

Original Paper

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Keripik Jagung (*Zea Mays* L.) dengan Berbagai Varian Rasa di Desa Babussalam, Kecamatan Gerung, Kabupaten Lombok Barat

Aris Doyan^{1*}, Inggit Garnasih², Taqiudin Subki³, M. Agung Algifaari¹, Resda Brahma Alam⁴, Husnul Hotimah², Nunung Apriana¹, Winda Permatasari³, Irmawati⁴, Ariadi⁵, Annisa Pratiwi⁶

¹ Fakultas Keguruan dan Ilmu Pengetahuan, Universitas Mataram, Indonesia;

² Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mataram, Indonesia;

³ Fakultas Hukum, Universitas Mataram, Indonesia;

⁴ Fakultas Teknik, Universitas Mataram, Indonesia;

⁵ Fakultas Teknik Pangan, Universitas Mataram, Indonesia;

⁶ Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Indonesia.

DOI: [10.29303/jpmipi.v3i1.415](https://doi.org/10.29303/jpmipi.v3i1.415)

Sitasi: Doyan, A., Garnasih, I., Garnasih, I., Algifaari, M., Alam, R., Hotimah, H., Apriana, N., Permatasari, W., Irmawati, I., Ariadi, A., & Pratiwi, A. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Keripik Jagung (*Zea Mays* L.) dengan Berbagai Varian Rasa di Desa Babussalam, Kecamatan Gerung, Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 3(1). doi:<https://doi.org/10.29303/jpmipi.v3i1.415>

*Corresponding Author: Aris Doyan, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pengetahuan, Universitas Mataram, Indonesia, Indonesia; Email: arisdoyan@yahoo.com

Abstrak: Jagung (*Zea mays* L.) merupakan komoditas pertanian yang memiliki sekitar 50.000 varietas, salah satunya yaitu jagung manis (*Zea mays saccharata*) sangat digemari terutama oleh penduduk perkotaan karena memiliki cita rasa yang lezat. Desa Babussalam memiliki Sumber Daya Alam (SDA) yang sangat melimpah. SDA tertinggi yang dimiliki desa Babussalam yaitu tanaman jagung. Desa Babussalam juga kaya akan Sumber Daya Manusia (SDM). Hal ini dapat dibuktikan dengan luas permukiman seluas 14,918 ha/m² dengan jumlah penduduk sebanyak 9.278 jiwa. Kendala yang terlihat di desa ini adalah kurangnya kesadaran masyarakat tentang pengolahan bahan mentah menjadi produk jadi yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Alternatif yang dapat dilakukan untuk mengatasi kendala tersebut adalah "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Keripik Jagung (*Zea mays* L.) dengan Berbagai Varian Rasa di Desa Babussalam, Kecamatan Gerung, Kabupaten Lombok Barat." Tujuan dari program ini adalah untuk membantu menangani pengolahan produksi jagung yang tinggi di desa Babussalam agar memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Metode yang digunakan adalah sosialisasi, pelatihan, dan pemasaran produk. Hasil yang didapatkan dari program ini adalah dapat mengubah pola pikir masyarakat dari penjualan bahan mentah menjadi pengolahan bahan mentah menjadi produk olahan. Hal ini tentunya memiliki dampak baik masyarakat sekitar dan perekonomiannya.

Kata Kunci: Jagung; Keripik; Pemberdayaan; Produk Olahan.

Pendahuluan

Desa Babussalam terdiri dari sebelas dusun dan memiliki potensi unggulan di bidang pertanian, perkebunan, dan kerajinan. Desa ini memiliki Sumber Daya Alam (SDA) yang sangat melimpah. SDA tertinggi yang dimiliki desa Babussalam yaitu tanaman jagung. Desa Babussalam juga kaya akan Sumber Daya Manusia (SDM). Hal ini dapat dibuktikan dengan luas permukiman seluas 14,918 ha/m² dengan jumlah penduduk sebanyak 9.278 jiwa (Profil Desa Babussalam, 2019).

Pertanian merupakan sektor utama dalam program dan strategi pemerintah untuk memecahkan angka kemiskinan. Sektor ini memperlihatkan hasil yang baik dan memberikan kontribusi penting dalam pertumbuhan ekonomi negara Indonesia, termasuk menciptakan lapangan pekerjaan dan mengurangi kemiskinan secara drastis. Hal tersebut memusatkan perhatian pada bahan-bahan pokok, salah satunya tumbuhan jagung. Akan tetapi, dengan adanya penurunan dalam hasil produktivitas panen dari hampir seluruh jenis bahan pokok, ditambah mayoritas petani yang bekerja di sawah kurang dari setengah hektar, aktivitas pertanian kehilangan potensi untuk menciptakan tambahan lapangan pekerjaan dan peningkatan penghasilan (Bank Dunia, 2010).

Berdasarkan data Profil Desa Babussalam (2019), ternyata hasil produksi pertanian yang terdapat di desa Babussalam hanya dipasarkan atau dijual secara mentahnya saja, sedangkan untuk pengolahannya masih tergolong sangat rendah atau dapat dikatakan belum ada. Hal tersebut dapat menyebabkan kehilangan potensi untuk menciptakan lapangan pekerjaan tambahan bagi masyarakat dan peningkatan penghasilan desa.

Jagung (*Zea mays* L.) merupakan komoditas pertanian yang memiliki sekitar 50.000 varietas, salah satunya yaitu jagung manis (*Zea mays saccharata*) sangat digemari terutama oleh penduduk perkotaan karena

memiliki cita rasa yang lezat (Sudarsana, 2000). Tanaman ini digunakan sebagai bahan pangan yang penting karena merupakan sumber karbohidrat. Kandungan lain yang terkandung di dalam jagung yaitu pati (72-73%), kadar gula (1-3%), dan protein (8-11%) (Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 2012).

Zulviani (1992) menjelaskan bahwa pengolahan jagung di Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB) telah banyak dikembangkan di masyarakat luas. Pengembangan produk olahan dapat dilihat dari banyaknya produk-produk seperti kue, susu, es krim, bahkan keripik dengan berbahan dasar jagung manis. Pengolahan keripik merupakan salah satu produk olahan alternatif pangan yang dapat meningkatkan daya jual jagung.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dilakukan pengabdian Kuliah Kerja Nyata (KKN) dengan program "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Keripik Jagung (*Zea mays* L.) dengan Varian Rasa di Desa Babussalam, Kecamatan Gerung, Kabupaten Nusa Tenggara Barat." Pengabdian KKN ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui pengolahan keripik jagung yang memiliki keunggulan dalam wisata kuliner. Hal ini dapat menambah jumlah produk olahan khas desa Babussalam dengan memanfaatkan SDA yang melimpah. Pemanfaatan jagung ini juga diharapkan dapat membantu dalam segi ekonomi, yaitu dapat meningkatkan nilai jual jagung manis dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat di desa Babussalam.

Metode Pelaksanaan

Sasaran dalam kegiatan pelatihan pembuatan kripik jagung ini adalah masyarakat Desa Babussalam, lebih tepatnya ibu-ibu yang tergabung di dalam Himpunan ibu-ibu Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) di desa Babussalam. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode sosialisasi, pelatihan, dan



Gambar 2. Pelatihan Pengolahan Keripik Jagung

Sosialisasi PIRT dan Pemasaran Online

Tujuan dilakukannya sosialisasi PIRT diantaranya 1) untuk memberikan masyarakat pengetahuan bagaimana standar kelayakan suatu produk dapat dipasarkan. 2) untuk mengetahui tahapan pendaftaran perizinan suatu produk. Tujuan sosialisasi pemasaran *online* adalah agar masyarakat tahu bagaimana keuntungan apabila suatu produk dipasarkan melalui media *online*.

Pelaksanaan kegiatan ini berjalan dengan lancar dan kondusif. Hal ini dilihat dari tercapainya target peserta dan antusias masyarakat yang tinggi.



Gambar 3. Sosialisasi PIRT dan Pemasaran Online

Pemasaran Produk

Pada pemasaran produk keripik jagung ini dilakukan secara *online* (instagram dan *whatsapp*) dan *offline* (langsung). Target pemasaran dari penjualan produk ini adalah masyarakat Desa Babussalam dan masyarakat luas sekitar Lombok Barat.

Kendala dari pemasaran ini adalah kurangnya kepercayaan masyarakat terhadap produk ini. Hal ini dikarenakan belum adanya nomor PIRT yang dimiliki produk. Sehingga dapat mengakibatkan produk yang dipasarkan hanya terjual dengan sangat minim.



Gambar 4. Pemasaran Produk Melalui Sosial Media

Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi kontinu dilakukan bersamaan dengan pedamping program. Hasil *monitoring* dan evaluasi program secara umum menunjukkan bahwa masyarakat mampu memanfaatkan dan mengolah hasil pertanian, salah satunya jagung menjadi sesuatu yang memiliki harga ekonomis yang tinggi.

Kesimpulan

Simpulan dari program-program ini adalah: 1) Program pemberdayaan masyarakat melalui "Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan

Keripik Jagung” dapat memberikan masyarakat Desa Babussalam pengetahuan dan sadar akan pentingnya pengolahan produk yaitu dengan cara mengolah bahan mentah menjadi produk jadi dan memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Salah satu produk yang dapat dihasilkan yaitu keripik jagung. 2) Program pemberdayaan masyarakat melalui “Sosialiasi PIRT dan Pemasaran *Online*” dapat memberikan masyarakat desa Babussalam pengetahuan bagaimana standar kelayakan suatu produk dapat dipasarkan dan pentingnya pemasaran suatu produk menggunakan sistem *online*.

Ucapan Terimakasih

Pengabdian KKN ini dapat terlaksana atas kerjasama dari pihak LPPM, Desa Babussalam, dan dukungan dari dosen pembimbing lapangan Bapak Drs. Aris Doyan, M. Si., Ph. D., serta rekan-rekan seperjuangan KKN Universitas Mataram.

Daftar Pustaka

- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. (2012). *Aneka Olahan Jagung*. Jakarta: IAARD Press.
- Bank Dunia. (2016). *Indonesia Expanding Horizons*.
[Siteresources.worldbank.org/INTINDONE/SIA/Resources/Publication/280016/1106130305439/617331-1110769011447/810296-1110769073153/agriculture.pdf](https://siteresources.worldbank.org/INTINDONE/SIA/Resources/Publication/280016/1106130305439/617331-1110769011447/810296-1110769073153/agriculture.pdf) <akses 10 Januari 2020>
- Profil Desa Babussalam Tahun 2019.
- Sudarsana, R. (2000). *Budi Daya Tanaman Jagung*. Bandung: Pustaka Buana.
- Zulviani. R. (1992). Pengaruh Berbagai Tingkat Suhu Penggorengan Terhadap Pola Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng. *Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.