

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PRODUK OLAHAN JAGUNG MANIS (*Zea mays L. Saccharata Sturt*) MENJADI STIK JAGUNG BALADO DESA BONTULA GORONTALO

Ernikawati¹, Dian Puspaningrum², Yulianti Ibrahim³, Lisna Akase⁴

Universitas Gorontalo

e-mail: ernikawatimikha@gmail.com

ABSTRAK

Pemberdayaan masyarakat dapat dicapai dengan memaksimalkan potensi yang dapat dikelola secara efektif. Desa Bontula merupakan salah satu desa di Kecamatan Asparaga, Kabupaten Gorontalo, dan hasil yang paling menonjol adalah jagung. Karena hanya tanaman jagung mentah yang dijual di pasar, hasil panen setiap tanaman kurang maksimal dalam memberikan pendapatan bagi warga desa. Berdasarkan permasalahan tersebut di atas maka perlu adanya pemberdayaan bagi masyarakat desa Bontula guna meningkatkan kesejahteraan ekonomi penduduknya dengan melakukan pengembangan terhadap produk-produk olahan yang tersedia di daerah tersebut. Selain itu, tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan perekonomian (pendapatan) masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya yang ada di wilayah tersebut. Pemanfaatan stik berbahan dasar jagung dengan menambahkan varian rasa balado yang berorientasi tidak terbatas pada pemanfaatan jagung secara maksimal, namun juga fokus pada peningkatan pendapatan warga desa. Kegiatan ini dilakukan secara bertahap, dimulai dengan observasi, sosialisasi, pendampingan, pengemasan, dan diakhiri dengan uji coba pemasaran. Setelah beberapa pemasaran percobaan, keripik jagung ditawarkan di kios/toko dan pasar terdekat. Secara keseluruhan, ada respon positif dari pelanggan. Terbukti dengan adanya pemesanan kembali, yang dilakukan oleh pasar. Pemberdayaan masyarakat sangat penting karena selain meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang pemanfaatan sumber daya alam, kegiatan ini juga membantu meningkatkan tingkat partisipasi desa.

Kata kunci : Pemberdayaan masyarakat; Stik jagung; Desa Bontula.

ABSTRACT

Community empowerment can be achieved by maximizing potential that can be managed effectively. Bontula Village is one of the villages in Asparaga District, Gorontalo Regency, and the most prominent product is corn. Because only raw corn plants are sold in the market, the yield of each plant is less than optimal in providing income for village residents. Based on the problems mentioned above, it is necessary to empower the Bontula village community to improve the economic welfare of its population by developing processed products available in the area. Apart from that, the aim of this activity is to increase the knowledge and economy (income) of the community through utilizing existing resources in the area. The use of corn-based sticks by adding balado flavor variants is oriented not only to maximizing the use of corn, but also focuses on increasing the income of village residents. This activity is carried out in stages, starting with observation, socialization, mentoring, packaging, and ending with marketing trials. After some trial marketing, corn chips were offered at nearby kiosks/stores and markets. Overall, there is a positive response from customers. This is proven by the existence of reorders made by the market. Community empowerment is

very important because apart from increasing community knowledge and awareness about the use of natural resources, this activity also helps increase the level of village participation.

Keywords : *Community empowerment; Corn sticks; Bontula Village.*

1. PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat merupakan upaya untuk membantu penduduk lokal dalam menggunakan kembali, memutuskan, dan memanfaatkan sumber daya yang tersedia sehingga mereka pada akhirnya mempunyai kemampuan dan kemandirian untuk berfungsi secara ekonomi, ekologi, dan sosial secara terpadu (Pramono et.al., 2020). Melalui adanya pemberdayaan masyarakat maka masyarakat akan mampu memberikan kesempatan untuk mengenali ciri-ciri sebagai komunitas yang membangun (Krisnawati, 2016). Pentingnya masyarakat untuk terlibat dalam pemberdayaan karena tujuan utamanya adalah mendorong pembangunan manusia. Untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Indonesia secara keseluruhan, pembangunan sumber daya manusia harus dilakukan di Indonesia (Sulistiana, 2019).

Fokus utama program dan upaya pemerintah untuk mengelola kemiskinan adalah pertanian. Sektor ini telah mencapai hasil positif dan memberikan kontribusi signifikan terhadap ekspansi perekonomian Indonesia, termasuk penciptaan lapangan kerja dan peningkatan kemiskinan yang signifikan (Aftitah & Hasanah, 2025). Hal ini menyoroti perkembangan bahan pokok, salah satunya jagung (Doyan et.al., 2020). Budidaya Jagung merupakan salah satu produk pertanian dengan harga terjangkau di Indonesia, dengan kandungan nutrisi yang tinggi dan manfaat kesehatan yang signifikan bagi tubuh. Folat, vitamin A, vitamin B, vitamin C, dan beberapa vitamin E, *ubiquinone (koenzim Q10)*, dan *fatoterol* semuanya ditemukan dalam jagung, dan bersama-sama berpotensi memberikan dampak positif pada kadar kolesterol tubuh kita.

Desa Bontula adalah salah satu dari sedikit desa dengan penghasilan jagung yang cukup baik, yang terletak Di Kecamatan Asparaga, Kabupaten Gorontalo. Ketika musim kemarau tiba, jagung sering menjadi alternatif cadangan pangan yang strategis, terutama di wilayah pedesaan yang bergantung pada sistem pertanian tadah hujan. Hal ini disebabkan oleh karakteristik jagung

yang relatif tahan terhadap kekurangan air dibandingkan komoditas pangan lain, seperti padi, sehingga mampu tumbuh pada kondisi curah hujan yang terbatas (Subekti et al., 2020). Selain itu, jagung memiliki siklus tanam yang relatif singkat, memungkinkan petani untuk memperoleh hasil panen dalam waktu yang lebih cepat, sekalipun dalam kondisi iklim kering. Dalam konteks ketahanan pangan, jagung berperan sebagai sumber karbohidrat pengganti yang dapat mengurangi ketergantungan pada beras, sekaligus memberikan diversifikasi pangan masyarakat (Puspitasari & Haryono, 2019). Pemanfaatan tanaman hortikultura, khususnya jagung, merupakan praktik umum yang terutama bersifat pertanian dan berkaitan erat dengan usaha besar. Selain dikonsumsi sebagai makanan, buah jagung juga bisa diolah menjadi berbagai jenis makanan. Selain itu cangkang keringnya juga digunakan sebagai pakan ternak. Kondisi ini menjadikan pengembangan jagung mempunyai peluang yang sangat serius, baik untuk permintaan maupun harga beli (Indaka, 2023).

Oleh karena itu, hasil panen jagung ini biasanya dijual langsung ke pasar atau dikonsumsi masyarakat umum. Sebelumnya jagung hanya terdiri dari makanan sederhana seperti perkedel jagung, jagung bakar, puding jagung, dan jagung rebus. Namun jika hasil panen jagung ini dimanfaatkan dan dianalisa secara variatif, maka dapat memberikan peningkatan perekonomian yang signifikan bagi masyarakat Bontula. Melihat permasalahan tersebut di atas, maka dengan memanfaatkan sumber daya yang tersedia di daerah tersebut agar memiliki manfaat. Selain itu, dapat mendorong kreativitas masyarakat dalam sumber daya pengelolaan. Kemampuan untuk mengintegrasikan sesuatu yang baru ke dalam kehidupan sehari-hari merupakan komponen kunci dalam bisnis. Inovasi dan kreativitas menjadi penyebab utama kesuksesan banyak bisnis saat ini. Banyak bisnis telah menerapkan hal ini dalam operasi mereka dan sebagian besar masih memenuhi persyaratan hingga saat ini. Selain itu, kami bekerja sama dengan masyarakat umum untuk menentukan harga jual, harga produk, dan harga stik jagung di beberapa toko dan pasar (Huwae et al., 2022).

2. MASALAH

Tanaman Jagung merupakan salah satu ciri khas Desa Bontula Kabupaten Gorontalo. Namun berdasarkan hasil observasi dapat disimpulkan bahwa jagung yang telah diperiksa belum dapat dimanfaatkan secara maksimal.

Banyak sekali jagung yang dibiarkan rusak atau busuk, karena tidak dapat dijual kepada umum dan tidak dapat dimanfaatkan oleh masyarakat seefisien mungkin. Kondisi ini mencerminkan potensi penurunan nilai ekonomi dan keberlanjutan usaha tani jagung akibat rendahnya pemahaman masyarakat tentang pentingnya kreativitas dalam pengolahan dan pemasaran hasil panen. Minimnya inovasi, seperti diversifikasi produk turunan jagung atau penerapan teknologi pascapanen, dapat menyebabkan ketergantungan pada penjualan bahan mentah dengan harga yang fluktuatif, sehingga pendapatan petani menjadi tidak stabil. Dalam jangka panjang, hal ini dapat menghambat daya saing komoditas jagung di pasar serta menurunkan motivasi masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis pertanian secara berkelanjutan (Hendayana & Rachman, 2018; Setiawan, 2021).

3. METODE

Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dilaksanakan di Desa Bontula Kecamatan Asparaga Kabupaten Gorontalo, dengan melibatkan 25 orang Kelompok Tani Wanita. Metode pelaksanaan kegiatan dalam program Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM), yaitu PRA (*Participatory Rural Appraisal*). Pemberdayaan masyarakat dilakukan melalui beberapa tahapan. Pada tahap pertama, antara lain:



Gambar 1. Tahapan kegiatan PKM

Tujuan dari setiap tahapan kegiatan Pelaksanaan Pengabdian kepada masyarakat (PKM), dijelaskan sebagai berikut:

1. Observasi dilakukan dengan memotret sumber daya yang ada di desa Bontula, tetapi tidak digunakan secara efektif;
2. Sosialisasi yang difokuskan untuk membina persahabatan warga, karena terdapat sumber daya alam yang dapat ditingkatkan pemanfaatannya sehingga dapat dijadikan sumber pendapatan baru bagi warga. Tujuan dari kegiatan sosialisasi, memberikan informasi kepada masyarakat tentang program yang akan dilaksanakan, meliputi tujuan, manfaat, dan

metodologi. Kegiatan sosialisasi dilaksanakan dengan melibatkan ibu-ibu rumah tangga dalam kegiatan kelompok dan pada akhir program dilakukan diskusi untuk memberikan gambaran pelaksanaan kegiatan.

3. Terdapat praktik pengelolaan dan pendampingan (melakukan pengemasan atau pekeging serta menambahkan logo yang menarik) dan pemasaran produk keripik jagung. Secara sederhana, seluruh tahapan kita bagi menjadi dua bagian, yaitu perencanaan dan pelaksanaan. Pada tahap kegiatan PkM ini, kami bersama pihak desa dan Karang taruna melakukan sosialisasi tentang pentingnya nilai penambahan pada tanaman jagung dengan membuat Stik Jagung Balado. Selanjutnya, dilakukan tahapan pelaksanaan sebagai berikut: pengelolaan, pemberian dan pemasangan logo, pengemasan, penentuan harga jual, dan pemasaran stik jagung;
4. Pemasaran produk/Promosi. Jika komunikasi pemasaran merupakan pertukaran informasi dua arah antara pihak-pihak yang terlibat dalam pemasaran, maka promosi digunakan sebagai sarana penyebaran informasi atau persuasi kepada pihak-pihak atau organisasi yang menciptakan pertukaran dalam pemasaran

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Salah satu jenis jagung yang akan digunakan sebagai bahan baku pembuatan Stik Jagung Balado adalah jagung manis (*Zea mays L. Saccharata Sturt*). Jagung manis memiliki profil gizi berkualitas tinggi yang meliputi energi, kalium, fosfor, protein, lemak, karbohidrat, besi, vitamin A, vitamin B, dan udara. Jagung manis juga merupakan salah satu sumber serat terbaik; 100 gram biji jagung manis menyediakan 2 gram, atau sekitar 5%, dari kebutuhan serat harian. Terlihat bahwa jagung manis lebih banyak mengandung *amilopektin* tetapi juga mengalami peningkatan *sukrosa* dan *fitoglikogen*. Pigmen *fenolik flavonoid* tinggi yang bermanfaat sebagai antioksidan seperti *betakaroten*, *lutein*, *xanthins*, dan pigmen *cryptoxanthin* dengan vitamin A, merupakan peringatan kuning di akhir manis. Seratus gram jagung manis segar menyediakan 187 IU atau 6% dari kebutuhan harian vitamin A. Secara keseluruhan, hal ini diperlukan untuk menjamin kesehatan lendir, kulit, dan selaput penglihatan. Mengonsumsi makanan alami yang mengandung *flavonoid* akan membantu mencegah paru-paru dan rongga mulut kanker. Stik Jagung

seperti yang biasa digambarkan adalah jagung yang sudah diolah dengan menggunakan *food copper*, dilanjutkan dengan bumbu dan terakhir kalas. Terakhir, dibentuk atau dicetak, lanjut di goreng sampai kuning keemasan. Selanjutnya, dilumuri dengan tepung balado.

Namun Stik Jagung yang merupakan produk inovasi KKP UNIGO Desa Bontula berbahan dasar jagung, khususnya jagung manis, karena memiliki cita rasa manis dan gurih. Adapun komponen yang dibutuhkan dalam membuat Stik Jagung, antara lain: Jagung manis 15 buah, tepung terigu kompas 1 kg, Gula pasir 500 gram, tepung beras sebanyak 120 gram, tepung bumbu antaka balado 1 bks, Air 1,2 liter, Bumbu Royco 2 Saschet, penggaring 1 sendok makan, Daun seledri 6 batang, Vanili 1 sachet, Minyak Goreng Sedap 1 kg, Garam 1 sendok makan dan telur 4 butir. Berikut tahapan-tahapan pengolahan Stik Jagung Balado, yaitu:

1. Pada tahap pertama

Pemilihan biji jagung yang usianya tidak terlalu tua diidentifikasi dengan mengidentifikasi biji jagung yang tidak terlalu keras dan telah disediakan. Setelah itu kulit jagung dan rambut jagung yang masih cukup menempel dipisahkan, dan jangan lupa dicuci dengan bersih, Dibutuhkan 15 buah jagung yang sudah dikupas (Gambar 2).



Gambar 2. Jagung yang sudah dikupas

2. Tahap kedua

Jagung yang sudah disiapkan lalu dipipilkan agar tidak memakan banyak waktu saat proses pengadukan dilakukan dengan menggunakan blender atau *food copper*.



Gambar 3. Pemipilan Jagung

3. Tahap ketiga

Adonan jagung yang sudah siap dengan cara di blender atau copper lalu ditambahkan air sebanyak $\pm \frac{1}{2}$ liter. Dalam pencampurannya (blender), jika adonan jagung telah diolah dengan benar, hal ini menandakan bahwa jagung telah diolah dengan benar-benar. Jika demikian, prosesnya selesai dengan lancar, dan blender kemudian digunakan.



Gambar 4. Proses Blender

4. Tahap ke-empat

Bahan-bahan yang digunakan antara lain tepung terigu, penyedap rasa (royco), Vanili, tepung beras, gula pasir, garam, telur dan jagung yang mampu digunakan secara konsisten hingga menjadi adonan kalís.



Gambar 5. Proses pencampuran bahan

5. Tahap ke-lima

Adonan yang sudah diolah kemudian digoreng dalam minyak panas menggunakan sedikit api dari jangan sampai gosong. Setelah peringatan diberikan, dan setelah angkat dan tiriskan telah digunakan, maka taburi bumbu balado rasa jagung bakar harus dilanjutkan hingga adonan habis ter goreng dan jadilah stik jagung melalui tahap pembuatan yang sederhana dan mudah dipahami seperti pada umumnya, masyarakat dapat memahaminya.



Gambar 6. Proses penggorengan Stik Jagung Balado

Setelah tahapan utama stik jagung selesai, dilanjutkan dengan tahap terakhir sebelum dibahas yaitu tahapan logo dan pengemasan.



Gambar 7. Proses Pengemasan Stik Jagung Balado

Pada tahap pengemasan kami menggunakan Standing Pouch dengan saran praktis mudah digunakan dan biaya murah. Menurut Agustina et al (2021), faktor krusial dalam setiap pemasaran adalah kemasan produk, yang tidak hanya berguna sebagai kemasan produk tetapi juga sebagai cara untuk meningkatkan nilai produk.

Bersamaan dengan pengemasan, kami juga membuat logo yang dapat digunakan untuk menonjolkan pengemasan dengan karya seni yang unik. Logo merupakan salah satu unsur visual yang terdapat pada suatu produk yang kami buat, terlihat dari nama produk dan logo tersebut berasal dari Desa Bontula. Dengan menggunakan logo sebagai elemen visual utama dalam branding dimaksudkan untuk menampilkan suatu produk secara visual secara jelas dan ringkas. Namun hal sebaliknya juga terjadi (Laduni et.al., 2023).

Setelah dikemas dengan logo yang telah ditetapkan sebelumnya, produk tersebut dijual dengan kutipan pemasaran (Dahlia et.al.,2022). Saluran pemasaran merupakan hasil dari beberapa perusahaan distribusi yang mempunyai kegiatan menyalurkan barang dari produsen ke konsumen. Menurut Muflihun et.al., (2023), saluran pemasaran didasarkan pada tiga (tiga) jenis pengelompokan, yaitu: semi langsung, yaitu pendistribusian suatu produk melalui perantara tunggal kepada konsumen, dan langsung, yaitu pendistribusian suatu produk dari produsen ke konsumen. Penyaluran tidak langsung dan konsumen mengacu pada pendistribusian produk yang dilakukan oleh dua orang atau lebih perantara, lalu ke konsumen. Untuk olahan keripik jagung ini, kami menggunakan ketiga-tiganya dari distribusi di atas. Harga akhir menjadi indikator utama nilai ekonomi produk jagung ditingkat

konsumen. Penentuan harga jual dilakukan dengan cara sederhana, yaitu menghitung seluruh biaya yang dipinjam atau digunakan kemudian menghitung hendak keuntungan (margin) dicapai (BPS, 2023).



Gambar 7. Konsumen Stik Jagung Balado

5. SIMPULAN

Program pemberdayaan masyarakat dilakukan melalui penjualan produk stik jagung balado yang dapat memberikan pengetahuan kepada warga Desa Bontula. Maka dari itu, warga semakin paham akan pentingnya penjualan, yakni mengubah bahan baku menjadi produk jadi, yang membuat mereka memiliki tingkat keekonomian yang tinggi. Masyarakat Desa Bontula dihadapkan pada ketidakmampuan mereka mempelajari transformasi jagung menjadi produk siap jual. Saat ini mekanismenya sudah semakin kompleks, oleh karena itu kami mendorong masyarakat untuk menggunakan data yang tersedia. Saat ini sudah semakin canggih, sehingga kami mendorong masyarakat untuk memanfaatkan baik dari platform media sosial online seperti Facebook, Instagram, dan TikTok, agar informasinya jelas dan dapat membantu masyarakat lokal, dalam mendeskripsikan produk yang diolah menggunakan tangan dan selernya. Hal ini merupakan langkah penting dalam meningkatkan perekonomian masyarakat secara umum dengan memanfaatkan jagung sebagai bahan baku pembuatan produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Aftitah, F. N., & Hasanah, K. (2025). Pengaruh Umkm Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Di Indonesia Pada Tahun 2023. *Jurnal Kajian Dan Penalaran Ilmu Manajemen*, 3(1): 32-43.
- Agustina, R., Dwanoko, Y. S., & Suprianto, D. (2021). Pelatihan Desain Logo Dan Kemasan Produk UMKM di Wilayah Sekarpuro Kecamatan Pakis Kabupaten Malang. *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks "Soliditas" (J-Solid)*, 4(1): 69.
- Badan Pusat Statistik. (2023). Statistik harga komoditas pertanian. Jakarta: BPS.
- Budi, A. S. &, & Suprpti, I. (2022). Preferensi Konsumen Keripik Jagung Tatochis Produksi UD. Tajul Anwar. *Agriscience*, 2(1):1-4.
- Dahlia, A. B., Hujemiati, Hasmidar, Jumardi, Faisal. (2022). Pelatihan Pembuatan dan Pengemasan Produk Kripik Jagung di Desa Seberang Kecamatan Amali Kabupaten Bone. *Empowerment : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1): 403-407.
- Doyan, A., Garnasih, I., Algifaari, M. A., Alam, R. B., Hotimah, H., Apriana, N. B., & Pratiwi, A. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Keripik Jagung (*Zea Mays L.*) dengan Bebrbagai Varian Rasa di Desa Babussalam, Kecamatan Gerung, Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 3(1).
- Hendayana, R., & Rachman, B. (2018). Inovasi teknologi pertanian untuk peningkatan nilai tambah komoditas pangan. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 21(1):1-12.
- Huwae, V. E., Asnawi, R. A., Siahainenia, S., Christianty, R., Latuconsina, Z., Tamher, E. R., & Tahapary, G. H. (2022). Revitalisasi Tata Kelola Menuju UMKM Yang Produktif Di Desa Elaar Let Kabupaten Maluku Tenggara Provinsi Maluku. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 3(2):589-596.
- Indaka, M. B. A. (2023). Analisis Faktor Produksi Yang Mempengaruhi Produksi Jagung di DIY Tahun 2017-2021 dengan metode Cobb-Douglass. *Growth: Jurnal Ilmiah Ekonomi Pembangunan*, 5(1): 67-73.
- Muflihun, S., Syafiuddin, S., Mardiyati, S., & Natsir, M. (2023). Struktur,

Perilaku, Dan Kinerja Pasar Komoditas Jagung Di Kecamatan Madapangga Kabupaten BIMA. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 9(2):2038-2047.

Ngabito, M., Moonti, R. M., Ernikawati, E., Wijaya, H., Katili, Y., Ramadhan, M.F.& Moito, F. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengolahan Jagung Menjadi Keripik Jagung Saraga Kecamatan Asparaga Kabupaten Gorontalo Utara. *Insan Cita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1).

Pramono, S. E., Nurrohmah, N., Widyaningsih, R., & Sulistianingsih, D. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Produk Olahan Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Dlisen. *Jurnal Pengabdian Hukum Indonesia (Indonesian Journal of Legal Community Engagement) JPFI*, 2(2):192-198.

Puspitasari, D., & Haryono, D. (2019). Diversifikasi pangan berbasis jagung untuk mendukung ketahanan pangan nasional. *Jurnal Pangan*, 28(2):123–134.

Setiawan, B. (2021). Kreativitas dan inovasi dalam pengembangan agribisnis jagung. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 9(2):145–157.

Subekti, N. A., Syuryawati, M., & Sutoro. (2020). Potensi jagung sebagai komoditas pangan strategis pada lahan kering. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(1):45–53.

Sulistianingsih, D. (2019). Penanaman Jiwa Kewirausahaan Bagi Santri. *Jurnal Pengabdian Hukum Indonesia (Indonesian Journal of Legal Community Engagement) JPFI*, 2(1):30-38.

Utomo, D., Maghfiroh, K., & Nuswardhani, S. K. (2024). Pendampingan Diversifikasi Pangan Olahan Jagung Berbasis "Less Waste" pada Kelompok Wanita Tani di Desa Kersikan Pasuruan. *GUYUB: Journal of Community Engagement*, 5(4):995-1009.

Wihenti, A. I., Supriyadi, S., & Santoso, U. (2021). Karakteristik Fisik dan Kimia Kelobot Jagung (*Zea mays*) sebagai Bahan Pengemas. *Warta Industri HasilPertanian*, 38(1):46.