

Pemberdayaan Masyarakat Desa Congko Melalui Pelatihan Pembuatan Diversifikasi Jagung (Popcorn) Sebagai Upaya Menuju Desa Usaha Mandiri

Sukri Nyompa¹, Bakharani A Rauf², Sahade Sahade³, Andi Zulkifli Nusri⁴, Batari Bau Makkulau⁵, Nasrul Nasrul⁶, Misdar Amdah⁷, Arfandi Arfandi⁸, Agus Tripaldi⁹

Jurusan Geografi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Makassar^{1,5,7,8}

Jurusan Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar²

Pendidikan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Negeri Makassar³

Program Studi Teknik Informatika, Universitas Lamappapoleonro, Soppeng, Indonesia⁴

Program Studi Pendidikan Geografi Pascasarjana, Universitas Negeri Makassar^{6,9}

Email: sukrinyompa@unm.ac.id¹

Abstrak. Di Indonesia, jagung berperan penting sebagai komoditas komersial bagi ketahanan pangan nasional. Jagung yang dihasilkan mayoritas dimanfaatkan untuk agroindustri, memiliki nilai gizi tinggi dan berpotensi untuk dijadikan berbagai produk olahan, seperti popcorn. Desa Congko salah satu Desa di Kabupaten Soppeng, sangat bergantung pada sektor pertanian, khususnya budidaya jagung. Petani di daerah ini biasanya menjual hasil panen jagung segar tanpa pengolahan, sehingga kehilangan nilai ekonomi dari produk yang terdiversifikasi. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, dilakukan penyuluhan dan pelatihan diversifikasi produk jagung, khususnya pembuatan popcorn, untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat setempat dalam pengolahan pasca panen jagung untuk pemberdayaan ekonomi, yang bertujuan untuk membangun usaha desa yang mandiri. Melalui inisiatif ini, diharapkan produksi dan penjualan popcorn berbahan dasar jagung akan memberikan kontribusi positif terhadap perekonomian lokal dan memberikan manfaat berkelanjutan bagi petani dan konsumen

Kata Kunci: *Pemberdayaan Masyarakat, Jagung, Popcorn, Diversifikasi Produk, Pelatihan.*

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki keragaman sumber daya alam hayati yang sangat melimpah. Dengan hasil pertanian yang melimpah, Indonesia adalah salah satu negara agraris terbesar di dunia. Kekayaan produk pertanian lokal, tidak hanya dapat memenuhi kebutuhan pangan dalam negeri saja bahkan menjadi kebutuhan ekspor untuk sumber pangan pokok. Sebagian besar masyarakat Indonesia bermata pencaharian sebagai petani. Padi, sagu, dan jagung adalah bahan makanan pokok yang paling banyak dikembangkan oleh petani di Indonesia (Hapsah, 2016)

Jagung memainkan peranan penting sebagai sumber ekonomi negara karena jagung merupakan komoditas komersil dalam menjaga ketahanan pangan nasional. 60% jagung di Indonesia dominan digunakan untuk agroindustri (Noor Azizu & Riski Yanti, 2023) Jagung dapat diolah menjadi berbagai sumber kalori dan merupakan

bahan pangan terpenting kedua di Indonesia setelah beras (Mukhlisah et al., 2022). Jagung memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi sebagai bahan baku, jagung dapat diolah menjadi berbagai produk olahan yang bernutrisi dan bernilai jual tinggi daripada hanya di konsumsi menjadi lauk pauk. Tidak hanya mengandung karbohidrat, jagung juga mengandung protein yang penting. Serat, asam lemak esensial, isoflavin, mineral (Ca, Mg, K, Na, P, Ca, dan Fe), antosianin, betakaroten (provitamin A), susunan asam amino esensial, dan komponen gizi fungsional lainnya banyak ditemukan di jagung (Ardani et al., 2023; Sine, 2021; Widayatsih et al., 2022), sedangkan, mineral yang sering ditemukan dalam popcorn adalah mangan, kalsium, zat besi, kalium, fosfor, magnesium, seng, dan tembaga. Kandungan lemak dan protein jagung bervariasi tergantung pada umurnya dan varietasnya. Jagung muda memiliki kandungan lemak dan protein yang lebih rendah daripada jagung yang tua. Selain itu, pentosan, serat kasar, dan pati adalah sumber karbohidrat dalam jagung (Chandra et al., 2024; Luluhan et al., 2017)

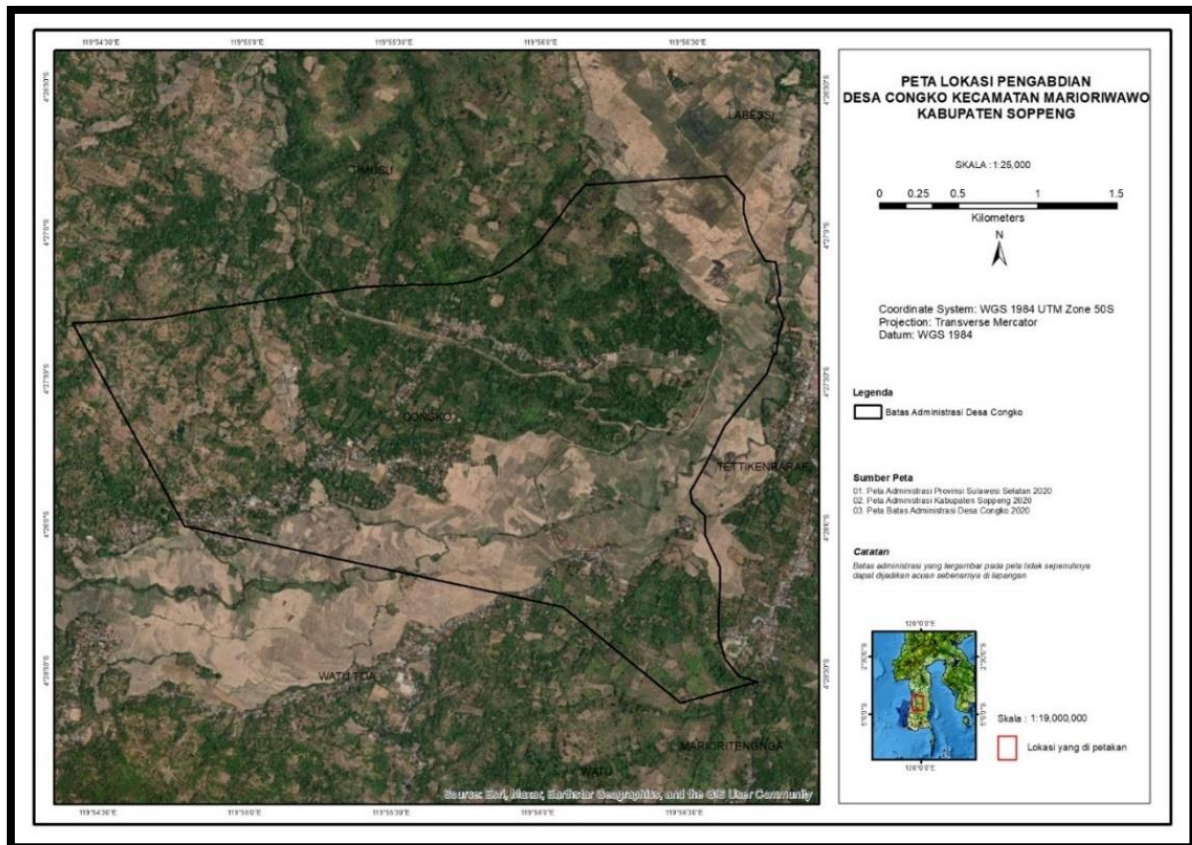
Desa Congko adalah salah satu dari 49 desa di kecamatan Marioriwawo di Kabupaten Soppeng. Desa ini terletak di sebelah selatan ibu kota kabupaten soppeng, berjarak kurang lebih 22 km dari pusat kota. Desa Congko adalah desa yang bergantung pada sektor pertaniannya. Mata pencaharian masyarakat desa ini didominasi oleh petani dan buruh. Hal ini disebabkan karena sebagian besar wilayah Desa Congko merupakan areal pertanian. Berdasarkan data Kelompok Tani Desa Congko (2020), pada tahun 2019 produksi jagung di Desa Congko mengalami lonjakan menjadi 65ton dengan hasil rata-rata per tahun sebesar 30ton atau meningkat 100% dari tahun 2018. Hal inilah yang menjadikan Desa Congko menjadi Desa dengan produksi jagung terbesar kedua di Kabupaten Soppeng.

Para petani biasanya hanya menjual jagung mereka kepada pengepul dalam bentuk jagung segar yang belum diolah. Selain itu, jagung hanya digunakan untuk pakan ternak dan sebagian besar dikonsumsi tanpa pengolahan. Di sisi lain, jagung dapat digunakan untuk membuat berbagai macam olahan makanan dan kerajinan tangan yang sangat bernilai tinggi serta sebagai peluang bisnis baru untuk industri rumah tangga (Suwardi et al., 2019). Hal ini disebabkan oleh kurangnya informasi, pengetahuan, dan keterampilan petani dan masyarakat sekitar tentang cara mengolah jagung pascapanen untuk menghasilkan nilai tambah ekonomi.

Berangkat dari permasalahan tersebut, maka perlu diadakan pelatihan pengolahan untuk diversifikasi produk olahan berbahan dasar jagung untuk memberdayakan masyarakat Desa Congko. Dengan kegiatan pelatihan ini, diharapkan harga jual jagung tetap stabil bahkan dapat meningkat dengan adanya produk olahan jagung popcorn ini. Pelatihan ini akan membantu Kelompok Tani Bulu Lesatari dan Lestari satu meningkatkan perekonomian Desa Congko. Desa Congko berada di lokasi yang sangat strategis berada jalan Poros Makassar-Soppeng-Wajo atau Sidrap-Soppeng-Bone, sehingga sangat menguntungkan untuk memasarkan produk olahan jagung popcorn ini.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan selama 4 bulan yaitu dimulai dari bulan Agustus hingga November 2024 yang berlokasi di kediaman Ketua Kelompok Tani Bulu Lestari tepatnya di Desa Congko, Kecamatan Marioriwawo, Kabupaten Soppeng (Gambar 1). Sasaran utama dalam kegiatan ini adalah petani yang tergabung dalam Kelompok Tani Bulu Lestari dan Kelompok Tani Lestari satu. Selain itu, warga sekitar Desa Congko yang tidak termasuk dalam kelompok tani.



Gambar 1. Peta Lokasi Pengabdian

Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan sebagai sarana bagi masyarakat Desa Congko dalam pemanfaatan ilmu pengetahuan dan teknologi. Pengabdian ini dilakukan menggunakan metode penyuluhan dan pelatihan. Penyuluhan demonstrasi cara (Demcar) adalah salah satu metode penyuluhan yang dianggap cukup efektif. Demonstrasi adalah cara untuk menunjukkan metode kerja baru atau yang telah disempurnakan (Chandra et al., 2024). Adanya metode ini akan membuat proses transformasi teknologi lebih mudah saat proses pembuatan langsung atau pengolahan produk olahan. Pada kegiatan Penyuluhan seperti instruksi membuat popcorn jagung. Penyuluhan diadakan 2 kali dalam 1 bulan dimulai dari bulan Agustus hingga November. Aktivitas pada saat pelatihan yaitu melakukan pembuatan popcorn yang dilaksanakan selama 2 kali selama 1 bulan. Para peserta yang dilatih dalam kegiatan pengabdian ini terlibat secara aktif dan langsung dalam setiap rangkaian kegiatan. Mengikuti pelatihan pembuatan popcorn jagung, menyediakan bahan yang

dibutuhkan, dan menyiapkan kegiatan untuk setiap pertemuan adalah contoh partisipasi aktif mitra.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Congko adalah desa yang memiliki potensi pertanian yang melimpah. Salah satu komoditas yang banyak dibudidayakan masyarakat setempat adalah jagung. Banyaknya petani jagung yang menjual hasil panen mereka kepada pengepul tanpa pengolahan, hal ini menunjukkan kurangnya inovasi produk olahan pangan yang tersedia dari jagung. Berdasarkan dari kondisi tersebut tim pengabdian kepada masyarakat membuat sebuah inovasi bagi Kelompok Tani Bulu Lestari dan Lestari 1 untuk meningkatkan produktivitas pertanian dengan membuat olahan popcorn menggunakan jagung. yang akan digunakan untuk pembinaan Kelompok Tani Bulu Lestari dan Lestari 1 di Desa Congkok menuju Desa usaha yang mandiri. Kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan upaya untuk memberikan edukasi dan wawasan tentang agroindustri dan pengolahan produk jagung berupa popcorn agar menghasilkan nilai jual yang lebih baik dari sebelumnya. Adapun tempat penyuluhan ini berlokasi di rumah Kelompok Tani Bulu Lestari, Desa Congko, Kecamatan Marioriwawo, Kabupaten Soppeng. Pemberian materi penyuluhan dilakukan oleh Tim Dosen Pengabdian Masyarakat. Hal tersebut dapat dilihat pada Gambar 2 berikut.



Gambar 2. Penyuluhan Pembuatan Popcorn Jagung

Sumber: Dokumentasi, 2024

Materi yang diberikan menjelaskan jenis jagung, kandungan gizi, dan jenis olahan jagung. Ini sejalan dengan komitmen masyarakat yang dilakukan (Alsuhendra, 2017). Materi yang diberikan juga mencakup kandungan gizi, dan jenis olahan jagung. Kegiatan penyuluhan dirancang untuk meningkatkan pengetahuan kelompok tani dan masyarakat Desa Congko mengenai potensi jagung. Banyak peserta yang hadir, serta semangat dan antusiasme mereka untuk mengajukan pertanyaan selama sesi diskusi, menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian pada masyarakat ini berhasil. Sampai acara ini berakhir, peserta tetap semangat. Hasil diskusi menunjukkan bahwa para peserta berniat untuk mulai mempraktikkan membuat popcorn jagung terutama setelah panen.

Penyuluhan dan Sosialisasi

Kegiatan pengabdian masyarakat dimulai dengan penyuluhan mengenai manfaat jagung dan proses pembuatan popcorn jagung. Kegiatan ini dihadiri langsung oleh kepala Desa Congko, Anggota Kelompok Tani dan masyarakat setempat. Kelompok Tani diberikan edukasi awal mengenai kandungan dan manfaat jagung, jenis-jenis olahan berbahan dasar jagung serta cara pemasaran produk. Hal ini sejalan dengan temuan penelitian (Pramono et al., 2020) yang menunjukkan bahwa pigmen fenolik flavonoid tinggi yang memberikan warna kuning pada jagung manis adalah pigmen cryptoxanthin, betakaroten, lutein, xanthins, dan vitamin A. 100 gram biji jagung manis segar mengandung 187 IU, atau 6% dari kebutuhan vitamin A harian.

Pelatihan Pembuatan Popcorn Jagung

Pada kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan pangan berupa popcorn dari jagung kegiatan ini mendapatkan antusias yang baik dari Kelompok Tani dan masyarakat setempat karena sebelumnya belum pernah membuat popcorn sendiri dan dapat meningkatkan pendapatan Kelompok Tani. Inovasi dalam membuat popcorn (berondong jagung) jagung sebagai bahan utama dan menambahkannya gula sedikit. Popcorn yang gurih dan lezat dapat dijadikan alternatif karbohidrat non-beras rendah gula dan dapat dikonsumsi oleh penderita diabetes melitus (DM). Popcorn mengandung wasabi yang dapat mengurangi resiko penyakit jantung dan baik untuk kulit, meningkatkan penjualan, menambah nilai dan menarik pelanggan (Wamafma & Ratang, 2022) dalam (Chandra et al., 2024) Usia, jenis kelamin, mengkonsumsi alkohol, merokok, dan obesitas merupakan beberapa penyebab tekanan darah tinggi. Bagi penderita hipertensi sangat dianjurkan mengkonsumsi jagung untuk mengembalikan tekanan darah menjadi (Nursolihah et al., 2024)



Gambar 3. Hasil Olahan Jagung Popcorn
Sumber: Dokumentasi, 2024

Pembuatan popcorn jagung terlaksana dengan baik dan lancar, Kelompok Tani Bulu Lestari dan Lestari 1 didampingi oleh Tim Pengabdian Masyarakat. Potensi produk pertanian Kelompok Tani Bulu Lestari dan Lestari 1 dapat diolah menjadi produk yang diminati masyarakat dan sejalan dengan trend dan perkembangan zaman. Pembuatan popcorn yang mudah dan resiko kegagalan saat proses pembuatannya sangat rendah sehingga kami mendapat ide untuk mengembangkan lebih lanjut produksi jagung. Hampir semua kalangan lebih menyukai popcorn karena harganya yang terjangkau bagi setiap kalangan. Hal ini sesuai dengan tujuan pengabdian masyarakat dalam produksi popcorn dengan meningkatkan pengetahuan dan pendapatan masyarakat Desa Congko, sehingga memberikan kontribusi positif terhadap perekonomian lokal (Bahtiar et al., 2023). Pelatihan ini bertujuan agar kelompok Tani dan Masyarakat Desa Congko dapat meningkatkan keterampilannya dalam memproduksi popcorn berkualitas tinggi yang dapat dijual secara komersial.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa penyuluhan dan pelatihan pendampingan dalam pembuatan olahan jagung seperti popcorn di Desa Congko diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi perekonomian petani dan masyarakat setempat. Mengingat potensi jagung yang melimpah di desa tersebut, kegiatan ini bertujuan untuk membantu para petani memaksimalkan hasil panen dengan menciptakan produk bernilai tambah, seperti popcorn, yang memiliki peluang pasar yang baik. Melalui pendampingan ini, petani dan masyarakat desa dapat memperoleh keterampilan baru dalam mengolah jagung menjadi produk komersial yang diminati oleh konsumen. Selain itu, dengan adanya pelatihan yang terstruktur, diharapkan para petani tidak hanya dapat meningkatkan nilai jual hasil pertanian mereka, tetapi juga mendapatkan wawasan tentang strategi pemasaran, pengemasan, dan manajemen usaha agar usaha popcorn tersebut berkelanjutan. Dengan demikian, kegiatan ini dapat menjadi solusi untuk mengatasi permasalahan surplus jagung, serta berkontribusi dalam meningkatkan taraf hidup dan perekonomian masyarakat desa. Konsumen pun akan diuntungkan dengan adanya produk yang sehat, terjangkau, dan diproduksi secara lokal, yang pada akhirnya mendukung ekonomi lokal dan ketahanan pangan daerah.

DAFTAR PUSTAKA

- Hasmawati, H., Abdal, N. M., Bakhtiar, M. I., Anwar, M., & Yusri, Y. (2020). PKM Pelatihan
Alsuhendra, R. (2017). Pelatihan diversifikasi produk olahan jagung manis pada
tutor pendidikan anak usia dini di Kecamatan Makasar, Jakarta Timur.
Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat, 3(2), 100–107.
- Ardani, R. G., Wijayanti, W., Yangsari, I., & Sulaiman, R. (2023). Sosialisasi Produk
Makanan Ringan Sehat JAPRI (Jagung Pipil Gurih). *Intisari: Jurnal Inovasi
Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 47–52.

- Chandra, M. A., Marliadi, R., Setia, L., & Wahyudi, W. (2024). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani dengan Diversifikasi Produk Olahan Popcorn Jagung Manis. *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 273–280. <https://doi.org/10.37478/abdika.v4i2.3723>
- Hapsah, S. (2016). Industri Pertanian sebagai Leading Sector Perekonomian Nasional. *Jurnal Geografi Gea*, 7(2).
- Lalujan, L. E., Djarkasi, G. S. S., Tuju, T. J. N., Rawung, D., & Sumual, M. F. (2017). KOMPOSISI KIMIA DAN GIZI JAGUNG LOKAL VARIETAS'MANADO KUNING'SEBAGAI BAHAN PANGAN PENGGANTI BERAS. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 8(1).
- Ukhlisah, N., Risal, D., Rahmawati, R., & Hafidah, A. (2022). Penyuluhan Analisis Usaha Tani Jagung Kelurahan Sombalabella, Takalar. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 114. <https://doi.org/10.35914/tomaega.v5i1.970>
- Oor Azizu, M., & Riski Yanti, W. (2023). DIVERSIFIKASI OLAHAN JAGUNG SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN NILAI TAMBAH DI DESA WADIABERO. *JIPMAS: Jurnal Visi Pengabdian Kepada Masyarakat*, 04(02), 153–161. <https://ejournal.uhn.ac.id/index.php/pengabdian>
- Nursolihah, I., Sembiring, D. A., & Sabrina, S. (2024). Skrining Diabetes Melitus Sebagai Upaya Peningkatan Kesehatan Masyarakat Desa. *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 55–64.
- Pramono, S. E., NURROHMAH, N., Widyaningsih, R., & Sulistianingsih, D. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Produk Olahan Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Dlisen. *Jurnal Pengabdian Hukum Indonesia (Indonesian Journal of Legal Community Engagement) JPHI*, 2(2), 192–198.
- Sine, J. G. L. (2021). Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi pada Susu dengan Bahan Dasar Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*) dan Kacang Hijau (*Vigna adiate L*). *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 2(1), 72–76.
- Suardi, D., Saputri, D. S., & Permatacita, F. (2019). Pemberdayaan petani Jagung Orba (Orong Bawa) melalui pengembangan usaha diversifikasi produk olahan jagung sebagai upaya meningkatkan nilai tukar petani. *Jurnal Tambora*, 3(1), 64–68.
- Wamafma, I., & Ratang, W. (2022). Pelatihan Pengembangan Wirausaha Popcorn Bercita Rasa Global. *Cenderabakti: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 9–15.
- Widayatsih, T., Lisanty, N., Agustina, L., & Junaidi. (2022). Diversifikasi Kreasi Olahan Pangan Berbahan Baku Jagung bagi Warga Desa Mlandangan Kabupaten Nganjuk. *Pertaniandanpengabdianmasyarakat*, 2(2), 111–120.