



Pengembangan Masyarakat Melalui Pelatihan Dan Pembuatan Selai Jagung Di Desa Latsari, Kecamatan Mojowarno, Kabupaten Jombang

¹Theofania Doa Andani Christabela, ²Natasya Firdaus Supriyanto,
³Syakur Wirdian Triantoro, ⁴Titan Baihaqi Akbar Nugroho,
⁵Rangga Meulligga Daniarko

^{1,2,3,4,5} UPN Veteran Jawa Timur, Jl.Raya Rungkut Madya, Gn. Anyar, Kec. Gn. Anyar, Surabaya, Jawa Timur 60294

e-mail: ¹21033010003@student.upnjatim.ac.id, ²21041010072@student.upnjatim.ac.id,
³21051010010@student.upnjatim.ac.id, ⁴21042010248@student.upnjatim.ac.id,
⁵21042010039@student.upnjatim.ac.id

Abstrak

Jagung manis merupakan varietas yang digemari oleh masyarakat karena memiliki aroma khas, rasa manis, dan warna menarik. Karena biasanya hanya dijual langsung, potensinya belum dimanfaatkan sepenuhnya. Untuk meningkatkan nilai ekonomi jagung, pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan ibu-ibu PKK di Desa Latsari dalam pengolahan jagung. Observasi, persiapan, dan pelaksanaan, serta evaluasi adalah empat langkah dalam proses pengabdian ini. Kegiatan ini menunjukkan bahwa ibu-ibu PKK di Desa Latsari dapat memperoleh keterampilan dan pemahaman tentang proses pembuatan selai jagung manis. Hasilnya, ibu-ibu PKK Desa Latsari telah didedukasi dan dibantu dalam mengembangkan ide-ide untuk mengolah jagung. Untuk pengabdian masyarakat yang akan datang, diharapkan ada pelatihan lanjutan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan ibu-ibu PKK di Desa Latsari. Ini akan memungkinkan penciptaan produk olahan baru dan peluang ekonomi lainnya.

Kata Kunci : Inovasi, Selai, Jagung, Pengabdian Masyarakat

Abstract

Corn is a variety highly favored by the public, known for its distinctive aroma, sweet taste, and attractive color. However, the potential of sweet corn has not been fully utilized, as it is typically sold directly. This community service initiative aims to enhance the economic value of corn and improve the understanding and skills of the PKK members in Latsari Village related to corn processing. The community service activities are conducted in four stages: observation, preparation, implementation, and evaluation. The results of these activities indicate that the training successfully improved the skills and understanding of PKK members in Latsari Village regarding corn processing into jam. The conclusion of this community service is that the PKK members of Latsari Village feel educated and supported in generating ideas for corn processing. The recommendation is that further training should be provided to enhance the understanding and skills of PKK members in Latsari Village, enabling them to create processed corn products and other opportunities that can improve the local economy.

Keywords : Innovation, Jam, corn, Community Service

PENDAHULUAN

Tanaman jagung adalah sumber pangan penting yang mengandung karbohidrat setelah padi. Namun, masyarakat lebih menyukai jagung manis karena rasanya yang lebih enak dan manis dibandingkan dengan jagung biasa. Jagung manis sangat digemari oleh masyarakat karena aroma khas, rasa manis, dan warna menarik yang dimilikinya. Jagung manis digunakan sebagai bahan baku makanan olahan yang kaya akan karbohidrat, protein, lemak, serat, vitamin, dan nutrisi lainnya. Produk olahan jagung manis dapat menjadi sumber energi dan gizi (Suryandari, 2023). Kabupaten Jombang memiliki keunggulan komparatif berupa sumber daya alam yang melimpah dan komoditas unggulan yang mendukung pertumbuhan ekonomi. Dari tahun 2010 hingga 2014,

produksi jagung di Kabupaten Jombang secara umum mengalami peningkatan signifikan setiap tahun. Namun, pada tahun 2013, produksi turun sebesar 45.314 ton dibandingkan tahun 2012, akibat perubahan iklim yang tidak menentu. Meski demikian, penurunan ini hanya sementara dan produksi jagung kembali meningkat sebesar 36.095 ton pada tahun berikutnya. Berdasarkan tren lima tahun terakhir, produksi jagung di Kabupaten Jombang masih menunjukkan pertumbuhan positif, sehingga komoditas jagung tetap memiliki potensi besar.

Jagung merupakan sumber serat dan kaya akan nutrisi yang sangat penting bagi tubuh. Jagung memiliki banyak manfaat bagi kesehatan dan kebugaran. Kandungan serat tinggi jagung membantu mencegah penyakit pencernaan seperti sembelit, wasir, dan kanker kolorektal. Jagung juga memiliki antioksidan yang melawan kanker. Kulit dan batang jagung juga dapat digunakan sebagai pakan ternak dan bahan untuk membuat kertas.(Salsabila, 2021).

Selai adalah produk yang dibuat dengan memasak buah-buahan yang hancur dicampur dengan gula atau campuran gula dengan dextrosa atau glukosa, dengan atau tanpa penambahan air dan memiliki tekstur lembut dan plastik.(Herlinawati, Ningrumsari, & Anggraeni, 2022). Sukrosa ditambahkan ke selai tidak hanya untuk memberikan rasa manis, tetapi juga berfungsi sebagai pengawet. Ini karena konsentrasi tinggi sukrosa dapat mengurangi aktivitas air, menghentikan pertumbuhan mikroorganisme pada produk, yang berarti produk lebih awet (Yusuf dkk., 2021). Faktor penting yang harus diperhatikan saat membuat selai adalah komposisi gula, pektin, dan asam, serta suhu dan konsentrasi gula saat memasak. Selai adalah produk asam yang dibuat dari penghancuran buah dicampur dengan gula atau campuran gula dengan dextrosa atau glukosa, dengan atau tanpa air, dan memiliki tekstur lembut dan plastik.(Herlinawati, Ningrumsari, & Anggraeni, 2022).

Pengolahan pangan dilakukan dengan tujuan memperpanjang umur simpan, mempermudah penyimpanan dan distribusi, meningkatkan nilai gizi dan ekonomi, dan mendiversifikasi produk (Nurhayati, Ihromi, & Sari, 2021). Peningkatan pemahaman dan keterampilan masyarakat yakni dilakukan pengolahan jagung dan menghasilkan produk akhir selai. Kegiatan pengabdian masyarakat ini memiliki sasaran yakni masyarakat Desa Latsari khususnya kelompok ibu-ibu PKK Desa Latsari. Tujuan pengabdian masyarakat yang dilakukan ialah untuk meningkatkan nilai ekonomi dari jagung, untuk meningkatkan keterampilan dan pemahaman dari kelompok ibu-ibu PKK di Desa Latsari terkait dengan pengolahan jagung.

METODE PENELITIAN

Lokasi pengabdian Masyarakat terdapat di Balai Desa Latsari, yang terletak di Desa Latsari, Kecamatan Mojowarno, Kabupaten Jombang, kegiatan pengabdian masyarakat yang mencakup pemberdayaan sumber daya lokal dan pelatihan pembuatan selai dari jagung, berlangsung dengan baik dan lancar. Pengabdian ini dimulai pada tanggal 1 Agustus 2024. Beberapa bahan yang diperlukan untuk tugas ini adalah buah jagung manis, tepung maizena, gula, dan jeruk nipis. Alat yang digunakan termasuk panci, pisau, kompor, tabung gas, *chopper/blender*, wajan, sutil, sendok, dan cangkir plastik. Untuk mencapai tujuan yang diinginkan, beberapa tindakan dilakukan, misalnya:

1. Observasi, meliputi pengamatan terhadap permasalahan yang dihadapi masyarakat terkait komoditas yang banyak dihasilkan di Desa Latsari, namun belum dimanfaatkan secara maksimal, yang telah dilakukan dengan berdiskusi dengan warga.
2. Persiapan, meliputi kegiatan koordinasi antar mahasiswa sebagai panitia untuk menentukan tema, peserta, dan lokasi kegiatan.
3. Pelaksanaan, dilakukan dengan metode penyuluhan yakni karakteristik dan keistimewaan, manfaat kesehatan dari komoditas jagung, fungsi dari bahan-bahan yang digunakan untuk proses pengolahan, dan tahapan pengolahan selai jagung. Pelaksanaan sosialisasi dilakukan dengan menggunakan media PPT (*Power Point*) kepada ibu-ibu PKK desa Latsari dan melakukan praktik pembuatan yang di pandu oleh pemateri dan pendamping lainnya. kegiatan tersebut dilaksanakan di Balai Desa Latsari Kecamatan Mojowarno, Kabupaten Jombang.

Pada saat kegiatan sosialisasi peneliti mendapat perhatian penuh oleh ibu-ibu PKK Desa Latsari, hal ini ditandai oleh antusias yang tinggi dan respon positif oleh ibu-ibu PKK peserta sosialisasi.

4. Evaluasi, berupa pengajuan beberapa pertanyaan oleh pemateri kepada peserta untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang dijelaskan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan selai jagung dilakukan dengan mengundang kelompok ibu-ibu PKK di Desa Latsari. Dalam kegiatan ini, 15 anggota kelompok ibu-ibu PKK dari Desa Latsari hadir. Pada awal kegiatan, seperti yang ditunjukkan pada Gambar 1, terdapat pemberian materi mengenai edukasi tentang potensi sayur jagung, produk selai jagung, dan demonstrasi pembuatan selai dari sayur jagung. Potensi sayur jagung dijelaskan mengenai jumlah produksi jagung di Kabupaten Jombang yang meningkat setiap tahunnya, hal ini memungkinkan adanya diversifikasi pangan berupa selai. Selai dipilih karena alat dan bahannya cukup sederhana dan cara pembuatannya cukup mudah. Dijelaskan pula, mengenai kandungan yang dimiliki jagung menurut literatur Suharyati (2020) jagung memiliki berbagai manfaat kesehatan yang dapat dilihat dari kandungan nutrisinya. Selain berbagai vitamin dan mineral yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh, jagung mengandung berbagai nutrisi seperti karbohidrat, protein, dan serat. Dalam jagung manis, Anda akan menemukan folat, vitamin A, vitamin C, dan vitamin B. Di sisi lain, mineral yang sering ditemukan dalam sayur jagung adalah kalsium, zat besi, kalium, fosfor, magnesium, seng, dan tembaga. Jagung mengandung sedikit lemak, tetapi lemaknya sehat. Jagung juga kaya akan antioksidan seperti asam ferulat, phytic acid, antosianin (yang memberikan warna merah, biru, atau ungu pada jagung), serta zeaxanthin dan lutein, karotenoid yang bermanfaat bagi kesehatan mata (Suryandari, 2023).



Gambar 1. Dokumentasi Kegiatan Sosialisasi

Kegiatan pengabdian masyarakat di Balai Desa Latsari berjalan lancar dan tertib selama acara berlangsung. Peserta sangat aktif bertanya dan serius mengikuti materi yang disampaikan. Dalam pelatihan ini, dijelaskan mengenai kegunaan buah jagung serta berbagai metode pengolahannya. Selai jagung yang dibuat oleh peserta KKN-SDGs bersama warga sekitar memiliki rasa yang tak kalah dengan selai yang diproduksi secara industri. Bahkan, selai ini dianggap lebih baik karena tidak menggunakan bahan pengawet. Semua bahan baku yang digunakan adalah bahan alami, dan proses pembuatannya pun tidak terlalu rumit. Proses ini bisa dilakukan oleh siapapun di rumah. Selain jagung sebagai bahan utama, dengan tambahan gula pasir dan tepung jagung juga dicampur dalam proses pembuatannya.

Alat yang digunakan dalam pembuatan selai jagung adalah panci, pisau, *chopper/blender*, wajan, spatula, dan sendok. Sedangkan bahan yang digunakan adalah 8 bonggol jagung, 2 sendok

makan tepung maizena yang telah dicairkan, 1 sendok makan jeruk nipis, 4 sendok makan gula pasir, dan 500 ml air mineral. Berikut ini adalah tahapan pembuatan selai jagung:

1. Kupas jagung terlebih dahulu pisahkan dari kulit dan juga rambut halus nya kemudian dibersihkan dengan air mengalir.
2. Pisahkan antara daging jagung dan tongkol jagung nya. Kemudian rebus jagung hingga mendidih.
3. Hancurkan daging jagung menggunakan *chopper/blender* lalu tambahkan sedikit air dengan perbandingan 2:1 sampai hancur membentuk bubur.
4. Tahap selanjutnya, proses utama dalam pembuatan selai yakni bubur jagung yang sudah dibuat sebelumnya dimasukkan pada pengadukan hingga warnanya kuning kecoklatan.
5. Lalu, diaduk selama 30 menit dengan menggunakan api sedang. Setelah mendidih, tambahkan gula ke dalam panci sebanyak 4 sendok makan lalu diaduk hingga tercampur merata, bisa juga diberikan sedikit perasan jeruk nipis sebanyak 1 sendok makan.
6. Setelah tekstur sudah menyerupai selai, dinginkan terlebih dahulu kemudian pindahkan ke wadah tertutup dan selai siap disajikan.



Gambar 2. Produk Selai Jagung

Pada Gambar 2 terlihat produk selai jagung yang telah siap untuk disajikan. Evaluasi dilakukan setelah kegiatan untuk mengetahui respon dari peserta, yakni ibu-ibu PKK Desa Latsari, melalui wawancara langsung. Hasilnya menunjukkan respon positif, dengan ibu-ibu PKK Desa Latsari menyambut baik ide untuk mengolah buah jagung menjadi selai, bukan hanya dijual langsung atau dibuat olahan seperti jagung susu keju. Mereka menganggap pelatihan ini bermanfaat karena meningkatkan keterampilan dan pengetahuan dalam pengolahan buah tersebut. Sekarang, peserta mampu menghasilkan selai dari buah jagung, yang berpotensi meningkatkan nilai ekonomi buah ini dengan peningkatan nilai jualnya, serta mendukung perekonomian Desa Latsari secara keseluruhan.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pemberdayaan sumber daya lokal dan pelatihan pembuatan selai dari jagung di Desa Latsari telah berjalan dengan baik dan memberikan manfaat yang signifikan, terutama bagi ibu-ibu kader PKK Desa Latsari yang berjumlah 15 orang. Keberhasilan kegiatan ini terlihat dari dua indikator utama: pertama, peningkatan pengetahuan peserta tentang kandungan gizi jagung, yang tercermin dari antusiasme mereka selama sesi tanya jawab saat pemaparan materi; kedua, kemampuan peserta dalam membuat selai jagung sesuai dengan proporsi resep yang telah ditentukan, sehingga memenuhi standar mutu selai secara umum. Keberhasilan ini terwujud berkat dukungan dari Pemerintah Desa Latsari, Organisasi PKK, serta seluruh masyarakat Desa Latsari, Kecamatan Mojowarno, Kabupaten Jombang. Diharapkan, kegiatan ini dapat meningkatkan nilai jual jagung dan mendukung perekonomian Desa Latsari secara keseluruhan.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, observasi, dan proses pengolahan, beberapa saran telah dirumuskan untuk mengembangkan lebih jauh inovasi berkelanjutan produk selai jagung. Pertama, disarankan untuk mengadakan pelatihan lanjutan secara berkala bagi masyarakat Desa Latsari, terutama anggota PKK dan kelompok tani, guna meningkatkan keterampilan dan pengetahuan dalam produksi selai jagung dan diversifikasi produk berbasis jagung lainnya. Kedua, masyarakat didorong untuk mengembangkan berbagai varian selai jagung dengan menambahkan bahan-bahan lokal lain, seperti rempah-rempah atau buah-buahan, untuk menarik minat konsumen dan memperluas pasar. Ketiga, diperlukan strategi pemasaran yang efektif untuk memperkenalkan selai jagung ke pasar yang lebih luas, seperti memanfaatkan media sosial, mengikuti pameran produk lokal, dan bekerja sama dengan pasar swalayan atau toko-toko lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak terkait dalam pelaksanaan kegiatan dan penulisan artikel ini. Penulis berharap artikel ini dapat memberikan informasi dan berguna bagi setiap pembaca. Tak lupa penulis juga mengucapkan terimakasih terhadap Kepala Desa Latsari yaitu Bapak Muslikan yang telah memberikan waktu, tempat dan kesempatan kepada Mahasiswa KKN UPN Veteran Jawa Timur untuk melakukan kegiatan pengabdian dan sosialisasi. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada Dosen Pengawas Lapangan yaitu Ibu Roziana Febrianti, S.Sos, M.A. yang telah memberikan dukungan dan motivasi kepada mahasiswa KKN kelompok 6 Desa Latsari. Serta ucapan terima kasih kepada Masyarakat Desa Latsari dan ibu-ibu PKK Desa Latsari yang telah berpartisipasi aktif dalam seluruh kegiatan yang diselenggarakan. Ucapan terima kasih kepada seluruh pihak yang tidak dapat kami sebutkan satu-persatu yang telah membantu kelancaran kegiatan pengabdian masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Herlinawati, L., Ningrumsari, I., & Anggraeni, T. (2022). Kajian konsentrasi gula dan asam sitrat terhadap sifat kimia dan organoleptik selai pisang nangka (*Musa Paradisiaca* *Formatypica*). *AGRITEKH (Jurnal agribisnis dan Teknologi Pangan)*, 2(2), 72-89.
- Murtini, E. S., Yuwono, S. S., Putri, W. D. R., Nisa, F. C., Mubarak, A. Z., Ali, D. Y., & Fathuroya, V. (2022). *Teknologi Pengolahan Buah Tropis Indonesia*. Universitas Brawijaya Press.
- Salsabila, S., Palupi, N. S., & Astawan, M. (2021). Potensi rambut jagung sebagai minuman fungsional. *Jurnal Pangan*, 30(2), 137-146.
- Suharyati, Hartati, B., Kresnawan, T., Sunarti, Hidayani, F., & Darmarini, F. (2020). *Penuntun Diet Dan Terapi Gizi*. GIZI.
- Suryandari, K. C. (2023). *Olahan Jagung*. Bumi Aksara.
- Sutomo, B., & Kurnia, D. (2016). 378 Jus & ramuan herbal: Tumpas penyakit ringan sampai berat. Kawan Pustaka.
- Yusuf, M. dkk., (2021). Terobosan Baru Dengan Produk Selai Rambutan Sebagai Upaya Peningkatan Perekonomian. *Jurnal AbdiMas Bongaya*, 1(1), pp. 35-42.