

PENGEMBANGAN ES KRIM JAGUNG DAN SUSU JAGUNG SEBAGAI PRODUK UNGGULAN DESA KALIGUNTING KECAMATAN MEJAYAN KABUPATEN MADIUN JAWA TIMUR

Ulya Sarofa* dan Luqman Agung Wicaksono

Program Studi Teknologi Pangan, UPN “Veteran” Jawa Timur, Surabaya

*e-mail: sarofaulya@yahoo.co.id

Abstract

Kaligunting Village was known for its rich natural wealth. One of the commodities that is preferred in the natural richness of the village is sweet corn. The utilization of this sweet corn harvest is not maximized because it is still limited to the sale of crops on brokers and traditional processed products. Therefore, it is necessary to implement the Community Service Program RISMA (“Hibah Penerapan Hasil Riset Bagi Masyarakat” or grant implementation research for the community) based on the innovation of products processed corn as the flagship commodity in Kaligunting, one of them by making the processed products has a higher economic value and is attractive to be marketed in the form of milk and corn ice cream. The purpose of this community service program was to transfer the appropriate technology to the processing of sweet corn into processed products (corn milk and corn ice cream) that has a higher economic value so as to increase the value of sweet corn, Extend shelf life, and potentially contribute to the community. Methods are done through a passive approach with survey site activities and potential villages, training either theory or practice, monitoring and evaluation, and marketing preparation. The results of monitoring and evaluation show participants capable of processing corn into corn ice cream and corn milk with packaging and labelling, in addition participants are able to develop the basic science that has been gained to make products based other local food, such as brem ice cream.

Keywords: RISMA, Kaligunting village, corn milk, corn ice cream

Abstrak

Desa Kaligunting dikenal dengan desa yang kaya akan kekayaan alamnya. Salah satu komoditas yang diunggulkan pada kekayaan alam desa tersebut adalah jagung manis. Pemanfaatan hasil panen jagung manis ini belum maksimal karena masih terbatas pada penjualan hasil panen pada tengkulak dan produk olahan tradisional. Oleh karena itu diperlukan pelaksanaan program pengabdian masyarakat RISMA (Hibah Penerapan Hasil Riset Bagi Masyarakat) berbasis inovasi produk olahan jagung sebagai komoditas unggulan di Kaligunting, salah satunya dengan membuat produk olahan yang mempunyai nilai ekonomi lebih tinggi dan menarik untuk dipasarkan dalam bentuk susu dan es krim jagung.. Tujuan dari program pengabdian masyarakat ini adalah transfer teknologi tepat guna pengolahan jagung manis menjadi produk olahan (susu dan es krim jagung) yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi sehingga dapat meningkatkan nilai guna jagung manis, memperpanjang umur simpan, dan berpotensi memberikan kontribusi kepada masyarakat. Metode yang dilakukan melalui

pendekatan partisipasif dengan kegiatan survey lokasi dan potensi desa, pelatihan baik teori atau praktek, monitoring dan evaluasi, dan persiapan pemasaran. Hasil monitoring dan evaluasi menunjukkan peserta mampu melakukan pengolahan jagung menjadi eskrim jagung dan susu jagung beserta pengemasan dan pelabelannya Selain itu peserta mampu mengembangkan ilmu dasar yang telah didapat untuk membuat produk berbasis pangan lokal lainnya, seperti es krim brem.

Kata kunci: *RISMA, desa Kaligunting, susu jagung, es krim jagung.*

1. PENDAHULUAN

Desa Kaligunting dikenal dengan desa yang kaya akan kekayaan alamnya. Desa Kaligunting merupakan salah satu desa diantara 11 desa yang berada di Kecamatan Mejayan Kabupaten Madiun Jawa Timur dengan luas mencapai 256,70 Ha. Topografi desa Kaligunting relatif datar dengan kemiringan lahan 2 sampai 8% menyebabkan sektor pertanian cukup berkembang pesat di desa ini. Mata pencarian penduduk di Desa Kaligunting sebagian besar ada di sektor pertanian, perkebunan, kehutanan, perburuan dan perikanan. Desa Kaligunting mempunyai jenis tanah sebagian besar berjenis mediteran dan latosol (Pembab Madiun,2015).

Ditinjau dari komposisi jenis tanah yang ada, desa Kaligunting yang memiliki karakteristik tingkat kesuburan yang baik sehingga desa kaligunting memiliki potensi pertanian yang bisa dikembangkan. Seperti umumnya daerah pedesaan dengan kegiatan utama di sektor pertanian, desa Kaligunting memiliki kelemahan atau kendala berupa produk primer belum dikembangkan nilai tambahnya, sumberdaya tenaga terampil terbatas, permodalan terbatas dan pemasaran masih tradisional. Masih sangat sedikit investor yang mencoba menanamkan modal karena terbatasnya sarana dan prasarana yang dibutuhkan. Salah satu komoditi pertanian dan

perkebunan di desa Kaligunting yang selama ini kurang mendapat perhatian adalah jagung manis. Pengetahuan penduduk desa Kaligunting tentang pengolahan jagung sangat kurang. Jagung biasanya hanya dijual dalam bentuk segar atau jagung pipilan kering. Pada saat panen, produksi jagung sangat melimpah dan hanya dikeringkan untuk dijual sebagai pakan ternak, padahal jagung bisa dikembangkan menjadi berbagai produk pangan bernilai jual tinggi yang mendukung diversifikasi pangan di Indonesia.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jagung dapat diolah menjadi berbagai produk pangan bernilai tinggi diantaranya susu jagung (Sarofa dkk.,2016;) dan es krim jagung (Sarofa,2016). Berdasarkan hal-hal tersebut di atas, maka perlu dilakukan program pengabdian masyarakat RISMA berbasis inovasi produk olahan jagung sebagai komoditas unggulan di Desa Kaligunting Kecamatan Mejayan Kabupaten Madiun Jawa Timur.

Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat RISMA ini adalah untuk memberikan pengetahuan pengolahan es krim dan susu jagung serta pengemasan dan pemasarannya kepada masyarakat desa Kaligunting Kecamatan Mejayan Kabupaten Madiun.

Desa Kaligunting mempunyai jenis tanah sebagian besar berjenis mediteran dan latosol. Ditinjau dari komposisi jenis

tanah yang ada, desa Kaligunting yang memiliki karakteristik tingkat kesuburan yang baik sehingga desa kaligunting memiliki potensi pertanian yang bisa dikembangkan. Salah satu komoditi pertanian dan perkebunan di desa Kaligunting yang selama ini kurang mendapat perhatian adalah jagung. Pengetahuan penduduk desa Kaligunting tentang pengolahan jagung sangat kurang. Jagung biasanya hanya dijual dalam bentuk segar atau jagung pipilan kering sebagai pakan ternak. Seperti umumnya daerah pedesaan dengan kegiatan utama di sektor pertanian, desa Kaligunting memiliki kelemahan atau kendala berupa produk primer belum dikembangkan nilai tambahnya, sumberdaya tenaga terampil terbatas, permodalan terbatas dan pemasaran masih tradisional. Hal ini terjadi pula pada komoditas jagung di desa Kaligunting. Pada saat musim panen, hasil komoditas jagung sangat melimpah. Namun pengetahuan penduduk tentang pengolahan jagung sangat kurang, sehingga jagung biasanya dijual dalam bentuk utuh atau pipilan sebagai bahan pakan ternak. Penduduk masih jarang melakukan proses pengolahan jagung karena kurangnya tingkat pengetahuan pengolahan jagung serta cara pengemasan dan pemasaran yang baik. Berdasarkan hal-hal tersebut di atas, maka perlu dilakukan program pengabdian masyarakat RISMA berbasis inovasi produk olahan jagung (es krim dan susu jagung) sebagai komoditas unggulan di Desa Kaligunting Kecamatan Mejayan Kabupaten Madiun Jawa Timur.

2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat RISMA di desa Kaligunting Kecamatan

Mejayan Kabupaten Madiun meliputi tutorial, pelatihan, pendampingan dan monitoring. Metode tutorial digunakan untuk memberikan informasi dan pemahaman peserta tentang cara-cara pengolahan jagung yang benar untuk meningkatkan nilai jual. Pelatihan merupakan pengenalan cara pengolahan produk-produk olahan jagung (es krim jagung dan susu jagung) agar dapat dikembangkan sebagai produk unggulan daerah. Monitoring dilakukan dengan mengevaluasi hasil pelatihan dan pendampingan es krim jagung dan susu jagung, cara pengemasan dan pemasaran produk serta pengenalan cara analisis finansial usaha melalui teknik perhitungan sederhana (Pramudya dan Dewi,1992)

a. Tutorial/Pelatihan

Kegiatan ini dimulai dengan aktivitas berikut:

1. Serah terima alat *Ice Cream Maker* merk Hakasima type HK 1799 , *Blender 3 in 1* merk Maspion dan *Cup Sealer* merk Eton, type ET-D8 untuk Kelompok Wanita Tani “Usaha Lestari”.
2. Pembuatan Susu jagung. Jagung direbus 5-7 menit kemudian ditiriskan, setelah itu dipipil dan dihaluskan dengan blender dengan penambahan air 1:3 kemudian disaring dan ditambahkan gula dan susu skim kemudian dicampur dengan mixer. Campuran dipanaskan dengan api kecil selama 10 menit, kemudian didinginkan dan dikemas dengan menggunakan gelas plastic dan ditutup dengan Cup sealer.
3. Pembuatan Es krim jagung. Jagung dicuci kemudian dipipil, selanjutnya diblender dan disaring. Sari jagung dicampur dengan bahan lain yaitu susu

segar, gula dan vanili. Kemudian dipanaskan 10 menit dengan api kecil. Setelah dingin dimasukkan dalam alat Ice cream maker dan di tunggu sampai proses selesai, setelah itu es krim jagung dimasukkan dalam kemasan *cup plastic* dan disimpan dalam *freezer*.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan pembuatan susu dan es krim jagung

b. Monitoring.

Kegiatan ini dilakukan dengan tahapan berikut:

1. Penyuluhan cara pengemasan yang baik dan cara menggunakan *cup sealer*
2. Penyuluhan cara pemasaran melalui media online atau konvensional
3. Penjelasan tentang pemahaman analisa financial sederhana dalam usaha susu dan es krim jagung.
4. Pendampingan dalam rangka ikut serta lomba makanan sehat yang diadakan oleh PKK Kecamatan Mejayan dengan menampilkan produk susu dan es krim jagung, dimana dalam lomba ini anggota KWT “Usaha Lestari” yang mewakili PKK Desa Kaligunting mendapatkan juara 2. Disamping itu dilakukan pengembangan produk es krim secara mandiri oleh anggota KWT “Usaha Lestari” dengan bahan yang sudah ada berupa es krim brem.

3. HASIL DAN DISKUSI

Pada saat demonstrasi pembuatan susu dan es krim jagung, peserta ikut berpartisipasi membuat produk dan setelah produk matang, peserta antusias mencicipi produk yang dihasilkan. Setelah pembagian bahan baku pembuatan susu dan es krim jagung, penduduk ingin segera mencoba pembuatan tortilla dan biskuit jagung.

Serah terima alat Ice cream maker, blender dan cup sealer dilakukan oleh ketua program RISMA dan ketua KWT serta disambut gembira oleh anggota KWT karena memungkinkan mereka untuk mengolah jagung menjadi produk dengan nilai jual yang lebih tinggi seperti susu dan es krim jagung, selain itu dengan adanya alat tersebut membuat mereka semangat menciptakan inovasi produk pangan berbasis lokal seperti es krim brem.



Gambar 2. Penyerahan alat kepada Ketua KWU “Usaha Lestari”

Pada pertemuan kedua dilakukan penyuluhan dan pengemasan produk yang baik. cara membuat label yang menarik, memilih kemasan yang baik serta bagaimana cara pemasaran yang baik. Kemasan berfungsi untuk memudahkan penanganan produk, distribusi,

memberikan informasi, dan menjadi daya tarik bagi pembeli. Kemasan untuk produk pangan mempunyai beberapa persyaratan, diantaranya yaitu (Pulungan, 2018):

- a. Kemasan harus dapat melindungi isi dari pengaruh lingkungan dan saat distribusi. Misalnya kripik akan melempem jika kemasannya tidak dapat menahan udara yang masuk melalui pori-pori.
- b. Kemasan menjadi media informasi terhadap produk, sehingga pelabelan harus tercetak dengan jelas dan komplit, misal: merk, berat bersih, kandungan bahan dan keterangan kedaluarsa
- c. Kemasan mudah dibuka dan ditutup kembali serta berdesain menarik.
- d. Kemasan yang bervariasi mulai kemasan kecil sampai dengan kemasan besar, agar pembeli leluasa untuk memilih.

Hubungan antara pengemasan dan pemasaran terbagi dalam beberapa bagian, yaitu:

- a) Perencanaan pemasaran, yaitu seluruh strategi yang mencakup produksi barang, cara penjualannya dan tempat kemasan dalam proses penjualan.
- b) Perencanaan pemasaran harus memperhitungkan hubungan antara kemasan, tema penjualan, promosi, periklanan, dan berbagai komponen pemasaran yang lainnya.
- c) Perlu menciptakan keseimbangan antara pertimbangan teknik dan fungsional pengemasan, termasuk daya tarik visual konsumen dan penanganannya.
- d) Pihak ketiga yang terlibat dalam konsep pengemasan ialah distributor atau pengecer, dan daya tarik pada

pengecer adalah bagian yang penting dari proses pemasaran

- e) Pemajangan, yaitu operasi yang mencakup penyampaian produk ke tempat penjualan dengan aman dan berakhir dengan penjualan tersebut.
- f) pelanggan, hal ini sering membawa pengaruh atas arah tindakan yang diambil. Pelanggan adalah pihak keempat yang terkait dalam konsepsi pengemasan, dan tujuan akhir dari proses pemasaran adalah menjual produk ke pelanggan.

Pada pertemuan ini dilakukan juga demonstrasi penggunaan alat *sealer* untuk mengemas produk yang akan dijual. Kepada peserta dibagikan beberapa kemasan gelas plastik untuk mencoba alat *sealer* yang juga disumbangkan pada program ini.



Gambar 3. Susu dan Eskrim Jagung Hasil Pelatihan

Adanya kegiatan lomba makanan sehat di Kecamatan Mejayan memberikan kesempatan anggota KWT untuk mempraktikkan ilmu yang telah didapat dari pelatihan cara membuat eskrim dan susu jagung. Pada event ini desa kaligunting yang diwakili KWT “Usaha Lestari” berhasil memperoleh Juara 2. Selain itu pada saat penyuluhan, tim penyuluh mendorong untuk

memanfaatkan potensi lokal selain jagung sebagai bahan baku pembuat eskrim. Akhirnya dihasilkan produk eskrim “brem”. Brem merupakan makanan khas madiun. Hal ini membuktikan bahwa penduduk, khususnya anggota KWT “Usaha Lestari” antusias dalam mengikuti pelatihan sehingga bisa memanfaatkan ilmunya untuk inovasi produk pangan lainnya khususnya yang memanfaatkan bahan pangan lokal.

4. KESIMPULAN

Dapat disimpulkan bahwa program pengabdian masyarakat RISMA dengan tema “Pengembangan Es Krim Jagung dan Susu Jagung Sebagai Produk Unggulan Desa Kaligunting Kecamatan Mejayan Kabupaten Madiun Jawa Timur” telah berhasil dilakukan dengan baik. Pada saat penyuluhan, semua anggota KWT antusias mengikuti penyuluhan dan sekaligus praktik langsung membuat eskrim jagung dan susu jagung, serta cara pengemasan dan pelabelannya. Selain itu, keberhasilan kegiatan ini juga terbukti dengan ikut sertanya KWT “Usaha Lestari” dalam event lomba lokal yang menampilkan eskrim jagung dan susu jagung dan berhasil mendapat juara ke-2. Serah terima alat yang terdiri dari ice cream maker, blender, dan cup sealer telah dilakukan oleh ketua program RISMA kepada ketua KWT “Usaha Lestari” sehingga diharapkan alat alat tersebut bermanfaat bagi peningkatan kehidupan ekonomi penduduk desa kaligunting, khususnya anggota KWT “Usaha Lestari”.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis berterima kasih kepada LPPM UPN Veteran Jawa Timur atas bantuan dana Hibah Penerapan Bagi Masyarakat (RISMA) tahun anggaran 2019.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2016. *Kaligunting*. <https://placesmap.net/ID/Kaligunting-3817046/>. Diakses 22 Februari 2019.
- Anonim. 2018. *Profil KWT Usaha Lestari Desa Kaligunting Kecamatan Mejayan Kabupaten Madiun*. BPP Kecamatan Mejayan, Madiun
- Pemkab Madiun. 2015. *Pokja Sanitasi Kabupaten Madiun*. Pemerintah Kabupaten Madiun. Madiun
- Pramudya, B dan Dewi, N. 1992. *Ekonomi Teknik*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Pulungan, M.D. 2018. *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. UB Press: Malang
- Sarofa, U. 2014. Aktivitas Antioksidan Es Krim Buah Merah. *J. Rekapangan* Vol.8 No.1.
- Sarofa, U., Nurismanto, R., dan Bahrul, U. 2016. Karakteristik Fisikokimia, dan Organoleptik Yoghurt Susu Jagung (*Zea mays*) dan Kacang Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis*) dengan Penambahan Susu Skim. *J. Rekapangan* Vol.11 No.2
- Soedjiono. 2002. Kajian Potensi Dan Implikasi Rencana Peningkatan Fungsi Kota Caruban Sebagai Ibukota Kabupaten. *Tesis*. Program Pasca Sarjana Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.