

Pelatihan Inovasi Pengolahan Jagung untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Mojopurno, Kabupaten Magetan

Anissa Happy Yunia Wiyono¹, Ricky Sulthony Mughits², Rida Sofian Ali³, Pangestu Adita Pratama⁴, Rafli Fizal Ibrahim⁵, Vera Dwi Agustin⁶, Ahmad Alfian⁷, Farida Styaningrum^{*8}

¹Pendidikan Ekonomi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas PGRI Madiun

²Pendidikan Sejarah, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas PGRI Madiun

³Ilmu Keolahragaan, Fakultas Ilmu Kesehatan dan Sains, Universitas PGRI Madiun

⁴⁵⁶Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas PGRI Madiun

⁷Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas PGRI Madiun

⁸Pendidikan Akuntansi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas PGRI Madiun

*e-mail: : anissa_2102107003@mhs.unipma.ac.id¹, ricky_2102105012@mhs.unipma.ac.id²,

rida_2104102017@mhs.unipma.ac.id³, pangestu_210310216@mhs.unipma.ac.id⁴,

raffi_2103102256@mhs.unipma.ac.id⁵, vera_2103102005@mhs.unipma.ac.id⁶,

ahmad_2102101105@mhs.unipma.ac.id⁷, faridastyaningrum@unipma.ac.id⁸

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan inovasi pengolahan jagung ini dilaksanakan di Desa Mojopurno, Ngariboyo, Magetan, yang sebenarnya bukan dikenal sebagai sentra pertanian jagung, namun memiliki potensi sumber daya jagung yang cukup melimpah. Selain itu pemanfaatan jagung juga masih terbatas pada pengolahan konvensional sehingga nilai tambah ekonominya belum optimal. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi jagung melalui inovasi pembuatan dodol jagung sebagai produk olahan alternatif yang bernilai jual tinggi. Metode yang digunakan meliputi pelatihan dan pendampingan intensif kepada masyarakat, mulai dari pemilihan bahan baku berkualitas, teknik pengolahan yang efisien, hingga strategi pengemasan menarik dan pemasaran yang efektif. Hasil yang diharapkan pada kegiatan ini adalah adanya peningkatan signifikan dalam keterampilan masyarakat dalam mengolah jagung, lahirnya usaha kecil berbasis olahan jagung, serta peningkatan pendapatan petani. Selain itu, masyarakat menjadi lebih sadar akan pentingnya diversifikasi produk untuk meningkatkan daya saing di pasar. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi model pengembangan potensi lokal yang berkelanjutan, dengan saran untuk mengadakan pelatihan lanjutan, memperluas jaringan distribusi, dan meningkatkan kapasitas produksi untuk mendukung pertumbuhan ekonomi desa secara berkelanjutan.

Kata kunci: Pengolahan Pertanian; Peluang Ekonomi; Pertanian Jagung

Abstract

This community service activity, in the form of training on corn processing innovation, was carried out in Mojopurno Village, Ngariboyo, Magetan, which is not widely known as a corn farming center but has abundant corn resources. Moreover, the utilization of corn is still limited to conventional processing, resulting in suboptimal economic value. This activity aims to enhance the economic value of corn through the innovation of corn dodol production as an alternative processed product with high market value. The methods used include intensive training and mentoring for the community, covering the selection of quality raw materials, efficient processing techniques, as well as attractive packaging and effective marketing strategies. The expected outcomes of this activity are significant improvements in the community's skills in corn processing, the emergence of small businesses based on corn products, and increased income for farmers. Additionally, the community has become more aware of the importance of product diversification to improve market competitiveness. This activity is expected to serve as a model for sustainable local potential development, with recommendations to conduct advanced training, expand distribution networks, and increase production capacity to support sustainable economic growth in the village.

Keywords: Agricultural Processing; Economic Opportunities; Corn Farming

1. PENDAHULUAN

Desa Mojopurno adalah salah satu desa yang terletak di Kabupaten Magetan, Jawa Timur, yang dikenal sebagai daerah penghasil jagung. Jagung memiliki peran penting sebagai salah satu sumber pangan utama di Indonesia, selain berfungsi sebagai bahan baku untuk berbagai produk

olahan. Namun, meskipun Mojopurno memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah, banyak petani masih menghadapi tantangan dalam mengoptimalkan hasil pertanian mereka.

Jagung yang memiliki nama latin *Zea mays* L., adalah tanaman yang umurnya hampir sama dengan padi, yaitu tanaman semusim. Namun, jagung lebih tahan terhadap musim kemarau, sehingga cocok ditanam di daerah dengan curah hujan rendah. Dalam perekonomian Indonesia, jagung punya peran penting karena bisa dimanfaatkan untuk berbagai keperluan, seperti makanan, pakan ternak, dan bahan baku industri [1].

Di Indonesia, sekitar 60% jagung dimanfaatkan sebagai bahan baku industri, dengan 57% di antaranya digunakan untuk pakan ternak. Selain menjadi sumber karbohidrat kompleks, jagung juga kaya akan nutrisi yang baik untuk kesehatan, seperti vitamin B dan C, karoten, kalium, zat besi, magnesium, omega-6, serta lemak tak jenuh yang bisa membantu menurunkan kadar kolesterol [2]. Dengan kandungan gizi yang sangat banyak tersebut, [3] memaparkan bahwa jagung dapat dijadikan sebagai makanan pokok pengganti beras.

Produksi jagung di dalam negeri masih belum mencukupi kebutuhan, sehingga kekurangannya harus ditutupi dengan impor. Untuk mengatasi hal ini, diperlukan upaya serius dalam meningkatkan produksi jagung agar Indonesia bisa mencapai swasembada [4]. Padahal Widayatsih et al., (2022) menyebutkan bahwa kontribusi jagung terhadap pertumbuhan ekonomi menempati posisi kedua setelah padi. Hal ini menunjukkan bahwa permintaan masyarakat terhadap suplai jagung sangat tinggi. Namun meski begitu kadang juga terdapat situasi penumpukan hasil panen jagung sehingga masyarakat membiarkan jagung siap panen membusuk di kebun mereka dikarenakan biaya yang dikeluarkan untuk memanen dan memasarkan jagung lebih besar daripada harga jual maupun keuntungan yang didapatkan [6].

Salah satu permasalahan yang sering dihadapi adalah rendahnya nilai tambah dari hasil pertanian jagung. Banyak petani menjual jagung dalam bentuk mentah tanpa memanfaatkan potensi olahan yang dapat meningkatkan nilai ekonomis [7]. Hal ini mengakibatkan pendapatan petani tidak maksimal dan keberlanjutan usaha pertanian menjadi terancam. Di sisi lain, terdapat kebutuhan untuk diversifikasi produk pertanian agar dapat bersaing di pasar yang semakin ketat.

Di era sekarang, diversifikasi pangan sangat diperlukan, dan inovasi dalam pengolahan hasil pertanian menjadi suatu keharusan untuk meningkatkan daya saing produk lokal [8]. Salah satu inovasi yang mulai diperkenalkan di Desa Mojopurno adalah pembuatan dodol jagung. Dodol jagung adalah produk olahan yang tidak hanya menawarkan cita rasa khas, tetapi juga memiliki nilai gizi yang baik [9]. Bahkan menurut [10] olahan jagung juga dapat mendukung sektor lain yaitu dapat meminimalisir risiko stunting pada anak. Dengan menggunakan jagung manis sebagai bahan utama, dodol jagung dapat mengurangi limbah hasil pertanian sembari memberikan alternatif pendapatan bagi petani dan pelaku usaha.

Dodol merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang membutuhkan waktu lama dan tenaga besar dalam pembuatannya. Dodol memiliki tekstur lunak, elastis, siap makan, tidak memerlukan pendinginan, dan bisa bertahan lama saat disimpan. Karena sifatnya tersebut, dodol termasuk dalam kategori makanan setengah basah [11]. Dodol memiliki beberapa keunggulan, seperti dapat dijadikan makanan darurat, kaya akan gizi, dan disukai banyak orang [12].

Pembuatan dodol jagung tidak hanya berpotensi meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat, tetapi juga menciptakan lapangan kerja bagi warga setempat [13]. Proses pengolahan yang melibatkan keahlian lokal dapat memperkuat keterikatan sosial dan budaya masyarakat, sekaligus memperkenalkan produk lokal ke pasar yang lebih luas. Selain itu, pengolahan dodol jagung dapat menjadi contoh bagi desa-desa lain untuk mengembangkan produk olahan yang bermanfaat.

Dalam konteks ini, penting untuk memahami tantangan dan peluang yang ada dalam pengolahan hasil pertanian jagung. Melalui Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini, diharapkan dapat memberikan wawasan mendalam mengenai proses pembuatan dodol jagung, serta mendiskusikan dampak ekonominya terhadap masyarakat Desa Mojopurno. Pendampingan dalam pembuatan dodol jagung di Desa Mojopurno memiliki tujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian untuk memiliki nilai tambah [14]. Dengan demikian, inovasi dalam pengolahan hasil pertanian diharapkan dapat

menjadi solusi bagi permasalahan yang dihadapi petani, serta mendorong pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan di tingkat lokal.

2. METODE

Pendampingan dalam pengolahan hasil pertanian, khususnya pembuatan dodol jagung di Desa Mojopurno, dilakukan dengan pendekatan sistematis yang meliputi beberapa tahap. Tujuan utama dari metode ini adalah untuk meningkatkan kapasitas masyarakat dalam pengolahan hasil pertanian, serta memperkuat keterampilan dan pengetahuan mereka. Sebelum melaksanakan pelatihan dan pendampingan kami juga terlebih dahulu telah melakukan observasi. Menurut [15] Observasi adalah salah satu metode utama dalam asesmen psikologi, selain wawancara. Sebagai metode asesmen, observasi dilakukan dengan tujuan yang jelas, dirancang secara sistematis, dan harus terukur. Jadi, observasi bukan sekadar kegiatan melihat atau mengamati saja kami juga telah mengetahui potensi di Desa Mojopurno yang belum dimanfaatkan dengan baik. Berikut adalah langkah-langkah dalam metode pelatihan dan pendampingan:

1. Identifikasi Kebutuhan Masyarakat, melakukan survei awal untuk mengidentifikasi potensi hasil pertanian dan kebutuhan masyarakat terkait pengolahan jagung dan mengumpulkan informasi tentang pengetahuan dan keterampilan yang sudah dimiliki oleh petani dan pelaku usaha.
2. Penyuluhan dan Pelatihan, mengadakan sesi penyuluhan untuk memberikan informasi mengenai manfaat dan proses pembuatan dodol jagung dan menyelenggarakan pelatihan praktis yang melibatkan masyarakat dalam setiap tahap pembuatan dodol jagung, mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses pengemasan.
3. Pendampingan Teknis, memberikan bimbingan langsung selama proses produksi, termasuk teknik pengolahan, pemanfaatan alat, dan manajemen kualitas produk dan mengedukasi masyarakat tentang aspek kebersihan dan keamanan pangan dalam pengolahan makanan. Melalui metode pendampingan ini, diharapkan masyarakat Desa Mojopurno akan mampu mengolah hasil pertanian jagung menjadi produk bernilai tinggi, serta meningkatkan pendapatan dan kualitas hidup mereka. Pendampingan yang berkelanjutan juga diharapkan dapat memperkuat ketahanan pangan dan mendukung pertumbuhan ekonomi lokal.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian tentang pengolahan jagung menjadi dodol memiliki potensi yang sangat menarik. Selain menghasilkan produk olahan yang lezat dan bernilai tambah, penelitian ini juga dapat memberikan informasi penting mengenai karakteristik fisik, kimia, dan sensoris dodol jagung. Dengan memvariasikan jenis jagung, perbandingan bahan, dan metode pengolahan, kita dapat menemukan formula dodol jagung yang optimal. Selain itu, penelitian ini juga dapat membuka peluang pengembangan produk baru berbasis jagung, seperti dodol dengan berbagai varian rasa atau produk turunan lainnya. Hasil penelitian ini dapat menjadi acuan bagi industri pengolahan pangan, UMKM, maupun masyarakat untuk mengembangkan produk olahan jagung yang berkualitas dan berdaya saing.

Pendampingan dalam pengolahan hasil pertanian jagung menjadi dodol jagung pada kegiatan belajar masyarakat Desa Mojopurno dilakukan Tim PKm bersama Tim PPK Ormawa Magenta Universitas PGRI Madiun untuk menyelesaikan permasalahan mitra sesuai kepentingan dari bidangnya.

Tabel 1. Jadwal Kegiatan

Hari/Tanggal	Jam	Kegiatan
Selasa, 7 Januari 2025	09.00-09.30 WIB	Menjelaskan tentang manfaat dari jagung dan nilai gizi yang terkandung di dalamnya.

09.30-10.00 WIB	Menjelaskan tentang branding, pemahaman pemasaran, legalitas, dan akun sosial media.
10.00-11.30 WIB	<ol style="list-style-type: none">1. Menjelaskan bahan-bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan dodol dan peralatannya.2. Pelatihan pembuatan dodol jagung.

Sebelumnya, langkah awal yang dilakukan dalam kegiatan pengembangan masyarakat melalui potensi Desa Mojopurno adalah observasi dan persiapan alat. Observasi dilakukan dalam upaya mengidentifikasi potensi yang ada di Desa Mojopurno dan mencari permasalahan yang ada terkait hasil identifikasi. Penggalian potensi dilakukan dengan wawancara dengan tokoh dan warga masyarakat Desa Mojopurno. Berdasarkan wawancara dan data yang diperoleh dihasilkan bahwa jagung merupakan salah satu potensi unggulan di Desa Mojopurno, warga juga mengungkapkan adanya keterbatasan pengetahuan dan optimalisasi pemanfaatan jagung dalam meningkatkan pendapatan.

Langkah selanjutnya adalah sosialisasi menjelaskan manfaat dari jagung dan menjelaskan nilai gizi yang terkandung di dalamnya sebagai hasil pertanian yang dapat dikelola sehingga memberikan tambahan penghasilan tambahan bagi ibu ibu PKK.



Gambar 1. Pemateri Menjelaskan tentang Pemanfaatan Jagung sebagai Bahan Dasar Dodol Jagung

Kemudian penjelasan bahan bahan dan peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan dodol jagung, setelah menjelaskan manfaat dan gizi maka Langkah selanjutnya seperti nampak pada gambar 2 berikut ini.



Gambar 2. Pengenalan Alat dan Bahan Dodol Jagung

Selanjutnya yaitu proses awal pembuatan dodol jagung dengan mempraktekkan bagaimana cara pembuatan dodol sampai selesai dan pembungkusan.



Gambar 3. Mempersiapkan Bahan Dodol Jagung



Gambar 4. Menakar Bahan Dodol Jagung



Gambar 5. Proses Memasak Dodol Jagung



Gambar 6. Proses Pembungkusan Dodol Jagung



Gambar 7. Hasil Akhir dari Pembuatan Dodol Jagung

Penganekaragaman produk olahan jagung diharapkan dapat menjadi peluang usaha dan dapat menambah pendapatan ibu-ibu PKK Desa Mojopurno. Pendapatan yang diperoleh dari penjualan olahan jagung diharapkan dapat pemenuhan kebutuhan ekonomi anggota keluarga secara optimum serta tercapainya stabilitas kehidupan ekonomi keluarga.

4. KESIMPULAN

Pendampingan dalam pembuatan dodol jagung di Desa Mojopurno telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian. Melalui serangkaian kegiatan, mulai dari survei awal hingga pelatihan praktis dan pengembangan keterampilan pemasaran, masyarakat tidak hanya belajar teknik pembuatan dodol jagung yang

berkualitas, tetapi juga memahami pentingnya aspek kebersihan dan keamanan pangan. Hasil dari program ini menunjukkan terciptanya inovasi dari pengolahan jagung, yang awalnya hanya dijual dalam bentuk jagung mentah tanpa diolah, menjadi produk yang memiliki nilai tambah berupa dodol jagung yang siap dijual dan diharapkan dapat bersaing dengan produk olahan lainnya yang akan dapat meningkatkan penghasilan masyarakat di Desa Mojopurno.

Selain itu, program ini juga berhasil menciptakan lapangan kerja tambahan dan memperkuat jaringan antara petani, pengolah, dan pedagang. Meskipun terdapat beberapa tantangan yang perlu diatasi, seperti akses modal dan pemasaran yang terbatas, upaya berkelanjutan dalam pelatihan dan pengembangan produk diharapkan dapat memastikan keberlanjutan usaha ini. Secara keseluruhan, inovasi dalam pengolahan dodol jagung tidak hanya memberikan manfaat ekonomi langsung bagi masyarakat, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan kualitas hidup dan ketahanan pangan di Desa Mojopurno.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] M. Minarsi, "Penganekaragaman Pangan Olahan Jagung Manis Sebagai Upaya Pengembangan Agroindustri di Desa Mario," *JASATHP J. Sains dan Teknol. Has. Pertan.*, vol. 3, no. 1, pp. 28–33, 2023, doi: 10.55678/jasathp.v3i1.918.
- [2] I. Saputra, "Respon Pertumbuhan dan Hasil Jagung (Zea mays L.) Akibat Perbedaan Jenis dan Dosis Bahan Organik pada Tanah Ordo Inceptisol," *AGROSAMUDRA J. Penelit.*, vol. 2, no. 2, pp. 29–39, 2015.
- [3] L. E. Lalujan *et al.*, "Komposisi Kimia Dan Gizi Jagung Lokal Varietas 'Manado Kuning' Sebagai Bahan Pangan Pengganti Beras," *J. Teknol. Pertan.*, vol. 8, no. 1, pp. 47–54, 2017.
- [4] M. Luanmasar, N. Timisela, and I. Damanik, "Produksi dan Pemasaran Jagung di Kabupaten Maluku Barat Daya," *J. Agric. Socio-Economics*, vol. 18, no. 2, pp. 103–116, 2022.
- [5] T. Widayatsih, N. Lisanty, L. Agustina, and J. Junaidi, "Diversifikasi Kreasi Olahan Pangan Berbahan Baku Jagung bagi Warga Desa Mlandangan Kabupaten Nganjuk," *JATIMAS J. Pertan. dan Pengabdi. Masy.*, vol. 2, no. 2, pp. 111–120, 2022, doi: 10.30737/jatimas.v2i2.3465.
- [6] N. Kesumawati, R. Hayati, R. Feni, and ..., "Upaya Peningkatan Umur Simpan Hasil Panen Jagung Manis Melalui Teknologi Pengolahan Menjadi Dodol," *Sinar Sang ...*, vol. 7, no. 2, pp. 182–188, 2023.
- [7] R. W. Arief, R. Asnawi, and N. Richana, "Penganekaragaman Pangan Olahan Jagung dan Analisis Kelayakannya Secara Ekonomi di Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur Diversification Processed Food Corn and Economic Feasibility Analysis in Pekalongan Sub District , East Lampung District," *Pros. Semin. Nas. Swasembada Pangan*, no. April, pp. 161–169, 2015.
- [8] N. Mukhlishah, A. Salim Syam, Ansar, and F. Mahi, "Diversifikasi Pangan Olahan Jagung sebagai Upaya Pengembangan Agroindustri di Desa Tarowang Kabupaten Takalar," *Intisari J. Inov. Pengabdi. Masy.*, vol. 1, no. 2, pp. 53–58, 2023, doi: 10.58227/intisari.v1i2.45.
- [9] N. Hidayah, A. N. Istiani, and A. Septiani, "Pemanfaatan jagung (Zea mays) sebagai bahan dasar pembuatan keripik jagung untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di desa panca tungan," *J. Pengabdi. Masy.*, vol. 1, no. 1, pp. 42–48, 2020.
- [10] Nurhayati, Asmawati, S. Ihromi, Marianah, and A. Saputrayadi, "Penyuluhan Gizi Dan Pelatihan Pengolahan Produk Berbasis Jagung Sebagai Upaya Meminimalisir Stunting Di Desa Labuapi Kabupaten Lombok Barat," *JMM (Jurnal Masy. Mandiri)*, vol. 4, no. 5, pp. 8–10, 2020.
- [11] A. Sifa, T. Endramawan, I. Nurahman, and I. D. Pangga, "Rancang Bangun Mesin Pengaduk Dodol Karangampel," *Univ. Negeri Surabaya*, pp. 26–27, 2020.
- [12] A. C. Ananda and A. Faridah, "Uji Organoleptik Dodol Jagung," *J. Pendidik. Tata Boga dan Teknol.*, vol. 1, no. 2, p. 56, 2020, doi: 10.24036/jptbt.v1i2.16.
- [13] H. B. Hina, "Pengolahan Dodol Jagung Sebagai Hasil Pertanian Unggulan Dan Pengelolaan Keuangan Rumah Tangga Di Desa Baumata Timur," *J. Pengabdi. Masy. Mandiri*, vol. 1, no. 2, pp. 87–93, 2023.
- [14] R. Kasim, M. Limonu, and L. Ahmad, "Inovasi Teknologi Melalui Diversifikasi Pangan Olahan Berbasis Jagung Di Desa Nanati Jaya Kecamatan Gentuma Raya," *J. Pengabdi. Masy. Teknol. Pertan. ,* vol. 2, no. 1, pp. 115–121, 2023.
- [15] S. Ni'matuzahroh and S. Prasetyaningrum, *Observasi: teori dan aplikasi dalam psikologi*, vol. 1. UMMPress, 2018.