

Pemberdayaan Jagung Lokal untuk Meningkatkan Perekonomian Keluarga di Desa Kangkung Kecamatan Mranggen Kabupaten Demak

Heny Kusumayanti¹, Vita Paramita², Rizka Amalia³, Ilyas Teguh Pangestu⁴, Raissa Wahyu Alvina⁵

Sekolah Vokasi, Universitas Diponegoro, Semarang

² Fakultas Hukum Universitas Diponegoro

³ Fakultas Teknik Universitas Diponegoro

¹henykusuma_yanti@yahoo.co.id

²vparamita00@gmail.com

³riz.chemicalia@gmail.com

⁴ilyaspangestu26@gmail.com

⁵Raissalfin@gmail.com

Abstrak — Inovasi dari pengolahan makanan dapat meningkatkan fungsinya, salah satunya adalah jagung. Olahan jagung dapat berupa beberapa makanan seperti *popcorn*. Pengabdian kepada masyarakat ini membuat *popcorn* dan diharapkan Desa Kangkung, Kecamatan Mranggen Kabupaten Demak sebagai sentra industri pengolahan *popcorn*. Khususnya dapat meningkatkan pendapatan keluarga di Desa Kangkung dan masyarakat pada umumnya

Kata kunci — jagung, *popcorn*, pengabdian, masyarakat

I. PENDAHULUAN

Program swasembada pangan sedang digalakkan pada masa pemerintahan Presiden Joko Widodo saat ini (Laporan Tahunan Badan Ketahanan Pangan, 2018). Pada tahun 2017, produksi jagung nasional mencapai 28,9 juta ton, sedangkan sebesar 12,3 persennya dihasilkan di Jateng. Produksi jagung Di Demak, Jawa Tengah, mencapai 160 ribu Ton pada tahun 2018 [1]. Panen jagung di Desa Kangkung, Kecamatan Mranggen Kabupaten Demak dalam setahun bisa panen 3 kali [2].

Jagung adalah tanaman semusim, siklus hidupnya selama 80-150 hari. Paruh pertama dari siklus merupakan tahap pertumbuhan vegetative dan paruh keduanya adalah pertumbuhan generative, merupakan tanaman pangan biji-bijian dari keluarga rumput-rumputan, memiliki akar serabut yang tumbuh di bagian pangkal batang dan menyebar luas sebagai akar lateral. Untuk batang tanaman jagung bulat silindris dan beruas-ruas serta pada bagian pangkal beruas cukup pendek dengan jumlah sekitar 8-20 ruas. Tinggi tanaman jagung biasanya antara 1-3 meter dari permukaan tanah. Daun pada tanaman jagung berbentuk pita atau garis dan memiliki jumlah daun sekitar 8-48 helai tiap batangnya panjang daun 30-45 cm dan lebarnya 5-15 cm [3][4][5].



Gbr 1. Jagung

Jagung selain di konsumsi sebagai jagung rebus, juga dapat di olah menjadi dodol jagung, susu jagung, brownies jagung, bolu jagung, kerupuk jagung, beras jagung, yogurt, es krim, puding jagung, keripik jagung [6][7][8][9]. Adapun pengabdian masyarakat ini bertujuan mengolah jagung menjadi *popcorn* sehingga dapat diterima oleh semua lapisan masyarakat dan menjadikan Desa Kangkung sebagai kampung sentra industri pengolahan popcorn.

II. METODOLOGI

Dalam pembuatan *popcorn* dapat dilakukan dengan cara : menyiapkan bahan dan alat; persiapan bahan baku ada beberapa tahapan yaitu persiapan jagung yang akan digunakan,

kemudian dikupas, dijemur, dipipil, dijemur lagi; menyiapkan alat yang digunakan; menyalakan alat pembuat *popcorn*; memasukkan jagung ke dalam alat pembuat *popcorn*, tunggu sekitar 2 menit, alat *popcorn* akan membuat *popcorn* secara otomatis; jika proses pembuatan *popcorn* sudah selesai, diamkan *popcorn* agar dingin; setelah dingin dapat diberi perasa sesuai dengan selera.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian pada masyarakat ini dilakukan sesuai dengan peraturan kesehatan yang ditetapkan pemerintah bahwa menghindari kegiatan yang melibatkan berkumpulnya

masyarakat, sehingga hanya dihadiri perwakilan masyarakat.

Jagung merupakan salah satu potensi Desa Kangkung, Kecamatan Mranggen, Kabupaten Demak. Diversifikasi olahan jagung dapat diolah menjadi keripik, dodol, popcorn [9][10]. Dalam pembuatan popcorn dengan cara mempersiapkan bahan dan peralatan yang digunakan, dalam kegiatan pembuatan popcorn di foto dan divideo, selajutnya oleh Ibu Sekretaris Desa dan staff Kelurahan Kangkung akan disosialisasikan kepada masyarakat Desa Kangkung, sehingga masyarakat dapat membuat dan memproduksi popcorn, selain dikonsumsi sendiri juga dapat dipasarkan yang dapat meningkatkan perekonomian keluarga.





Gbr 2. Dokumentasi Kegiatan

IV. KESIMPULAN

Adanya pelatihan ini diharapkan dapat memperpanjang umur simpan jagung, dan menjadi inovasi dalam pengolahan jagung menjadi popcorn, sehingga dapat meningkatkan perekonomian keluarga dan masyarakat

UCAPAN TERIMA KASIH

Pengabdian ini dibiayai dari sumber dana selain APBN Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro Tahun Anggaran 2020.

REFERENSI

- [1] [Jatengprov.go.id/beritadaerah/2018](http://jatengprov.go.id/beritadaerah/2018), "2018, Available: <https://jatengprov.go.id/beritadaerah/2018-angka-kemiskinan-klaten-turun-119-persen/>. [Accessed: 10-Sep-2020].
- [2] Pemerintah Desa Kangung, "Penerimaan Alat Pemipil Jagung Kepada Pemerintah Desa Kangung," Desa Kangung, 2019. [Online]. Available: <http://kangung.desa.id/2019/11/12/penerimaan-alat-pemipil-jagung-kepada-pemerintah-des-kangung/>. [Accessed: 20-Sep-2020].
- [3] R. Arianingrum, "Kandungan Kimia Jagung Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan," *Budid. Pertan.*, vol. 1, no. 3, pp. 128–130, 2004.
- [4] F. Kasryno, "Perkembangan produksi dan konsumsi jagung dunia selama empat dekade yang lalu dan implikasinya bagi Indonesia," in *Badan Litbang: Nasional Agribisnis Jagung*, 2002.
- [5] W. Warisno, *Budidaya Jagung Hibrida*. Yogyakarta: Kanisius, 1998.
- [6] A. R. Wylis, R. Asnawi, and N. Richana, "Penganekaragaman Pangan Olahan Jagung dan Analisis Kelayakannya Secara Ekonomi di Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur," in *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*, 2015, pp. 161–169.
- [7] M. Masniah and S. Syamsuddin, "Pemanfaatan Jagung Dalam Pembuatan Aneka Macam Olahan Untuk Memperkuat Ketahanan Pangan," in *Seminar Nasional Serealia*, 2013.
- [8] M. Maherawati and S. Sarbino, "Diversifikasi produk olahan jagung manis sebagai upaya peningkatan nilai tambah Bagi petani jagung di daerah wisata Pasir Panjang-singkawang," *J. Pengabd.*, vol. 1, no. 1, pp. 17–25, 2018.
- [9] C. Novia, "Jagung Serta Pemanfaatan Media Sosial," *J. Teknol. Pangan*, vol. 8, no. 2, pp. 132–136, 2017.
- [10] P. Priyambada, "Perancangan , Pembuatan Dan Pengujian Mesin Pembuat Pop Corn Untuk Industri Rumah Tangga Dengan Modal Investasi Kecil," *Agroteknose*, vol. 4, no. 2, pp. 14–20, 2009.