

Original Research Paper

Sosialisasi Konsumsi Olahan Sehat Hasil Pertanian (Jagung dan Telur) di Desa Molowahu Kecamatan Tibawa

Fahrullah Fahrullah¹, Mohamad Ervandi², Susan Mokoolang², Terri Repi², Yusriyah Atikah Gobel³, Merita Ayu Indriati³, Moh. Muchlis Djibran³, Ishak Korompot², Mohamad Sayuti⁴, Asruddin⁴

¹Program Studi Peternakan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

²Program Studi Peternakan, Universitas Muhammadiyah Gorontalo, Gorontalo, Indonesia;

³Program Studi Agribisnis, Universitas Muhammadiyah Gorontalo, Gorontalo, Indonesia.

⁴Program Studi Akuakultur Universitas Muhammadiyah Gorontalo, Gorontalo, Indonesia.

DOI: <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v6i2.3696>

Sitasi: Fahrullah, F., Ervandi, M., Mokoolang, S., Repi, T., Gobel, Y. A., Indriati, M. A., Djibran, M. M., Korompot, I., Sayuti, M., & Asruddin. (2023). Sosialisasi Konsumsi Olahan Sehat Hasil Pertanian (Jagung dan Telur) di Desa Molowahu Kecamatan Tibawa. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(2)

Article history

Received: 30 Maret 2023

Revised: 30 Mei 2023

Accepted: 05 Juni 2023

*Corresponding Author:

Fahrullah Fahrullah, Program Studi Peternakan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia; Email: fahrullah@unram.ac.id

Abstract: Bahan pangan memiliki manfaat sebagai sumber gizi yang sangat penting untuk menjaga kesehatan tubuh manusia. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada masyarakat yang berada di Desa Molowahu Kecamatan Tibawa Kabupaten Gorontalo dengan tujuan memberikan informasi tentang kandungan nutrisi yang ada pada produk olahan pertanian, terkhusus telur dan jagung serta memberikan pemahaman mengenai proses penganekaragaman terhadap olahan telur dan jagung. Kegiatan sosialisasi ini dilakukan dengan menggunakan metode ceramah dan diskusi langsung kepada masyarakat Desa Molowahu, hal ini dilakukan agar masyarakat mendapatkan pemahaman tentang cara membuat produk olahan yang sehat serta memiliki kandungan nutrisi yang baik untuk kelangsungan hidup serta dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang proses penganekaragaman produk olahan telur dan jagung agar nantinya dapat meningkatkan pendapatan masyarakat di Desa Molowahu. Sosialisasi ini juga dalam rangka penyadar-tahuan tentang manfaat mengkonsumsi olahan sehat produk pertanian hingga peningkatan perekonomian masyarakat.

Keywords: Pangan; Konsumsi; Jagung; Telur.

Pendahuluan

Populasi dunia yang mempunyai pola pangan berbeda yang menunjukkan kecenderungan usia harapan hidup dan status lansia yang berbeda pula. Bangsa eskimo dengan konsumsi pangan yang mengandung lebih banyak protein dan lemak hewani umumnya memiliki usia yang pendek, sementara bangsa Jepang dengan diet menu tradisional yang kaya akan serat dan konsumsi the hijaunya yang sangat tinggi memiliki populasi penduduk usia lanjut yang lebih besar. Bahan pangan memiliki manfaat sebagai sumber gizi yang

sangat penting untuk menjaga kesehatan tubuh manusia. Peran komponen-komponen bioaktif ini bagi kesehatan tubuh manusia mendapat banyak sorotan ahli pangan dunia, terutama sejak para pakar Jepang meluncurkan konsep yang aslinya dikenal sebagai FOSHU (Food for Specified Health Use) dan saat ini dikenal dengan sebutan pangan fungsional.

Pola konsumsi bahan pangan masyarakat berbeda dan berubah dari jaman ke jaman. Pola konsumsi bahan pangan antar satu daerah dengan daerah yang lain akan berbeda tergantung dari lingkungan termasuk sumber daya dan budaya setempat, selera serta pendapatan masyarakat. Pola konsumsi pangan juga akan berubah apabila

dipengaruhi oleh pendapatan masyarakatnya, perubahan kesadaran akan pangan dan gizi serta perubahan dalam gaya hidup

Pangan fungsional adalah bahan pangan yang berpengaruh positif terhadap kesehatan seseorang, penampilan jasmani dan rohani, selain kandungan gizi dan cita-rasa yang dimilikinya. Fungsi bahan pangan tidak lagi dua tetapi menjadi tiga, yaitu nutrisi, citarasa, dan kemampuan fisiologis aktifnya. Pangan fungsional adalah bahan pangan yang mengandung komponen bioaktif yang memberikan efek fisiologis multifungsi bagi tubuh, antara lain memperkuat daya tahan tubuh, mengatur ritme kondisi fisik, memperlambat penuaan, dan membantu mencegah penyakit. Komponen bioaktif tersebut adalah senyawa yang mempunyai fungsi fisiologis tertentu di luar zat gizi dasar.

Pengolahan hasil pertanian (termasuk peternakan) yang sering dikonsumsi oleh masyarakat desa adalah jagung dan telur. Telur merupakan bahan pangan hewani berasal dari hasil ternak unggas yang mempunyai kandungan gizi lengkap salah satunya yaitu sebagai sumber protein yang tinggi, mudah dicerna dan memiliki rasa lezat (Abdullahi *et al.*, 2016; Pratama *et al.*, 2017). Kualitas dan kelengkapan asam amino yang ada dalam protein telur, menjadikan telur sangat dibutuhkan manusia dalam periode pertumbuhan dan untuk pembentukan dan penggantian jaringan yang rusak. Jagung merupakan bahan pangan yang sudah sangat dikenal di masyarakat kita, jagung kaya akan karbohidrat, vitamin dan beragam mineral penting lainnya (Alsuhendra dan Ridawati, 2017). Karbohidratnya yang tinggi, cocok sebagai alternatif sumber kalori pengganti nasi, jagung juga kaya akan serat dan rendah kalori (Chumaidi *et al.*, 2022). Berdasarkan urutan bahan makanan pokok di dunia, jagung menduduki urutan ketiga setelah gandum dan padi (Suarni dan Yasin, 2011). Di daerah Gorontalo, jagung merupakan komoditi tanaman pangan kedua terpenting setelah padi, serta merupakan makanan pokok di daerah tersebut.

Desa Molowahu merupakan salah satu desa yang terdapat pada Kecamatan Tibawa, Kabupaten Gorontalo. Masyarakat desa Molowahu pada umumnya mengolah telur dan jagung hanya dengan menggoreng, merebus, menjadikan sebagai bahan campuran dalam pembuatan kue, sebagai campuran minuman obat kuat. Keterampilan dan kreativitas masyarakat desa ini dalam mengolah produk olahan telur dan jagung masih rendah. Dengan

adanya kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan agar masyarakat Molowahu dapat memahami pentingnya untuk mengkonsumsi produk olahan pertanian serta mendapatkan pemahaman tentang bagaimana mengolah produk telur dan jagung melalui proses diversifikasi (penganekaragaman) produk pangan.

Metode

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Oktober tahun 2020 di Aula Kantor Desa Molowahu Kecamatan Tibawa Kabupaten Gorontalo. Kegiatan dilakukan dengan metode ceramah langsung dan diskusi, dimana penyuluh terdiri dari:

1. Dosen/akademisi yang berasal dari Jurusan Peternakan dan Agribisnis dengan bidang keahlian masing-masing
2. Kepada desa Molowahu yakni bapak Irwandi Ibrahim, A. Md.

Persiapan pelaksanaan dilakukan dengan cara :

1. Koordinasi dengan kepala desa Molowahu untuk mengundang masyarakat setempat
2. Menyiapkan ruangan untuk penyampaian teori dan diskusi
3. Menyiapkan keperluan administrasi misalnya daftar hadir, power point (materi) serta makanan ringan.

Secara umum pelaksanaan kegiatan tersebut dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Metode pelaksanaan kegiatan

Metode	Kegiatan
Ceramah dan Diskusi	1. Memberikan pengetahuan umum tentang kandungan nutrisi yang ada pada produk olahan pertanian (telur dan jagung)
	2. Penganekaragaman (diversifikasi) olahan telur dan jagung
	3. Peningkatan kemampuan dalam mengolah produk olahan pangan

Hasil dan Pembahasan

Kerusakan bahan pangan pertanian pasti akan terjadi setelah proses pemanenan, sehinggabahan pangan ini tidak saja diperlukan bagi manusia namun merupakan media yang baik

bagi pertumbuhan mikroorganisme yang merugikan. Oleh karena itu perlu dilakukan upaya pengolahan agar bahan pangan ini dapat disimpan dalam waktu yang relatif lama serta sebagai upaya dalam penganeekaragaman pangan hasil olahan pertanian (Pratama et al., 2017). Pemenuhan bahan pangan berkualitas dengan kuantitas yang mencukupi merupakan salah satu upaya yang harus ditempuh untuk tercapainya kesejahteraan masyarakat dalam era globalisasi saat ini. Oleh karena itu harus tersedia dalam jumlah yang cukup pada setiap waktu dan tempat serta dapat diakses (harganya terjangkau).

Era globalisasi dan liberalisasi mengubah gaya hidup masyarakat termasuk dalam hal konsumsi bahan pangan. Kearney (2010) mengatakan bahwa pada umumnya perubahan pola makan terjadi dari pangan pokok ke aeah pangan terdiversifikasi. Perubahan konsumsi bahan pangan pada tingkat global dan regional akan membawa dampak pada pertimbangan kesehatan, hal inilah yang diharapkan agar masyarakat yang ada di desa Molowahu dapat merubah pola konsumsi bahan pangan telur dan jagung melalui proses diversifikasi pangan.

Kegiatan diversifikasi pangan bertujuan untuk mendorong tercapainya permintaan masyarakat terhadap berbagai macam aneka pangan, mendorong agar tercapai ketersediaan aneka ragam bahan pangan segar maupun olahan, peningkatan dan penguatan partisipasi pemerintah daerah serta menggerakkan mitra kerja (Satriani, 2017). Diversifikasi dalam pangan dimaksudkan bukan serta merta untuk menggantikan jagung dan telur sepenuhnya, namun mengubah serta memperbaiki pola konsumsi masyarakat agar lebih beragam jenis pangan dengan mutu gizi yang lebih baik (Elizabeth, 2011). Telur merupakan bahan makanan yang bernilai gizi tinggi, yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Disamping mengandung kadar protein yang tinggi, telur juga merupakan sumber zat besi, beberapa mineral lain dan vitamin, sehingga telur merupakan bahan pangan hewani yang dapat dikonsumsi oleh manusia pada segala umur (Nusi et al., 2020). Olahan jagung juga memberikan banyak manfaat, karena jagung kaya akan komponen pangan fungsional, termasuk serat pangan yang dibutuhkan tubuh, asam lemak esensial, isoflavan, mineral (Ca, Mg, K, Na, P, Ca dan Fe), antosianin, betakaroten (provitamin A), komposisi asam amino esensial, dan lainnya

(Sulistiyani et al., 2022). Kedua jenis pangan ini merupakan sumber protein yang tinggi dan merupakan andalan bagi kelompok pendapatan menengah kebawah, dan terkait dengan kualitas gizinya semakin populer pada masyarakat kelompok menengah atas (Sumaryanto, 2009).



Gambar 1. Pembukaan Kegiatan oleh Aparatur Desa

Masyarakat di desa Molowahu terlihat antusias dalam mengikuti penyampaian materi, antusiasme ini diwujudkan dalam pernyataan yang telah disampaikan oleh pembawa materi dan rekan rekan dosen yang mengikuti kegiatan pengabdian ini. Antusiasme masyarakat ini karena belum ada atau belum pernah ada kegiatan penyuluhan mengenai olahan produk pertanian. Dalam kegiatan diskusi, masyarakat terlihat aktif dan masyarakatnya mencatat apa yang disampaikan oleh pemateri.



Gambar 2. Peserta (Masyarakat Desa Molowahu)

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat “Sosialisasi Konsumsi Sehat Olahan Pertanian di Desa Molowahu Kabupaten Gorontalo” yang

dilakukan menghasilkan beberapa hal, sebagai berikut:

1. Masyarakat memahami kandungan nutrisi yang ada dalam telur dan jagung beserta produk olahan telur dan jagung serta memahami bagaimana proses pengolahan yang baik dan benar agar kandungan nutrisi tidak terbuang selama proses pengolahan
2. Masyarakat memahami betapa pentingnya mengkonsumsi olahan hasil pertanian dan olahan hasil peternakan yang sangat baik untuk kelangsungan hidup masyarakat serta pemenuhan nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh
3. Masyarakat dan pemerintah desa dapat memahami bahwa telur dan jagung bukan hanya untuk digoreng dan direbus saja, melainkan dapat dijadikan olahan-olahan lain dengan cara melakukan penganekaragaman (diversifikasi) produk olahan, sehingga dapat memberikan pemahaman dan kemampuan untuk dapat lebih baik lagi dalam mengolah produk hasil pertanian terkhusus telur dan jagung.

Sosialisasi penganekaragaman olahan hasil pertanian untuk menghasilkan konsumsi yang sehat belum pernah dilaksanakan di Desa Molowahu, kecamatan Tibawa Kabupaten Gorontalo. Pemberian materi, cara/proses pembuatan sangat meningkatkan kemampuan praktis masyarakat. Perubahan yang diharapkan terjadi setelah aksi sosial ini adalah mengubah dalam arti masyarakat beserta keluarganya dapat memiliki serta meningkatkan perilakunya mengenai sikap yang lebih progresif dan motivasi tindakan yang rasional serta masyarakat desa Molowahu mendapatkan pengetahuan yang luas terutama mengenai ilmu teknis tentang pengolahan hasil pertanian terkhusus jagung dan telur, seperti kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan sebelumnya dengan mengolah jagung untuk ditambahkan ke dalam adonan nugget menjadi nugget jagung (Fahrullah *et al.*, 2023).

Penganekaragaman yang dilakukan pada olahan telur dan jagung dapat memberikan manfaat yang baik untuk pemenuhan kebutuhan nutrisi yang diperlukan tubuh serta dapat memberikan pemahaman tentang penganekaragaman olahan hasil pertanian. Hal ini nantinya akan berdampak pada pengetahuan masyarakat di desa Molowahu serta akan memberikan dampak yang sangat baik apabila produk olahan telur dan jagung dapat

dipasarkan sehingga dapat membantu peningkatan pendapatan dan perekonomian masyarakat di desa Molowahu.



Gambar 3. Foto Bersama

Kesimpulan

Dari pemaparan yang telah dijelaskan di atas, diketahui bahwa masyarakat yang ada di desa Molowahu Kecamatan Tibawa Kabupaten Gorontalo sudah memiliki pemahaman yang cukup dari hanya mengolah telur dan jagung sebatas digoreng dan direbus saja serta dapat mengetahui kandungan nutrisi pada produk pertanian seperti telur dan jagung setelah diberikan penyuluhan. Selain itu juga, masyarakat yang ada di desa Molowahu mendapatkan pemahaman bagaimana cara mengolah olahan telur dan jagung melalui penganekaragaman (diversifikasi) sehingga nanti kedepannya dapat membantu perekonomian dan pendapatan masyarakat.

Daftar Pustaka

- Abdullahi, A. B., Wadi, A., dan Syamsuar. Diversifikasi Produk Olahan Telur Itik di Makassar. *Majalah Aplikasi Ipteks NGAYAH*. 7 (1): 90-100.
- Alsuhendra dan Ridawati. 2017. Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Jagung Manis pada Tutor Pendidikan Anak Usia Dini di Kecamatan Makasar, Jakarta Timur. 3 (2): 100-107.
- Chumaidi, M., Chusnah, M., Hilalurochmafa, M. I., Yuliana, A.I., Qomariyah, S. N., Yaqin, M.A., dan Pratama, K. E. 2022. Sosialisasi Produk Pangan Sehat Berbasis Olahan Jagung Manis Bagi Kader PKK Desa Sentul Kecamatan Tembelang Kabupaten Jombang. 3 (1): 29-32.
- Elizabeth, R. 2011. Strategi pencapaian diversifikasi dan kemandirian pangan:

- Antara harapan dan kenyataan. *Iptek Tanaman Pangan*. 6 (2): 230-242.
- Fahrullah, F., Ervandi, M., Mokoolang, S., Gobel., Y. A., dan Djibran, M. 2023. Pendampingan Pembuatan Chicken Nugget Singkong untuk Meningkatkan Keanekaragaman Produk Pangan Hewani. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*. 6 (1): 358-362.
- Kearney, J. 2010. Food consumption trends and drivers. *Philosophical Transactions of The Royal Society*. Royal Society Publishing.
- Nusi S., Rotinsulu, M.D., Tamasoleng, M., dan Hadju R. 2020. Kualitas Fisik dan Kimia Telur Pindang Menggunakan Daun Jambu Biji (*Psidium guajava L*) serta Garam NaCl dengan Konsentrasi Berbeda. *Zootec*. 40 (2): 615-625.
- Pratama, A., Fitriani, A., dan Chairunnisa, H. 2017. Preservasi dan Diversifikasi produk olahan telur yang mudah dan sehat di kecamatan Ciasem Girang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 1(6): 374-377.
- Satriani, T. A. 2017. Diversifikasi pangan asal ternak mendukung keamanan pangan nasional. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 10-16.
- Suarni dan Yasin, M. 2011. Jagung sebagai sumber pangan fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*. 6 (1): 41-56.
- Sulistiyani, T., Rachmawati, E., dan Mufidah, L. 2022. Olahan Jagung sebagai Alternatif Menu untuk Balita. *Abdimas Akademika*. 3 (1): 31-38.
- Sumaryanto. 2009. Diversification as one of the food security pillars. *Forum Penelitian Agroekonomi*. 27 (2): 93-108.