

UPAYA PENINGKATAN UMUR SIMPAN HASIL PANEN JAGUNG MANIS MELALUI TEKNOLOGI PENGOLAHAN MENJADI DODOL

Diterima: 6 Juni 2023

Direview: 10 Juni 2023

Disetujui: 05 Juli 2023

Neti Kesumawati¹, Rita Hayati², *Rita Feni³, Maheran Mulyadi⁴, Edy Marwan⁵
Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Muhammadiyah Bengkulu¹²³⁴⁵

Email: ritafeniafif@gmail.com

ABSTRAK

Kelurahan Batu Galing merupakan kelurahan yang terdapat di Kabupaten Rejang Lebong yang baru beberapa tahun ini ramai ditempati penduduk. Sebelumnya kelurahan ini hanya merupakan daerah pertanian yang hanya dikunjungi penduduk di waktu mereka bercocok tanam. Mata pencaharian penduduk sebagian besar petani dan sebagian lainnya pegawai negeri, pedagang dan pengrajin, dan sebagainya. Salah satu hasil pertanian yang banyak terdapat di Kelurahan Batu Galing adalah jagung manis. Mengingat jagung manis merupakan komoditi yang cepat mengalami kerusakan maka perlu dicarikan alternatif untuk mengatasi produk yang berlebihan. Salah satu alternatif pemecahan masalah tersebut adalah mengolah jagung manis menjadi dodol. Rendahnya motivasi dan pengetahuan petani kelurahan Batu Galing tentang pembuatan dodol jagung manis harus ditingkatkan melalui penyuluhan maupun pelatihan dengan sasaran pengabdian adalah ibu-ibu PKK kelurahan Batu Galing. Atas dasar ini, maka staf pengajar Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Bengkulu memilih lokasi ini sebagai sasaran pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dibantu oleh mahasiswa yang sedang melaksanakan KKN. Metode pendekatan yang diterapkan dalam program ini, dengan menggunakan metode penyuluhan dan demonstrasi pembuatan dodol jagung manis. Dari evaluasi, penerapan teknologi tepat guna melalui penyuluhan dan pelatihan pembuatan dodol jagung manis berjalan dengan lancar serta adanya peningkatan pengetahuan dan ketrampilan dari ibu-ibu PKK.

Kata kunci : Jagung manis, dodol jagung manis, produk olahan

ABSTRACT

Batu Galing Sub-District is a sub-district located in Rejang Lebong Regency, which has only recently been bustling with residents. Previously this kelurahan was only an agricultural area which was only visited by residents when they were cultivating. The livelihoods of the population are mostly farmers and some are civil servants, traders and craftsmen, and so on. One of the agricultural products that are widely available in Batu Galing Village is sweet corn. Bearing in mind that sweet corn is a commodity that quickly deteriorates, it is necessary to find alternatives to deal with excessive product. One alternative solution to this problem is to process sweet corn into lunthead. The low motivation and knowledge of Batu Galing Village farmers about making sweet corn dodol must be improved through counseling and training. On this basis, the teaching staff of the Faculty of Agriculture, University of Muhammadiyah Bengkulu, chose this location as a target for community service. To expedite community service activities, the service team is assisted by students who are carrying out KKN. The approach method used in this program, using counseling and demonstration methods for making sweet corn dodol

Keywords: Sweet corn, sweet corn dodol, processed products

PENDAHULUAN

Kelurahan Batu Galing merupakan kelurahan yang terdapat di Kabupaten Rejang Lebong yang baru beberapa tahun ini ramai ditempati penduduk. Sebelumnya kelurahan ini hanya merupakan daerah pertanian yang hanya dikunjungi penduduk di waktu mereka bercocok tanam. Mata pencaharian penduduk sebagian besar petani dan sebagian lainnya pegawai negeri, pedagang dan pengrajin, dan sebagainya. Salah satu hasil pertanian yang banyak terdapat di Kelurahan Batu Galing adalah jagung.

Jagung merupakan salah satu pangan dunia yang terpenting. Tanaman ini juga sebagai tanaman pertanian yang banyak dihasilkan oleh para petani di Indonesia. Selain beras dan gandum, jagung adalah sumber pangan kedua sebagai sumber karbohidrat dan protein (Hasan et al., 2018). Oleh karena itu, jagung berpotensi sebagai bahan pangan alternatif pengganti atau substitusi beras. Hal ini dapat dilihat bahwa masih ada beberapa daerah di Indonesia menjadikan jagung sebagai makanan pokok (E.lalujan et al., 2017).

Komoditas jagung mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi, seperti karbohidra, gula, protein, lemak dan karotenoid yang menyebabkan warna kuning pada jagung (El Hasanah & Isfianadewi, 2019). Sedangkan Yuswanto et al., (2010), menyatakan kandungan gizi jagung per 100 gram bahan adalah kalori (355 Kalori), protein (9,2 gr), lemak (3,9 gr), karbohidrat (73,7 gr), kalsium (10 mg), fosfor (256 mg), ferrum (2,4 mg), vitaminA (510 SD), vitamin B1 (0,38 mg), air (12 gr), dan bagian yang dapat dimakan 90 % penderita diabetes Khusus jagung manis mengandung lebih tinggi gula dibanding jagung varietas lainnya. Semakin tinggi kandungan gula maka kualitasnya semakin baik. Surtinah et al., (2016), menyatakan bahwa kandungan gula pada jagung manis akan sangat menentukan kualitasnya, dimana kualitas hasil diukur dalam bentuk kandungan gula. Semakin tinggi kandungan gula maka kualitasnya semakin baik.

Dewasa ini, jagung manis cukup digemari oleh konsumen sebagai bahan campuran berbagai menu sayuran, seperti sayur asam, asinan, perkedel, dll. Selain itu, jagung manis yang mengandung gula tinggi sangat cocok dibuat dodol Produk olahan ini hampir dipastikan akan sangat diminati di lingkungan masyarakat umum, karena rasanya tidak kalah nikmat dibanding dengan dodol lainnya.

Usaha Dodol Jagung manis ini memiliki potensi ekonomi yang cukup tinggi karena dengan rasa yang khas dapat menjadi salah satu sumber yang menunjang penghasilan keluarga (Irwati (Abdul dan.Popoi, 2016) Di samping menunjang penghasilan keluarga,

usaha dodol juga dapat mengurangi kerugian dikarenakan rusaknya hasil panen akibat penumpukan hasil pada waktu panen raya. Maherawati & Sarbino (2018), penumpukan hasil panen menjadi masalah bagi petani saat panen raya jagung, karena produksi jagung yang melimpah sehingga harga jual menjadi rendah atau hasil panen mengalami pembusukan pada saat tidak laku terjual. Kondisi seperti ini juga terjadi pada petani di Kelurahan Batu Galing, bahkan petani lebih memilih membiarkan jagungmanisnya membusuk di kebun-kebun. Hal ini dikarenakan biaya memanen dan memasarkannya lebih besar daripada keuntungan yang diperoleh.

Permasalahan petani Kelurahan Batu Galing tidak luput dari perhatian tenaga pengajar Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Bengkulu (UMB). Oleh karena itu, tim pengabdian bersepakat untuk melaksanakan pengabdian masyarakat dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan pembuatan dodol jagung manis. Kebetulan sasaran pengabdian, khususnya ibu-ibu PKK menyambut baik rencana tersebut. Untuk memperlancar kegiatan pengabdian, tim pengabdian dibantu oleh mahasiswa Universitas Muhammadiyah Bengkulu yang sedang melaksanakan KKN di Kelurahan Batu Galing

Permasalahan Mitra

Jagung manis di Kelurahan Batu Galing umumnya dijual dalam bentuk segar. Pada saat jagung manis ini tidak laku terjual akan menimbulkan penumpukan yang berakibat terjadinya proses pembusukan Ina et al., (2021), menyatakan tanaman hortikultura mudah mengalami kerusakan jika tidak ditangani dengan baik setelah pasca panen.

Hal ini disebabkan setelah panen tanaman hortikultura masih mengalami proses fisiologi/hidup yang menyebabkan terjadinya perubahan sifat fisik dan kimia bahan. Adanya perubahan sifat fisik dan kimia ini akan mengarah kepada penurunan mutu, yang pada akhirnya mengalami kekerusakan bahan. Kurangnya ketrampilan dan pengetahuan, khusus ibu-ibu PKK dalam mengolah jagung manis menjadi produk olahan semakin memperparah keadaan. Padahal jagung manis yang sangat berlimpah di daerah ini merupakan potensi yang bisa diolah menjadi dodol. Usaha dodol yang dikelola dengan baik dan benar dapat menjadi sumber pendapatan keluarga.

Rumusan Masalah

Dari uraian pada analisis situasi, maka dapat diidentifikasi rumusan masalah sebagai berikut :

1. Kelurahan Batu Galing merupakan daerah penghasil jagung manis yang pada umumnya dijual dalam bentuk segar yang pada waktu raya sering mengalami penumpukan hasil panen.
2. Penumpukan hasil panen akibat tidak laku terjualnya jagung manis teh menimbulkan kerugian bagi petani Kelurahan Batu Galing
3. Kurangnya pengetahuan masyarakat, khususnya kelompok ibu-ibu PKK mengenai proses pembuatan produk dodol jagung manis yang baik dan benar sehingga menyebabkan jagung mansr seringkali terbuang karena tidak laku terjual.

Tujuan Pengabdian Masyarakat

1. Memperkenalkan teknologi sederhana kepada ibu-ibu PKK dalam mengolah jagung manis menjadi dodol
2. Memanfaatkan sumberdaya alam yang berlimpah, berupa komoditi jagung manis yang belum termanfaatkan secara maksimal
3. Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu PKK dalam pengolahan dodol jagung manis

METODE PELAKSANAAN

Tempat dan Waktu Kegiatan

Program pengabdian pada masyarakat ini dilaksanakan di Kelurahan Batu Gling Kecamatan Curup Tengah Kabupaten Rejang Lebong. Penyuluhan dan praktek pelatihan pembuatan produk olahan dodol jagung manis dilaksanakan di sekretariat KKN kelompok 85 yang berjumlah 8 Mahasiswa. Sedangkan waktu program kegiatan pengabdian ini dilakukan selama 7 hari.

Peserta Pelatihan

Peserta pelatihan adalah kelompok ibu-ibu PKK yang berdomisili di Kelurahan Batu Galing kecamatan Curup Tengah Kabupaten Rejang Lebong

Pelaksanaan Kegiatan dan bahan dan alat

Tahapan pelaksanaan kegiatan kepada pengabdian ini adalah sebagai berikut :

1. Survei lokasi bertujuan untuk menentukan tempat dan jadwal pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan dengan dengan berkonsultasi dengan Ketua PKK dan mahasiswa yang sedang

melaksanakan KKN di daerah tersebut.

2. Survei bahan baku untuk pelaksanaan kegiatan

Survei bahan baku bertujuan untuk melihat potensi sumberdaya alam yang ada di Kelurahan Batu Galing. Hal ini dipandang perlu karena untuk mempersiapkan bahan baku yang benar-benar banyak dihasilkan di daerah tersebut. Selain itu, melihat apakah bahan baku yang berlimpah sudah dimanfaatkan secara maksimal dan tidak menimbulkan permasalahan dalam hal penanganan pascapanen.



Gambar 1. Bahan dan alat pembuatan dodol

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini didahului dengan survei pendahuluan. Agar survei pendahuluan mendapatkan data yang akurat maka tim pengabdian berkonsultasi dengan ketua PKK. Dari keterangan yang diperoleh serta melihat secara langsung ke lapangan Kelurahan Batu Galing ternyata daerah ini merupakan penghasil jagung manis. Petani menjual hasil panennya dalam bentuk segar karena belum mengetahui diversifikasi produk olahan jagung manis. Tetapi setelah pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan, banyak sekali pencapaian yang diperoleh, seperti di bawah ini :

1. Tercapainya tujuan

Selama berlangsungnya pengabdian kepada masyarakat para peserta (ibu-ibu PKK) sangat antusias untuk berpartisipasi dalam semua tahapan pelaksanaan, baik penyuluhan maupun pelatihan pembuatan jagung manis. Pada dasarnya masyarakat menyadari akan pentingnya mengolah jagung manis menjadi dodol dalam rangka meningkatkan nilai tambah atau nilai jual. Namun dalam pelaksanaan meningkatkan ketrampilan dan pengetahuan dibutuhkan pendampingan lebih lanjut dari tim pengabdian. Pendampingan ini akan memberikan dampak positif, yaitu pemberdayaan ibu-ibu PKK melalui penguasaan teknologi pengolahan jagung manis menjadi dodol

2. Tercapainya sasaran

Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini yang menjadi sasaran adalah ibu-ibu PKK yang berada di Kelurahan Batu Galing dan dihadiri oleh perangkat Kelurahan daerah tersebut.

3. Tercapainya target Target kegiatan pengabdian masyarakat ini, melalui penyuluhan dan pelatihan pembuatan dodol jagung manis telah tercapai dapat ditunjukkan meningkatnya kemampuan berkefektifitas dan pola pikir ibu-ibu PKK dalam menangkap peluang bisnis yang menjanjikan serta mulai tumbuhnya jiwa kewirausahaan bagi kelompok ibu-ibu PKK

4. Tercapainya Manfaat

Terlaksananya kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan sukses mempunyai manfaat yang sangat penting bagi khalayak sasaran, yaitu ibuk-ibuk PKK dapat melakukan pengolahan sendiri serta dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan keluarga.



Gambar 2. Proses pembuatan dodol



Gambar 3. Produk hasil Dodol jagung manis

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada ibu-ibu PKK kelurahan Batu Galing. Ibu-ibu PKK merespon positif kegiatan dengan antusias mengikuti seluruh rangkaian kegiatan pengabdian. Kegiatan ini juga memberikan kemampuan kepada mitra pengabdian untuk membuat produk dodol jagung manis dan membuka peluang usaha baru dari pengolahan jagung manis.

DAFTAR PUSTAKA

- E.lalujan, L., Djarkasi, G. . S., Tuju, T. J. ., Rawung, D., & Sumual, M. F. (2017). Komposisi Kimia dan Gizi Jagung Lokal Varietas “Manado Kuning” sebagai Bahan Pangan Pengganti Beras. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 47–54.
- El Hasanah, L. L. N., & Isfianadewi, D. (2019). Diversifikasi Pangan Olahan Jagung Manis Sebagai Upaya Pengembangan Agroindustri di Desa Soropaten. *J-Dinamika : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 28–33. <https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v4i1.1045>
- Hasan, A. M., Halid, A., Ahmad, L., & Hasdiana. (2018). *Potensi Pengembangan Produk Olahan Jagung Bagi Kesejahteraan Masyarakat*. <https://www.ptonline.com/articles/how-to-get-better-mfi-results>
- Ir. Putu Timur Ina, M., Ir. Ni Gst. Ayu Ekawati, M., & I Desak Putu Kartika Pratiwi, S.TP, M. (2021). *Teknologi Hortikultura*. *IPB Press*, 384. https://www.google.co.id/books/edition/Teknologi_Hortikultura/TGo1EAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=irigasi+permukaan&pg=PT238&printsec=frontcover%0Ahttps://www.google.co.id/books/edition/Teknologi_Hortikultura/TGo1EAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1
- Irwati Abdul, SE., M. S., & Dra. Irina Popoi, M. P. (2016). *DAN PENGABDIAN PADA MASYARAKAT UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO TAHUN 2016 TAHUN 2016*. 1239.
- Maherawati, & Sarbino. (2018). Diversifikasi Produk Olahan Jagung Manis Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Bagi Petani Jagung di Daerah Wisata Pasir Panjang-Singkawang. *Jurnal Pengabdian*, 1(1), 17. <https://doi.org/10.26418/jplp2km.v1i1.25477>
- Surtinah, Susi, N., & Lestari, S. U. (2016). Komparasi Tampilan dan Hasil Lima Varietas Jagung Manis (*Zea mays saccharata* , Sturt) di Kota Pekanbaru. *J. Ilmiah Pertanian*, 13(1), 32–37.
- Yuswanto, L. T., Widiyanto, A., Sari, R. P., & Sari, N. P. (2010). *Dodol jagung manis rendah kalori sebagai alternatif usaha baru bagi petani jag*