

Pengolahan Dan Peningkatan Nilai Jual Jagung Di Desa Sesait Kecamatan Kayangan

I Wayan Sugiarta¹, Lalu Ali Yazid Parnadi², Diva Balqis Syadina Sabatini², Humaira³, Banu Aqram Hadi⁴, Tami Laeli Agustina¹, Riska Novita⁵, Venoya Nur Aulia Wahyusa⁶, Miftahul Aini⁷, Muhammad Yogi Luckyansyah⁸, Nobertus N. Kosamah⁶

¹Jurusan Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

²Program Studi Kehutanan, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

³Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

⁴Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

⁵Program Studi Pendidikan Pancasila & Kewarganegaraan, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

⁶Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

⁷Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

⁸Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

Email: sugiartha69@unram.ac.id

ABSTRAK

Desa Sesait merupakan sebuah desa yang berada di Kecamatan Kayangan, Kabupaten Lombok Utara. Desa ini mempunyai potensi pertanian yang cukup menjanjikan terutama pada tanaman jagung. Namun kendala yang terlihat di desa ini adalah kurangnya kesadaran masyarakat tentang pengolahan bahan mentah menjadi produk jadi yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Oleh karena itu tujuan KKN PMD Pertanian Maju dan Berkelanjutan Universitas Mataram 2023 adalah untuk mengembangkan pengetahuan masyarakat terkait pengolahan jagung dan peningkatan nilai jual jagung melalui program pemanfaatan produk makanan olahan keripik berbahan jagung yang bernilai ekonomis, dan menjadi peluang tambahan peningkatan ekonomi masyarakat di Desa Sesait. Metode yang digunakan yaitu survey, observasi, praktik, dokumentasi, dan promosi. Hasil dari pengolahan dan peningkatan nilai jual jagung yaitu meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam mengolah hasil jagung, meningkatkan nilai jual jagung yang ada, meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Sesait.

Kata Kunci: *Desa Sesait, jagung, makanan olahan, keripik berbahan jagung.*

PENDAHULUAN

Desa Sesait merupakan sebuah desa yang terletak di Kecamatan Kayangan, Kabupaten Lombok Utara yang memiliki luas wilayah kurang lebih 496 Hektar. Keseharian Masyarakat di Desa Sesait bermata pencaharian bertani, berladang, berternak, nelayan dan industri jasa. Mengingat keadaan wilayah desa Sesait merupakan perbukitan (dataran tinggi). Masyarakat umumnya sudah aktif mengolah lahan pertanian dan dengan menanam jagung, padi, dan kacang tanah dengan cara yang sederhana dan konvensional. Desa sesait Kawasan perbukitan, memiliki jarak tempuh 36 km dari pusat kota kabupaten Lombok Utara.

Desa Sesait merupakan salah satu desa yang mempunyai potensi pertanian yang cukup menjanjikan. Mayoritas masyarakat Desa Sesait bermata pencaharian petani dan buruh lepas. Berdasarkan data Profil Desa Sesait ternyata hasil produksi pertanian yang terdapat di desa Sesait hanya dipasarkan atau dijual secara mentahnya saja, sedangkan untuk pengolahannya masih tergolong

sangat rendah atau dapat dikatakan belum ada. Salah satu hasil pertanian yang paling melimpah di Desa Sesait adalah tanaman jagung, dimana untuk satu kali panen petani jagung dapat menghasilkan 8-10 ton/Ha (Anonim, 2021). Hasil panen jagung selama ini dijual secara mentah kepada pengepul tanpa ada pengolahan lebih lanjut, maka program kerja yang kami lakukan adalah pengembangan dan peningkatan nilai jual hasil pertanian jagung melalui hasil olahan yaitu keripik jagung guna meningkatkan perkembangan ekonomi dan usaha masyarakat di Desa Sesait.

Jagung merupakan salah satu bahan baku lokal yang dapat digunakan dalam berbagai olahan untuk meningkatkan ketahanan pangan. Jagung merupakan sumber makanan energi, gula dan karbohidrat, serta mengandung proporsi protein dan lemak yang cukup tinggi. Jagung sebagian besar terdiri dari karbohidrat, sebagian besar dalam bentuk pati, dengan cukup jumlah protein serta beberapa lipid, vitamin, dan mineral. Jagung memiliki komposisi protein sebesar 8-12%, serat kasar 0,8-2,5% dan 68-73% karbohidrat (Ullah et al., 2010). Seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk, pemanfaatan jagung semakin meningkat tidak hanya sebagai pakan, namun juga sebagai bahan pangan seperti tepung maizena, minyak jagung, nasi jagung, tepung jagung, dan pangan olahan lainnya (Tawakka dan Khumaini, 2021).

Oleh karena itu tujuan KKN PMD Pertanian Maju dan Berkelanjutan Universitas Mataram 2023 adalah untuk mengembangkan pengetahuan masyarakat terkait pengolahan jagung dan peningkatan nilai jual jagung oleh masyarakat di Desa Sesait. Sehingga dengan hal itu, masyarakat desa Sesait mendapatkan pengetahuan bahkan ide usaha baru dalam menolah jagung untuk meningkatkan pendapatan sehari-hari.

METODE PELAKSANAAN

Desa sesait merupakan salah satu Desa di kecamatan Kayangan, Kabupaten Lombok Utara, Nusa Tenggara Barat yang merupakan desa dengan hasil pertanian yang melimpah, salah satunya komoditi jagung. Permasalahan yang ada saat ini adalah masyarakat Desa Sesait masih belum melakukan pengolahan lebih lanjut dengan hasil panen jagung dari lahan mereka dan memilih menjualnya secara mentah kepada pengumpul.

Sebagai langkah pemecahan masalah yang ada, kami memberikan inovasi tentang Pengolahan dan Peningkatan Jual Komoditi Jagung dalam bentuk Keripik Jagung dengan image Branding “Merenten Corn”.

Tahap pengolahan Keripik jagung dilakukan dengan beberapa tahap yaitu (1). Pembuatan adonan keripik; (2). Penjemuran dan penggorengan; (3). Peningkatan nilai jual. Berikut alat dan bahan serta cara pembuatan keripik jagung:

Bahan :

1. 500 gram jagung pipil
2. 30 gram bawang putih
3. 200 gram tepung tapioka
4. Air kapur sirih
5. Garam

Alat :

1. Baskom
2. Kompor
3. Blender
4. Panci penanak
5. Nampan, dll

Cara Pembuatan :

1. Kapur sirih dilarutkan pada air kemudian digunakan untuk merendam jagung pipil selama semalam (12 jam)
2. Jagung direbus sebanyak 3 kali, hingga jagung merekah
3. Jagung digiling (diblender) bersamaan dengan bawang putih dan garam
4. Tambahkan tepung tapioka
5. Adonan selanjutnya dikukus selama 20 menit
6. Adonan yang telah dikukus dipipihkan dan dijemur hingga setengah kering
7. Adonan digunting sesuai selera, kemudian dijemur kembali hingga kering sempurna
8. Adonan kering selanjutnya digoreng, dan dapat ditambahkan perasa (balado, jagung bakar dll)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan Adonan Keripik

Pembuatan adonan keripik dilaksanakan dengan memanfaatkan jagung kering hasil pertanian masyarakat sebagai bahan utama. Langkah awal adalah merendam pipil jagung selama 12 jam (dua belas jam) dengan larutan kapur sirih. Perendaman jagung dengan menggunakan larutan kapur sirih bertujuan untuk mengeluarkan sebagian lembaga dan perikarp dari biji jagung, mencerahkan warna dan mengeraskan tekstur (BPK, 2003 *dalam* Cahyani, 2010). Perendaman jagung dengan larutan kapur sirih juga dapat menghasilkan keripik yang lebih renyah. Setelah 12 jam kemudian jagung dibilas hingga bersih lalu kemudian direbus.

Proses perebusan dilakukan sebanyak tiga kali. Untuk perebusan pertama dilakukan 15 menit dengan tujuan untuk menghilangkan sisa-sisa larutan kapur sirih yang masih menempel. Setelah 15 menit hasil rebusan dibilas dan direbus kembali selama 20 menit. Perebusan kedua bertujuan untuk menghilangkan sisa-sisa kotoran yang masih menempel pada jagung. Jagung dibilas kembali setelah perebusan yang kedua dan kemudian direbus hingga jagung merekah dan mudah untuk dihaluskan.

Proses penghalusan dilakukan dengan bantuan alat blender agar lebih cepat. Saat proses penghalusan jagung dicampur bersamaan dengan bumbu-bumbu seperti bawang putih, bawang merah, garam, dan penyedap. Jagung dihaluskan hingga tidak menyisakan pipil jagung utuh dan hanya meninggalkan sedikit tekstur kasar dari jagung.

Setelah jagung dirasa sudah halus selanjutnya dicampur dengan tepung tapioka sebagai bahan perekat agar saat dikukus adonan jagung tidak buyar. Jika adonan dirasa sudah tercampur sempurna, adonan kemudian dipadatkan dengan cara dikepal yang bertujuan untuk memudahkan proses pengukusan. Proses pengukusan dilakukan selama dua puluh menit.



Gambar 1. Pembuatan Adonan Keripik

Penjemuran dan Penggorengan

Sebelum proses penjemuran, adonan yang sudah dikukus kemudian dipipihkan dengan menggunakan botol kaca atau alat pipih dengan tingkat ketebalan yang diinginkan. Adonan yang sudah dipipihkan kemudian dipotong kecil-kecil sesuai selera untuk kemudian dijemur dibawah sinar matahari hingga kering dan tidak mengandung air. Pengeringan juga dapat dilakukan dengan menggunakan oven untuk menghemat waktu. Keripik yang sudah kering kemudian digoreng dengan minyak besar dan api sedang agar keripik tidak mudah hangus.



Gambar 2. Penjemuran dan Penggorengan

Peningkatan Nilai Jual

a. Pengemasan

Menurut Cenadi (2000), agar suatu produk berhasil, kemasannya harus terlihat menarik. Daya tarik kemasan dapat dibagi menjadi dua bagian yaitu daya tarik visual (keindahan) dan daya tarik praktis (fungsionalitas). Pada produk merenten corn menggunakan kemasan *Ziplock standing pouch* yang sifatnya kedap udara dengan tujuan agar keripik dapat bertahan lebih lama, tidak mudah terkontaminasi dan dapat ditutup kembali. Berdasarkan temuan Mufreni (2016), desain produk, bahan kemasan, dan format kemasan mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap niat beli konsumen. Hal ini sejalan dengan pernyataan Cenadi (2000), bahwa kemasan harus menyampaikan kesan spontan yang mempengaruhi perilaku positif konsumen di tempat penjualan. Kemasan memiliki peran penting untuk promosi dan memasarkan produk. Kemasan yang dibuat harus menarik dan memesona, karena pada kemasan yang menarik dapat mencuri perhatian pelanggan. Warna, gambar, desain, dan ukuran juga harus diperhatikan dalam membuat desain kemasan. Melalui kemasan konsumen

mampu memberikan penilaian terhadap karakter dan citra produk. Melalui kemasan produsen mampu menyampaikan nilai, isi, dan manfaat sebuah produk. Kemasan berfungsi sebagai wadah, sarana distribusi, dan sarana pemasaran sehingga desain kemasan harus disesuaikan dengan produk yang dikemas dan segmen pasar yang dituju.



Gambar 3. Pengemasan

b. Variasi rasa

Produk olahan keripik jagung disajikan dengan 3 macam variasi rasa yaitu rasa original, Balado, dan Berbeque. Penyediaan berbagai varian rasa bertujuan untuk menarik minat konsumen untuk mencoba.

c. Brand Image

Brand image atau dikenal merek suatu produk adalah identitas dan nama dari produk yang dibuat. Dalam hal ini kami memilih nama produk “Merenten Corn” sebagai brand image produk keripik jagung ini. Merenten dalam bahasa sasak berarti bersaudara atau saling berkaitan, dimana kata “Merenten” merupakan selogan dari desa sesait yang dimana warga desa sesait hampir seluruhnya memiliki hubungan keluarga dan saling bertaut dan arti kata “Corn” merupakan bahasa inggris dari jagung. Pemberian nama produk dengan nama “Merenten Corn” terinspirasi dari selogan desa dengan harapan produk ini bisa tetap membawa nama desa sesait dengan cara yang positif.



Gambar 4. Logo produk Merenten Corn

d. Harga

Keripik jagung hasil produksi diperjual belikan dengan harga yang sudah diperhitungkan berdasarkan biaya produksi yang dikeluarkan:

Tabel 1. Harga Jual Keripik Jagung

Total Biaya	Rp70,687.50
Jumlah Produksi/Hari	10
Harga/ Porsi	Rp7,068.75
Keuntungan Yang diinginkan	Rp2,000.00
Harga Jual	Rp9,068.75

Tabel 2. Rincian Anggaran Produksi Keripik Jagung

Uraian	satuan	unit	Harga	total
Bahan Baku				
Jagung	Kg	1/4	Rp13,000.00	Rp3,250.00
Tepung Tapioka	kg	1/8	Rp7,500.00	Rp937.50
Kapur sirih	bks	1	Rp2,000.00	Rp2,000.00
Bawang Merah	Kg	1/8	Rp30,000.00	Rp3,750.00
Bawang Putih	kg	1/8	Rp30,000.00	Rp3,750.00
Total				Rp 13,687.50
Bahan Pendukung				
Standing Pouch	pcs	10	Rp500.00	Rp5,000.00
Stiker	pcs	8	Rp2,500.00	Rp20,000.00
Perasa	bks	2	Rp2,000.00	Rp4,000.00
Garam	bks	1	Rp2,000.00	Rp2,000.00
Penyedap	bks	2	Rp500.00	Rp1,000.00
Lain-lain				Rp20,000.00
Total				Rp32,000.00
Biaya Tetap				
Listrik/Hari				10000
Air/Hari				5000
Transport/Hari				10000
Total				25000

PENUTUP

Simpulan

Jagung adalah salah satu bahan makanan pokok yang sering dikonsumsi di Indonesia dengan kandungan gizi, vitamin serta segudang manfaat lainnya yang berguna bagi tubuh. Melalui pengolahan yang baik, manfaat jagung menjadi lebih efektif bagi tubuh, salah satunya dengan mengolahnya menjadi keripik jagung.

Jagung merupakan salah satu hasil pertanian besar di Desa Sesait yakni mencapai 8-10 ton/Ha dalam satu kali panen. Sumber daya jagung merupakan bahan baku yang diolah menjadi produk olahan keripik jagung yang bernilai gizi dan memiliki nilai ekonomi tinggi dengan merek “Merenten Corn”. “Merenten Corn” terdiri dari dua kata yakni “Merenten” memiliki arti keluarga dan “Corn” merupakan bahasa Inggris dari jagung.

Merenten Corn adalah makanan ringan yang praktis dan siap saji, memiliki tekstur renyah dan rasa yang gurih dengan beragam varian rasa. Merenten Corn dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama, hal ini dikarenakan teksturnya yang kering serta dikemas menggunakan *Ziplock standing pouch* yang

sifatnya kedap udara dan anti air sehingga produk terlindungi dengan baik yang dapat mencegah terjadinya kerusakan produk, mempertahankan mutu dan mempercantik tampilan produk.

Saran

Kegiatan ini perlu dilanjutkan dengan cara memberikan sosialisasi tentang bagaimana cara mengembangkan usaha, dengan mengundang pengusaha yang sudah berhasil usahanya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada Ketua LPPM Universitas Mataram Bapak Dr. Ir. Sukartono, M. Agr. Terima kasih Kepada Dosen Pembimbing Lapangan Bapak I Wayan Sugiartha, ST., MT. Terima Kasih kepada Bapak Susianto, M.Pd selaku Kepala Desa Sesait, Kecamatan Kayangan, Lombok Utara. Terima Kasih juga disampaikan untuk Kepala Dusun Oman Rot Bapak Adi Marsono serta Masyarakat Desa Sesait khususnya Masyarakat di Dusun Oman Rot atas kerja sama serta partisipasinya yang sangat berarti selama pelaksanaan program kerja kami. Terima kasih juga kepada rekan-rekan Kuliah Kerja Nyata (KKN) PMD Universitas Mataram atas dedikasi dan kontribusinya dalam menjalankan program ini. Terima kasih juga Kepada Kedua orang tua kami yang senantiasa selalu mendukung dan mengasahi kami. Melalui kegiatan ini kami berharap akan adanya peningkatan nilai jual jagung, sehingga dirasa mampu untuk meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Sesait.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2021, **Kabupaten Lombok Utara dalam angka**, Badan Pusat Statistik Kabupaten Lombok Utara.
- Ullah, I., M. Ali and A. Farooqi. 2010. **Chemical and nutritional Properties of some maize (Zea mays L.) varieties grown in NWFP**, Pakistan. Pak.J. Nutr., 9(11) 1113-1117.
- Cenadi, Christine Suharto. (2000). **Peranan Desain Kemasan dalam Dunia Pemasaran**. Nirmana, Vol.2, No.1, Januari 2000: Hal. 92-103.
- Mufreni, Alfin NF. (2016). **Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan, dan Bahan Kemasan terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha)**. Fakultas Ekonomi Universitas Siliwangi. Tasikmalaya. Jurnal Ekonomi Manajemen, Vol.2 No.2, November 2016: Hal. 48-54.
- Novia, C., Syaiful, & Deny.U. (2017). **Kreatifitas Masyarakat Dalam Diversifikasi Olahan Jagung Serta Pemanfaatan Media Sosial Sebagai Sarana Promosi Produk**. Jurnal Teknologi Pangan Vol 8 (2): 132-136.
- Tawakkal, M. I., & Khumaini, F. (2021). **Penguatan Ekonomi Di Masa Pandemi: Optimalisasi Pemanfaatan Produk Makanan Olahan Emping Berbahan Jagung Di Desa Drenges Kabupaten Bojonegoro**. Al-Umron: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(2), 17-21.