

USAHA BUDIDAYA DAN PENGOLAHAN ANEKA KULINER JAGUNGDI KECAMATAN KUMPEH KABUPATEN MUARO JAMBI

Edison, Ira Wahyuni dan Dharia Renate
Fakultas Pertanian Universitas Jambi
E-mail: ediedison950@yahoo.co.id

Abstract:

There have been various efforts made by corn farmers in improving their competitiveness and the ability to market their corn. It turns out that by turning their cultivated corn into corn culinary, the selling value of corn has improved, but in terms of technical processing, the target audience has not been able to work on corn-based culinary products. The corn processing method is relatively simple, because they are familiar with such tools as cauldrons, blenders and so on. The implementation of service is useful so that: (a) the target audience gains expertise on how to treat good harvests, (b) understands good corn culinary processing, (c) is skilled at making corn culinary. Likewise, service is intended to obtain benefits such as: (a) to improve post-harvest knowledge of corn in order to get the best product, (b) seek activities in the agro-industrial sector so that it can help get "value added", and (c) distribute science and technology that needs to be understood and used. The service activities will be divided into 4 components, namely counseling, field visits, practice and field consultation. The service was carried out in Mekar Sari Village, Kumpeh Jambi District in early 2021. Participants who took part in the service included corn farmers, PKK Corn Farmers Group women, Mekar Sari Village, Kumpeh District, Muaro Jambi Regency. Taking into account the situation and conditions such as the available place and time, the target audience who participated in the PPM was 50 participants. From the results of the activity, encouraging results were obtained, where the enthusiasm of participants in participating in the activity increased by 30%, there was an increase in understanding of the corn culinary processing process by 35%, and the desire to take part in further activities also increased.

Keywords: *Corn, agribusiness, agroindustry and various culinary*

Abstrak:

Sudah berbagai upaya dilakukan petani jagung dalam memperbaiki kemampuan saing serta kemampuan memasarkan jagung mereka. Ternyata dengan menjadikan jagung hasil budidaya mereka menjadi kuliner jagung, nilai jual jagung jadi membaik, tapi pada teknis pengolahannya khalayak sasaran belum mampu mengerjakan produk kuliner berbasis jagung. Metode pengolahan jagung relatif sederhana, karena mereka telah mengenal alat tersebut seperti kualiti, blender dan sebagainya. Pelaksanaan pengabdian berguna supaya: (a) khalayak sasaran mendapatkan keahlian mengenai cara perlakuan panen yang baik, (b) memahami cara pengolahan kuliner jagung yang baik, (c) terampil membuat kuliner jagung. Demikian pula pengabdian diperuntukan dalam mendapatkan kegunaan seperti: (a) untuk perbaikan pengetahuan pasca panen jagung dalam rangka mendapatkan produk terbaik, (b) mencari kegiatan disektor agroindustri jadi bisa membantu mendapatkan "value added", serta (c) mendistribusikan IPTEKS yang perlu dipahami serta digunakan. Pada kegiatan pengabdian, akan dipilah jadi 4 komponen yakni penyuluhan, kunjungan lapang, praktek dan konsultasi lapang. Pengabdian dilakukan di Desa Mekar Sari Kecamatan Kumpeh Jambi awal Tahun 2021. Peserta yang mengikuti pengabdian seperti petani jagung, ibu-ibu PKK Kelompok Tani Jagung Desa Mekar Sari, Kecamatan Kumpeh, Kabupaten Muaro Jambi. Dengan pertimbangan situasi dan kondisi seperti tempat serta waktu yang tersedia, khalayak sasaran yang berpartisipasi pada PPM berjumlah 50 peserta. Dari hasil kegiatan diperoleh hasil yang menggembirakan, dimana antusias peserta mengikuti kegiatan meningkat 30%, terjadi peningkatan pemahaman mengenai proses pengolahan kuliner jagung sebesar 35%, dan keinginan untuk mengikuti kegiatan lebih lanjut juga meningkat.

Kata Kunci: *Jagung, agribisnis, agroindustri dan aneka kuliner*

1. PENDAHULUAN (Introduction)

Kecamatan Kumpeh termasuk kedalam wilayah Kabupaten Daerah Tingkat II Muaro Jambi, Provinsi Jambi, yang berjarak lebih kurang 30 km dari ibukota Provinsi

Jambi. Luas wilayah Kecamatan Kumpeh lebih kurang 446 km persegi. Jumlah penduduk di Kecamatan Kumpeh sebanyak 30.690 jiwa. Sebagian besar penduduk Kecamatan Kumpeh bermata pencaharian dibidang pertanian dengan jumlah petani 26.360 orang, kira-kira 49,65 persen yang termasuk daerah rawan pangan di Provinsi Jambi (Muaro Jambi dalam Angka, 2020).

Kabupaten Muaro Jambi merupakan salah satu daerah produksi jagung di Provinsi Jambi. Produksi rata-rata jagung di Kabupaten Muaro Jambi sebesar 4,81 ton per hektar (Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura Muaro Jambi, 2020). Kecamatan Kumpeh dapat memproduksi jagung 8.309 ton dengan luas tanam 1.642 hektar dan rata-rata produksi 5,06 ton perhektar (Data Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura Muaro Jambi, 2020). Produksi jagung ini diangkut atau dijual ke beberapa daerah seperti Jambi, Riau dan selain itu dibawa ke pasar-pasar Kotamadya Jambi.

Jagung merupakan sumber protein nabati dan energi yang sangat baik yang secara luas telah digunakan sebagai bahan baku tepung berprotein tinggi dan sumber minyak nabati. Protein jagung mempunyai keseimbangan asam amino yang baik. Selama berabad-abad jagung telah menjadi sumber protein sehari-hari bagi penduduk Asia. Dewasa ini dengan berkembangnya pengetahuan tentang sifat-sifat jagung dan cara-cara pemrosesannya, maka penggunaan jagung dalam industri pangan meningkat secara drastis.

Di Indonesia, jagung telah dikenal sebagai bahan dasar pembuatan berbagai macam kuliner. Produk olahan lain yang juga telah dikonsumsi secara luas adalah sup jagung, pergedel jagung, dan lain-lainnya. Sup krim jagung merupakan cairan berwarna kuning didapatkan melalui penghancuran biji jagung pada air dingin atau panas. Kuliner dari jagung memerlukan biaya produksi yang rendah, tidak mengandung laktosa, nilai cernanya tinggi, tidak menyebabkan alergi, bebas kolesterol, kandungan lemaknya rendah, dan sangat berguna bagi kesehatan. Kuliner jagung dapat dijadikan sebagai pangan komplemen bagi sereal jika disajikan secara bersama-sama. Sereal yang miskin asam amino lisin dapat ditingkatkan "usable" proteinnya sebesar 30% atau lebih tanpa biaya ekstra. Sup jagung juga merupakan sumber vitamin B yang baik (Johnson and Snyder, 1978).

Kecamatan Kumpeh sebagai sentra produksi jagung di Kabupaten Muaro Jambi, menjadiperhatian penyuluh sebagai lokasi penyuluhan karena hasil jagung dari daerah tersebut umumnya dibawa untuk dijual ke daerah Jambi, Riau dan ke Kota diluar Jambi yang jaraknya relatif jauh. Biaya yang diperlukan untuk transportasi dan lain lainnya mengakibatkan kecilnya pendapatan bersih yang diterima petani. Jadi penyuluhan teknologi pengolahan kuliner jagung akan memberikan manfaat ganda bagi petani jagung karena disamping menambah pengetahuan petani dalam memanfaatkan waktunya yang terluang untuk membuathasil jagungnya menjadi produk olahan bernilai tinggi, juga yang lebih penting akan meningkatkan pendapatan mereka.

(a). Permasalahan Mitra

Hasil utama penduduk Kecamatan Kumpeh, Kabupaten Muaro Jambi adalah pertanian lahan kering yaitu jagung dengan jumlah petani yang cukup banyak yaitu 26.360 orang (49,65%). Setelah panen hasil jagung tersebut dijual oleh petani kepada pedagang penampung dan selanjutnya oleh pedagang tersebut jagung diangkut dengan

truk untuk dijual ke pasar lokal di daerah Jambi dan Riau juga pasar Kotamadya Jambi. Biaya transportasi dan biaya lainnya mengakibatkan hasil yang diperoleh petani menjadi lebih kecil karena jagung tersebut dibeli dengan harga yang relatif lebih murah. Kegiatan dalam rangka memberikan value added lebih tinggi pada produk jagung itu yakni melalui pengolahan menjadi hasil olahan bernilai tinggi yaitu berbagai macam kuliner dari jagung.

Teknologi pengolahan berbagai kuliner jagung kelihatannya sesuai diberikan kepada petani jagung karena pengolahannya cukup mudah, cepat dipahami serta dikerjakan. Dan juga metode pengolahan kuliner jagung menggunakan biaya yang tidak mahal jadi bisa dikerjakan pada kegiatan rumah tangga. Kegiatan ini sejalan dengan program Pemerintah dalam pengembangan agroindustri di bidang hortikultura. Dengan demikian masalahnya adalah bagaimana meningkatkan pengetahuan petani dan ibu-ibu PKK tentang teknologi pengolahan kuliner jagung; serta mereka diharapkan terampil dalam mengolah jagung menjadi berbagai kuliner jagung.



Gambar 1 Tanaman Jagung di Kecamatan Kumpeh Kab. Muaro Jambi



Gambar 2. Tanaman Jagung yang Mau Panen di Lokasi Kegiatan

Hasil dari budidaya jagung kelompok tani tersebut dibeli tengkulak hanya seharga Rp 3.500,-/kg. Jagung yang telah dipanen, ternyata hanya sebagian yang bisa dijual. Jagung yang baik saja bisa dijual, selebihnya kebanyakan dibuang atau digunakan untuk kebutuhan sendiri. Sementara itu harga hanya ditentukan sepihak oleh tengkulak, dan petani hampir tidak punya pilihan karena tidak ada upaya mencari solusi lain seperti melakukan kegiatan pengolahan.

Petani jagung mengusahakan pertaniannya pada lahan mereka sendiri untuk kegiatan bercocok tanam dengan biaya tidak mahal namun kegiatannya tidak efektif karena usahatani kadang bercampur dengan tanaman lainnya sehingga budidaya jagung mereka kurang tertata dengan baik. Disamping itu hasil yang diperoleh cepat rusak. Produk pertanian mereka dipasarkan ke pasar lokal serta daerah sekitar Kecamatan Kumpeh. Usahatani jagung mereka menghadapi beberapa kendala, seperti biaya bahan yang

diperlukan untuk budidaya seperti saprodi mahal, tengkulak membeli dengan harga murah, dan cuaca buruk. Permasalahan utama dari usaha budidaya adalah bentuk buahnya yang kecil sehingga hanya dihargai yang relatif murah yaitu Rp 3.500,-/kg. Per kg yaitu 10 biji sehingga harga per biji hampir Rp 350,-/biji. Sementara itu bila dibuat misalnya menjadi sup jagung dengan menggunakan 5 biji dijual dengan harga Rp. 10.000,-/500 gram, sehingga dengan jumlah jagung 1 kg akan menghasilkan sup jagung senilai sekitar Rp. 20.000,-



Gambar 3. Sup Krim Jagung

Selain itu, khalayak sasaran perlu dibekalipelatihan bidang manajemen hasil panen jagung untuk meningkatkan pendapatan mereka. Disamping itu, mereka memerlukan kegiatan pelatihan pengolahan aneka kuliner lainnya dari jagung, dikarenakan besarnya nilai tambah harga olahan jagung pada daerah mereka. Khalayak sasaran memerlukan pula kegiatan pelatihan mengenai manajemen tataniaga serta manajemen finansial.



Gambar 4. Talam Jagung



Gambar 5. Pancake Jagung

(b). Solusi dan Target Luaran

Kegiatan pengabdian ini target luarannya yakni adanya perubahan kesejahteraan khalayak sasaran yang telah diuraikan dibagian sebelumnya, dan juga sejalan dengan visi dan misi Universitas Jambi untuk meningkatkan pemahaman tentang kewirausahaan. Disamping itu luaran kegiatan PPM yakni: teknik mengolah jagung menjadi berbagai kuliner jagung dan Publikasi Nasional dari Pengolahan Jagung. Teknologi tepat guna yang dihasilkan berupa alat pengolahan, pemasaran dan manajemen keuangan yang ramah lingkungan. Alat ini mampu mengurangi limbah dan banyak ditemukan dilokasi kegiatan. Alat ini sederhana, bisa digunakan dimana saja serta mudah menggunakannya dalam kegiatan UMKM (Usaha Mikro dan Kecil Menengah), petani jagung bisa menggunakannya secara efisien di desa, daerah bercocok tanam jagung, di rumah, restoran, hotel dan pujasera. Alat ini berbentuk misalnya kualijajian, blender, dan lainnya yang kokoh dan sederhana. Alat ini mampu mengolah jagung sekitar yang relatif banyak dengan waktu pengolahan yang tidak lama. Dengan kata lain alat ini bisa memperkecil polusi yang terjadi di lokasi tempat bercocok tanam jagung maka bisa menjaga keamanan, kenyamanan, serta kesehatan untuk khalayak sasaran.

Keterbaruan pada kegiatan Diseminasi Produk Teknologi ke masyarakat tersebut seperti cara prosesing jagung menjadi ragam kuliner jagung yang dibantu alat pengolahan jagung. Cara ini bisa memperkecil polusi melalui penggabungan berbagai cara memperkecil polusi sehingga tidak berbahaya namun aman, nyaman serta sehat bagi penggunaannya dan efektif bagi produk aneka olahan jagung (Eko, 2004). Keunggulan keterbaruannya yakni mudah dan bisa dirancang serta dirancang kembali sesuai selera pemakainya; *Mobile* bisa dibawa kemana saja serta tidak berat; *Portabel* bisa diuraikan alatnya sehingga lebih mudah dan ringan membawanya, bisa dipakai di dalam rumah.

Luaran yang akan dihasilkan ada 3 bagian :

- a. Metode Budidaya dan Pengolahan Jagung: pengolahan jagung jadi berbagai kuliner jagung, manajemen finansial, metoda penjualan serta manajemen pemasaran.
- b. Publikasi Olahan Jagung dalam jurnal ilmiah.
- c. Produk Kuliner Jagung.

2. TINJAUAN LITERATUR (*Literature Review*)

Jagung mempunyai potensi sebagai bahan baku berbagai macam olahan termasuk sebagai bahan baku industri makanan, minuman, kimia, farmasi dan industri lainnya. Dari 100 kg jagung dapat diperoleh 3,5 - 4,0 kg minyak jagung, 27,30 bungkil, makanan ternak gluten, serat, serta 64 – 67 kg pati (Anonim 2007). Tepung jagung memberikan nilai tambah dan keuntungan yaitu produk lebih tahan disimpan, mudah dicampur (dibuat komproset atau bahan makanan campuran), luwes dan mudah dibuat diversifikasi produk. Produk olahan dari jagung muda antarlain puding jagung, puding jagung srikaya, puding jagung karamel, kelapa tart jagung, talam jagung dan lain-lain sedangkan produk olahan jagung dari jagung pipilan lumping jagung dan brendeng jagung.

Sebagai bahan pangan pokok, guna memperkuat ketahanan pangan jagung dapat diolah menjadi bermacam-macam olahan yang dihasilkan oleh industri rumah tangga, industri kecil maupun industri besar. Selain dalam bentuk beras jagung dapat pula digunakan sebagai lauk, makanan ringan dan bahan setengah jadi (Ariani dan Pasandaran 2005). Pengolahan jagung masak susu memberikan petunjuk bahwa bahan dari jagung dapat mengatasi kekurangan pangan fungsional lebih dini dibanding bahan pangan lainnya. Pemanfaatan jagung dalam bentuk tepung dapat mensubstitusi terigu sebanyak 20-25% pada produk olahan roti dan mie, 40-50% pada produk olahan cake, 70-80% terhadap cookies dan sejenisnya (Suarni dan Yasin 2011). Selanjutnya dijelaskan pula bahwa informasi sifat fisiko-kimia jagung dapat mendukung tersedianya bahan pangan fungsional dan diversifikasi pangan serta pemenuhan gizi berbasis jagung.

Peran jagung dalam diversifikasi konsumsi pangan di masa mendatang dengan cara pengembangan industri pangan yang memungkinkan masyarakat dapat mengkonsumsi jagung dalam jumlah banyak. Produk olahan yang dihasilkan berupa produk olahan setengah jadi yang proses pengolahannya tidak memerlukan waktu lama. Pengembangan produk olahan yang mempunyai cita rasa dan penampilan menarik, aman untuk dikonsumsi, penyajian dan pengemasannya menarik dan aman sehingga produk olahan tersebut dapat dikonsumsi kapan, dimana saja dan mudah dibawa (Ariani dan Pasandaran 2005).

Berikutnya dalam melaksanakan aktivitas teknik pemanenan serta prosesing jagung menurut Susanto dan Saneto (2003) serta Saragih (2013), diaplikasikan cara seperti berikut perbaikan kesejahteraan petani jagung bisa jadi lebih baik bila diupayakan menggunakan teknik pascapanen yang baik. Selanjutnya produksi jagung petani yang berlebihan, dengan disarankan jangan dijual semuanya berbentuk jagung berkualitas namun harus diproses jadi barang yang memberikan nilai tambah tinggi (Awang, 2013). Jadi aktivitas diarahkan dengan manajemen pascapanen serta prosesing (Edison dan Denmar, 2013). Cara untuk memperbaiki *value added* yang baik dari produksi jagung itu yakni melalui mengubah jadi berbagai kuliner jagung. Cara membuat kuliner jagung cukup sederhana, mudah dipelajari serta dikerjakan. Begitu pula teknik pengolahan kuliner jagung tidak perlu biaya yang mahal jadi bisa dikerjakan serta dilakukan pada level industri rumah tangga (Eko, 2017).

Komponen utama yang harus dipertimbangkan bila mengerjakan dalam skala industri rumah tangga yakni menggunakan varietas yang baik, bercocok tanam, panen serta pascapanen hingga pemasaran kuliner jagung (Susanti, 2013). Pascapanen adalah aktivitas

memilih kualitas serta menyimpan yang baik. Pascapanen berkaitan dengan mutu jagung yang mau diubah jadi berbagai kuliner jagung. Bisa dikatakan, mutu jagung adalah faktor yang berhubungan dengan mutu kuliner jagung disamping cara pengolahan yang baik (Edison dan Riri, 2013).

3. METODE PELAKSANAAN (*Materials and Method*)

a. Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Diseminasi Produk Teknologi ke Masyarakat dilakukan di Desa Mekar Sari Kecamatan Kumpeh Kabupaten Muaro Jambi. Dalam menentukan tempat, lokasi kegiatan ditetapkan secara sengaja (*purposive*) melalui pertimbangan yaitu tempat ini adalah sentra produksi jagung Kecamatan Kumpeh Kabupaten Muaro Jambi. Kegiatan PPM dilakukan ditahun 2021.

b. Metode Pelaksanaan

Kegiatan PPM ini dilaksanakan menggunakan beberapa tahapan berupa (a) Penyuluhan, (b) Kunjungan Lapang, (c) Konsultasi, serta (d) Praktikum.

- (a) Penyuluhan. Dalam melakukan PPM ini, Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan presentasi serta tanya jawab di lokasi kegiatan. Maksud kegiatan penyuluhan adalah adanya *transfer knowledge* kepada peserta. Jadi untuk memperlancar kegiatan presentasi serta tanya jawab ini, peserta diberi bahan tentang materi kegiatan yang akandilakukan. Bila dari materi serta diskusi seandainya masih ada yang perlu dibicarakan kembali waktu kegiatan berikutnya.
- (b) Kunjungan Lapang. Pelaku PPM beserta khalayak sasaran melakukan kegiatan berupakunjungan lapang ke tempat bercocok tanam untuk mendiskusikan kegiatan manajemenusahatani serta manajemen pemasaran yang baik. Tim menguraikan ke khalayak sasaran mengenai manajemen usahatani dan manajemen tataniaga yang baik serta akan memberikan dampak dalam pemahaman kegiatan.
- (c) Konsultasi. Selesai melakukan kegiatan kunjungan lapang, tahapan berikutnya kembali dilanjutkan dengan kegiatan konsultasi serta memberikan penjelasan kegiatan berikutnya yakni melakukan praktikum pengolahan jagung. Pada kegiatan konsultasi ini khalayaksasaran diupayakan terjadi pemahaman yang lebih baik tentang kegiatan terjadi suasana *learning by doing*.
- (d) Praktikum. Kegiatan PPM ini diakhiri dengan melakukan praktikum mengenai cara membuat kuliner jagung. Disamping itu juga dilakukan praktikum mengenai manajemen usahatani serta manajemen jagung yang baik yang akan dilakukan di lokasipertemuan. Pertemuan ini, tim PPM membekali kahalayak sasaran tentang manajemen usahatani serta manajemen tataniaga jagung yang baik berlandaskan pada spesifik lokasidan konsep nilai tambah. Berikutnya memberikan kesempatan kepada peserta untuk mendapatkan informasi mengenai manajemen usahatani serta tataniaga jagung yang baik.

Kegiatan kewirausahaan dalam meningkatkan kemampuan manajerial khalayak sasaran, perlu dibekali materi antara lain:

1. Problema manajemen usahatani serta manajemen tataniaga yang baik
2. Strategi manajemen usahatani serta manajemen tataniaga yang baik

3. Pola integritas aktivitas usahatani yang baik
4. Pola sinergi usahatani yang baik
5. Model kerja manajemen usahatani serta manajemen tataniaga yang baik.

Dalam melakukan aktivitas PPM ini, kegiatan nya disusun terdiri 4 tahapan yakni penyuluhan, kunjungan lapang, konsultasi lapang serta praktikum.

- a. **Penyuluhan.** Dalam pelaksanaan kegiatan PPM, khalayak sasaran nanti dibekali dengan kegiatan penyuluhan mengenai cara pascapanen jagung serta cara prosesing jagung jadi berbagai kuliner jagung. Aktivitas penyuluhan terdiri dari presentasi serta tanya jawab di Balai Pertemuan. Manfaat kegiatan ini adalah akan ada *transfer knowledge* dari tim PPM ke khalayak sasaran. Jadi pada aktivitas presentasi serta tanyajawab, khalayak sasaran diberi materi kegiatan yang nanti dikerjakan. Bila presentasi serta tanya jawab masih ada masalah yang kurang paham bisa ditanyakan pada kegiatanberikutnya.
- b. **Kunjungan Lapang.** Kegiatan kunjungan lapang dilaksanakan oleh pelaku PPM bersama dengan khalayak sasaran ke tempat bercocok tanam jagung. Peserta nanti dibekali pemahaman mengenai teknik panen serta cara memanen jagung yang baik sebelum dilakukan prosesing.
- c. **Konsultasi.** Setelah aktivitas kunjungan lapangan dikerjakan selanjutnya dilakukan kegiatan lanjutan berupa kegiatan konsultasi. Kegiatan ini dilakukan untuk memberikan kesempatan lanjutan mengenai masalah peserta mengenai bahan yang dipresentasikan. Pada aktivitas ini, khalayak sasaran terlibat secara langsung jadi bisa dikatakan dengan istilah *learning by doing*.
- d. **Praktek Keterampilan.** Kegiatan PPM ini diakhiri dengan melakukan Praktikum cara membuat berbagai kuliner jagung yang dilakukan di Balai Pertemuan. Penyuluh memperagakan cara membuat kuliner jagung. Berikutnya peserta disarankan untuk mengerjakan kembali cara membuat kuliner jagung dari teori yang mereka peroleh sebelumnya.

Metode pelaksanaan kegiatan menjelaskan tahapan atau langkah-langkah dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan yang memuat hal-halberikut ini.

- a. Pihak-pihak yang terlibat dalam kegiatan penerapan Diseminasi Produk Teknologi ke Masyarakat yaitu para dosen dan mitra binaan dengan memperhatikan saran dari Pemda. Menurut Helmi (2013) dengan melibatkan masyarakat dan Pemerintah, akan menghasilkan hasil kegiatan yang lebih baik.
- b. Metode dan tahapan dalam penerapan Diseminasi Produk Teknologi ke Masyarakat, mulaidari identifikasi kebutuhan masyarakat, perancangan, pembuatan, uji operasi, pendampingan operasional, dan penerapan TTG tersebut kepada masyarakat/mitra.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN (*Results and Discussion*)

Kegiatan pengabdian yang akan dilakukan di lapangan, berupa kegiatan yang dibagi menjadi 4 bagian yaitu penyuluhan, kunjungan lapang, konsultasi lapang dan praktek keterampilan.

- a. **Penyuluhan.** Para kelompok tani akan diberikan penyuluhan tentang teknik

bercocok tanam jagung dan pengolahan jagung. Kegiatan penyuluhan meliputi ceramah dan diskusi di dalam Balai Pertemuan. Pada kegiatan ini terjadi alih pengetahuan dari penyuluh kepada kelompok sasaran. Oleh karenanya dalam kegiatan ceramah dan diskusi peserta dibekali modul dari kegiatan yang akan dilaksanakan. Apabila dari modul dan penjelasan lisan masih ada hal-hal yang belum jelas dapat ditanyakan pada saat diskusi.



b. Kunjungan Lapang. Kunjungan ini akan dilakukan oleh Tim pengabdian bersama-sama dengan para petani ke lokasi lahan jagung masyarakat. Masyarakat akan dijelaskan tentang cara dan upaya budidaya jagung yang baik.

c. Konsultasi. Setelah kegiatan praktek dilakukan kunjungan kembali untuk melihat kelanjutan kegiatan dan sekaligus untuk mengatasi kesulitan para peserta tentang materi yang diberikan. Dalam kegiatan ini kelompok sasaran dilibatkan secara langsung sehingga dapat belajar sambil bekerja.



d. Praktek Keterampilan. Praktek teknologi penggunaan alat pengolahan jagung dilaksanakan di Balai Desa. Pertemuan oleh Tim Kegiatan memperagakan cara pengolahan jagung. Selanjutnya para peserta diminta untuk mempraktekkan teori yang mereka dapatkan. Hasil yang telah dicapai sampai saat ini bisa dijelaskan sebagai berikut :

(a) Setelah bertemu dengan khalayak sasaran, dilakukan kegiatan penyuluhan berupa pemberian pemahaman mengenai pengolahan jagung, dengan melakukan pre test kepada khalayak sasaran mengenai pemahaman tentang pengolahan jagung. Pada

pertemuan tersebut, ternyata peserta cukup antusias untuk mengikuti kegiatan yang ditandai dengan serius nya mereka mengikuti kegiatan penyuluhan ini. Kegiatan penyuluhan ini dipandu dengan bahan penyuluhan yang telah disiapkan oleh tim pengabdian. Materi yang utama dalam penyuluhan ini berupa pemahaman tentang pengolahan jagung.

(b) Kemudian dilakukan kunjungan lapang untuk memberikan wawasan lebih lanjut mengenai bercocok tanam jagung. Pada kegiatan ini juga kelihatan peserta juga cukup aktif mengikuti kegiatan ini yang ditandai dengan cukup banyaknya peserta yang bertanya mengenai budidaya jagung yang baik, dan begitu juga dengan pemahaman mengenai manajemen tentang pengolahan jagung. Antusias peserta ini disinyalir keinginan mereka untuk meningkatkan pengetahuan mereka dari pengolahan jagung, karena ternyata selama ini mereka tidak sadar akan manfaat jagung. Disamping itu juga karena kondisi ekonomi mereka yang belum memahami tentang adanya nilai tambah dari kegiatan berusahatani jagung dan pengolahan jagung.

(c) Sementara itu, kegiatan konsultasi mengenai pengembangan usaha mereka, diberikan kesempatan untuk menindaklanjuti baik secara perorangan, maupun kelompok. Kegiatan ini untuk lebih meyakinkan kepada khalayak sasaran yang ingin mengetahui lebih jauh lagi mengenai manfaat jagung dan pengolahan jagung. Pada pertemuan awal memang banyak yang ingin tahu lebih lanjut mengenai hal ini. Tapi masih dimungkinkan bisa ditanyakan kembali pada pertemuan berikutnya.

(d) Sejauh ini kegiatan pengabdian pada masyarakat ini telah mencapai 85%, yang ditandai dengan beberapa kegiatan yang berkaitan dengan budidaya jagung dan pengolahan jagung.

Dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dilakukan evaluasi untuk melihat seberapa jauh kegiatan ini manfaatnya bagi petani jagung, maupun tim pengabdian. Dalam melaksanakan evaluasi, untuk mengetahui perubahan pengetahuan dilaksanakan evaluasi awal, observasi lapang dan evaluasi akhir. Evaluasi awal dilakukan sebelum kegiatan dimulai, dengan menggunakan seperangkat daftar pertanyaan mengenai tanaman jagung dan teknologi pascapanennya. Dari evaluasi awal diperoleh hasil bahwa pengetahuan peserta pengabdian dalam pengenalan materi penyuluhan cukup baik, ini ditandai dengan rata-rata skore yang diperoleh sebesar 72% dari peserta mengetahui budidaya dan pascapanen jagung. Hal ini memudahkan bagi tim pengabdian untuk melaksanakan pengabdian. Dari hasil observasi lapang juga menunjukkan bahwa pengetahuan peserta baik teknis budidaya dan teknologi pascapanen jagung cukup baik. Dari hasil observasi lapang terlihat bahwa peserta cukup tanggap dalam mengikuti kegiatan penyuluhan. Terutama terlihat pada saat penyampaian materi melalui diskusi, banyak peserta ingin lebih jauh mengenal budidaya jagung, teknologi pascapanen, maupun prospek kuliner jagung secara keseluruhan. Dari tingkat kemajuan kegiatan ini dapat dilihat dari tingkat kehadiran peserta dalam mengikuti kegiatan penyuluhan ini. Dari tingkat kehadiran menunjukkan bahwa peserta cukup antusias dalam mengikuti kegiatan ini walaupun ada peserta yang menomor satukan kegiatan ini dibandingkan dengan kegiatan rutin lainnya.

5. KESIMPULAN (*Conclusions*)

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu upaya perguruan tinggi untuk membantu masyarakat terutama yang masih mengelola lahan jagung, hasil kegiatan ini memberikan wawasan dan pemahaman yang lebih kepada masyarakat terhadap pengolahan jagung dan bercocoktanam dan peningkatan penghasilan. Dari hasil pengabdian ini telah memberikan hasil yang cukup menggembirakan bahwa terdapat perubahan pemahaman pengetahuan, dan wawasan masyarakat untuk meningkatkan pengolahan jagung sehingga nantinya dengan melakukan kegiatan yang lebih baik yakni pada akhirnya bisa untuk mendapatkan nilai tambah terhadap pengembangan tanaman mereka. Hasil kegiatan diperoleh hasil yang menggembirakan, dimana antusias peserta mengikuti kegiatan meningkat 30%, terjadi peningkatan pemahaman mengenai proses pengolahan kuliner jagung sebesar 35%, dan keinginan untuk mengikuti kegiatan lebih lanjut juga meningkat.

6. DAFTAR PUSTAKA (*References*)

- Awang, 2013. Kedelai Kajian Sosial Ekonomi. Penerbit Aditya Media, Yogyakarta
- Anonim, 2007. Teknologi Pengolahan Jagung Terpadu. Inovasi untuk Ketahanan Pangan dan Kemandirian Energy. Badan Litbang pertanian. Laporan Tahunan 2006
- Anonim, 2020. Membangun Jambi menjadi Prototipe Provinsi Otonom. Bappeda Jambi
- Ariani M., dan Effendi Pasandaran, 2005. Pola Konsumsi dan Permintaan Jagung Untuk Pangan. Ekonomi Jagung Indonesia. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Departemen Pertanian.
- Bappeda Muaro Jambi, 2020. Laporan Tahunan Bappeda Tk. II Muaro Jambi, Sengeti. Dinas Pertanian Tanaman Pangan Daerah Tingkat I Jambi. 2020. Laporan Tahunan. Jambi.
- Edison dan Denmar, D, 2013. Pengembangan Agribisnis dan Agroindustri Keripik Kentang di Kerinci, Fakultas Pertanian Universitas Jambi, Jambi.
- Edison dan Riri O.U, 2017. IbM Terong Virus di Kecamatan Kayu Aro Kabupaten Kerinci. Fakultas Pertanian Universitas Jambi, Jambi.
- Eko, N, 2004. Ergonomi: Konsep Dasar dan Aplikasinya (*Edisi Kedua*). Guna Widya. Jakarta
- Firwan, T. 2014. Pengembangan Industri Berbasis Produksi Pertanian. Makalah Disampaikan pada Seminar Pembangunan Daerah Jambi, Jambi.
- Glicksman, J. 1983. Soybean : Processing and Its Application. Journal of Food Science. 97(2):713
- Hatchwell, S.J. 1994. Corn: Chemistry and Technology. The AVI Publishing Company, Inc. Westport Connecticut.
- Helmi, 2012. Aspek Kelembagaan dalam Menciptakan Sinergi diantara Pemerintah, Masyarakat dan Pasar. Makalah disampaikan pada Seminar Nasional Ketahanan Pangan dan Agribisnis, di Padang. Sumatera Barat.
- Hermana, 1985. Pengolahan Jagung menjadi berbagai Bahan Makanan. Pusat Penelitiandan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Johnson, K.W. and H.E. Snyder. 1978. Corn: a Comparison of Processing Method on

- Yield and Composition. *Journal of Food Science* 43(2):349.
- Koswara, S. 1991. *Teknologi Pengolahan Jagung*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Saragih, B. 2013 *Peranan Teknologi Tepat Guna dalam Pengembangan Sistem Agribisnis Kerakyatan dan Berkelanjutan*. Makalah dalam Seminar II Teknologi Tepat Guna. Bandung.
- Suarni dan Muh. Yasin, 2011. *Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Iptek Tanaman Pangan. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Susanto, T dan B. Saneto. 2009. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. PT Bina Ilmu. Surabaya.
- Susanti, E. 2013. *Teknologi Agroindustri, Industrialisasi Pedesaan dan Transportasi Komoditi Hortikultura , Studi Kasus pada Komoditi Hortikultura di Kabupaten Kayu Aro, Kerinci, Jambi*
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.