

Pelatihan Pembuatan Dodol Jagung Pada Masyarakat Desa Yudha Karya Bakti Kecamatan Sukakarya Kabupaten Musi Rawas

Nopa Nopiyanti¹, Reny Dwi Riastuti²

¹Universitas PGRI Silampari Lubuklinggau;nopachandra@gmail.com

²Universitas PGRI Silampari Lubuklinggau;enydwirastuti09@gmail.com

ARTICLE INFO

Article history:

Received 2023-01-4

Revised 2023-1-07

Accepted 2023-01-11

ABSTRAK

Desa Yudha Karya Bakti mempunyai potensi yang sangat besar yaitu Sumber Daya Alam seperti tanaman jagung. Dimana jagung ini biasanya hanya diolah sebagai Makanan jagung yang biasa seperti, direbus, bubur jagung untuk dimakan oleh masyarakat. Dodol jagung merupakan suatu produk makanan yang dibuat menjadi makanan khas dari masyarakat Desa Yudha Karya Bakti. Semua jenis Jagung yang terdapat di Desa Yudha Karya Bakti dapat digunakan sebagai bahan pembuatan dodol jagung ini. Dengan memanfaatkan potensi sumber alam yang berasal dari kebun pertanian warga. Maka dilakukan upaya inovasi untuk memanfaatkan potensi tersebut untuk memberdayakan masyarakat untuk menciptakan inovasi atau produk makanan makanan yang memiliki nilai jual tinggi yang menjangkau segala aspek masyarakat. Karena sebagian besar masyarakat ialah bermata pencaharian sebagai petani, maka pelatihan diharapkan dapat menambah penghasilan masyarakat di sela-sela waktu senggang saat bertani.

Kata Kunci: *Pelatihan, Dodol, Jagung*

ABSTRACT

Yudha Karya Bakti Village has enormous potential, namely Natural Resources such as corn plants. Where this corn is usually only processed as ordinary corn food such as, boiled, corn grits to be eaten by the community. Corn dodol is a food product that is made into a special food for the people of Yudha Karya Bakti Village. All types of corn found in Yudha Karya Bakti Village can be used as ingredients for making this corn dodol. By exploiting the potential of natural resources that come from the agricultural gardens of the residents. So innovation efforts are made to take advantage of this potential to empower the community to create innovations or food products that have high selling values that reach all aspects of society. Because most of the community is a subsistence farmer, the training is expected to increase the income of the community during their free time while farming.

Keyword: *Training, Lunkhead, Corn*

This is an open access article under the [CC BY](#) license.



Corresponding Author:

Nopa Nopiyanti

Universitas PGRI Silampari Lubuklinggau; nopachandra@gmail.com

1. PENDAHULUAN

Desa Yudha Karya Bakti mempunyai potensi yang sangat besar yaitu Sumber Daya Alam seperti tanaman jagung. Dimana jagung ini biasanya hanya diolah sebagai Makanan jagung yang biasa seperti, direbus, bubur jagung untuk dimakan oleh masyarakat, dimana disini kami berusaha memberikan produk baru dalam pengeloaan tanaman jagung menjadi dodol jagung. Sebagai tindak lanjut apabila dimungkinkan dodol jagung ini menjadi sumber mata pencaharian masyarakat. Dengan adanya Program Industri Kreatif Desa Yudha Karya Bakti, hal ini dapat memperkenalkan adanya produk khas dari kreativitas masyarakat yang diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuan pada dodol jagung tersebut.

Dodol jagung merupakan suatu produk makanan yang dibuat menjadi makanan khas dari masyarakat Desa Yudha Karya Bakti. Semua jenis Jagung yang terdapat di Desa Yudha Karya Bakti dapat digunakan sebagai bahan pembuatan dodol jagung ini. Dengan memanfaatkan potensi sumber alam yang berasal dari kebun pertanian warga. Maka dilakukan upaya inovasi untuk memanfaatkan potensi tersebut untuk memberdayakan masyarakat untuk menciptakan inovasi atau produk makanan makanan yang memiliki nilai jual tinggi yang menjangkau segala aspek masyarakat. Karena sebagian besar masyarakat ialah bermata pencaharian sebagai petani, maka diharapkan program dodol jagung ini dapat menambah penghasilan masyarakat di sela-sela waktu senggang saat bertani.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan keterampilan berupa cara mengolah jagung menjadi produk kekinian, sehat dan bernilai jual tinggi. Dari kegiatan ini diharapkan terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki masyarakat Desa Yudha Karya Bakti khususnya ibu rumah tangga dalam mengolah jagung menjadi produk inovasi yang sehat, bergizi, dan layak jual. Upaya peningkatan perekonomian di wilayah Desa yudha karya bakti perlu untuk dilakukan. Perekonomian desa sangat penting bagi pemerataan pembangunan dan ekonomi. Kegiatan tim pengabdian merupakan salah satu upaya yang dilakukan sebagai langkah awal dalam upaya meningkatkan perekonomian desa.

2. METODE

Metode pelaksanaan PKM ini adalah dengan melaksanakan pelatihan kepada masyarakat pembuatan dodol jagung. Hal tersebut dilakukan dengan melakukan beberapa metode dan waktu pelaksanaan sesuai dengan jadwal yang telah dipersiapkan saat

pelaksanaan berlangsung. Pelatihan ini telah dilaksanakan dibalai desa yudha karya bakti. Pelatihan ini terdiri dari:

Tahap Pemberian Pengetahuan

Pemberian pengetahuan dasar kepada masyarakat desa yudha karya bakti. Kemudian pengetahuan terkait materi pokok pelatihan mengenai: Memberikan pengetahuan tentang kandungan jagung, dan memberikan pengetahuan tentang peluang industri rumah tangga diberikan oleh tim pelaksana pelatihan. Kegiatan ini melibatkan narasumber yang berasal dari dosen-dosen dan disesuaikan dengan keahlian dibidang masing-masing dosen sehingga dapat saling melengkapi dan berbagi pikiran dan pengetahuan. Pelatihan ini dilaksanakan selama 3 hari.

Tahap Sosialisasi Program

Pada tahap ini, diadakan sosialisasi tentang kandungan dan pemanfaatan jagung yang diolah menjadi dodol sebagai cemilan sehat dan tinggi gizi di desa yudha karya bakti.

Tahap Pemberian Pelatihan Pembuatan Dodol Jagung

Setelah diberikan sosialisasi tentang kandungan dan pemanfaatan jagung, tim yang terdiri dari dua dosen mulai memberikan pelatihan tentang proses pembuatan dodol jagung. Dari tahapan persiapan, penyiapan bahan, proses memasak hingga mengemas produk dan pemasaran dibahas pada tahapan ini. Tujuan pelatihan pembuatan dodol jagung ini adalah untuk menambah variasi produk pangan yang dijual oleh industri rumah tangga. Evaluasi dilakukan dengan mengamati kinerja para peserta. Setelah pelatihan, tim mempersilahkan para peserta untuk melakukan tahapan pembuatan dodol secara mandiri. Tim memantau kinerja mulai dari proses hingga produk dodol yang dihasilkan. Indikator pencapaian yang ditetapkan adalah, bahwa pengabdian dinyatakan berhasil apabila masing-masing peserta sudah bisa membuat dodol jagung.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tim pengabdian kepada masyarakat yang ditugaskan di Desa yudha karya bakti Kecamatan sukakarya Kabupaten Musi Rawas memiliki beberapa program kerja yang bertujuan untuk meningkatkan sumber daya manusia dan mengelola potensi-potensi alam yang ada dengan harapan mampu meningkatkan perekonomian masyarakat Desa yudha karya bakti. Salah satu program kerja tersebut, yaitu pengelolaan potensi alam desa yudha karya bakti menjadi makanan yang banyak digemari konsumen. Potensi alam desa yudha karya bakti yang dapat digunakan sebagai bahan makanan adalah Jagung. Di Indonesia, jagung merupakan makanan pokok, ataupun pangan sumber karbohidrat kedua setelah beras, dengan 70% hasil produksinya digunakan sebagai konsumsi, jagung dikonsumsi oleh lebih dari 18 juta penduduk di Indonesia. (Resmisari, 2006). Dari hasil analisis dapat diketahui bahwa, potensi alam yang ada di desa yudha karya bakti kurang dimanfaatkan dengan baik, biasanya jagung-jagung tersebut dijual mentah saja. Oleh karena itu, tim pengabdian membuat program pelatihan pembuatan dodol jagung dengan harapan dapat

bermanfaat untuk masyarakat dan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Desa yudha karya bakti.

Jagung merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki banyak nutrisi, seperti karbohidrat, protein, serat, mineral, dan sejumlah vitamin. Vitamin yang terdapat pada jagung adalah folat, vitamin A, vitamin B, dan Vitamin C. Sedangkan, mineral yang terdapat pada jagung yaitu mangan, kalsium, zat besi, fosfor, magnesium, seng, dan tembaga. Di dalam jagung juga terdapat lemak baik, selain itu jagung juga mengandung antioksidan yang tinggi, untuk mengurangi penyakit kanker. Jagung merupakan bahan makanan pokok kedua setelah beras. Jagung dan beras memiliki kandungan yang berbeda, namun sama-sama sangat bermanfaat untuk tubuh manusia. Setelah melihat potensi alam di Desa yudha karya bakti yang kurang dikelola dengan baik oleh masyarakat, tim pengabdian membuat program kerja inovasi makanan dari potensi alam tersebut. Potensi alam yang cukup banyak di Desa yudha karya bakti yaitu jagung. Oleh karena itu, tim pengabdian memiliki ide untuk membuat kegiatan pelatihan membuat dodol. Tujuan diadakannya kegiatan penyuluhan interaktif yaitu untuk memberikan informasi kepada masyarakat sasaran mengenai inovasi olahan makanan dari bahan dasar jagung.

Demonstrasi pembuatan produk olahan jagung dilakukan oleh mahasiswa UNPARI, dimana yang memberikan penyuluhan atau pelatihan pembuatan dodol jagung adalah mahasiswa pendidikan Biologi UNPARI. Sebelum demonstrasi dilakukan, narasumber menjelaskan beberapa hal mengenai materi penyuluhan kepada peserta. Setelah itu dilakukan praktik membuat dodol jagung sembari melakukan diskusi terkait dengan kejelasan setiap langkah dari proses pembuatan produk, hal yang harus diperhatikan dalam membuat produk, modifikasi yang mungkin dilakukan, modal usaha yang diperlukan apabila ingin mengembangkan usaha pengolahan jagung ini.



Gambar 1. Dokumentasi pembuatan dodol jagung



Gambar 2. Dokumentasi ketika peserta penyuluhan sedang melihat proses pembuatan dodol

Demonstrasi dilakukan oleh peserta penyuluhan dengan ikut mencoba mempraktikkan pembuatan dodol jagung. Namun, tidak semua peserta dapat melakukan uji coba dikarenakan adanya keterbatasan bahan baku dan peralatan pengolahan. Hasil produk olahan yang sudah jadi dibagikan kepada seluruh peserta untuk dicicipi dan dinilai. Setelah dilakukan penyuluhan atau pelatihan pembuatan dodol jagung, Tim pengabdian UNPARI juga melakukan tindak lanjut terkait penyuluhan tersebut, dengan tujuan untuk melihat apakah penyuluhan tersebut digunakan atau tidak untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa yudha karya bakti. Selain itu, juga untuk memberikan penjelasan lebih lanjut apabila masih ada yang kurang paham.

4. KESIMPULAN

Penyuluhan dan pelatihan pembuatan dodol jagung timbul karena adanya potensi alam yang mendukung. Desa yudha karya bakti sebagian besar masyarakatnya adalah petani jagung maupun padi. Namun, potensi alam tersebut belum dikelola dengan maksimal oleh masyarakat desa yudha karya bakti. Penyuluhan ini dilakukan dengan tujuan untuk memberikan informasi kepada masyarakat mengenai inovasi makanan dari bahan dasar jagung, dengan harapan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Desa yudha karya bakti.

5. UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Kepala Desa dan seluruh perangkat desa yudha karya bakti Kecamatan sukakarya, Kabupaten musi rawas dan seluruh warga Desa yudha karya bakti Kecamatan sukakarya Kabupaten musi rawas.

REFERENSI

Maryam, D. N. H. S. S. (2019). Berwirausaha Sebagai Upaya Untuk Penguatan Ekonomi Keluarga. *Al-'Adalah: Jurnal Syariah dan Hukum Islam*, 4(1), 74-85.

Rahayu, A. B., & Budi, A. (2006). Pembangunan perekonomian nasional melalui pemberdayaan masyarakat desa. Iskandar Institute.