

Sosialisasi Produk Makanan Ringan Sehat JAPRI (Jagung Pipil Gurih)

Agusriyanto¹, R. Gymnastiar Ardani², Wilda Wijayanti³, Nusrah⁴, Irma Yangsari⁵, Rizkariani Sulaiman⁶

¹Universitas Muslim Indonesia; agusriyanto290802@gmail.com

²Universitas Muslim Indonesia; gymnastiar0201@gmail.com

³Universitas Muslim Indonesia; wildawijayanti09@gmail.com

⁴Universitas Muslim Indonesia; nusrah449@gmail.com

⁵Universitas Muslim Indonesia; irmayangsari0@gmail.com

⁶Universitas Muslim Indonesia; rizka.sulaiman@umi.ac.id

Article Info	Abstract
<p>Keywords: healthy snack; shelled corn; community empowerment</p> <p>Kata Kunci: makanan ringan sehat; jagung pipil; pemberdayaan masyarakat</p> <p>Article History Received: 2023-05-23 Reviewed: 2023-05-24 Accepted: 2023-06-03</p>	<p>South Sulawesi is one of the corn source. However, corn has not been processed optimally even though sweet corn can be an alternative source of nutrition that is cheap and affordable for the community. Therefore, socialization is needed to the public about processed corn products, such as savory skewered shelled corn so that they can become a choice of basic ingredients for healthy snacks, are better known and can be made into souvenirs or souvenirs. Partners in this community service activity are Mrs. – a housewife in Bontokassi Village, Gowa Regency. Partners are a community from one of the Indonesian Muslim University's foster villages. Activities carried out in several stages, namely: (a) Planning activities: 1. Preparing tools and materials for training activities; 2. Determine the implementation time and duration of activities with the team, 3. Determine and prepare materials and tools to be used during socialization. (b) Implementation activities; and (c) Evaluation of the work of the Bontokassi Village mothers. Based on the results of community service activities, the socialization of savory shelled corn processed products had an impact, including (1) providing understanding to the housewives of Bontokassi Village regarding innovations in processing corn that is nutritious, healthy with an appetizing appearance, and (2) providing knowledge to the housewives of Bontokassi Village regarding how to process food products in the form of corn.</p>
 Lisensi: cc-by-sa	<p>Abstrak</p> <p>Sulawesi Selatan merupakan salah satu produsen jagung. Namun belum diolah dengan maksimal padahal jagung manis dapat menjadi salah satu alternatif sumber gizi yang murah dan terjangkau bagi masyarakat. Oleh karena itu, diperlukan sosialisasi kepada masyarakat mengenai produk olahan jagung, seperti jagung pipil tusuk yang gurih agar dapat menjadi pilihan bahan dasar makanan ringan sehat, dapat lebih dikenal lagi, dan bisa dijadikan buah tangan atau oleh-oleh. Mitra kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Bontokassi, Kabupaten Gowa. Mitra merupakan masyarakat salah satu desa binaan Universitas Muslim Indonesia. Kegiatan dilaksanakan dalam beberapa tahap, yaitu (a) Perencanaan kegiatan: 1. mempersiapkan alat dan bahan untuk kegiatan pelatihan; 2. menentukan waktu pelaksanaan dan lamanya kegiatan bersama tim; 3. menentukan dan mempersiapkan bahan dan alat yang akan digunakan pada saat sosialisasi. (b) Pelaksanaan kegiatan; dan (c) Evaluasi hasil kerja ibu-ibu Kelurahan Bontokassi. Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat, kegiatan sosialisasi produk olahan Jagung Pipil Gurih (JAPRI) memberikan dampak antara lain: (1) memberikan pemahaman kepada ibu-ibu rumah tangga Desa Bontokassi terkait inovasi pengolahan jagung yang bergizi dan sehat dengan tampilan menggugah selera, dan (2) memberikan pengetahuan kepada ibu-ibu rumah tangga Desa Bontokassi mengenai cara pengolahan produk pangan berupa jagung.</p>
Corresponding Author	Agusriyanto Universitas Muslim Indonesia; agusriyanto290802@gmail.com
How to Cite (APA)	Agusriyanto, Ardani, R. G., Wijayanti, W., Nusrah, Yangsari, I., & Sulaiman, R. (2023). Sosialisasi Produk Makanan Ringan Sehat JAPRI (Jagung Pipil Gurih). <i>Intisari: Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat</i> , 1(1), 47-52. https://doi.org/10.58227/intisari.v1i1.30

PENDAHULUAN

Pangan merupakan sesuatu yang vital karena menyangkut kebutuhan gizi seseorang. Apalagi menyangkut tentang ketahanan pangan yang saat ini menjadi salah satu agenda pembahasan dunia karena sangat erat kaitannya dengan hak azasi manusia dan usaha pembangunan sumber daya manusia (Baihaki, 2017). Guna menunjang hal tersebut diperlukan makanan yang memiliki nutrisi baik dan tentunya didukung oleh teknologi pengolahan pangan yang tepat. Adanya beraneka ragam produk yang beredar di pasar membuat masyarakat lebih peduli terhadap kesehatan, sehingga muncul trend untuk kembali menggunakan bahan-bahan alami (Syainah, et al., 2016; Soepriyadi, et al., 2019).

Indonesia merupakan negara yang kaya akan hasil bumi, sehingga menjadi suatu kebanggaan bagi setiap warga negara. Salah satu hasil pangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat dunia adalah jagung, jenis sayuran yang hampir selalu ditemukan di seluruh penjuru dunia (Arif, 2021). Jagung termasuk dalam famili Poaceae (Shintarika, 2021). Di Indonesia jagung merupakan sayuran yang amat populer, bahkan menjadi bahan pangan pokok setelah nasi. Selain sebagai sumber karbohidrat, jagung juga merupakan sumber protein yang penting dalam menu masyarakat di Indonesia. Jagung kaya akan komponen pangan fungsional, termasuk serat pangan yang dibutuhkan tubuh, asam lemak esensial, isoflavon, mineral (Ca, Mg, K, Na, P, Ca dan Fe), antosianin, betakaroten (provitamin A), komposisi asam amino esensial, dan lainnya (Suarni & Yasin, 2015). Namun, generasi muda sekarang enggan untuk mengkonsumsi sayur dan orang tua pun kebingungan agar anaknya mau mengkonsumsi sayuran seperti jagung. Maka dari itu, perlu adanya perubahan menu makanan atau sajian makanan yang dapat menggugah selera anak untuk mengkonsumsi sayur (Maulidia, 2022; Dzulquarnain & Kirono, (2023). Dibutuhkan suatu varian baru agar menarik minat anak untuk mengkonsumsi makanan sehat dan orang tua pun mendapat menu baru untuk disajikan pada keluarga terkhusus lagi kepada anaknya.

Jagung merupakan tanaman pangan kelompok serelia yang dimanfaatkan sebagai makanan pokok pendamping beras. Tanaman jagung tergolong tanaman semusim (annual) yang memiliki satu siklus hidup sampai dengan masa panen selama 80-150 hari (Astuti, 2023). Jagung merupakan salah satu makanan sumber antioksidan yang cukup tinggi. Beberapa kandungan antioksidan di dalam jagung, yaitu beta-karoten, lutein, asam ferulat, dan zeaxanthin. Beberapa kandungan antioksidan tersebut berperan penting dalam menjaga kesehatan mata.

Tidak semua jagung yang dibudidayakan untuk pemenuhan kebutuhan pangan sumber karbohidrat bagi masyarakat, terutama masyarakat pedesaan, tetapi lebih banyak dimanfaatkan untuk bahan campuran atau komposit pada pakan ternak. Walaupun demikian, upaya untuk terus memperkenalkan jagung sebagai sumber karbohidrat non beras terus dilakukan baik oleh pihak pemerintah maupun swasta. Beragam kegiatan penyuluhan, sosialisasi, percontohan atau demo, pelatihan dan lain-lain diarahkan untuk semakin mengenalkan produk olahan jagung sebagai pengganti beras (Utami & Budiningsih, 2015).

Jagung merupakan tanaman pangan penting kedua setelah padi mengingat fungsinya yang multiguna dan merupakan pangan penyumbang terbesar kedua terhadap Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) setelah padi. Dan, Provinsi Sulawesi Selatan merupakan salah satu produsen jagung (Tahir & Suddin, 2017; Alfian & Purnamawati, 2019). Namun jagung belum diolah dengan maksimal padahal Jagung manis dapat menjadi salah satu alternatif sumber gizi yang murah dan terjangkau bagi masyarakat (Chumaidi, 2022). Oleh karena itu, diperlukan sosialisasi kepada masyarakat mengenai produk olahan jagung seperti jagung pipil tusuk yang gurih agar dapat menjadi pilihan bahan dasar makanan ringan sehat, lebih dikenal lagi dan bisa dijadikan buah tangan atau oleh-oleh karena saat ini sebagian besar olahan jagung hanya bisa dimakan tempat saja seperti halnya di warung yang menyediakan jagung bakar, dan sebagainya.

METODE PELAKSANAAN

Mitra sasaran pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu-ibu rumah tangga di Desa Bontokassi, Kabupaten Gowa, Provinsi Sulawesi Selatan. Mitra merupakan masyarakat salah satu desa binaan Universitas Muslim Indonesia, Makassar. Kegiatan ini dilaksanakan pada 4 November 2022 dan berlangsung pada pukul 15.30 s.d. 17.30 Wita, dengan rincian kegiatan sebagai berikut: (a) Perencanaan/persiapan kegiatan kepada pengabdian masyarakat: 1) Mempersiapkan alat dan bahan untuk kegiatan pelatihan; 2) Menentukan waktu pelaksanaan dan lamanya kegiatan bersama tim; 3) Menentukan dan mempersiapkan bahan dan alat yang akan digunakan pada saat sosialisasi. (b) Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat; dan (c) Evaluasi hasil kerja ibu-ibu Desa Bontokassi, Kabupaten Gowa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Upaya pengenalan produk olahan jagung sebagai salah satu sajian sehat dan gurih kepada masyarakat Desa Bontokassi, Kabupaten Gowa, khususnya ibu-ibu rumah tangga dilaksanakan dengan beberapa pertemuan. Pertemuan pertama adalah observasi dan koordinasi dengan kepala Desa Bontokassi terkait produksi jagung dan pengolahannya. Kegiatan ini bertempat di rumah Kepala Desa Bontokassi. Dalam pertemuan tersebut ditemukan bahwa pengolahan jagung oleh masyarakat Desa Bontokassi, Kabupaten Gowa masih sebatas direbus untuk makanan ringan dan sebagai pelengkap sayur.

Tim pengabdian pada pertemuan ini juga menunjukkan beberapa produk olahan jagung yang sekiranya bisa menjadi opsi makanan ringan untuk anak-anak maupun dewasa. Kepala desa Bontokassi menyambut dengan baik upaya sosialisasi tersebut dengan mempertimbangkan produksi jagung daerah yang lumayan melimpah. Ketersediaan makanan ringan yang bergizi dan gurih dan ke depan Jagung Pipil Gurih (JAPRI) dapat dijadikan sebagai usaha kecil bagi ibu-ibu rumah tangga di Desa Bontokassi untuk dijajakan di sekolah.

Pada pertemuan selanjutnya adalah kegiatan sosialisasi produk jagung olahan bertempat di Aula Desa Bontokassi Kabupaten Gowa, tanggal 22 November 2022. Kegiatan ini diikuti oleh 15 peserta yang merupakan ibu-ibu rumah tangga di Desa Bontokassi Kabupaten Gowa. Pada kegiatan ini, peserta diperkenalkan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan Jagung Pipil Gurih (JAPRI). Selanjutnya peserta diberikan simulasi cara pembuatan produk tersebut serta dilibatkan secara langsung dalam praktek pembuatan Jagung Pipil Gurih. Selain itu diberikan pula contoh desain stiker kemasan produk JAPRI jika kemudian produk ini akan dijual. Berikut disajikan contoh produk olahan Jagung Pipil Gurih (JAPRI) dan desain stiker kemasannya pada Gambar 1 dan Gambar 2.



Gambar 1. Produk Olahan Jagung Pipil Gurih (JAPRI)



Gambar 2. Desain Stiker Kemasan Produk JAPRI (Jagung Pipil Gurih)

SIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa kegiatan sosialisasi produk olahan Jagung Pipil Gurih (JAPRI) memberikan dampak antara lain: (1) memberikan pemahaman kepada ibu-ibu rumah tangga di Desa Bontokassi Kabupaten Gowa terkait inovasi pengolahan jagung yang bergizi, sehat dengan tampilan menggugah selera, serta (2) memberikan pengetahuan kepada ibu-ibu rumah tangga Desa Bontokassi Kabupaten Gowa mengenai cara pengolahan produk pangan berupa jagung.

REFERENSI

- Akidah, I., Mansyur, U., & Sulaiman, R. (2021). Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Media Pembelajaran Interaktif di Masa Pandemi pada Kelompok Kerja Guru Bahasa dan Sastra Indonesia MA Wihdatul Ulum Desa Bontokassi Gowa. *Madaniya*, 2(4), 453-462. <https://doi.org/10.53696/27214834.123>.
- Alfian, M. S., & Purnamawati, H. (2019). Dosis dan waktu aplikasi pupuk kalium pada pertumbuhan dan produksi jagung manis di BBPP Batangkaluku Kabupaten Gowa Sulawesi Selatan. *Buletin Agrohorti*, 7(1), 8-15. <https://doi.org/10.29244/agrob.v7i1.24404>.
- Arif, A. (2021). *Masyarakat Adat dan Kedaulatan Pangan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Astuti, M., Sabir, A., Prahagia, Y., Novalia, R., Indarsih, F., & Azlin, O. (2023). Pelatihan Membuat Kue Tradisional Talam Jagung Di Sekolah Perempuan Dusun Karak Apung. *Jurnal Pengabdian Pendidikan Masyarakat (JPPM)*, 4(1), 139-146. <https://doi.org/10.52060/jppm.v4i1.1113>.
- Baihaki, E. S. (2017). Gizi Buruk dalam Perspektif Islam: Respon Teologis Terhadap Persoalan Gizi Buruk. *SHAHIH: Journal of Islamicate Multidisciplinary*, 2(2). <https://doi.org/10.22515/shahih.v2i2.953>.
- Chumaidi, M., Chusnah, M., Hilalurochmafa, M. I., Yuliana, A. I., Qomariyah, S. N., Yaqin, M. A., & Pratama, K. E. (2022). Sosialisasi Produk Pangan Sehat Berbasis Olahan Jagung Manis Bagi Kader PKK Desa Sentul Kecamatan Tembelang Kabupaten Jombang. *Jumat Pertanian*:

- Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 29–32.
<https://doi.org/10.32764/abdimasper.v3i1.2410>.
- Dzulquarnain, A., & Kirono, I. (2023). Peningkatan Kapabilitas UMKM yang Tergabung dalam Kuliner Wisma Sig Dalam Meningkatkan Layanan pada Pengunjung. *DedikasiMU: Journal of Community Service*, 5(1), 67-82. DOI:10.30587/dedikasimu.v5i1.4604.
- Huda, S., Andoyo, R., Nurhasanah, S., & Rahimah, S. (2023). Pelatihan Keamanan Pangan Bagi Industri Kecil Menengah Kabupaten Sumedang Guna Meningkatkan Daya Saing Produk. *Abdimas Galuh*, 5(1), 391-400. <http://dx.doi.org/10.25157/ag.v5i1.9674>.
- Maulidia, P., Simatupang, N., Widayati, S., & Adhe, K. (2022, July 30). Analisis Variasi Penyajian Menu Makanan terhadap Nafsu Makan pada Anak Usia 2-4 Tahun di Desa Badang. *SELING: Jurnal Program Studi PGRA*, 8(2), 159-171.
<https://doi.org/https://doi.org/10.29062/seling.v8i2.1229>.
- Shintarika, F. (2021). The Analisis Vegetasi Dan Inventarisasi Dominansi Pada Pertanaman Jagung (*Zea mays* L.) Fase Generatif Di Lahan Balai Pelatihan Pertanian Lampung. *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 5(2), 49-54.
<https://doi.org/10.51589/ags.v5i2.74>.
- Soepriyadi, N., Dangga, S. A., & Laela, N. (2019). Pelatihan Pengolahan Selai Pisang, Bola-Bola Singkong, Kering Singkong Pedas Manis Dan Packaging Yang Baik. *Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa*, 3(1), 48-53.
- Suarni, S., & Yasin, M. (2015). *Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Puslitbang Tanaman Pangan. <https://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/6770>.
- Syainah, E., Novita, S., & yanti, R. (2016). Kajian Pembuatan Yoghurt Dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi yang Berbeda Terhadap Mutu dan Daya Terima. *Jurnal Skala Kesehatan*, 5(1), 1-8.
<https://doi.org/10.31964/jsk.v5i1.10>.
- Tahir, A. G., & Suddin, A. F. (2017). Analisis Pendapatan Usahatani Jagung pada Lahan Sawah dan Tegalan di Kecamatan Ulaweng, Kabupaten Bone Sulawesi Selatan. *Jurnal Galung Tropika*, 6(1), 1-11. <https://doi.org/10.31850/jgt.v6i1.208>
- Utami, P., & Budiningsih, S. (2015). Potensi dan ketersediaan bahan pangan lokal sumber karbohidrat non beras di Kabupaten Banyumas. *Jurnal Dinamika Ekonomi & Bisnis*, 12(2).
<https://doi.org/10.34001/jdeb.v12i2.374>.

