, donat jagung, kroket/perkedel jagung, brownis jagung dan pudding jagung. Hasil dari kegiatan ini adalah bertambahnya pemahaman, keterampilan, kreativitas, dan ide inovatif masyarakat dalam mengolah hasil pertanian utamanya jagung. Berikut Gambar 2 menunjukkan pelaksanaan pelatihan pengolahan jagung oleh tim PPDM jurusan Akuntansi PNUP.



Gambar 2: Pelaksanaan Pelatihan Pengolahan Jagung

Demonstrasi dan pelatihan

Produk hasil olahan jagung yang dipilih adalah STIK JAGUNG yang merupakan cemilan yang memiliki cita rasa yang sangat digemari khususnya kalangan anak-anak. Stik jagung dibuat dengan menyisir sebonggol jagung yang masih muda kemudian menghaluskannya dengan proses blender dan dengan tambahan sedikit air, jagung yang telah halus dicampurkan tepung tapioka dan tepung terigu dan tambahan penyedap rasa kemudian digoreng sampai garing dan renyah. Berikut Gambar 3 menunjukkan bentuk hasil dari olahan jagung yaitu stik jagung.



Gambar 3. Stik Jagung

Setelah melakukan demo masak, hasil stik jagung yang sebelumnya telah dibuat oleh tim pelaksana untuk peserta pelatihan, dibagikan ke masing-masing peserta. Setiap peserta memperoleh satu bungkus stik jagung yang telah dikemas dalam plastik kemasan. Tanggapan ibu-ibu peserta yang ada di lokasi tersebut sangatlah positif setelah mencicipi stik jagung dari olahan jagung. Rata-rata peserta kegiatan memberikan tanggapan bahwa rasa stik jagung yang telah diolah rasanya enak, rasa jagung yang telah diolah juga masih terasa dominan. Antusias masyarakat cukup tinggi pada saat diadakan demo memasak stik jagung. Hal ini mengindikasikan bahwa pelatihan berjalan dengan sukses. Peserta pelatihan khususnya ibu-ibu dan remaja putri sangat berharap adanya pelatihan berikutnya untuk produk-produk olahan jagung lainnya.

4. KESIMPULAN

Hasil yang diperoleh dari PPDM ini adalah terciptanya pemahaman masyarakat tentang pentingnya berwirausaha, peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah berbagai produk makanan khususnya produk olahan stik jagung, menciptakan peluang usaha bagi masyarakat, serta peningkatan pendapatan masyarakat. Pemerintah Desa dan masyarakat Tompobulu Kabupaten Maros berharap kegiatan seperti ini bisa berkelanjutan sehingga produk olahan jagung bisa dijadikan bisnis yang menjanjikan bagi masyarakat. Pendampingan secara terus menerus dari pihak ppdm PNUP, pemerintah desa, maupun dinas terkait perlu dilakukan untuk meningkatkan keberhasilan dan pengembangan usaha dalam jangka panjang. Perluasan pasar untuk aspek distribusi produk juga dibutuhkan dalam pengembangan usaha ini.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami dosen Jurusan Akuntansi PNUP menyampaikan terima kasih yang tak terhingga kepada Bpk. Hendra Abbas selaku Sekretaris Desa Tompobulu Kabupaten Maros, yang telah memberikan kesempatan dan bersedia bermitra dalam rangka melaksanakan pengabdian masyarakat bagi dosen-dosen dalam melaksanakan Tridharma Perguruan Tinggi. Kepada Direktur PNUP dan Kepala P3M yang telah memberikan pendanaan dan surat pengantar kepada para dosen untuk melakukan kegiatan pengabdian pada masyarakat. Tak lupa kami sampaikan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah banyak membantu baik moril maupun materil serta berperan aktif sehingga pelaksanaan kegiatan tersebut dapat diselenggarakan dengan baik dan sukses.

6. DAFTAR RUJUKAN

- [1] I. Ullah, M. Ali, and A. Farooqi, "Chemical and nutritional properties of some maize (*Zea mays* L.) varieties grown in NWFP, Pakistan," *Pakistan Journal of Nutrition*, vol. 9, no. 11, pp. 1113–1117, 2010, doi: 10.3923/pjn.2010.1113.1117.
- [2] S. Jayaram, S. Kapoor, and S. M. Dharmesh, "Pectic polysaccharide from corn (*Zea mays* L.) effectively inhibited multi-step mediated cancer cell growth and metastasis," *Chem Biol Interact*, vol. 235, pp. 63–75, Jun. 2015, doi: 10.1016/J.CBI.2015.04.008.
- [3] Z. Ernaningsih, "Pemanfaatan Sumber Daya Alam untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat di Desa Mulusan Gunungkidul," *Jurnal Atma Inovasia*, vol. 1, no. 4, pp. 431–438, 2021.
- [4] G. W. Mukti, A. H. Sadeli, and K. Kusno, "Penguatan kapasitas kewirausahaan petani muda hortikultura skala kecil di Kecamatan Parongpong, Kabupaten Bandung Barat," *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 2, no. 9, pp. 791–794, 2018.
- [5] D. Setyaningrum and I. Y. Septiani, "Peningkatan Kreativitas Masyarakat Melalui Pengolahan Jagung Di Desa Kumpulrejo Kecamatan Parengan Kabupaten Tuban," *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 4, no. 1, pp. 74–78, 2021.