

PENGEMBANGAN *ENTREPRENEURSHIP* BAGI UMKM KAWASAN AGROPOLITAN: PELATIHAN DAN PEMBUATAN PRODUK OLAHAN BERBASIS JAGUNG PULUT DI DESA MULYONEGORO, KECAMATAN PULUBALA, KABUPATEN GORONTALO

Marselia Sandalayuk*, Dikson Junus, Dian Puspaningrum, Ernikawati, Herman Hatta, Andi Sahrul Hidayat, Nurhayati Marada, Olfan Ishak, Meriyanti Ngabito, Daud Sandalayuk, Adam Muhajrin Dumbela, Aldi Irfan Mamula, Ahmad Julianto Talib, Ariani Pulukadang, Dea Bango, Sri Rahayu Mako, Dwi Anggriani, Inka Noverita Tondako, Nurlita Lapapang, Siti Nur Fadillah T. Bina
Universitas Gorontalo

e-mail: marseliasandalayuk16@gmail.com

ABSTRAK

Jagung pulut merupakan komoditas lokal yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai bahan pangan bernilai tambah. Namun, keterbatasan inovasi produk, keterampilan teknis, serta strategi pemasaran masih menjadi tantangan utama bagi pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Desa Mulyonegoro, Kecamatan Pulubala, Kabupaten Gorontalo. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pelaksanaan pelatihan pembuatan produk olahan berbasis jagung pulut serta menilai dampaknya terhadap peningkatan kapasitas UMKM. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif kualitatif melalui tahapan persiapan, pelatihan kewirausahaan, dan praktik. Peserta menghasilkan inovasi produk berupa stik jagung pulut, serta menunjukkan kesiapan untuk memasarkan produk secara mandiri. Temuan ini menegaskan bahwa pelatihan berbasis potensi lokal mampu memperkuat motivasi UMKM, meningkatkan daya saing produk, serta membuka peluang pengembangan ekonomi desa. Kesimpulannya, pemanfaatan jagung pulut melalui diversifikasi produk olahan tidak hanya mendukung keberlanjutan usaha UMKM, tetapi juga dapat menjadi strategi pemberdayaan ekonomi berbasis kearifan lokal. Penelitian selanjutnya direkomendasikan untuk mengeksplorasi strategi pemasaran digital dan model kemitraan yang dapat memperluas jangkauan produk UMKM berbasis jagung pulut.

Kata kunci : jagung pulut, umkm, pelatihan, produk olahan

ABSTRACT

Glut corn is a local commodity with significant potential for development as a value-added food ingredient. However, limited product innovation, technical skills, and marketing strategies remain major challenges for Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in Mulonegoro Village, Pulubala District, Gorontalo Regency. This community service activity aims to describe the implementation of training in the production of glutinous corn-based processed products and assess its impact on increasing the capacity of MSMEs. The method

used was a qualitative participatory approach through preparation, entrepreneurship training, and practice. Participants produced product innovations in the form of glutinous corn sticks, and demonstrated readiness to market their products independently. These findings confirm that local potential-based training can strengthen MSME motivation, increase product competitiveness, and open opportunities for village economic development. In conclusion, utilizing glutinous corn through diversified processed products not only supports the sustainability of MSMEs but can also be a strategy for economic empowerment based on local wisdom. Further research is recommended to explore digital marketing strategies and partnership models that can expand the reach of glutinous corn-based MSME products.

Keywords : *glutinous corn, msmes, training, processed products*

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu penggerak utama perekonomian di tingkat desa, namun banyak UMKM di daerah masih menghadapi kendala inovasi produk, keterbatasan teknologi, dan akses pasar yang lemah (Rahman, 2019). Desa Mulyonegoro di Kecamatan Pulubala, Kabupaten Gorontalo, memiliki potensi besar dalam produksi jagung pulut. Sayangnya, komoditas ini masih sebatas dikonsumsi secara tradisional tanpa inovasi pengolahan (Suarni *et al.*, 2019).

Beberapa penelitian menunjukkan bahwa pemanfaatan potensi lokal melalui inovasi produk dapat meningkatkan daya saing dan pendapatan masyarakat (Marlina & Kurniawan, 2015; Aprianti *et al.*, 2023). Pengolahan jagung pulut menjadi produk bernilai tambah, seperti stik atau keripik, dapat membuka peluang usaha baru dan meningkatkan keberlanjutan UMKM (Syafriani *et al.*, 2022).

Berdasarkan pemaparan di atas, maka pertimbangan untuk mengadakan pelatihan dan pendampingan menjadi langkah yang mendesak untuk dilakukan. Melalui kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan berbasis jagung pulut, para pelaku UMKM tidak hanya memperoleh pengetahuan baru, tetapi juga keterampilan praktis untuk menciptakan produk inovatif. Lebih jauh, kegiatan ini diharapkan dapat menumbuhkan kesadaran bahwa bahan lokal tidak hanya sekadar komoditas konsumsi, melainkan juga sumber peluang usaha yang bernilai ekonomi. Maka dengan adanya diversifikasi produk pangan berbasis jagung pulut, UMKM diharapkan mampu menghadirkan produk yang lebih variatif, menarik, dan berdaya saing di pasaran.

2. MASALAH

Masalah utama dalam kegiatan pengabdian ini adalah UMKM di Desa

Mulyonegoro, Kecamatan Pulubala, Kabupaten Gorontalo, masih menghadapi berbagai tantangan. Permasalahan utama yang kerap muncul antara lain keterbatasan dalam melakukan inovasi produk, minimnya kemampuan pemasaran, serta kurangnya keterampilan teknis dalam pengolahan bahan pangan. Kondisi ini membuat produk UMKM sulit bersaing, baik dari segi kualitas maupun keberlanjutan usaha. Akibatnya, potensi ekonomi desa yang melimpah justru belum mampu memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat. Berdasarkan hal tersebut, kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk memberikan pelatihan pembuatan produk olahan berbasis jagung pulut. Program ini diharapkan mampu meningkatkan keterampilan pelaku UMKM, memperluas inovasi pangan lokal, serta memperkuat pemberdayaan masyarakat berbasis potensi desa.

3. METODE

Kegiatan pelatihan dan pembuatan produk olahan berbasis jagung pulut dilaksanakan di Desa Mulyonegoro, Kecamatan Pulubala, Kabupaten Gorontalo. Waktu pelaksanaan kegiatan ditetapkan berdasarkan hasil koordinasi dengan pemerintah desa dan disesuaikan dengan ketersediaan peserta yang sebagian besar merupakan pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Pemilihan lokasi ini didasarkan pada potensi desa yang cukup besar dalam produksi jagung pulut, namun belum diimbangi dengan optimalisasi pemanfaatannya sebagai produk bernilai tambah.

Sasaran utama kegiatan adalah pelaku UMKM Desa Mulyonegoro yang bergerak di bidang pangan lokal. Keterlibatan mereka dipandang strategis karena UMKM memiliki peran penting sebagai penggerak ekonomi masyarakat sekaligus agen inovasi produk berbasis potensi daerah.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pendekatan partisipatif kualitatif, yaitu melibatkan peserta secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan mulai dari persiapan hingga praktik langsung. Pendekatan ini dipilih karena sesuai dengan tujuan kegiatan, yakni meningkatkan keterampilan praktis, memperkuat pengetahuan, serta mendorong partisipasi aktif masyarakat dalam mengembangkan produk olahan. Data utama yang digunakan dalam kegiatan ini diperoleh melalui observasi secara langsung.

Tahapan pelaksanaan kegiatan terbagi menjadi empat bagian utama. Pertama, tahap persiapan, yang meliputi observasi lapangan, koordinasi dengan aparat desa,

serta identifikasi calon peserta pelatihan. Kedua, tahap pelatihan kewirausahaan, dimana peserta diberikan pengenalan teknik pengolahan jagung pulut menjadi produk bernilai tambah. Ketiga, tahap praktik, dimana peserta dilibatkan dalam proses pembuatan produk olahan, seperti stik jagung pulut.

Secara keseluruhan, pemilihan metode partisipatif kualitatif ini dianggap paling tepat karena mampu menangkap realitas sosial, interaksi, serta pengalaman langsung para pelaku UMKM.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Pelaksanaan Pelatihan

Kegiatan pelatihan dilaksanakan selama 1 hari di Kantor Desa Mulyonegoro pada hari Senin, tanggal 25 Agustus 2025 dengan jumlah peserta sebanyak 8 orang, yang dihadiri juga oleh aparat desa dan tokoh masyarakat setempat. Peserta cukup antusias mengikuti pelatihan dan praktik pembuatan stik jagung pulut yang diselenggarakan oleh mahasiswa KKP UNIGO Angkatan XXVI.



4.2 Respon dan Partisipasi Peserta

Gambar 1. Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan

Peserta menunjukkan antusiasme tinggi yang ditunjukkan melalui kehadiran masyarakat selama kegiatan berlangsung, mulai dari awal kegiatan hingga akhir kegiatan. Peserta cukup antusias membuat produk secara bertahap sesuai dengan pelatihan yang diberikan oleh mahasiswa KKP UNIGO Angkatan XXVI.

4.3 Inovasi Produk Olahan yang Dihasilkan



Gambar 2. Peserta Antusias Terhadap Proses Pembuatan Stik Jagung Pulut

Inovasi produk olahan yang dihasilkan dalam kegiatan ini yaitu stik jagung pulut. Hasil produk berupa stik jagung pulut diminati tidak hanya dari peserta, tetapi juga dari aparat Desa Mulyonegoro dan tokoh masyarakat setempat yang hadir pada saat itu. Inovasi ini menunjukkan bahwa jagung pulut dapat dikembangkan menjadi pangan olahan dengan nilai jual tinggi, sejalan dengan penelitian terdahulu (Purwadi, 2017) bahwa inovasi pengolahan komoditas lokal mampu meningkatkan nilai tambah produk pertanian.



Gambar 3. Hasil Produk Stik Jagung Pulut

4.4 Analisis Keterkaitan dengan Pengembangan Ekonomi Desa

Melalui pelaksanaan kegiatan ini, maka dapat diartikan bahwa pengembangan produk olahan berbasis jagung pulut memiliki potensi strategis dalam meningkatkan ekonomi desa. Produk-produk tersebut tidak hanya bernilai konsumsi, tetapi juga dapat menjadi pangan lokal Desa Mulyonegoro yang mampu memperkuat identitas desa sekaligus menambah pendapatan masyarakat. Pelatihan memberikan dampak nyata berupa peningkatan keterampilan peserta. Hal ini sesuai dengan temuan sebelumnya (Aprianti *et al*, 2023) yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis partisipasi masyarakat mampu meningkatkan keterampilan dan membuka peluang ekonomi baru.

Selain itu, kegiatan ini juga memperkuat identitas lokal. Jagung pulut yang sebelumnya hanya dikonsumsi tradisional kini diposisikan sebagai ikon kuliner desa. Temuan ini sejalan dengan penelitian (Syafriani *et al*, 2022) yang menekankan pentingnya diversifikasi produk lokal untuk memperkuat branding desa.



Gambar 4. Aparat Desa Antusias Terhadap Proses Pembuatan Stik Jagung Pulut

Hasil pelatihan menunjukkan bahwa kegiatan berbasis potensi lokal mampu memberikan dampak nyata terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan pelaku UMKM. Metode pelatihan partisipatif efektif dalam mentransfer pengetahuan sekaligus meningkatkan keterampilan praktis peserta. Hal ini sejalan dengan konsep pemberdayaan masyarakat yang menekankan keterlibatan aktif warga dalam proses belajar, bukan sekadar transfer informasi sepihak. Sebagaimana dalam (Sandalayuk *et al.*, 2025) bahwa kegiatan pemberdayaan diharapkan tidak hanya menciptakan peningkatan ekonomi, tetapi juga memberi masyarakat keterampilan baru yang dapat mereka terapkan dalam usaha jangka panjang. Selain itu, keberhasilan pemberdayaan

ini juga akan membuka peluang baru dalam sektor pertanian, terutama bagi petani yang selama ini hanya mengandalkan hasil pertanian konvensional. Maka dengan adanya inovasi produk dan diversifikasi usaha, masyarakat desa dapat mengurangi ketergantungan pada satu jenis komoditas pertanian saja, serta meningkatkan ketahanan ekonomi desa secara keseluruhan. Sejalan dengan kegiatan KKP UNIGO angkatan sebelumnya di Desa Karya Indah Kabupaten Gorontalo Utara dimana sasaran pemberdayaan adalah para petani jagung dan juga dasawisma desa dengan visi menciptakan lapangan pekerjaan melalui usaha mikro/kecil dan sederhana dalam pengolahan hasil pertanian serta misi menumbuhkan minat warga untuk berwirausaha, mengembangkan dan mengolah hasil pertanian lokal, dan melatih jiwa mandiri dalam meningkatkan perekonomian yang bertujuan membantu keluarga prasejahtera untuk memiliki usaha kecil, meningkatkan perekonomian warga, dan mengolah hasil pertanian menjadi usaha kecil yang maju (Ngabito *et al.*, 2022).

Inovasi produk yang dihasilkan pada kegiatan ini, seperti stik jagung pulut, membuktikan bahwa diversifikasi pangan lokal dapat membuka peluang ekonomi baru. Temuan ini memperkuat teori bahwa inovasi produk merupakan kunci keberlanjutan UMKM, terutama dalam menghadapi persaingan pasar yang semakin ketat. Adanya kemasan modern dan potensi branding, jagung pulut yang sebelumnya hanya dikonsumsi secara sederhana kini mampu diubah menjadi produk bernilai tambah. Sejalan dalam (Hatta *et al.*, 2022) setelah melakukan kegiatan pengabdian, maka kelompok masyarakat dapat mengetahui bahwa jagung dapat diolah menjadi produk yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Jagung dapat dikelola dengan mudah sebagai makanan pokok dan camilan yang kali ini berbeda dengan cara yang sudah dilakukan selama ini yang diadakan di desa Tri Rukun. Jagung ini selain bermanfaat untuk kesehatan karena kandungan gizinya dapat juga dibuat oleh-oleh yang dapat menambah pendapatan masyarakat. Hasil kegiatan pengabdian ini masih perlu pengadaan peralatan untuk memperbaiki kemasan bisa bertahan lama, perlu cara atau wadah dalam memasarkan produk.

Jika dilihat dari sisi sosial-ekonomi, kegiatan ini berimplikasi pada peningkatan rasa percaya diri pelaku UMKM untuk mengembangkan usahanya. Kesadaran akan pentingnya inovasi dan strategi pemasaran mulai tumbuh, meskipun masih ada sebagian peserta yang memerlukan pendampingan lebih lanjut. Sejalan dengan penelitian sebelumnya (Sandalayuk *et al.*, 2025) bahwa pendampingan juga mencakup cara-cara dalam membangun jaringan dengan distributor atau pengepul

yang memungkinkan produk sampai ke konsumen lebih efisien, dengan demikian masyarakat dapat mengelola usaha mereka secara lebih profesional dan mandiri. Sejalan dengan (Ernikawati *et al.*, 2025) dimana 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. Hal ini merupakan langkah penting dalam meningkatkan perekonomian masyarakat secara umum dengan memanfaatkan jagung sebagai bahan baku pembuatan produk.

Lebih jauh, kegiatan ini juga memiliki kontribusi terhadap penguatan identitas lokal. Jagung pulut yang selama ini hanya dianggap sebagai bahan pangan tradisional, kini diposisikan sebagai potensi unggulan desa. Jika dikelola dengan baik, jagung pulut dapat menjadi ikon kuliner yang memperkuat branding Desa Mulyonegoro sebagai sentra inovasi pangan lokal kawasan agropolitan di Provinsi Gorontalo.

Selain itu, dalam konteks pembangunan desa, hasil kegiatan ini menegaskan bahwa pengembangan *entrepreneurship* UMKM berbasis potensi lokal mampu mendorong pertumbuhan ekonomi sekaligus memperkuat ketahanan pangan yang ada di kawasan agropolitan. Kedepan, diperlukan strategi berkelanjutan berupa pendampingan usaha, pelatihan pemasaran digital, dan dukungan dari pemerintah desa maupun kabupaten agar produk olahan jagung pulut dapat menembus pasar yang lebih luas. Sejalan dengan hasil penelitian yang telah dilakukan (Hendriani & Nikoyan, 2024) menunjukkan bahwa pemanfaatan teknologi dapat memperluas jangkauan produk UMKM. Oleh karena itu, strategi digital marketing perlu menjadi fokus pendampingan selanjutnya.

5. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pelatihan dan pembuatan produk olahan berbasis jagung pulut di Desa Mulyonegoro berhasil memberikan dampak positif yang signifikan bagi para pelaku UMKM. Melalui pendekatan partisipatif, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis mengenai *entrepreneurship* dan pengolahan pangan lokal yang ada di kawasan agropolitan, tetapi juga keterampilan praktis dalam menciptakan berbagai produk inovatif seperti stik jagung pulut. Peningkatan pemahaman ini

tercermin dari kemampuan peserta dalam hal pengolahan bahan dan inovasi produk. Selain itu, kegiatan ini pula memunculkan motivasi baru bagi pelaku UMKM untuk terus mengembangkan usaha berbasis potensi lokal sehingga kemampuan *entrepreneurship* pun senantiasa terlatih yang tentunya tetap mengikuti kebutuhan pasar dan perkembangan zaman.

Perihal keberlanjutan program, diperlukan langkah lanjutan berupa pendampingan intensif dalam pengembangan usaha, akses yang lebih luas terhadap pasar, serta dukungan dari pemerintah desa dan pemerintah daerah, baik dalam bentuk fasilitasi peralatan, permodalan, maupun promosi produk. Sinergi antara pelaku UMKM, pemerintah, dan masyarakat menjadi kunci agar produk olahan jagung pulut dapat berkembang lebih jauh, tidak hanya di pasar lokal tetapi juga mampu bersaing di tingkat regional maupun nasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Aprianti, K., Rachmatia, N. N., & Mutmainah, M. (2023). Penguatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pelatihan Produk Stikung (Stik Kangkung) Sebagai Camilan Sehat Dalam Rangka Menciptakan Sumber Pendapatan Baru Di Kelurahan Rontu Kota Bima. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kesosi*, 6(2), 44–54.
- Ernikawati, E., Puspaningrum, D., Ibrahim, Y., & Akase, L. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Produk Olahan Jagung Manis (*Zea mays* L. Saccharata Sturt) Menjadi Stik Jagung Balado Desa Bontula Gorontalo. *Insan Cita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(2), 774-785.
- Hatta, H., Moonti, R. M., Ernikawati, E., Maesarah, M., Moito, S. Y., Aripin, N., & Setiawan, I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Dodol Jagung Di Desa Tri Rukun Kecamatan Wonosari Kabupaten Boalemo. *Insan Cita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1).
- Hendriani, F., & Nikoyan, A. (2024). Analisis Penggunaan Input Terhadap Produktivitas Usahatani Sayuran Di Desa Lambusa Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan. *Jurnal Ilmiah Penyuluhan dan Pengembangan Masyarakat*, 4(3), 290-300.
- Marlina, N. M., & Kurniawan, T. (2015). Pertumbuhan Tanaman Kangkung Darat (*Ipomoea Reptans Poir*) Akibat Perbedaan Dosis Kompos Jerami Dekomposisi MOL Keong Mas. *Lentera: Jurnal Ilmiah Sains dan Teknologi*, 15(13), 145–157.
- 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).
- Purwadi, W. (2017). Pertumbuhan Dan Kadar Protein Pada Tanaman Kangkung Darat (*Ipomoea Reptans Poir*) Dengan Pemberian Pupuk Organik Cair Berbahan Dasar Sabut Kelapa Dan Limbah Cair Tahu. *Jurnal Agroteknologi Tropika*, 6(2), 101–109.
- Rahman, A. (2019). Inovasi Produk Olahan Lokal Di Pedesaan. *Jurnal Ekonomi Desa*, 5(3), 45–59.
- Sandalayuk, M., Ernikawati., Sandalayuk, D., Pakai, A., Napu, W. H., Yunus, R., Irni, J., & Junaidi, K. (2025). Pemanfaatan Daun Kangkung Menjadi Kerupuk Kangkung Dalam Upaya Pemberdayaan Masyarakat Di Desa Ilomangga Kecamatan Tabongo Kabupaten Gorontalo. *Insan Cita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Gorontalo*, 7(1), 736-746.
- Suarni, S., Aqil, M., & Subagio, H. (2019). Potensi Pengembangan Jagung Pulut Mendukung Diversifikasi Pangan/Potency Of Waxy Corn Development To Support Food Diversification. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 38(1), 1-10.
- Syafriani, S., Afiah, A., & Aprilia, N. (2022). PKM Peningkatan Produksi Olahan Kangkung Sebagai Jajanan Sehat Di Kecamatan Bangkinang Kabupaten Kampar. *COVIT (Community Service of Tambusai)*, 2(2), 227–233.