

Pemberdayaan Masyarakat Desa Hutan Melalui Pengembangan Usaha Olahan Jagung di Desa Kupang, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto

Ulya Sarofa¹, Luqman Agung Wicaksono^{1*}, Mahatma Bintang Safir Kelana², Samii'unida Liona Urania³

¹Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur

*email : luqmanagungw@gmail.com

Abstract. Kupang Village in Jetis sub-district, Mojokerto Regency has promising agricultural potential, especially dryland and horticultural agriculture. One of the superior agricultural potentials of food crops in Kupang Village is corn. To increase the knowledge and income of the residents of Kupang Village, training is needed on processing corn into several processed products of high selling value in order to lift regional potential and diversify food. Therefore, it is considered necessary to carry out the PIHAT community service program (Grant for the Application of Research Results for the Community) based on the innovation of processed corn products as a superior commodity in Kupang Village, Jetis District, Mojokerto Regency. The purpose of this PIHAT community service activity is to increase the knowledge and skills of the society in processing raw corn into processed corn products (Tortillas and Corn Noodles) as superior products in Kupang Village and introduce good ways of packaging and marketing products in supporting the development of processed corn products to increase community income. The method that will be used is counseling and training on the processing of tortillas and corn noodles and their packaging and marketing. At the end of the training activity, tools in the form of corn grinders (disc mills) and noodle makers were donated to the Head of the Forest Village Community Institution (LMDH) "Watu Blorok", as one of the community organizations in Kupang village, with the hope of improving the economic level of villagers through the production of various corn-based foods..

Keywords: corn, community service, LMDH, Mojokerto, noodles

***Abstrak.** Desa Kupang di kecamatan Jetis Kabupaten Mojokerto mempunyai potensi pertanian yang cukup menjanjikan, terutama pertanian lahan kering dan hortikultura. Salah satu potensi pertanian tanaman pangan unggulan di Desa Kupang adalah jagung. Untuk meningkatkan pengetahuan dan pendapatan penduduk Desa Kupang maka diperlukan pelatihan pengolahan jagung menjadi beberapa produk olahan bernilai jual tinggi dalam*

rangka mengangkat potensi daerah dan diversifikasi pangan. Oleh karena itu dipandang perlu untuk melaksanakan program pengabdian masyarakat PIHAT (Hibah Penerapan Hasil Penelitian Bagi Masyarakat) berbasis inovasi produk olahan jagung sebagai komoditas unggulan di Desa Kupang Kecamatan Jetis Kabupaten Mojokerto. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat PIHAT ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan penduduk dalam pengolahan jagung mentah menjadi produk olahan jagung (Tortilla dan Mie Jagung) sebagai produk unggulan di di Desa Kupang dan memperkenalkan cara pengemasan dan pemasaran produk yang baik dalam menunjang pengembangan produk olahan jagung untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Metode yang akan dipakai adalah penyuluhan dan pelatihan tentang pengolahan tortilla dan mie jagung dan pengemasan serta pemasarannya. Di akhir kegiatan pelatihan disumbangkan alat berupa penggiling jagung (disc mill) dan noodle maker kepada Ketua Lembaga Masyarakat Desa Hutan (LMDH) "Watu Blorok", selaku salah satu organisasi kemasyarakatan di desa Kupang, dengan harapan dapat meningkatkan tingkat perekonomian warga desa melalui produksi aneka pangan berbasis jagung]

Kata Kunci: jagung, pengabdian masyarakat, LMDH, Mojokerto, mie

1. PENDAHULUAN

Secara administratif wilayah Kabupaten Mojokerto terdiri dari 18 kecamatan, dan 304 desa. Luas wilayah secara keseluruhan adalah 692,15 km². Di samping itu wilayah Kabupaten Mojokerto juga mengitari wilayah Kota Mojokerto. Secara geografis wilayah Kabupaten Mojokerto terletak antara 111°20'13" – 111°40'47" Bujur Timur dan 7°18'35" – 7°47" Lintang Selatan. Wilayah geografis Kabupaten Mojokerto tidak berbatasan dengan pantai, hanya berbatasan dengan wilayah kabupaten lainnya [2].

Desa Kupang Kecamatan Jetis merupakan wilayah Kabupaten Mojokerto yang berada disebelah barat sungai Brantas. Jarak antara Desa Kupang dengan ibu Kota Kabupaten ± 7 km dan berjarak 0 km dari Pusat Pemerintahan Kecamatan. Desa Kupang Kecamatan Jetis Kabupaten Mojokerto, mempunyai luas wilayah 347.8 ha. Dari luas wilayah tersebut, 251.38 ha merupakan lahan pertanian yang potensial untuk dikembangkan [1].

Mata pencaharian warga Desa Kupang sebagian besar berada disektor pertanian. Hal ini disebabkan karena Desa Kupang ini merupakan sebuah Desa yang wilayahnya sangat agraris. Hampir 40% wilayah pertanian ada di desa Kupang. Oleh sebab itu, sektor pertanian dalam hal ini mempunyai peranan yang sangat penting dalam ekonomi masyarakat, khususnya di Desa Kupang. Ditinjau dari komposisi lahan pertanian yang ada, desa Kupang memiliki karakteristik tingkat kesuburan yang baik sehingga desa Kupang memiliki potensi pertanian yang bisa dikembangkan. Salah satu potensi pertanian tanaman pangan unggulan di Desa Kupang adalah jagung.

Pola penggunaan lahan di Kabupaten Mojokerto secara umum dapat dibedakan menjadi penggunaan lahan terbangun diantaranya berupa permukiman, perdagangan dan jasa, fasilitas umum dan pemerintahan, industri dan pergudangan serta peternakan. Sedangkan kawasan lahan

tidak terbangun pada umumnya berupa sawah, ladang, perkebunan, hutan, semak belukar dan padang rumput. Desa Kupang sendiri memiliki area persawahan dan perkebunan yang cukup luas sehingga potensial untuk dikembangkan. Seperti umumnya daerah pedesaan dengan kegiatan utama di sektor pertanian, desa Kupang 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 Kupang yang selama ini kurang mendapat perhatian adalah jagung. Pengetahuan penduduk desa Kupang 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 [4] [5] [6]. Oleh karena itu pemanfaatan jagung sebagai bahan dasar pembuatan tortilla dan mie jagung juga terbuka lebar. Berdasarkan hal-hal tersebut di atas, maka perlu dilakukan program pengabdian masyarakat PIHAT berbasis inovasi produk olahan jagung sebagai komoditas unggulan di Desa Kupang Kecamatan Jetis Kabupaten Mojokerto Jawa Timur. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat PIHAT ini adalah untuk memberikan pengetahuan pengolahan tortilla dan mie jagung serta pengemasan dan pemasarannya kepada masyarakat desa Kupang Kecamatan Jetis Kabupaten Mojokerto.

2. METODE

Bagian Kegiatan pengabdian masyarakat PIHAT di desa Kupang Kecamatan Jetis Kabupaten Mojokerto meliputi tutorial, pelatihan, pendampingan dan monitoring kegiatan. Tutorial (bulan ke-2) digunakan untuk memberikan informasi dan pemahaman peserta tentang cara-cara pengolahan jagung yang benar untuk meningkatkan nilai jual. Pelatihan/Pendampingan (bulan ke 3-6) berisi cara pengolahan produk-produk olahan jagung (tortilla dan mie jagung) agar dapat dikembangkan sebagai produk unggulan daerah. Sedangkan Monitoring (bulan ke-7) merupakan evaluasi hasil pelatihan dan pendampingan tortilla dan mie jagung, cara pengemasan dan pemasaran produk serta pengenalan cara analisis finansial usaha melalui teknik perhitungan sederhana [3].

3. HASIL DAN DISKUSI

3.1 Pelatihan Pembuatan Tepung Jagung dan Mie Jagung

Kegiatan pengabdian masyarakat ini telah dilaksanakan pada hari rabu, tanggal 13 Juli 2022. Kegiatan yang dilakukan meliputi: pelatihan pembuatan tepung jagung dan mie jagung, tutorial cara pengemasan yang baik beserta contoh pelabelannya, dan serah terima mesin noodle maker dan

disk mill kepada Lembaga Masyarakat Desa Hutan (LMDH) “Watu Blorok”. Pelatihan pembuatan tepung jagung dan mie jagung dilakukan di Kediaman Ketua Lembaga Masyarakat Desa Hutan (LMDH) “Watu Blorok”, Desa Kupang Mojokerto Jawa Timur dengan peserta berjumlah 21 orang yang merupakan ibu-ibu anggota Lembaga Masyarakat Desa Hutan (LMDH) “Watu Blorok”. Bahan yang digunakan meliputi Jagung Kering, Tepung Terigu, Tepung Jagung, minyak goreng, garam, air, soda kue, telur ayam. Sedangkan alat yang digunakan adalah Disk Mill, Noodle Maker (ekstruder), Panci, Baskom, Kompor.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Tepung Jagung dan Mie Jagung

Sebelum pelatihan pembuatan mie jagung, dilakukan demo pembuatan tepung jagung dengan menggunakan disk mill. Pembuatan tepung jagung dimulai dari penyiapan jagung kering pipilan, mengatur seberapa halus tepung jagung yang diinginkan dengan mengatur saringan yang dipakai di alat disk mill, kemudian hidupkan alat disk mill dengan menarik tali starter. Atur kecepatan disk mill dengan mengatur tuas bahan bakar, masukkan secara perlahan jagung kering pipilan ke dalam alat disk mill. Tepung jagung yang sudah halus siap digunakan. Untuk sisa jagung yang tidak lolos dapat digiling ulang ke dalam disk mill.

Mie jagung dibuat dengan cara sebagai berikut: Tepung jagung dicampur dengan tepung terigu dan baking powder diaduk rata, kemudian tambahkan telur dan air, diaduk sampai rata dan kalis. Cetak adonan menjadi lembaran dengan menggunakan alat penggiling untuk mie (noodle maker). Pada tahap awal gunakan mesh besar, lakukan berulang-ulang agar kenyal dan homogen, lalu ganti dengan mesh yang lebih kecil. Cetak lembaran adonan menjadi lembaran mie. Rebus lembaran mie kira-kira selama 30 menit (air rebusan ditambahkan minyak sedikit, agar mie tidak lengket). Angkat mie dan tiriskan, siap diolah menjadi mie rebus atau mie goreng.

3.2 Tutorial Cara Pengemasan yang Baik beserta contoh pelabelannya

Pelatihan cara pengemasan yang baik menggunakan bahan pengemas berupa plastik vacuum. Mie basah yang dikemas dengan plastik vacuum akan lebih tahan lama karena minimnya oksidasi oleh oksigen, dan mencegah berkembangnya mikroba terutama yang bersifat aerob. Diberikan juga contoh label yang sudah jadi dalam bentuk stiker siap tempel. Pelabelan dilakukan semenarik mungkin untuk menarik calon konsumen. Gambar kemasan dan label stiker dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kemasan dan Label Mie Jagung

3.3 Serah Terima Alat

Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini telah dilakukan serah terima alat produksi mie kering mangrove berupa 1 unit alat noodle maker (Type RN-100) dan 1 Unit Disk Mill (Penggiling jagung bertenaga bensin). Kedua alat tersebut diserahkan kepada ketua Lembaga Masyarakat Desa Hutan (LMDH) “Watu Blorok” yaitu Bapak Rokim. Diharapkan dengan penyerahan alat ini dapat meningkatkan pendapatan anggota LMDH melalui produksi makanan berbasis jagung yang memiliki daya jual lebih tinggi. Adapun serah terima alat dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Serah Terima Alat

3.4 Publikasi

Kegiatan pengabdian masyarakat ini telah dipublikasikan di media cetak nasional, yaitu dimuat dalam Harian Bhirawa tanggal 1 Agustus 2022, halaman 6-7, dengan judul berita “Berdayakan Masyarakat Desa Hutan, Kembangkan Usaha Olah Jagung”. Untuk publikasi di media elektronik, telah diunggah video dokumentasi pengabdian masyarakat dan step by step pembuatan mie jagung dan tortilla jagung ke platform berbagi video “Youtube” dengan alamat: <https://www.youtube.com/watch?v=4URaHqE4-NA>. Video telah diupload pada tanggal 4 September 2022 dengan judul video “Program PIHAT 2022 - UPN Veteran Jawa Timur - Pemberdayaan LMDH Melalui Pengembangan Olah Jagung”. Selain itu, kegiatan pengabdian

masyarakat ini juga telah masuk dalam portal berita “tribunnews” di alamat web : <https://surabaya.tribunnews.com/2022/07/31/berdayakan-masyarakat-desa-hutan-di-mojokerto-lppm-upn-veteran-jatim-kembangkan-usaha-olahan-jagung>.

4. KESIMPULAN

Dapat disimpulkan bahwa program pengabdian masyarakat PIHAT dengan tema “Pemberdayaan Masyarakat Desa Hutan Melalui Pengembangan Usaha Olahan Jagung di Desa Kupang, Kec. Jetis, Kab. Mojokerto” telah berhasil dilakukan dengan baik. Pada saat penyuluhan, anggota LMDH antusias mengikuti penyuluhan dan sekaligus praktik langsung membuat tepung jagung dan mie jagung, serta cara pengemasan dan pelabelannya. Serah terima alat yang terdiri dari noodle maker dan disk mill telah dilakukan oleh ketua program PIHAT kepada pemilik Ketua LMDH sehingga diharapkan alat alat tersebut bermanfaat bagi upaya peningkatan pendapatan anggota LMDH melalui produksi pangan berbasis jagung.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Anifah,K. 2015. Kepercayaan Masyarakat Terhadap Watu Blorok : Study Pengetahuan H. Suaib Di Desa Kupang Kecamatan Jetis Kabupaten Mojokerto. Skripsi: UIN Sunan Ampel Surabaya
- [2] Dinas PU.2016. Profil Kabupaten Mojokerto. Cipta Karya: Jawa Timur
- [3] Pramudya, B dan Dewi, N. 1992. Ekonomi Teknik.Institut Pertanian Bogor. Bogor
- [4] Sarofa, U dan Andiyani. 2003. Kajian Kualitas Biskuit Jagung. Jurnal Teknologi Pangan UPN Veteran Jawa Timur. Vol 7(1). Juni 2013: 111-117.
- [5] Sarofa, U. S., Rosida, R., & Wicaksono, L. U. 2018. Pengembangan Tortilla dan Biskuit Jagung Sebagai Produk Unggulan Desa Campor dan Sambiyon Kecamatan Konang Kabupaten Bangkalan Madura. JATI EMAS (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat), 2(2), 46-49.
- [6] Sarofa, U., Nurismanto, R., & Ulum, B. 2017. Karakteristik Fisikokimia, dan Organoleptik Yoghurt Susu Jagung (*Zea mays*) dan Kacang Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis*) dengan Penambahan Susu Skim. Jurnal Teknologi Pangan, 10(2).