

MEWUJUDKAN KECAMATAN LENGKITI SEBAGAI PUSAT PENGHASIL OLAHAN JAGUNG DI KABUPATEN OKU

Fifian Permata Sari*¹, Munajat², Anggi Fatmayati³ Novayanti⁴

^{1,2,4}Universitas Baturaja³Stiper Belitang

^{1,2,4}Program Studi Ekonomi Pertanian, Program Pascasarjana, Universitas Baturaja

*e-mail: fifianpermatasari@gmail.com¹, munajat.ub@gmail.com², fatmayatianggi@gmail.com³
novaplg12345@gmail.com⁴

Abstract

Corn is one of Indonesia's mainstay food crops, apart from rice and soybeans. Corn is a plant that has great potential in Indonesia. Corn has a relatively high source of carbohydrates and calories (energy). Corn carbohydrate content ranks fourth after rice, sweet potatoes and cassava. Corn (*Zea mays*) is one of the most important carbohydrate-producing food crops in the world, apart from wheat and rice. For residents of Central and South America, corn kernels are a staple food, as are some people in Africa and some people in Indonesia. At present, corn has also become an important component of animal feed. Another use is as a source of food oil and a base for cornstarch. The need for corn as a raw material for making corn flour or corn flour always increases every year, because the content of nutrients and vegetable protein in corn makes this snack very popular with many people. The nutritional content in corn is as high as the nutritional content in whole corn, the difference is that the fiber in the corn dregs is higher. Even so, the vegetable protein in corn dregs is still there and if it is processed into confectionery it is still beneficial for the growth of the human body. The high vitamin B in corn is very good for the development and development of children. Corn is a commodity that is usually processed into a variety of foods, one of which is corn chips. Although corn chips have long been known, their marketing distribution is still on a local scale as a result of which corn chips are not well known by the public. It is still rare for people to use corn to be processed into chips. Generally, corn is processed into pop corn, flour, and others for animal feed needs. Since entering the covid pandemic, many businesses have been affected, thereby reducing sales turnover, including corn farming. The solution given to farmers is through processed corn into other forms of food that can be sold for profit, one of which is corn flakes. The solution provided to partners is through training in making corn chips, business management, digital-based marketing for corn chips in order to attract market attention. This activity gave rise to a new business that could become a mainstay product typical of the Lengkiti District, so that in the future it is hoped that it will be able to realize the Lengkiti District as a corn processing center. With attractive packaging and online marketing, it is hoped that it will be able to increase the income of corn farmers in Lengkiti District, especially after the covid pandemic.

Keywords: Corn chips, corn processing center, covid period

Abstract

Jagung merupakan salah satu hasil tanaman pangan andalan Indonesia, selain beras dan kedelai. Jagung merupakan salah satu tanaman yang mempunyai potensi besar di Indonesia. Jagung memiliki sumber karbohidrat dan sumber kalori (energi) yang cukup tinggi. Kandungan karbohidrat jagung menduduki peringkat keempat setelah padi, ubi jalar dan ubi kayu. Jagung (*Zea mays*) adalah salah satu tanaman pangan penghasil karbohidrat yang terpenting di dunia, selain gandum dan padi. Bagi penduduk Amerika Tengah dan Selatan, bulir jagung menjadi makanan pokok, sebagaimana sebagian penduduk di Afrika dan beberapa penduduk di Indonesia. Pada masa kini, jagung juga sudah menjadi komponen penting pakan ternak. Penggunaan lainnya adalah sebagai sumber minyak pangan dan bahan dasar tepung maizena. Kebutuhan jagung sebagai bahan baku pembuatan tepung maizena atau tepung jagung selalu meningkat setiap tahunnya, karena kandungan zat gizi dan protein nabati yang ada di dalam jagung, membuat panganan ini memang sangat diminati oleh masyarakat banyak. Kandungan gizi yang ada pada jagung sama tingginya dengan kandungan gizi dalam jagung utuh, bedanya serat yang ada di dalam ampas jagung lebih tinggi. Walaupun begitu protein nabati dalam ampas jagung tetap ada dan apabila diolah menjadi panganan tetap bermanfaat bagi pertumbuhan tubuh manusia. Tingginya vitamin B pada jagung sangat baik untuk perkembangan tumbuh kembang anak. Jagung merupakan salah satu komoditas yang biasa diolah menjadi makanan yang beraneka ragam salah satunya

adalah keripik jagung. Walaupun keripik jagung telah lama dikenal, namun distribusi pemasarannya masih dalam skala lokal akibatnya keripik jagung kurang begitu dikenal oleh masyarakat. Masih jarang masyarakat yang memanfaatkan jagung untuk diolah menjadi keripik. Umumnya jagung diolah menjadi pop corn, tepung, dan lainnya untuk kebutuhan pakan ternak. Semenjak masuk masa pandemic covid, banyak usaha yang terkena dampaknya sehingga menurunkan omset penjualan, termasuk usahatani jagung. Solusi yang diberikan pada petani adalah melalui olahan jagung menjadi bentuk panganan lain yang bisa dijual untuk mendatangkan keuntungan salah satunya adalah Keripik Jagung (corn flake). Solusi yang diberikan pada mitra adalah melalui pelatihan pembuatan keripik jagung, manajemen kelola usaha, pemasaran berbasis digital untuk keripik jagung agar dapat menarik perhatian pasar. Kegiatan ini memunculkan usaha baru yang dapat menjadi produk andalan khas Kecamatan Lengkiti, sehingga di masa yang akan datang diharapkan dapat mewujudkan Kecamatan Lengkiti sebagai pusat pengolahan jagung. Dengan kemasan yang menarik dan pemasaran online diharapkan mampu meningkatkan pendapatan petani jagung di Kecamatan Lengkiti khususnya setelah masa pandemic covid.

Kata kunci :Keripik jagung, pusat pengolahan jagung, masa covid

1. PENDAHULUAN

Jagung merupakan salah satu hasil tanaman pangan andalan Indonesia, selain beras dan kedelai. Jagung merupakan salah satu tanaman yang mempunyai potensi besar di Indonesia. Jagung memiliki sumber karbohidrat dan sumber kalori (energi) yang cukup tinggi. Kandungan karbohidrat jagung menduduki peringkat keempat setelah padi, ubi jalar dan ubi kayu. Jagung (*Zea mays sp*) adalah salah satu tanaman pangan penghasil karbohidrat yang terpenting di dunia, selain gandum dan padi. Bagi penduduk Amerika Tengah dan Selatan, bulir jagung menjadi makanan pokok, sebagaimana bagi sebagian penduduk di Afrika dan beberapa penduduk di Indonesia. Pada masa kini, jagung juga sudah menjadi komponen penting pakan ternak. Penggunaan lainnya adalah sebagai sumber minyak pangan dan bahan dasar tepung maizena. Dan tanaman juga bisa dijadikan sebagai pupuk kompos untuk tanaman seperti diambil di daunnya. Kebutuhan jagung sebagai bahan baku pembuatan tepung maizena atau tepung jagung selalu meningkat setiap tahunnya, karena kandungan zat gizi dan protein nabati yang ada di dalam jagung, membuat panganan ini memang sangat diminati oleh masyarakat banyak (Astawan, M., 2009).

Kandungan gizi yang ada pada jagung sama tingginya dengan kandungan gizi dalam jagung utuh, bedanya serat yang ada di dalam ampas jagung lebih tinggi. Walaupun begitu protein nabati dalam ampas jagung tetap ada dan apabila diolah menjadi panganan tetap bermanfaat bagi pertumbuhan tubuh manusia. Tingginya vitamin B pada jagung sangat baik untuk perkembangan tumbuh kembang anak. Riska dan Umam (2018) selanjutnya menyatakan bahwa jagung juga merupakan salah satu komoditas yang biasa diolah mejadi makanan yang beraneka ragam salah satunya adalah keripik jagung. Walaupun keripik jagung telah lama dikenal, namun distribusi pemasarannya masih dalam skala lokal akibatnya keripik jagung kurang begitu dikenal oleh masyarakat (Amir, H., 2018). Masih jarang masyarakat yang memanfaatkan jagung untuk diolah menjadi keripik. Umumnya jagung diolah menjadi

pop corn, tepung, dan lainnya untuk kebutuhan pakan ternak. Dalam pengabdiannya, Biati, L (2018) di Dusun Panca Tunggal Jawa Tengah, tentang potensi jagung yang ada di daerah tersebut. Jagung menjadi komoditas yang banyak diolah untuk menghasilkan produk olahan seperti tepung jagung dan kerupuk jagung yang memberikan nilai tambah bagi petani. Jagung memang sangat menarik untuk dikembangkan menjadi keripik jagung dan menjadi salah satu alternatif makanan ringan yang sehat ditengah maraknya makanan ringan yang disinyalir banyak mengandung bahan pengawet yang berbahaya bagi kesehatan. Rahmawati dan Kurnia (2019) menambahkan bahwa jagung mempunyai nilai karbohidrat yang tinggi juga mempunyai nilai gizi yang tinggi. Terdapat antusias yang cukup tinggi dari masyarakat terhadap pengolahan jagung menjadi keripik jagung yang dilaksanakan disentra jagung Propinsi Jawa Tengah. Sangat diharapkan masyarakat desa Panca Tunggal dapat melanjutkan usaha keripik jagung yang telah dilakukan sebelumnya dan diharapkan juga distribusi keripik jagung ini dapat semakin meluas sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar.

Di Kabupaten OKU, Kecamatan Lengkiti, tepatnya di Desa Negeri Ratu sebagai Desa Binaan LPPM, merupakan salah satu sentra penghasil jagung. Banyaknya jagung yang selama ini hanya dijual dalam bentuk segar tentu saja membutuhkan perhatian kita, agar dapat diolah lagi dan memberikan nilai tambah untuk petani jagung. Pemanfaatan jagung untuk diolah menjadi berbagai produk olahan siap jual dapat meningkatkan pendapatan petani jagung khususnya setelah masa covid. Tidak hanya jagung yang dapat diolah, tetapi juga ampas jagung dan daunnya. Kegiatan pengabdian di Desa binaan ini difokuskan untuk mengolah jagung dan ampas jagung menjadi keripik jagung. Hal ini tentu saja menjadi salah satu peluang terbukanya usaha baru yang kaya akan kreatifitas, bergizi dan peduli lingkungan. Selama ini keripik jagung atau *corn flakes* banyak diimpor, padahal sesungguhnya kita mampu memproduksi sendiri. Peluang untuk terbukanya bisnis ini masih sangat tinggi mengingat bahan baku jagung banyak tersedia. Varian yang dapat diciptakan dari keripik jagungpun beraneka ragam, antara lain coklat, madu, dan ekstrak buah-buahan. Indonesia terkenal sangat kaya akan ragam komoditi tersebut, tinggal bagaimana kreatifitas bisnis dituntut untuk memenuhi kebutuhan pasar.

2. METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini dilakukan di Desa Negeri Ratu Kecamatan Lengkiti Kabupaten OKU Propinsi Sumatera Selatan pada bulan Maret 2022. Pada kegiatan pelatihan ini metode yang digunakan yaitu metode ceramah dan

praktek. Metode ceramah digunakan untuk memberikan penjelasan mengenai teknologi pengolahan jagung menjadi berbagai produk yang memiliki nilai jual, dengan penerapannya melalui metode praktek langsung pada masyarakat.

Pola atau sistem tindakan yang akan dilakukan dalam menjalankan kegiatan pengabdian pada masyarakat khususnya di Desa Negeri Ratu Kecamatan Lengkiti Kabupaten OKU Propinsi Sumatera Selatan sebagai berikut. Metode pelaksanaan yang akan dilakukan mencakup tiga tahapan dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra, antara lain :

1. Metode dalam bidang produksi

a. Identifikasi kebutuhan mitra dalam bidang produksi. Mengestimasi kebutuhan biaya untuk pengolahan Keripik jagung (*Corn flake*). Bahan baku tersedia dalam jumlah banyak, tetapi bahan pendukung lainnya untuk kemasan dan lain-lain perlu diperhitungkan.

b. Identifikasi kebutuhan kemasan produk dan etiket dagang yang diberikan pada mitra melalui pelatihan pada mitra petani jagung di Desa Negeri Ratu Kecamatan Lengkiti OKU. Penerapan inovasi Keripik jagung dimana inovasi produk diharapkan dapat meningkatkan pendapatan mitra petani jagung dan menjadi produk andalan mitra khususnya dimasa covid.

c. Pendampingan penggunaan alat peniris minyak pada mitra.

2. Metode dalam bidang manajemen

Identifikasi kebutuhan mitra untuk Pelatihan dan Pendampingan pengelolaan usaha hingga bisa didaftarkan dan mendapatkan izin usaha UMKM dari Disperindagkop Kabupaten OKU.

3. Metode dalam bidang pemasaran

a. Identifikasi kebutuhan mitra untuk Pelatihan pemasaran online berbasis digital dengan menggunakan fasilitas facebook, Instagram, whatsapp, dan mendaftarkan produk pada beberapa aplikasi digital marketing lainnya seperti shoppe dan buka lapak.

b. Penerapan dan praktik langsung para petani jagung dalam menggunakan aplikasi untuk pemasaran Keripik jagung (*Corn flake*) secara online

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini dilakukan di Desa Negeri Ratu Kecamatan Lengkiti Kabupaten OKU Propinsi Sumatera Selatan pada bulan Maret 2022. Pada kegiatan pelatihan ini metode yang digunakan yaitu metode ceramah dan praktek. Metode ceramah digunakan untuk memberikan penjelasan mengenai teknologi pengolahan

jagung menjadi berbagai produk yang memiliki nilai jual, dengan penerapannya melalui metode praktek langsung pada masyarakat.

Pola atau sistem tindakan yang akan dilakukan dalam menjalankan kegiatan pengabdian pada masyarakat khususnya di Desa Negeri Ratu Kecamatan Lengkiti Kabupaten OKU sebagai berikut:

Metode pelaksanaan yang akan dilakukan mencakup tiga tahapan dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra, antara lain :

1. Pelaksanaan bidang produksi

- a. Identifikasi kebutuhan mitra dalam bidang produksi. Mengestimasi kebutuhan biaya untuk pengolahan jagung menjadi keripik jagung. Bahan baku tersedia dalam jumlah banyak, tetapi bahan pendukung lainnya untuk campuran perlu diperhitungkan.
- b. Identifikasi kebutuhan kemasan produk dan etiket dagang yang diberikan pada mitra melalui pelatihan pada mitra petani jagung Desa Mekar Sari Kecamatan Sosoh Buay Rayap OKU. Penerapan inovasi, dimana inovasi produk keripik jagung dapat meningkatkan pendapatan mitra petani jagung dan menjadi produk andalan mitra khususnya dimasa covid
- c. Pendampingan penggunaan alat peniris minyak pada mitra

2. Pelaksanaan bidang manajemen

Identifikasi kebutuhan mitra untuk Pelatihan dan Pendampingan pengelolaan usaha hingga bisa didaftarkan dan mendapatkan izin usaha UMKM dari Disperindagkop Kabupaten OKU.

3. Pelaksanaan PKM bidang pemasaran

- a. Identifikasi kebutuhan mitra untuk Pelatihan pemasaran online berbasis digital dengan menggunakan fasilitas facebook, Instagram, whatsapp, dan mendaftarkan produk pada beberapa aplikasi digital marketing lainnya seperti shoppe dan buka lapak
- b. Penerapan dan praktik langsung para petani jagung dalam menggunakan aplikasi untuk pemasaran keripik jagung secara online

Berikut ini adalah gambar produk keripik jagung hasil olahan jagung pada petani mitra di Desa Negeri Ratu Kecamatan Lengkiti Kabupaten OKU :



Gambar 1. Keripik Jagung hasil pelatihan dan pengabdian di Kecamatan Lengkiti

4. KESIMPULAN

Teknologi pengolahan jagung menjadi keripik jagung (*Corn chips*) yang memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan hanya dijual dalam bentuk tongkol dan jagung pipilan kering, diharapkan mampu meningkatkan pendapatan masyarakat pada umumnya dan petani jagung pada khususnya terutama pada masyarakat mitra binaan, petani jagung di Desa Negeri Ratu Kecamatan Lengkiti Kabupaten OKU. Hasil pengabdian diharapkan dapat memberikan tambahan pendapatan khususnya masa setelah covid. Inovasi ini juga diharapkan mampu membuka lapangan kerja baru di masyarakat. Disarankan untuk melanjutkan kegiatan PKM ini sehingga mitra mampu membuka lapangan usaha baru dan menjadikan produk sebagai produk unggulan desa Mitra. Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM yang telah memberi dukungan *financial* terhadap pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Jagung, Kacang dan Biji-bijian. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Amir, H. 2018. Buku Pengembangan Daya Saing Olahan Produk Jagung. Ideas Publishing. Gorontalo.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2012. Aneka Olahan Jagung. IAARD Press.

Jakarta.

- Biati, L. 2018. Pemanfaatan Jagung yang Memberi Nilai Ekonomis di Desa Jajag Banyuwangi. Prosiding pada Annual Confrence on Community Engagement IAIDA 26-28 Oktober 2018. Surabaya.
- Irmawati. 2019. Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Jagung di Desa Batang Kecamatan Bontotiro Kabupaten Bulukumba. Skripsi. Universitas Muhammadiyah. Makasar.
- Kurniasih, A. 2016. Tetap Sehat dengan Produk Olahan Jagung. Balai Pustaka Pengkajian Teknologi Pertanian. UMS Malang.
- Kementrian Pertanian. 2021. Pengolahan Jagung. Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian. Jakarta.
- Riska, S dan Umam, K. 2018. Pemanfaatan Jagung sebagai Produk Pangan dengan Nilai Tambah Ekonomis di UKM Kota Batu Malang. Journal of Innovatuion and Applied Technology, Vol 04 Number 2, 2018. Malang.
- Rachmawati, S dan Kurnia P. 2009. Pembuatan Keripik Jagung sebagai Upaya Peningkatan Potensi Masyarakat di Sentra Inovasi Kampung Kragen Mojosongo. Surakarta.