



Diversifikasi Pangan Olahan Jagung Manis Untuk Meningkatkan Pendapatan LMDH Wanasari Di Sekitar Hutan

Diversification Of Sweet Corn Processed Foods For Increasing Candisari LMDH Income In The Forest Surroundings

Fitri Yulinar Aldila¹; Gevytha Tharis Iftikhor²;
Muhammad Khawarizmi³; Taufik Setyadi⁴

Agribisnis, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Surabaya

Corresponding author: taufiksetyadi.agri@upnjatim.ac.id⁴

Article History:

Received: June 16, 2024

Accepted: June 26, 2024

Published: August 31,
2024

Keywords:

Diversification, LMDH
Wanasari, Corn,
Processing

Abstract: Efforts to diversify corn-based processed products have not been widely carried out by the community, including LMDH in Candisari village, Lamongan Regency. This is due to the lack of knowledge and skills in the community regarding innovations in corn-based food processing, and people are more likely to sell corn directly to middlemen to make ends meet. The main aim of this socialization is to provide LMDH with a solution on how to use sweet corn in the Candisari Village area to process it into marketable food products using simple technology. This is the basis for socialization activities and the use of corn processing carried out in Candisari Village, Sambeng District, Lamongan Regency. The result of the socialization is an increase in community knowledge and skills in innovation in corn pudding processing and product marketing.

Abstrak: Upaya diversifikasi produk olahan berbahan dasar jagung belum banyak dilakukan oleh masyarakat termasuk LMDH Wanasari di desa Candisari Kabupaten Lamongan. Hal ini disebabkan karena minimnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang inovasi pengolahan pangan berbahan dasar jagung, dan masyarakat desa lebih cenderung untuk langsung menjual jagung tanpa adanya pengolahan lebih lanjut. Tujuan utama sosialisasi ini adalah untuk memberikan solusi pada LMDH Wanasari bagaimana memanfaatkan jagung manis di areal Desa Candisari untuk diolah menjadi produk pangan yang bernilai jual dengan teknologi yang sederhana. Hal ini yang mendasari kegiatan sosialisasi dan pemanfaatan pengolahan jagung dilaksanakan di Desa Candisari, Kecamatan Sambeng Kabupaten Lamongan. Hasil dari sosialisasi adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam inovasi pengolahan puding jagung hingga pada pemasaran produk.

Kata Kunci: Diversifikasi, LMDH Wanasari, Jagung, Pengolahan

PENDAHULUAN

Jagung (*Zea mays L.*) ialah tanaman pangan yang memiliki signifikansi yang sangat besar dan berperan secara krusial dalam ekonomi di Indonesia. Tanaman ini memiliki manfaat yang sangat beragam, berfungsi sebagai sumber pangan utama. Hanya saja, hampir semua komponen pada tanaman jagung bernilai ekonomis yang signifikan. Butiran jagung, sebagai ilustrasi, digunakan sebagai komoditas untuk konsumsi manusia, sebagai nutrisi untuk hewan ternak, material proses industri, dan juga sebagai sumber untuk berbagai produk seperti makanan, minuman, kertas, minyak, serta sebagai bahan baku untuk produksi bioetanol. Selain itu, batang pada tanaman jagung juga memiliki potensi sebagai bahan pakan ternak yang sangat berpotensi. Oleh karena itu, jagung berperan besar pada sektor ekonomi di Indonesia serta

* Taufik Setyadi, taufiksetyadi.agri@upnjatim.ac.id

memiliki berbagai manfaat yang sangat beragam (Pearu et al., 2017).

Jagung manis adalah varietas jagung yang dikembangkan di Indonesia, dikarenakan rasanya yang enak dan manis. Karena memiliki nilai gizi yang tinggi, permintaan pasar terhadap jagung manis sangat tinggi. Jagung manis memiliki kandungan protein, lemak, karbohidrat, vitamin A, vitamin B, vitamin C, dan air, menjadikannya pilihan yang populer.

Program diversifikasi pangan yang diprakarsai oleh pemerintah bertujuan guna menggalakkan penggunaan berbagai jenis pangan lokal, di samping beras dan terigu. Pada umumnya, istilah "pangan lokal" mengacu pada jenis makanan yang dihasilkan, diperdagangkan, dan dikonsumsi dalam lingkup komunitas lokal. Definisi ini sejalan dengan ketentuan yang tercantum dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, yang menyatakan bahwa pangan lokal merujuk kepada jenis makanan yang merupakan bagian dari pola konsumsi tradisional masyarakat setempat, sesuai dengan nilai-nilai budaya dan kearifan lokal yang berlaku. Oleh karena itu, jagung manis dapat menjadi bagian dari upaya diversifikasi pangan yang lebih luas dan lebih beragam.

Selain itu, jagung yang tidak diolah memiliki nilai ekonomi yang lebih rendah dibandingkan jagung yang telah diproses menjadi berbagai produk olahan. Hal ini menyebabkan pendapatan petani dari penjualan jagung menjadi kurang optimal. Padahal, jika jagung dilakukan pengolahan sehingga menghasilkan produk yang bernilai ekonomis, seperti tepung jagung, pakan ternak, atau produk makanan lainnya, harga jualnya bisa jauh lebih bernilai serta merupakan potensi bisnis terbaru dalam industri skala rumah tangga (Suwardi et al., 2019). Pernyataan tersebut sejalan dengan temuan oleh Nurrahmawati, Hendrarini, & Setyadi (2023) bahwa nilai tambah tinggi pada suatu produk turut melibatkan adanya peningkatan pada nilai suatu komoditas mengenai nilai manfaat, fungsi, sekaligus nilai produk pertanian yang digunakan sebagai bahan bakunya.

Mengelola kawasan hutan dapat dilakukan dengan melibatkan masyarakat desa hutan secara langsung dalam proses pengelolanya. Oleh karena itu Perum Perhutani melibatkan masyarakat desa untuk membentuk kerjasama yaitu Lembaga Masyarakat Desa Hutan (LMDH). LMDH memiliki peran yang signifikan dalam melakukan peningkatan terhadap partisipasi warga setempat guna mendukung upaya pemerintah dalam pelestarian hutan. Di samping itu, LMDH berkontribusi pada peningkatan ekonomi masyarakat dengan memanfaatkan hasil hutan secara berkelanjutan, termasuk melalui agroforestri dan ekowisata. Mereka juga melakukan pemberdayaan terhadap warga lokal dengan melakukan peningkatan kapasitas serta kompetensi untuk pengelolaan hutan melalui kursus dan pendampingan. Sebagai mitra Perum Perhutani, LMDH membantu mengimplementasikan kebijakan

kehutanan dan menjadi jembatan antara pemerintah dan masyarakat. LMDH Wanasari ini sudah berkerja sama dengan Perum Perhutani sejak tahun 2005. Selama ini LMDH Wanasari belum mengembangkan produk dan diversifikasi yang memanfaatkan jagung sebagai potensi pangan lokal, mereka cenderung menjual jagung hasil panen secara langsung dalam bentuk mentah, dengan tidak perlu proses olahan sebelumnya. Ini berakibat pada jagung yang dijual dengan harga yang sangat rendah.

Langkah awal untuk meningkatkan melestarikan hutan dalam pangan adalah melalui inisiasi produk inovasi, sebagai hasilnya terdapat produk dengan bernilai tinggi sehingga bisa dipasarkan dengan patokan harga yang lebih mahal. Sebagai contoh strateginya adalah dengan mengedukasi masyarakat agar mengolah hasil pertanian menjadi produk inovasi serta memiliki potensi dalam nilai tambah, bukan hanya menjualnya dalam bentuk mentah, tetapi juga bisa menjual dengan memanfaatkan hasil olahan pada hasil pertanian tersebut. Hal ini diharapkan dapat memfasilitasi perkembangan perekonomian serta membangun kesempatan pekerjaan yang baru untuk warga desa hutan (Masduki, 2019)

Pengolahan pangan berbahan dasar jagung perlu didiversifikasi untuk meningkatkan kegunaannya. Produk-produk hasil diversifikasi harus menarik bagi konsumen dan proses pengolahannya harus efisien secara ekonomis. Mengolah jagung menjadi berbagai produk pangan tidak hanya menambah nilai ekonomisnya, tetapi juga meningkatkan nilai gizi dan memperpanjang masa simpannya. Tidak semua hasil panen jagung berkualitas baik, beberapa biji jagung tidak memenuhi standar ukuran dan harganya menjadi rendah jika dijual, sehingga pengolahan ini menjadi solusi untuk masalah tersebut. Proses pengolahan jagung menjadi produk pangan seperti puding cukup sederhana, sehingga ibu-ibu rumah tangga di LMDH Wanasari berpeluang melakukannya untuk meningkatkan perekonomian masyarakat desa setempat.

Dengan demikian, perlu adanya usaha dalam melakukan peningkatan inisiatif bagi masyarakat desa hutan tentang pentingnya pemanfaatan pengolahan hasil olahan jagung sebelum dijual. Dibutuhkan pelatihan dan dukungan dari pemerintah maupun pihak swasta dalam hal teknologi pengolahan jagung juga sangat dibutuhkan. Dengan demikian, diharapkan masyarakat desa hutan Desa Candisari dapat memaksimalkan potensi hasil pertanian mereka dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi melalui nilai tambah produk jagung.

METODE

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan pada hari Selasa, 28 Mei 2024 pukul 09.30 - 10.30 WIB di tempat kediaman Kepala desa sekaligus Ketua LMDH Wanasari, Kota Lamongan. Kegiatan ini melibatkan ibu-ibu masyarakat desa hutan di wilayah Desa Candisari. Adapun beberapa tahapan pelaksanaan untuk kegiatan Sosialisasi sebagai berikut:

- a. Observasi. Kegiatan observasi dibantu oleh mahasiswa peserta Magang Mandiri MBKM yang berlokasi Di desa Candisari, Kecamatan Sambeng yaitu Kelompok 41 UPN Veteran Jawa Timur. Tujuan sosialisasi adalah untuk melakukan inovasi dan potensi hasil olahan jagung di wilayah setempat.
- b. Perizinan. Sebelum dilaksanakannya kegiatan sosialisasi di wilayah Kecamatan Sambeng perlu adanya perizinan dari instansi Perum Perhutani KPH Mojokerto untuk dapat dilaksanakan kegiatan sosialisasi sebagai bentuk tindak lanjut terhadap hasil observasi yang telah dilakukan.
- c. Sosialisasi. Kegiatan sosialisasi dilaksanakan di tempat kediaman Kepala desa sekaligus Ketua LMDH, Desa Candisari Kecamatan sambeng dengan pemateri dari mahasiswi UPN Veteran Jawa Timur dan melibatkan masyarakat LMDH Wanasari di desa Candisari.
- d. Diskusi dan Tanya Jawab. Setiap masyarakat desa hutan diberikan kesempatan untuk bertanya dan berkontribusi dalam kegiatan sosialisasi ini.
- e. Evaluasi. Langkah ini merupakan tahap akhir dari operasi. Tujuan dari tahap ini adalah untuk mengetahui sudah berapa lama peserta memperoleh ilmu yang diperoleh selama pelatihan sehingga nantinya dapat meningkatkan pendapatan LMDH Wanasari.

HASIL

Sosialisasi dilaksanakan di tempat kediaman Bapak H. Hartono selaku Kepala desa sekaligus Ketua LMDH Wanasari, Desa Candisari dengan dihadiri 11 orang masyarakat desa hutan dan mahasiswi dari UPN “Veteran” Jawa Timur. Masyarakat desa hutan yang hadir adalah yang mengerti tentang proses penanaman agroforestry jagung serta memiliki keterbatasan dalam proses inovasi produk hasil olahan dari jagung. Dalam sosialisasi ini, narasumber menyampaikan materi tentang manfaat mengkonsumsi jagung bagi kesehatan tubuh serta mengurangi resiko penyakit jantung. Materi sosialisasi inovasi potensi hasil olahan jagung disampaikan oleh Gevytha Tharis Iftikhor dilanjutkan dengan video proses pembuatan hasil olahan jagung yaitu puding oleh Muhammad Khawarizmi dan dimoderatori oleh Fitri Yulinar.



Gambar 1. Sambutan Dari Bapak H. Hartono Selaku Kepala Desa

Kegiatan sosialisasi ini disambut baik oleh masyarakat desa Candisari yang hadir. Hal ini dibuktikan dengan antusiasme masyarakat desa hutan dalam kegiatan mulai dari awal penyampaian materi sosialisasi hingga sesi tanya jawab. Masyarakat desa dengan didampingi oleh Mahasiswa/i yang mengetahui cara meningkatkan pendapatan dari hasil olahan jagung. Dari Hasil Sosialisasi para ibu-ibu rumah tangga atau masyarakat desa hutan di desa Candisari Kec. Sambeng Kab. Lamongan. Sebagian masyarakat desa hutan belum memahami manfaat dan pentingnya inovasi produk olahan berbahan dasar jagung untuk menjaga kesehatan masyarakat di wilayah tersebut. Namun, ada juga beberapa yang mengetahui tentang inovasi ini, tetapi mereka hanya menjual jagung mentah dan tidak mengolahnya.



Gambar 2. Penyampaian Materi Sosialisasi

Jagung merupakan salah satu tanaman yang memiliki potensi Agroforestri di desa Candisari, hal ini didominasi banyaknya lahan pertanian jagung. Biasanya hasil panen jagung di desa ini dijual dalam bentuk tongkol jagung atau tongkol jagung kering dengan harga Rp 4.000 per bulir, padahal harga jagung lebih mahal jika diolah menjadi makanan dan makanan siap saji. Menyadari hal tersebut, mahasiswa Program Penelitian Agribisnis UPN Veteran Jawa Timur memperkenalkan inovasi metode pengolahan pasca panen jagung dalam bentuk puding jagung untuk meningkatkan nilai ekonomi desa. Untuk meningkatkan pendapatan, masyarakat desa harus dibekali pengetahuan tentang pengolahan jagung. Dengan menggunakan teknologi sederhana, kelompok desa hutan dapat menciptakan kewirausahaan yang menciptakan atau meningkatkan pendapatan.

Saat ini mayoritas jagung dijual dalam bentuk mentah tanpa pengolahan apapun yang mengakibatkan nilai jual jagung belum bisa maksimal. Pengolahan pasca panen jagung perlu dilakukan inovasi untuk membantu meningkatkan perekonomian desa. Salah satunya adalah pembuatan produk olahan berbahan dasar jagung seperti puding jagung.

Puding jagung adalah hidangan penutup yang terbuat dari campuran jagung manis yang diolah menjadi dalam bentuk puding. Proses pembuatannya meliputi pencampuran jagung manis yang telah direbus atau diblender dengan bahan lain seperti susu, gula, serta pengental seperti nutrijel. Campuran ini kemudian dipanaskan hingga larut, dicetak dalam cetakan, dan didinginkan hingga membentuk tekstur puding yang lembut.



Gambar 3. Inovasi Hasil Olahan Jagung Manis

Menyadari kondisi ini, potensi pengembangan produk puding jagung cukup besar. Oleh karena itu Mahasiswa UPN Veteran Jawa Timur didukung oleh pihak dari Perum Perhutani KPH Mojokerto serta Kepala Desa desa Candisari Kecamatan Sambeng Kabupaten Lamongan untuk melaksanakan sosialisasi hasil olahan jagung. Melalui sosialisasi banyak harapan baik muncul dari sini. Semakin banyak masyarakat yang mengetahui inovasi pengolahan jagung dan menerapkannya sebagai kegiatan ekonomi yang dapat meningkatkan pendapatan LMDH Wanasari.

Pada akhir sosialisasi, para masyarakat desa hutan merasa puas dan antusias serta mendapat pengetahuan baru mengenai inovasi hasil olahan jagung, kegiatan ini dapat diikuti bagi kalangan muda maupun tua. Narasumber memberikan segala materi pengetahuan tentang inovasi produk olahan jagung, serta tips dan trik mengatasi kendala pasokan bahan baku dalam proses pemasaran. Selain itu, masyarakat desa hutan mungkin memiliki peluang untuk meningkatkan perekonomian mereka.

KESIMPULAN

Dari hasil sosialisasi inovasi potensi hasil olahan jagung yang dilakukan oleh kelompok dari mahasiswa/i UPN Veteran Jawa Timur disimpulkan bahwa selama proses kegiatan berlangsung LMDH Wanasari mendengarkan dengan penuh perhatian selama proses kegiatan dan mengikuti kegiatan sosialisasi partisipasi berlangsung hingga akhir. Hal ini terlihat dari reaksi masyarakat hutan desa Candisari dan keinginannya untuk memperbaharui produk olahan berbahan dasar jagung. Banyak juga pertanyaan yang diajukan tentang bagaimana memastikan produk olahan berbahan dasar jagung tidak hanya dapat dikonsumsi tetapi juga dapat dijual sebagai sumber penghasilan tambahan bagi keluarga.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Perum Perhutani Divisi Regional Jawa Timur, Bapak H. Asep Dedi Mulyadi, M.Hut, Bapak Gunawan Sidik Pramono, M.Si, Bapak Dr. Ir. Taufik Setyadi, MP dan seluruh anggota magang mandiri MBKM kelompok 41 yang telah membantu dan mendukung selama kegiatan pendampingan.

DAFTAR REFERENSI

- Alifia, F. D., Hidayat, S. I., & Mubarokah, M. (2012). Pengembangan agroindustri Sangko' di Kecamatan Sapekan Kabupaten Sumenep. *JSEP (Journal of Social and Agricultural Economics)*, 6(3), 64-71.
- Irianto, O. D., & Rozci, F. (2023). Diversifikasi Logo Dan Kemasan Produk Sebagai Strategi Branding UMKM Kerupuk Rengginang Kaisar. *SEWAGATI: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(2), 82-91.
- Mubarokah, S. L., & Miftah, H. (2023). Prospects of Indonesian Rice Self-sufficiency As a Food Security Effort Using a Dynamic System Model. *Jurnal Pertanian*, 14(2), 65-80.
- Muhamad Noor Azizu, P. W. (2023). Diversifikasi Olahan Jagung Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Di Desa Wadiabero. *JIPMAS : Jurnal Visi Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4 (2), 153-161.
- Masduki, M. (2019). Diversifikasi Inovatif Olahan Jagung Sebagai Penyokong Perekonomian Masyarakat Desa Tagungguh. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 5 (1), 1-6.
- Maherawati, M. (2018). Diversifikasi olahan Jagung manis, *Jurnal Pengabdian*, April 2018 Vol 1
- Nurrahmawati, S. F., Hendrarini, H., & Setyadi, T. (2023). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Keripik Kentang di Kabupaten Tuban. *AGRICA*, 16(2), 225-239.
- Pearu, Rudi H. Dan Trias Qurnia Dewi. 2017. *Panduan Praktis Budidaya Jagung*:

Penebar Swadaya

- Rahmawati, A. F., et al. (2023). Pengembangan Produk Pawon Tani Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ketela Kuning. Karya: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 3(2), 318-323.
- Rahmiyati Kasim, M. L. (2023). Inovasi Teknologi Melalui Diversifikasi Pangan Olahan Berbasis Jagung Di Desa Nanati Jaya Kecamatan Gentuma Raya. Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian, 2(1), 115-121.
- Saijo, S. (2022). Teknologi Peningkatan Kualitas Hasil Panen Jagung (*Zea mays L.*) Di Lahan Berpasir. Jurnal Planta Simbiosis, 4 (2).
- Suwardi, D., Saputri, D. S & Suksmayu, D. (2019). Pemberdayaan Petani Jagung Orba (Orang Bawa) Melalui Pengembangan Usaha Diversifikasi Produk Olahan Jagung Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Tukar Petani. Jurnal Tambora, 2(3), 1–6.
- Wijayati, P. D., & Suryana, A. (2019). Permintaan pangan sumber karbohidrat di Indonesia. Analisis Kebijakan Pertanian, 17(1), 13-26.