

## Peningkatan Keterampilan Pengolahan Panganan Jagung “Pulut” Ibu-Ibu Petani Jagung di Kelurahan Manongkoki

Nasrullah<sup>1</sup>, Andi Dian Novita<sup>2</sup>, Yusmanizar<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Program Studi D3 Bina Wisata,

<sup>2</sup> Program Studi D3 Akuntansi

<sup>3</sup> Program Studi Ilmu Komunikasi

Fakultas Ekonomi dan Ilmu-Ilmu Sosial, Universitas Fajar

Email: <sup>1</sup>nasbinawisata@gmail.com, <sup>2</sup>andi.diannovita@gmail.com, <sup>3</sup>yusmanizar06@yahoo.com

### Article Info

Submitted: 3 February 2020

Revised: 23 March 2020

Accepted: 25 April 2020

Published: 28 April 2020

**Keywords :** Skill, pulut corn (waxy corn), waxy corn snacks

### Abstract

*The purpose of this activity is to overcome the partner problems that are being developed by people in Manongkoki that is understanding of entrepreneurship, which includes aspects of production, business management, marketing system and inadequate infrastructure facilities. Manongkoki Corn Farmers are mothers who have large and large amount of land and corn, and their daily activities are spent at home only as a housewife. The Mothers of Pulut Corn Farmers were chosen as PKM partners considering that the Natural Resources in the form of Pulut Corn which is owned by palm fruit but has not been able to be processed into a product that has a high selling value. The availability of raw materials, time and place is seen as big capital, so that through this activity other needs in the form of production equipment and marketing media as a complement will be provided by the community service team. The method that is done is community development through counseling activities and mentoring the making of pulut corn (waxy corn) into confectionary of pulut corn (waxy corn). The results obtained during the implementation of the aspects of production, groups bulosibatang understand the great benefits of pulut corn (waxy corn) plants through extension activities conducted, knowing how to process pulut corn (waxy corn) that can be improved for value. Partners already understand the correct way of the aspect of financial business management and marketing, the publics produce confectionary of pulut corn (waxy corn) that is ready to be marketed with a packaging system that can attract consumers. Supporting facilities for activities are also provided to partners.*

**Kata Kunci :** Keterampilan, Jagung Pulut, Panganan Jagung Pulut

### Abstrak

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mengatasi masalah mitra yang sedang berkembang di Manongkoki yaitu pemahaman tentang

kewirausahaan, yang meliputi aspek produksi, manajemen bisnis, sistem pemasaran dan fasilitas infrastruktur yang tidak memadai. Ibu-Ibu Petani Jagung Manongkoki merupakan ibu-ibu yang memiliki lahan dan tanaman jagung yang luas dan banyak, dan aktivitas keseharian dihabiskan dirumah hanya sebagai Ibu Rumah Tangga. Ibu-Ibu Petani Jagung Pulut dipilih sebagai mitra PKM mengingat Sumber Daya Alam berupa Jagung Pulut yang dimiliki melimpah ruah namun belum mampu diolah menjadi suatu produk yang bernilai jual tinggi. Ketersediaan bahan baku, waktu dan tempat ini dipandang sudah sebagai modal besar, sehingga melalui kegiatan ini kebutuhan lainnya berupa alat produksi serta media pemasaran sebagai pelengkap akan disediakan oleh tim pengabdian masyarakat. Metode yang dilakukan adalah community development melalui kegiatan penyuluhan dan pendampingan pembuatan jagung pulut (jagung berlilin) menjadi panganan jagung pulut (jagung berlilin). Hasil yang diperoleh selama implementasi dari aspek produksi, kelompok bulosibatang memahami manfaat besar tanaman jagung pulut (jagung berlilin) melalui kegiatan penyuluhan yang dilakukan, mengetahui cara mengolah jagung pulut (jagung berlilin) yang dapat ditingkatkan nilainya. Mitra sudah memahami cara yang benar dari aspek manajemen bisnis keuangan dan pemasaran, publik menghasilkan panganan jagung pulut (jagung lilin) yang siap dipasarkan dengan sistem pengemasan yang dapat menarik konsumen. Fasilitas pendukung untuk kegiatan juga diberikan kepada mitra.

---

## 1. PENDAHULUAN

Luas wilayah Kabupaten Takalar 556,51 km<sup>2</sup> dengan jumlah penduduk sebanyak 283.762 jiwa. Kepadatan penduduk sebesar 501 jiwa/km<sup>2</sup>, dengan rumah tangga sebanyak 65.657. Khususnya Polombangkeng Utara (POLUT) jumlah penduduk sebanyak 48.233 jiwa dengan luas wilayah seluas 212,25 km<sup>2</sup>. Kepadatan penduduk sebesar 227 jiwa/km<sup>2</sup>, dengan rumah tangga sebanyak 11.867. Warga di kelurahan ini merupakan masyarakat dengan tingkat ekonomi kelas menengah ke bawah. Hal ini dapat dilihat dari jumlah penduduk miskin sebesar 5.191 jiwa atau 867 Kepala Keluarga (KK). Mata pencaharian mayoritas penduduknya bekerja di sektor pertanian sebagai butuh tani disebabkan karena secara geografis Takalar merupakan wilayah sentra pertanian (Zainuddin, Nasrullah, & Novita, 2017). Hal lainnya juga dikarenakan pendidikan angkatan kerja yang relatif rendah, sehingga akan mengalami kendala dalam pelaksanaan pekerjaan di sektor lainnya karena kurangnya skill/keterampilan yang dimiliki. Kelurahan Manongkoki merupakan

salah satu kelurahan yang ada di Kecamatan Polombangkeng Utara (POLUT) secara geografis berbatasan langsung dengan: Kelurahan Pa'bentengang di Sebelah Utara; Jalan Poros Takalar-Makassar dan Kelurahan Kampong Beru di Sebelah Timur; Lingkungan Bontokassi dan Kelurahan Panrranuanku di Sebelah Selatan; dan Dusun Bilonga dan Kabupaten Gowa di Sebelah Barat. Kelurahan ini terdiri sekitar 936 Kepala Keluarga yang terdiri dari 5 Lingkungan, yakni: Manongkoki I, Manongkoki II, Manongkoki III, Bontorita, dan Pa'bentengan. Luas wilayah Kecamatan Polombangkeng Utara adalah 212,25 km<sup>2</sup> dengan jumlah penduduk sebanyak 355.870 jiwa dengan kepadatan 745 jiwa/km<sup>2</sup> dan 15.581 rumah tangga ((Statistik & Takalar, 2019)). Warga di Kelurahan ini merupakan masyarakat dengan tingkat ekonomi kelas menengah ke bawah.

Kelompok Swadaya Masyarakat (KSM) Bulosibatang dan Sipakatau merupakan kelompok yang dibentuk dari pelaksanaan kegiatan pengabdian ini, lokasi kelompok ini berada di Kelurahan Manongkoki Lingkungan

Manongkoki 1 dan 2. Dimana anggota kelompok ini terdiri dari sekitar 30 orang ibu-ibu petani jagung pulut. Kelompok Swadaya Masyarakat (KSM) Bulosibatang diketuai oleh Ibu Syahrani Daeng Ratang, sedangkan Kelompok Swadaya Masyarakat (KSM) Sipakatau diketuai oleh Ibu Kumala Daeng Jintu. Kegiatan rutin yang dilakukan oleh kedua Kelompok Swadaya Masyarakat (KSM) ini yaitu sebagai ibu rumah tangga dan petani jagung pulut. Dengan media tanam seluas 718,70 Ha, kedua kelompok ini mampu menanam tanaman jagung dengan bebrbagai varietas baik Hibrida, Composit dan Pulut. Salah satu tanaman jagung yang ditanam oleh kedua KSM ini yakni tanaman Jagung Pulut (Nasrullah & Novita, 2019) which includes aspects of production, business management, marketing system and inadequate infrastructure facilities. The method that is done is through counseling activities and mentoring the making of pulut corn (waxy corn).

Jagung pulut (*waxy corn*) merupakan salah satu komoditas pangan yang bernilai ekonomi dan memiliki potensi untuk dikembangkan guna mendukung program diversifikasi (pengayaan atau penganekaragaman) pangan masyarakat (Fitriyah, 2019). Negara Jepang jagung ini dimanfaatkan sebagai sumber amilopektin yang digunakan dalam produk makanan, tekstil, lem dan industri kertas (Hukma & Taufan, 2019). Jagung pulut menjadi salah satu sumber plasma nutfah untuk menjadi kultivar-kultivar baru melalui pemuliaan tanaman. Beberapa daerah khususnya di Indonesia jagung pulut digunakan sebagai jagung rebus dan jagung bakar karena rasanya enak dan pulen. Jagung pulut juga digunakan untuk pembuatan kue, jagung marning dan bubur jagung (bassang) (Various, Of, & Fertilizer, 2017). Jagung pulut memiliki



Gambar 1. Produksi Jagung Pulut di Kelurahan Manongkoki, Kec. POLUT, Kabupaten Takalar

kandungan karbohidrat yang tinggi sehingga potensial untuk digunakan sebagai bahan pangan dan non pangan (Wawo, Lestari, & Setyowati, 2019). Produk sampingan berupa batang, daun, dan kelobot dapat dimanfaatkan sebagai bahan pakan ternak ataupun pupuk organik seperti kompos. Jagung pulut banyak dikembangkan di Indonesia khususnya di Sulawesi Selatan seperti kabupaten Bulukumba, Takalar, Gowa, Maros, Bone, Soppeng, Barru, dan Jeneponto. Jagung ini mengandung pati yang sebagian besar adalah amilopektin yang bercabang dengan distribusi cabang utama yang tidak seragam serta memiliki rantai panjang sekitar 20 unit glukosa. Endosperma jagung pulut terdiri atas campuran 72% amilopektin dan 28% amilosa. Kandungan amilopektin jagung pulut lokal Maros memiliki kandungan amilopektin tertinggi yaitu rata-rata 61,67% (Ahmad & Erwina, 2018).

Tanaman jagung pulut yang dihasilkan pada KSM belum dimanfaatkan dengan baik. Tanaman ini hanya ditanam begitu saja oleh para ibu-ibu tanpa melakukan pengolahan lebih lanjut. Sementara banyak masyarakat dari Kecamatan lain yang datang untuk membeli dan kemudian mengolahnya menjadi jagung rebus, bassang, dodol atau olahan lainnya. Berangkat dari kondisi tersebut, pengolahan jagung menjadi panganan jagung pulut memiliki potensi dan peluang bisnis yang cukup menjanjikan untuk kedua kelompok KSM tersebut. Keterbatasan dalam persolan produksi dan manajemen usaha menghambat peluang bisnis tersebut. KSM Bulosibatang dan Sipakatau terdiri dari kumpulan ibu-ibu rumah tangga yang mayoritas pendidikannya tamatan SD, SMP dan hanya beberapa orang yang tamatan SMA. Sehingga untuk pengolahan lebih lanjut akan hasil tanaman jagung khususnya jagung pulut bisa dikatakan tidak termanfaatkan dengan baik. Tanaman jagung pulut yang ditanam hanya sebatas untuk dimanfaatkan oleh anggota keluarga masing-masing. Minimnya pengetahuan akan berwirausaha menjadi hambatan terbesar bagi kedua KSM ini.

Kewirausahaan adalah kemampuan dalam hal menciptakan kegiatan usaha sedangkan secara umum yaitu seseorang yang mempunyai kemampuan melihat dan menilai peluang, memanage sumber daya yang dibutuhkan serta mengambil tindakan yang tepat guna

memastikan sukses secara berkelanjutan (Khalik, 2017). Padahal pengetahuan kewirausahaan berpengaruh berarti terhadap minat berwirausaha (Mastuki & Seputro, 2018). Permasalahan yang dihadapi oleh KSM sebagai mitra I dan mitra II sama yakni kurangnya pemahaman akan berwirausaha, dimana meliputi: 1) Aspek Produksi: Kurangnya pengetahuan dan keterampilan akan pengolahan tanaman jagung pulut menjadi aneka olahan (diversifikasi produk) yang dikemas dan bernilai jual tinggi menjadi permasalahan anggota kelompok pada mitra I dan mitra II. 2) Manajemen usaha dan sistem pemasaran: Permasalahan selanjutnya yaitu kurangnya keterampilan dalam manajemen usaha oleh kelompok mitra I dan kelompok mitra II. Manajemen usaha berupa manajemen pengelolaan keuangan dan sistem pemasaran menjadi permasalahan pokok. Terkadang sebagian mitra mengetahui proses pengolahan namun sistem pemasaran menjadi kendala terbesar. 3) Sarana dan prasarana: permasalahan terakhir yang dihadapi yaitu kurangnya fasilitas yang mendukung berupa alat produksi, alat pengering dan alat pengemasan yang dapat digunakan untuk menghasilkan aneka olahan panganan jagung pulut. Permasalahan sarana bukanlah permasalahan utama namun penting karena akan menambah nilai jual dari aneka olahan panganan jagung pulut.

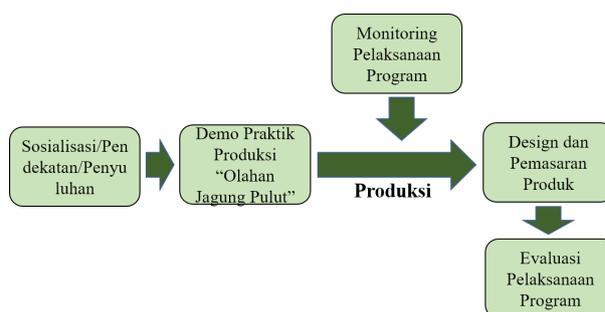
## 2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan salah satu program PKM (Program Kemitraan Masyarakat) yang dilakukan di Kelurahan Manongkoki, Kabupaten Takalar Sulawesi Selatan dengan jangka waktu pelaksanaan selama 8 (delapan) bulan. Mitra kegiatan ini adalah ibu-ibu rumah tangga dengan jumlah 30 peserta yang selanjutnya disebut Kelompok ibu-ibu Petani Jagung Pulut dan kami bentuk menjadi 2 (dua) KSM yaitu KSM Bulosibatang dan Sipakatau.

Tim pelaksana Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini menggunakan metode pendekatan *Model Community Development* yaitu pendekatan yang melibatkan masyarakat secara langsung sebagai subyek dan obyek

pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Adapun rencana kegiatan yang akan dilaksanakan yaitu:

- Sosialisasi/pendekatan/penyuluhan jagung pulut sebagai material kompleks untuk pengolahan makanan bermutu tinggi dan berdaya jual tinggi. Penyuluhan dilakukan melalui pemberian teori tentang panganan jagung pulut serta pembuatan aneka panganan jagung pulut.
- Membuat instrumen pendampingan berupa *recipe* "aneka olahan panganan jagung pulut".
- Setelah instrumen pendampingan telah siap selanjutnya tim pengabdian menjadwalkan kegiatan pendampingan/pelatihan secara bertahap. Setelah penyuluhan, dilakukan pelatihan berupa praktek langsung pembuatan aneka produk olahan jagung pulut, dengan memanfaatkan hasil pertanian lokal kelompok ibu-ibu petani jagung pulut. Selanjutnya dilakukan pendampingan produksi aneka olahan jagung pulut diantaranya: bolu jagung pulut, puding jagung pulut, jagung pulut selimut telur, nugget jagung pulut, dan es krim jagung pulut. Selanjutnya mereka dibekali ilmu tentang hygiene dan sanitasi produk olahan, akuntansi sederhana untuk produk industri rumahan, pengemasan produk serta pemasaran *online* produk olahan.
- Pelaksanaan evaluasi program kerja. Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, dilakukan evaluasi pemahaman mitra terhadap materi yang disampaikan serta keterampilan mitra dalam membuat produk olahan jagung pulut.



Gambar 2. Metode Pelaksanaan Kegiatan PKM "Home Industri Panganan Jagung Pulut"

Tabel 1. Hasil *Pre Test* dan *Post Test* Pemahaman Mitra Terhadap Pembuatan Pangan Jagung Pulut

No	Pertanyaan	Jawaban (%)		Jawaban (%)	
		<i>Pre Test</i>		<i>Post Test</i>	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak
1	Apakah anda pernah membuat panganan jagung pulut?	0	100	86,67	13,33
2	Apakah anda mengetahui alat dan bahan untuk membuat panganan jagung pulut?	16,67	83,33	100	0
3	Apakah anda mengetahui cara pembuatan panganan jagung pulut?	0	100	100	0
4	Apakah anda mengetahui biji ataupun ekstrak jagung pulut dapat digunakan untuk membuat panganan?	0	100	100	0
5	Apakah anda mengetahui manfaat jagung pulut ketika dikonsumsi?	0	100	100	0

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Penyuluhan Pembuatan Pangan Jagung Pulut

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) pembuatan panganan jagung pulut dari pemanfaatan hasil pertanian lokal ini dilakukan dengan melibatkan dosen (program studi D3 Bina Wisata dan D3 Akuntansi), Mahasiswa, dan Tenaga Ahli (*Chef Pastry* Hotel). Program ini bertujuan untuk memberikan ketrampilan kepada mitra dalam membuat produk olahan jagung pulut yang bernilai jual tinggi.

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini diawali dengan pembukaan oleh Bapak Lurah Manongkoki Bapak Subair, S.Sos., yang kemudian dilanjutkan dengan sambutan oleh Bapak Kepala Bidang ekonomi dan Ekonomi Kreatif Dinas Pariwisata Kabupaten Takalar Bapak Andi Gunawan, SIP, M.Si.. Acara dilanjutkan dengan penyuluhan melalui presentasi tentang: *safety* di area kerja dapur dan *uniform* dapur lengkap, ilustrasi pengoperasian alat, serta cara pembuatan aneka olahan jagung pulut kepada kelompok ibu-ibu petani jagung pulut (Gambar 2). Adapun jumlah peserta yang hadir pada kegiatan ini sejumlah 30 orang. Evaluasi pemahaman peserta tentang cara pembuatan sabun dilakukan melalui *pre test* (sebelum penyuluhan dimulai) dan *post test* (setelah proses penyuluhan).

Hasil evaluasi *pre test* pemahaman mitra terhadap pembuatan panganan jagung pulut (Tabel 1) menunjukkan bahwa sebelum adanya kegiatan PKM pelatihan/penyuluhan

100% mitra belum mengetahui cara membuat panganan jagung pulut dan belum pernah membuat panganan jagung pulut. Sesuai kegiatan pelatihan, mitra yang sudah berani membuat di rumah 86,67%, sisanya sebanyak 13,33% belum membuat karena keterbatasan peralatan dan bahan. Adapun beberapa ibu-ibu yang pernah membuat panganan jagung berupa dodol jagung namun bahan dasar yang digunakan bukan jagung pulut melainkan jagung kuning atau jagung manis. Sebelum adanya pelatihan mitra sekitar 83,33% belum mengetahui alat dan bahan untuk membuat panganan jagung pulut. Hal inilah yang membuat para peserta sangat berharap bisa mendapatkan *recipe* dari setiap menu yang akan didemonstrasikan. Setelah diadakannya penyuluhan, 100% mitra telah mengetahui alat dan bahan untuk membuat panganan jagung pulut. Sedangkan sisanya 16,67% yang sudah mengetahui bahan dan alat untuk membuat panganan jagung pulut karena pernah melihat ditayangkan televisi (acara memasak).

#### Pelatihan Pembuatan Pangan Jagung Pulut

Pelatihan pembuatan panganan jagung pulut dilakukan dengan cara membagi kelompok ibu-ibu petani jagung pulut kedalam 2 kelompok. Setiap kelompok diberikan arahan dan bimbingan oleh dosen dan mahasiswa pendamping serta 1 *chef pastry* hotel sebagai penilai keterampilan mitra. Selama kegiatan berlangsung, kelompok ibu-ibu petani jagung pulut mengikuti dengan sangat antusias, sabar, telaten dan ceria (Gambar 3). Pelatihan ini

meliputi proses penyiapan bahan dan alat (*preparation*), pembuatan produk panganan jagung pulut (*production*), dan penyajian hasil karya (*product display*).

Pada pelatihan ini, kelompok ibu-ibu petani jagung pulut juga diberikan pelatihan cara menyajikan dan mengemas panganan jagung pulut. Mula-mula tim PKM memberikan contoh cara menyajikan dan mengemas panganan jagung pulut, dilanjutkan praktek menyajikan dan mengemas panganan jagung pulut oleh mitra (Gambar 4).

Kelompok ibu-ibu petani jagung pulut terlihat sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan ini. Hal ini juga ditunjukkan dengan adanya ide salah satu ibu untuk menyajikan dan mengemas panganan jagung pulut menjadi sebuah cemilan sekolahan dan dengan harga yang terjangkau untuk anak sekolahan. Setelah acara pelatihan ini, dilanjutkan menikmati hasil praktikum serta foto bersama dengan para tim PKM (Gambar 5).



Gambar 3. Pembukaan Kegiatan PKM "Home Industri Panganan Jagung Pulut" di Kelurahan Manongkoki, Kabupaten Takalar

Untuk mengetahui pemahaman dan peningkatan keterampilan setiap kelompok, maka tim Pengabdian Kepada Masyarakat membuat penilaian keterampilan kelompok ibu-ibu petani jagung pulut dalam pembuatan dan pengemasan produk panganan jagung pulut. Kriteria penilaian pemahaman dan peningkatan keterampilan ini dibuat dalam 4 (empat) indikator yaitu: kurang, baik, sangat baik dan sempurna. Berdasarkan Tabel 3, secara keseluruhan kelompok ibu-ibu petani jagung pulut nilai dapat membuat olahan panganan jagung pulut dengan baik dan mampu mengemas olahan jagung pulut dengan sangat baik. Ini sudah dapat dianggap sebagai suatu hasil yang menggembirakan mengingat mitra adalah pemula.



Gambar 4. Suasana Pembuatan Panganan Jagung Pulut oleh Mitra

Tabel 2. Hasil Penilaian Pembuatan dan Pengemasan Panganan Jagung Pulut

No	Komponen Penilaian	Penilaian	
		Klp. Sipakatau	Kel. Bulosibatang
1	Penyiapan Alat dan Bahan ( <i>Preperation</i> )	Sangat Baik	Sangat Baik
2	Pemahaman Fungsi Alat dan Bahan	Baik	Baik
3	Pemahaman <i>Recipe</i> Yang Akan dibuat	Baik	Sangat Baik
4	Pembuatan dan Hasil Olahan	Baik	Sangat Baik
5	Penyajian Produk ( <i>Product Display</i> )	Sangat Baik	Baik



Gambar 5. Contoh Produk Olahan Pangan Jagung Pulut

### Pendampingan Produksi Pembuatan Pangan Jagung Pulut

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh mitra serta solusi yang telah ditawarkan sebelumnya, maka diperoleh hasil dan luaran yang dicapai pada kegiatan pendampingan produksi PKM ini adalah sebagai berikut:

#### 1. Aspek Produksi

Solusi yang ditawarkan pada aspek ini yaitu adanya kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan jagung pulut menjadi aneka olahan pangan jagung pulut (diversifikasi produk). Pada aspek ini dilakukan beberapa tahapan yakni 1) Pengenalan dan pemahaman kandungan dan manfaat jagung pulut; 2) Pengenalan peralatan dan perlengkapan dalam pengolahan jagung pulut, dan 3) Cara mengolah jagung pulut menjadi aneka olahan pangan jagung pulut (diversifikasi produk).

Langkah awal yang dilakukan pada aspek ini yaitu melakukan penyuluhan atau pengenalan akan tanaman jagung pulut, kandungan dari jagung pulut serta manfaat dari tanaman jagung pulut. Penyuluhan dilakukan dengan memaparkan tanaman jagung pulut yakni kandungan dan manfaat dari jagung pulut yang diperoleh dari berbagai referensi yang berupa hasil penelitian baik jurnal maupun buku. Penyuluhan dilakukan dengan menggunakan media proyektor dalam bentuk ceramah dan *power point*. Dari hasil kegiatan ini mitra memahami bahwa



Gambar 6. Foto Bersama Dengan Beberapa Anggota Kelompok Mitra, Pendamping, *Chef Pastry*, dan Mahasiswa.

tanaman jagung pulut memiliki kandungan dan manfaat yang sangat baik untuk dikonsumsi.

Langkah kedua yang dilakukan pada aspek produksi yaitu memberikan edukasi dan pendampingan tentang berbagai jenis peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan dalam membuat atau memproduksi aneka olahan pangan jagung pulut (diversifikasi produk), agar semua produk yang dihasilkan oleh KSM dapat memiliki nilai jual dan seragam. Pada kegiatan pengabdian ini, mitra diberikan berbagai peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan dalam meningkatkan produktivitas untuk memproduksi aneka olahan pangan jagung pulut (diversifikasi produk). Pengenalan alat dan penunjang dilakukan dalam rangka mengenalkan lebih detail nama, fungsi dan prosedur pengoperasian peralatan dan perlengkapan yang ada sebagai upaya untuk mencegah penggunaan alat secara tidak benar serta untuk mendapatkan hasil produk aneka olahan pangan jagung pulut yang maksimal.

Langkah terakhir dari aspek ini yaitu memberikan pelatihan kepada dua KSM tentang cara memproduksi aneka olahan pangan jagung pulut dari tanaman jagung pulut. Kegiatan ini dilakukan sebagai upaya untuk meningkatkan atau memberikan manfaat pada tanaman jagung pulut yang selama ini hanya dimanfaatkan masyarakat



Gambar 7. Proses Pelatihan Pembuatan Aneka Olahan Pangan Jagung Pulut

sebagai pelengkap makanan keseharian saja. Pelatihan diberikan dimulai dari persiapan alat, proses pembuatan hingga proses *garnish* dan *plating*. Hasil dari kegiatan ini yaitu KSM memahami bagaimana membuat aneka olahan pangan jagung pulut yang dapat bernilai jual tinggi. KSM beberapa orang sudah pernah membuat olahan jagung pulut namun sebatas membuatnya menjadi dodol jagung. Hal ini terjadi diakibatkan kurangnya pemahaman dan keterampilan dalam menciptakan aneka olahan lain selain dodol tersebut. Sehingga nilai tambah dan nilai jual dari tanaman jagung pulut yang dihasilkan dirasa sangat minim manfaat terutama dalam pengolahannya, hal ini lah yang diajarkan dalam proses pelatihan.

## 2. Aspek Manajemen Keuangan Usaha dan Pemasaran

Pelatihan selanjutnya yang dilakukan pada pelaksanaan kegiatan pengabdian ini yaitu mengenai manajemen usaha dan pelatihan sistem pemasaran bagi usaha aneka olahan pangan jagung pulut (diversifikasi produk). Pada pelatihan ini diajarkan bagaimana menghasilkan aneka olahan pangan jagung pulut (diversifikasi produk) yang dapat dijual dipasaran. Kenyataannya, selama ini tanaman jagung pulut pada masyarakat belum pernah diolah untuk dipasarkan namun hanya sebatas untuk konsumsi pribadi. Pelatihan dimulai dari proses pengemasan hingga pelabelan pada produk olahan aneka jagung pulut yang telah dihasilkan kemudian diberikan juga pembekalan manajemen keuangan usaha (akuntansi sederhana). Langkah dalam meningkatkan nilai jual aneka olahan pangan jagung pulut (diversifikasi produk) yang dihasilkan KSM Kelurahan

Manongkoki diberi label. Pada label terdapat brand, nama produk, manfaat, dan kandungan. Pemberian nama dan design brand merupakan kesepakatan antara Kelompok Swadaya Masyarakat (KSM) dengan tim kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini. Tim PKM membantu membuatkan *design brand* dan mencetak label untuk diberikan kepada mitra, yakni Kelompok Swadaya Masyarakat (KSM) di Kelurahan Manongkoki. Manajemen keuangan membekali masyarakat mitra kemampuan untuk melakukan pembukuan keuangan sederhana untuk usaha kecil dan menengah, mengingat langkah yang paling dekat kedepannya dalam penjualan akan menasar lingkungan dan masyarakat sekitar. Namun, untuk mengantisipasi perkembangannya serta sistem pemasaran *online* maka tetap diberikan pembuatan laporan keuangan lanjutan. Setelah kegiatan pelatihan dan pendampingan usai, upaya evaluasi yang dilakukan dalam bidang keuangan dan pemasaran yaitu membantu mengontrol pembukuan penjualan. Meskipun terhitung masih relative kecil, namun sudah ada omzet yang dihasilkan seminggu setelah pelaksanaan kegiatan. Berdasarkan laporan mitra, penjualan masih mengalami keterlambatan pengembangan omzet diakibatkan oleh keterbatasan ruang gerak para mitra untuk mengantarkan pesanan pangan jagung pulut terutama yang memesan secara online dan cukup jauh jaraknya dari tempat tinggal mereka. Inilah yang menjadi satu pekerjaan rumah tersendiri bagi tim pengabdian mengingat di daerah mitra belum ada jasa pengantaran barang.



Gambar 8. Label Aneka Olahan Panganan Jagung Pulut

### 3. Sarana dan Prasarana.

Untuk membantu mitra atau Kelompok Swadaya Masyarakat (KSM) Kelurahan Manongkoki dalam menghasilkan aneka olahan panganan jagung pulut (diversifikasi produk) yang siap jual, tim PKM dalam kegiatan ini memfasilitasi alat praktikum dan memberikan mitra beberapa alat yang mendukung dalam proses pembuatan aneka olahan panganan jagung pulut (diversifikasi produk). Penyediaan alat dan bahan dimulai dari proses pembuatan aneka olahan produk hingga menghasilkan produk aneka olahan panganan jagung pulut (diversifikasi produk) yang siap jual. Dalam kegiatan pembuatan produk, tim PKM menyiapkan semua kebutuhan dalam pembuatan produk mulai dari: kompor, *blender*, *mixer*, wajan, panci kecil, panci kukus/dandang, timbangan, gelas ukur kecil dan besar, pisau kue, *balloon whisk*, saringan, *cup pudding*, cetakan puding, gelas-*display*, talenan kayu, mangkok-*display*, *plate-display*, *ice cream-glass display*, gelas susu-*display*, dan bahan-bahan kue sesuai *recipe*. Dalam proses pengemasan dan pelabelan juga disiapkan alat press, timbangan, wadah pengering, plastik kemasan, kotak kemasan dan juga label. Sebelumnya, mitra hanya menggunakan wadah pengering berupa plastik biasa dan pengemasan hanya dilakukan dengan menggunakan wadah bekas. Karena mitra belum pernah melakukan penjualan aneka olahan panganan jagung pulut (diversifikasi

produk), maka pelabelan belum pernah dilakukan sebelumnya.

### 4. SIMPULAN

Hasil yang diperoleh selama pelaksanaan yaitu dari aspek produksi, aspek manajemen usaha dan pemasaran serta sarana dan prasarana. Dari aspek produksi, mitra atau KSM Bulosibatang dan Sipakatau memahami manfaat besar dan nilai kebermanfaatannya dari pengolahan tanaman jagung pulut menjadi panganan jagung pulut melalui kegiatan penyuluhan yang dilakukan, mengetahui cara pengolahan jagung pulut menjadi aneka panganan yang dapat dikonsumsi untuk kesehatan dan memiliki nilai jual yang tinggi. Mitra juga memahami bagaimana cara yang benar mengubah tanaman jagung pulut menjadi aneka panganan yang dapat dikonsumsi dan dipasarkan. Dari aspek manajemen usaha dan pemasaran, mitra menghasilkan "bolu ja" yang siap untuk dipasarkan dengan sistem pengemasan yang dapat menarik minat konsumen. Sarana dan prasarana yang mendukung untuk kegiatan ini juga telah diberikan kepada mitra. Pada akhirnya pelaksanaan kegiatan ini dapat menjadi wadah bagi ibu-ibu petani jagung pulut di Kelurahan Manongkoki sebagai media dalam meningkatkan penghasilan tambahan atau pekerjaan sampingan yang dapat membantu meningkatkan taraf ekonomi keluarga. Disarankan untuk perlunya dilakukan pengembangan pemasaran melalui berbagai media yaitu media sosial maupun toko online sehingga dapat memperluas jangkauan pemasaran. Selain itu, masyarakat

juga harus dapat didorong untuk tetap mampu mengelola dan meneruskan program yang sudah dilakukan meskipun nantinya tanpa adanya kegiatan pendampingan lagi.



Gambar 9. Penyerahan/Pemberian Alat Pendukung Dalam Proses Pembuatan Aneka Olahan Panganan Jagung Pulut (Diversifikasi Produk)

## 5. PERSANTUNAN

Tim pelaksana mengucapkan terima kasih kepada Ditjen Ristek Dikti, yang telah memberikan bantuan dana melalui hibah pengabdian masyarakat mono tahun Program Kemitraan Masyarakat (PKM). Terima kasih juga disampaikan kepada Rektor dan Ketua LPPM, Dosen serta Mahasiswa Universitas Fajar telah mendukung pelaksanaan kegiatan Program Pengabdian Masyarakat ini. Tidak lupa pula tim pelaksana sampaikan ucapan terima kasih tak terhingga kepada Mitra kegiatan Pengabdian ini yang telah banyak meluangkan waktu dan bekerjasama dengan baik dalam pelaksanaan kegiatan ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, A. H. D., & Erwina. (2018). Manajemen Pemasaran Teh Rosella Berbasis Website Pada Kelompok Dasawisma Di Desa Rampoang Kabupaten Luwu Utara. *Jurnal To Maega*, 1(1), 35–41.
- Fitriyah, N. (2019). Respon Pertumbuhan Dan Produksi Jagung Pulut Lokal (*Zea Mays Ceratina*. L) Pada Kondisi Cekaman Kering Dan Nitrogen Rendah. *Jurnal Hijau Cendekia*, 4(2), 74–77.
- Hukma, R. P., & Taufan, R. R. (2019). Pembuatan Jagung Manis Menjadi Jagung Susu Coklat Bagi Kelompok Ibu Rumah Tangga Desa Tarowang. *Jurnal Pengabdian Bina Ukhuwah*, 1(2), 78–82.
- Khalik, A. (2017). IbM Pembinaan Remaja Pencinta Masjid Dan Lingkungan Di Desa. *Prosiding Seminar Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M) 2017*, 2(5), 386–392.
- Mastuki, & Seputro, H. (2018). Meningkatkan Produktifitas Petani Jagung Dengan Inovasi Alat Pemipil Jagung Sederhana. *Jurnal Abdikarya*, 01(2), 175–177.
- Nasrullah, & Novita, D. (2019). Home Industri Panganan Jagung "Pulut" Ibu-Ibu Petani Jagung Di Kelurahan Manongkoki Kecamatan Polombangkeng Utara Kabupaten Takalar Provinsi Sulawesi Selatan. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat 2019*, 3, 35–39. Takalar, Sulawesi Selatan: Politeknik Negeri Ujung Pandang.
- Statistik, B. P., & Takalar, K. (2019). *Badan Pusat Statistik Kabupaten Takalar* (2019th ed.; Badan Pusat Statistik Kabupaten Takalar, ed.). Kabupaten Takalar: Bilal Jaya Mandiri.
- Various, O. N., Of, D., & Fertilizer, N. P. K. (2017). Pertumbuhan Dan Produksi Jagung Pulut Lokal (*Zea mays ceratina* Kulesh) Pada Beberapa Dosis Pupuk NPK. *Cocos*, 1(1).
- Wawo, A. H., Lestari, P., & Setyowati, N. (2019). Eksplorasi Jagung Lokal di Sulawesi Selatan dan Studi Pertumbuhannya di Kebun Penelitian Puslit Biologi, LIPI, Cibinong Local Corn Exploration in South Sulawesi and Study on Its Growth in Research Plot of Puslit Biologi, LIPI, Cibinong Pendahuluan. *Biota*, 4(2), 79–93.
- Zainuddin, Z., Nasrullah, & Novita, D. (2017). Home Industri Abon Ikan Bandeng "Bolu" Desa Soreang Kabupaten Takalar. *Prosiding Seminar Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M) 2017 (Pp.506-511)*, 1(2), 506–511. Takalar, Sulawesi Selatan: Politeknik Negeri Ujung Pandang.