

## **PENDAMPINGAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT UNTUK PELATIHAN PERAKTIK PEMBUATAN PRODUK MAKANAN DARI JAGUNG SERTA CARA PENGEMASANNYA**

Virhanty Ernita Sukma P. <sup>1</sup>, Putu Eka Dewi Karunia Wati <sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

### **RINGKASAN**

Nugget jagung merupakan salah satu makanan favorit yang banyak beredar di masyarakat. Nugget adalah makanan ringan yang sering dijadikan jajanan atau bisa dijadikan teman makan nasi oleh seluruh lapisan masyarakat. Harga nugget yang berbahan sehat memang tidak murah tetapi banyak beredar nugget-nugget murah yang dijual ke anak-anak sekolah dan nugget murah itu pasti berbahan yang tidak sehat dan tidak menyenangkan. Maka kami memutuskan untuk membuat nugget dengan bahan dasar lain, yaitu singkong. Pemanfaatan singkong dirasa kurang bervariasi, kebanyakan singkong dijadikan makanan-makanan tradisional padahal masyarakat jaman sekarang terutama anak-anak tidak menyukai makanan-makanan tradisional mereka lebih menyukai makanan instan. Disini kita membuat inovasi yang berbahan dasar jagung yang kurang diminati masyarakat modern. Dengan inovasi baru ini diharapkan masyarakat bisa menikmati jagung yang berbeda yaitu nugget jagung. Nugget sehat identik dengan harga mahal, tetapi dengan bahan dasar jagung yang harga pasarnya tergolong murah diharapkan nugget ini dapat dinikmati semua kalangan baik kalangan bawah, menengah, dan atas. Dengan tidak menghilangkan manfaat dari singkong tetapi dengan tampilan yang modern.

Berikut ini keunggulan dari Nugget jagung :

1. Menjegah Diabete
2. Tidak mengandung bahan pengawet
3. Terbuat dari bahan-bahan yang mudah didapat dan harganya terjangkau
4. Praktis, mudah , hemat.
5. Mengurangi Tekkanan Darah
6. Mempengaruhi Kesuburan

*Kata Kunci :Jagung, Tradisional, Makanan*

### **1. PENDAHULUAN**

#### **Analisis Situasi**

Industri jagung merupakan industri kecil yang banyak tersebar di kota-kota besar dan kecil. Jagung merupakan makanan yang digemari oleh banyak orang. seperti juga jagung merupakan makanan khas tradisional nusantara. jagung merupakan masakan asli Indonesia. Industri kecil jagung banyak tersebar di kawasan perkotaan sampai ke perdesaan. jagung merupakan panganan yang sudah lazim dikonsumsi oleh bangsa Indonesia. Karena besarnya pasar yang dapat menerima produk jagung, maka industri ini tumbuh dan berkembang dengan mudah dimana saja di pelosok kota. Usaha Kecil Membuat jagung umumnya masih di buat dalam skala kecil, begitu juga dengan penjualannya yang langsung di kirim ke pasar tradisional sekitar usaha. Namun begitu, saat

ini jagung sudah banyak yang menembus pasar swalayan, mall dan pasar modern lainnya.

Mitra disini adalah UKM yang bergerak dalam bidang home industri pembuatan jagung. Terletak di desa Lowayu kecamatan Dukun, mitra adalah warga masyarakat Lowayu yang kebetulan berdiri sebuah pabrik jagung . sehingga produk jagung di desa lowayu ini sangat mudah untuk didapatkan, maka dengan ini diadakannya pelatihan pembuatan nugget jagung yang dapat meningkatkan nilai tambah ( nilai ekonomis) dari penjualan produk jagung ini.

Dengan keterbatasan pengetahuan mitra dengan olahan jagung maka di adakannya pelatihan pembuatan produk makanan frozen food nugget jagung ini dan di harapkan akan memberikan manfaat secara ekonomi dan pengetahuan ilmu bagi mitra, .

Harapan kedepan produk mitra selain dikonsumsi sendiri, mereka juga dapat memasarkan produk nugget jagung ke pasar

supermarket/mall mengingat pasar ini juga masih terbuka sangat lebar. Untuk itu nantinya dengan adanya pelatihan pembuatan produk nugget jagung ini akan dapat memperbaiki kualitas produk mitra. Dengan kualitas produksi yang lebih baik, menjadi pintu utama untuk mendaftarkan produk mitra ke badan BPOM dan mendapatkan label BPOM. Legalitas dari pemerintah ini, membuka peluang mitra mendapatkan kepercayaan konsumen atas produknya. Adanya pasar yang lebih luas, tentu pada akhirnya akan dapat meningkatkan kesejahteraan mitra sendiri. Secara umum profil usaha mitra dapat dilihat sebagai berikut :

1. Lokasi Pelatihan  
Mitra pelatihan berlokasi di kelurahan Desa Lowayu kec. Dusun kab. Gersik tepatnya di aula kelurahan.
2. Bahan Baku  
Bahan baku utama dalam pembuatan nugget jagung adalah jagung, dan selama ini jagung sangat mudah untuk didapatkan, bisa didapatkan di pasaran, toko, kios kecil yang ada di desa Lowayu. Namun jika berada di tempat terpencil dan susah untuk mendapatkan jagung bisa menggunakan tepung maizena lebih banyak dan jagung lebih sedikit.
3. Peserta Pelatihan  
Peserta pelatihan merupakan masyarakat (ibu-ibu ) pkk.
4. Proses Pembuatan nugget jagung  
Pertama cincang atau tumbuk bawang putih hingga halus, seledri, daun pre dan wortel dipotong kecil-kecil kemudian haluskan jagung bersama bahan-bahan yang sudah dihaluskan diatas. Campurkan tepung maizena, telur, garam, masako, merica bubuk secukupnya kemudian haluskan hingga merata. Kemudian masukan dalam Loyang dan kukus kurang lebih 30 menit. Setelah dikukus angkat dan tiriskan kemudian potong-potong sesuai selera, siapkan telur kemudian nugget yang sudah dipotong-potong dicelupkan ke dalam telur, lalu dilumuri tepung roti kemudian digoreng, kalau sudah berwarna kemerahan angkat dan hidangkan.
5. Produk  
Produk yang dihasilkan dari hasil pelatihan ini adalah frozen food nugget jagung yang sudah di goreng ( siap saji ) ataupun nugget yang bisa dibekukan.



Terkait dengan kemasan, mitra pelatihan belum memiliki kemasan secara khusus atau spesifik mencerminkan produknya. Jika mitra ingin merambah pasar yang lebih luas lagi, yaitu merambah pasar supermarket / mall maka faktor kemasan merupakan faktor yang cukup penting untuk diperhatikan, mengingat dengan kemasan yang menarik dan juga adanya label BPOM, akan menjadi jaminan produk diterima konsumen dengan mudah. Selain itu merk dagang juga menjadi prioritas dalam hal mengenalkan produk kepada konsumen.

6. Pemasaran  
Pemasaran produk sementara masih kita menjual di sekitar SD dan MI dalam. Pemasaran mitra masih belum meluas dan masih belum terlalu dikenal oleh masyarakat, padahal dari segi rasa, nugget jagung cukup enak dan gurih jika telah diolah. Adanya keinginan dan cita cita mitra pelatihan mengembangkan pasar mereka ke pasar swalayan yang cukup banyak tersebar di probolinggo, mengharuskan mitra memenuhi standard yang ditetapkan oleh pasar tersebut. semisal kemasan dan juga standard produk seperti label BPOM sehingga kualitas produk dapat diterima konsumen.

## 2. TARGET DAN LUARAN

1. Dari kesepakatan pelatihan yang diberikan dimana terdapat beberapa target yang dituju antara lain:

- a. Meningkatkan taraf ekonomi masyarakat
- b. Memberikan nilai jual lebih daripada
- c. jagung yang biasanya dijual dengan jagung biasa bisa dijual dengan makanan olahan seperti nugget jagung.

2. Luaran yang dihasilkan :

- a. Produk nugget jagung
- b. Karya Desain
- c. Modul resep

## 3. METODE PELAKSANAAN

### Solusi yang ditawarkan

Solusi yang ditawarkan pada program ini adalah mengacu kepada tujuan program dan permasalahan – permasalahan yang ditemukan, di lapangan. Berdasarkan atas pantauan di lapangan, terdapat beberapa peluang yang bisa menjadi dasar bagi solusi yang akan ditawarkan yaitu antara lain:

- a. Prospek pasar masih cukup besar,

mengingat kebutuhan makanan frozen food (nuget jagung) semakin hari semakin tinggi.

- b. Harga jual produk masih terjangkau oleh masyarakat secara luas.

Berdasarkan peluang tersebut dan sesuai dengan target luaran yang diharapkan, maka Beberapa solusi yang bisa ditawarkan, dinyatakan berikut :

**Aspek Produksi :**

- a. Melakukan pelatihan dan pengolahan produk olahan jagung
- b. Memperluas pasar yang dapat dilayani mitra yang biasanya hanya menjual jagung biasa sekarang dengan menjual olahan jagung dengan nuget jagung.
- c. Membantu mempromosi kan produk UKM terutama olahan jagung ( Nugget Jagung ) dengan menggunakan pemasaran online melalui website dan meida social.

**4. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Sesuai dengan tujuan Kegiatan Pelatihan ini terdapat beberapa hasil yang telah dicapai. Kegiatan yang dilaksanakan sejalan dengan solusi yang ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan yang di alami masyarakat degan memberikan solusi baru dengan makanan olahan ini. Berikut adalah solusi beserta kegiatan yang telah dilaksanakan.

NO	RINCIAN KEGIATAN	PENCAPAIAN RENCANA KEGIATAN	KENDALA
1	Persiapan Pelatihan olahan makanan jagung menjadi nuget jagung	Mulai survey lokasi dan sosialisasi dengan warga dan masyarakat pelaku umkm	Telah Terealisasi
2	Observasi dan mulai pembuatan produk olahan jagung	Merancang dan merealisasikan olahan nuget jagung	Telah Terealisasi
3	Demo masak pelatihan nuget jagung	Merealisasikan produk olahan jagung (nuget jagung ) kepada	Telah terealisasi

		masyarakat dan melakukan packaging.	
--	--	-------------------------------------	--

**Kesimpulan**

Dari kegiatan pelatihan yang dilakukan, maka dapat diberikan kesimpulan sebagai berikut :

1. Perlunya motivasi bagi UKM dalam usaha meningkatkan ketrampilan dan kualitas SDM, mengingat selama ini SDM yang ada belajar secara otodidak
2. Perlunya kegiatan pelatihan terhadap UKM dan produk komoditi yg melimpah agar mempunyai nilai jual lebih secara berkelanjutan.
3. Pendampingan dan bantuan *deferensiansi marketing tools*, seperti pemasaran online, akan dapat membuka lebih luas pasar yang mampu dilayani oleh UKM.

Lampiran gambar kegiatan :





#### **DAFTAR PUSTAKA**

Wikipedia. 2017. *Jagung*.

<https://id.wikipedia.org/wiki/Jagung>

(diakses 03-08-2018).

Wikipedia. 2017. *Nugget*.

<http://www.definisimenurutparaahli.com/pengertian-nugget/>

(diakses 30-01-2018).

Buchari Alma, 2005, **Kewirausahaan**,

Alfabeta, Bandung,

REPUBLIKA.CO.ID, *YLKI Minta BPOM*

*Tindaklanjuti Temuan Pangan Tanpa Label*,

Selasa,

(26 Oktober 2010).