https://e-journal.citakonsultindo.or.id/index.php/CITAKARYA

E ISSN : 2986-5603

Jurnal Pengabdian Masyarakat

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN DODOL JAGUNG MANIS DI DESA WAKAH KECAMATAN NGRAMBE KABUPATEN NGAWI

Rollis Ayu Ditasari[1], Dwi Murniyati[2], Adinda Maratusholikhah[3], Chintia Alvany Widyanto[4], M.I. Zulkarnaen Endrayana[5], Riskha Amelya Putri Latifah[6]

[1,2,3,4,5,6]Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas PGRI Madiun

email: rolisayuditasari@unipma.ac.id

ABSTRAK

Indonesia sebagai negara agraris memiliki potensi besar dalam sektor pertanian, termasuk jagung yang menjadi salah satu komoditas unggulan. Namun, di Desa Wakah, Kecamatan Ngrambe, Kabupaten Ngawi, pemanfaatan jagung masih terbatas pada konsumsi langsung atau dijual dalam bentuk mentah. Program pengabdian masyarakat melalui pelatihan pembuatan dodol jagung manis bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk jagung dan memberdayakan masyarakat, khususnya kelompok ibu-ibu dan pelaku UMKM di Dusun Manjungsari. Kegiatan dilaksanakan selama 4 bulan dengan metode pendampingan, sosialisasi, dan pelatihan teknis. Hasilnya menunjukkan peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah jagung menjadi dodol yang bernilai ekonomi tinggi, serta motivasi untuk mengembangkan usaha mikro di desa. Dodol jagung yang dihasilkan memiliki cita rasa khas dan potensi pemasaran yang luas. Namun, masih diperlukan pengadaan peralatan untuk meningkatkan daya saing produk melalui kemasan yang lebih baik serta strategi pemasaran yang efektif. Program ini berhasil memperkuat jiwa kewirausahaan dan membuka peluang peningkatan pendapatan masyarakat.

***Kata Kunci**: Pemberdayaan masyarakat, dodol jagung, pelatihan, UMKM, Desa Wakah*

LATAR BELAKANG

Indonesia dikenal sebagai negara agraris dengan potensi sumber daya alam yang melimpah, termasuk dalam sektor pertanian. Salah satu hasil pertanian yang cukup melimpah adalah jagung, yang tidak hanya dimanfaatkan sebagai bahan pangan pokok tetapi juga memiliki potensi untuk diolah menjadi produk bernilai tambah. Sebagai bahan yang mengandung 70% pati, 10% protein, dan 5% lemak, jagung sangat berpotensi agar dapat dikembangkan menjadi beberapa macam produk olahan yang mempunyai nilai ekonomi tinggi (Sulaiman et al., 2017). Jagung menjadi salah satu bahan pangan pokok yang dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan. Melalui diversivikasi pada olahan jagung, ini bisa membuat masyarakat lebih menikmati produk olahan jagung juga dapat diharapkan membawa perubahan dan inovasi baru dalam masyarakat (Nuraini et al., 2023).

Desa Wakah, Kecamatan Ngrambe, Kabupaten Ngawi, merupakan salah satu desa dengan potensi hasil bumi yang melimpah, terutama jagung. Jagung telah menjadi komoditas unggulan di wilayah ini, namun pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi langsung atau dijual dalam bentuk mentah. Hal ini mengakibatkan nilai tambah yang dihasilkan belum optimal, sehingga potensi ekonomi desa belum sepenuhnya tergali.

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

E ISSN : 2986-5603
Jurnal Pengabdian Masyarakat

Melihat kondisi ini, Tim Pelaksana Program Penguatan Kapasitas Organisasi Mahasiswa (PPK ORMAWA) dari Universitas PGRI Madiun, melalui Himpunan Mahasiswa Program Studi Manajemen (MAGENTA), menginisiasi sebuah program pemberdayaan masyarakat yang bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk jagung. Program ini mengusung tema "Penguatan Entrepreneurship Village di Desa Wakah Kabupaten Ngawi melalui Inovasi Produk Olahan Jagung" dan difokuskan di Dusun Manjungsari, Desa Wakah. Salah satu inovasi utama yang diperkenalkan adalah pembuatan dodol jagung manis sebagai produk unggulan desa. Program Pemberdayaan Mayarakat yaitu pelatihan pembuatan dodol jagung manis ini diharapkan nantinya dapat terus dijalankan oleh masyarakat Dusun Manjungsari, Desa Wakah. Pembuatan dodol jagung manis ini dengan menggunakan peralatan sederhana sehingga dapat memudahkan masyarakat untuk membuat dodol dan menjadi pendapatan/penghasilan baru untuk warga Dusun Manjungsari, Desa Wakah kedepannya. Produk dodol jagung manis ini mempunyai peluang besar untuk dapat dipasarkan ditoko-toko maupun secara online karena mempunyai rasa yang enak dan khas (Roslina & Andriani, 2019).

Program Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Dodol Jagung Manis ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat, khususnya kelompok ibu-ibu di Dusun Manjungsari, dalam menciptakan produk bernilai ekonomi tinggi. Pelatihan ini juga diharapkan dapat memotivasi terbentuknya usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) baru serta memperkuat jiwa kewirausahaan masyarakat desa. Melalui pemberdayaan kelompok masyarakat maupun pelaku UMKM Pelatihan Pembuatan Dodol Jagung Manis secara teknis dan non teknis dapat memberikan manfaat yang positif terhadap peningkatan keterampilan dan juga pendapatan kelompok masyarakat maupun pelaku UMKM (Nuryani et al., 2021).

METODE

Metode kegiatan pengabdian ini dilakukan di Desa Wakah Kecamatan Ngrambe Kabupaten Ngawi berupa pendampingan hingga menghasilkan produk berupa dodol jagung. Kegiatan ini dilaksanakan selama 4 bulan (03 Juni- 31 Oktober 2024) yang dilaksanakan Sabtu-Minggu dengan melibatkan mitra dari Dusun Manjungsari. Pelaksanaan kegiatan pelatihan, yakni pelatihan kepada pelaku UMKM dan masyarakat. Materi yang diberikan berkaitan dengan penyuluhan dan praktek pemanfaatan sumber daya alam (jagung).

Ada beberapa langkah persiapan untuk membuat dodol jagung. Berikut bahan yang dibutuhkan untuk membuat dodol jagung dan cara pembuatan dodol jagung.

a. **Bahan-bahan :**
   300gr jagung manis
   100gr tepung beras
   100gr tepung ketan
   250gr gula merah
   400ml santan kental
   1sdm mentega
   1/2sdt garam
   2gr vanili

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

https://e-journal.citakonsultindo.or.id/index.php/CITAKARYA
E ISSN : 2986-5603
Jurnal Pengabdian Masyarakat

b. Cara membuat dodol jagung :

1. Cuci lalu haluskan jagung manis, gula merah, vanili, dan santan lalu haluskan dengan blender.
2. Campurkan di wajan tepung beras, tepung ketan lalu saring dan tuang adonan yang sudah diblender ke dalam wajan, aduk hingga tercampur rata.
3. Masak selama 30 menit, hingga adonan tidak lengket lagi.
4. Tambahkan mentega, lanjut masak 10 menit.
5. Diamkan dodol hingga dingin.
6. Setelah dingin, dodol dikemas dalam bentuk lingkaran dengan panjang 6 cm lalu dikemas dalam plastik. Kemudian letakkan di dalam kotak karton yang dilapisi plastik, atau masukkan kedalam besek.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Melimpahnya jumlah komoditi jagung di desa ini, tidak dibarengi dengan pemanfaatan pengolahannya menjadi produk. Para petani biasanya lebih banyak menjualnya dalam bentuk segar atau kering yang tentunya membuat harga penjualannya anjlok karena masa panen yang besar, tentu ini dapat merugikan para petani.

Kegiatan Program Penguatan Kapasitas Organisasi Mahasiswa (PPK ORMAWA) merupakan sebuah kegiatan yang berupa pemberdayaan masyarakat melalui sebuah Pelatihan Pengolahan Jagung menjadi Dodol di Dusun Manjungsari, Desa Wakah Kecamatan Ngrambe Kabupaten Ngawi yang dilaksanakan pada Hari Sabtu, 20 Juli 2024. Terdapat berbagai kegiatan-kegiatan yang telah terlaksanakan pada pengabdian ini diantaranya:

a. Survei Lokasi dan koordinasi dengan kepala desa dan perangkat desa setempat untuk pengurusan perijinan dan administrasi untuk adanya pelaksanaan kegiatan pengabdian serta penyusunan materi untuk kegiatan pelatihan. Kegiatan survei lokasi dilaksanakan selama 1 hari yakni pada hari Senin, 24 Juni 2024.
b. Kegiatan berikutnya yaitu Sosialisasi pada masyarakat tentang kegiatan pengabdian yang dilaksanakan selama 1 hari yakni pada hari Sabtu, 29 Juni 2024. Materi yang disampaikan berkaitan dengan pelatihan pengolahan dodol jagung manis. Penyampaian materi lebih berkaitan dengan teori dan manfaat jagung untuk lebih meningkatkan nilai konsumsinya.

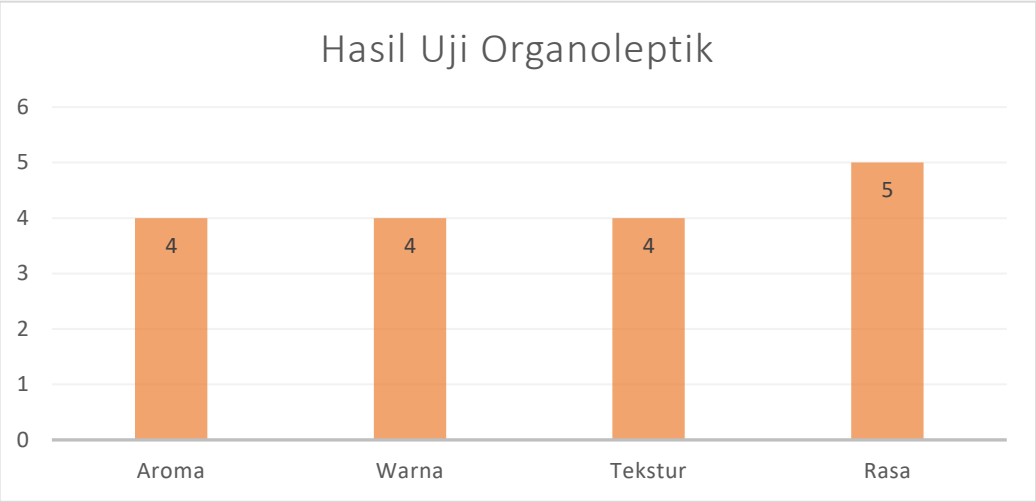


Gambar 1. Sosialisasi Kegiatan Pelatihan Pengolahan Dodol Jagung

Citakarya, Volume 2 Issue 03, 2024
Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

E ISSN : 2986-5603
Jurnal Pengabdian Masyarakat

c. Kegiatan pelatihan dilakukan pada hari Sabtu, 20 Juli 2024 yang dilaksanakan selama 1 hari dari pagi hingga siang. Sebelum memulai pelatihan pemapatan materi Kembali diberikan menggunakan media power poin. Perserta pelatihan yang merupakan masyarakat yang berjumlah 18 orang yang representative dari beberapa masyarakat desa diberikan kesempatan untuk mencicip serta menilai dodol jagung baik dari segi aroma, warna, tekstur, dan rasa. Dari hasil tersebut dibuat Gambaran hasil uji organoleptic, ditunjuk pada Grafik 1. Sebagaian besar warga desa yang ikut pelatihan suka terhadap taroma, warna, eksturnya, sangat suka dengan rasa yang dihasilkan dengan tingkat suka yaitu 5 = sangat suka, 4 = suka, 3 = agak suka, 2 = tidak suka, 1 = sangat tidak suka. Untuk lebih jelasnya bisa dilihat pada Grafik (1)



Grafik 1. Hasil Uji Organoleptik

d. Terdapat banyak kandungan gizi dan manfaat dari mengkonsumsi dodol jagung seperti karbohidrat sebagai sumber energi, serat membantu pencernaan, antioksidan membantu melindungi tubuh dari radikal bebas dan meningkatkan kesehatan jantung. Meskipun demikian, perlu diingat dan di perhatikan untuk mengkonsumsinya dengan tidak berlebihan karena kadar gula dan kalori yang tinggi. Melalui tahapan ini, masyarakat desa diberikan pelatihan pembuatan dodol jagung manis dengan lankah-langkah sebagai berikut: Bahan utamanya yaitu 300gr jagung manis, 100gr tepung beras, 100gr tepung ketan, 250gr gula merah, 400ml santan kental, 1sdm mentega, 1/2sdt garam, 2gr vanili. Alat-alat yang digunakan : Blander, Pisau, Wadah, Wajan, Spatula Kayu, Saringan, Kompor Gas.

Dodol merupakan sejenis makanan tradisional yang terbuat dari bahan dasar tepung ketan atau ketan, yang dicampur dengan gula, santan, dan berbagai bahan tambahan lainnya yang memberikan rasa dan aroma. Adapun jenis dorol yang terkenal berasal dari beberapa daerah di Indonesia, seperti dodol buah (misalnya dodol mangga, dodol durian) dan dodol jagung. Tingkat daya simpan dodol yang sangat berpengaruh terhadap kadar air yang rendah didalamnya juga ditentukan oleh seberapa banyak kandungan gulanya. Kadar air pada dodol ditetapkan minimal 40% dan kadar gula kurang dari 40%, karena akan berpengaruh pada tekstur dodol yang dihasilkan.

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

E ISSN : 2986-5603

Jurnal Pengabdian Masyarakat

Kandungan gizi jagung per 100 gram bahan adalah, Kalori 355 kalori, Protein 9,2 gr, Lemak 3,9 gr, Karbohidrat 73,7 gr, Kalsium 10 mg, Fosfor 256 mg, Ferrum 2,4 mg, Vitamin A 510 SI, Vitamin B1 0,38 mg, Asam Folat 12%, dan Air 12 gr (Sudarmaji, 2003). Kandungan vitamin yang terkandung juga dapat meningkatkan zat besi dan magnesium yang penting bagi Kesehatan



Gambar 2. Skema Proses Pengolahan Dodol Jagung

Jagung adalah sumber pangan yang kaya akan berbagai nutrisi penting bagi kesehatan. Salah satu manfaat gizi utama jagung adalah kandungan karbohidratnya yang tinggi, yang memberikan energi yang dibutuhkan oleh tubuh untuk menjalankan aktivitas sehari-hari. Selain itu, jagung juga mengandung serat makanan yang dapat membantu memperbaiki sistem pencernaan, mencegah sembelit, dan menjaga kesehatan usus. Dengan serat yang cukup, asupan jagung dapat berkontribusi pada pengaturan kadar gula darah dan meningkatkan rasa kenyang, yang sangat bermanfaat bagi mereka yang ingin menjaga berat badan.

Jagung juga kaya akan berbagai vitamin dan mineral penting. Dalam satu porsi jagung, kita bisa menemukan vitamin B kompleks, seperti tiamin, ribdari lavenderin, dan niasin, yang berperan penting dalam metabolisme energi dan fungsi saraf. Selain itu, jagung meng vitamin dan suplemen C yang berfungsi sebagai antioksidan dan membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Mineral seperti magnesium, fosuntuk, dan kalium yang juga terkandung dalam jagung bermain bahasa Inggris: penting dalam menjaga kesehatan tulang, fungsi otot, dan kesetimbangan elektroitu di dalam tubuh.

Asam folat yang terkandung dalam jagung, memiliki berbagai manfaat penting bagi kesehatan, terutama bagi ibu hamil dan perkembangan janin (Mariana, 2018). Nutrisi ini berperan krusial dalam mensintesis DNA dan pembentukan sel, sehingga dapat mencegah cacat lahir pada otak dan sumsum tulang belakang. Selain itu, asam folat juga membantu meningkatkan produksi sel darah merah, yang penting untuk mencegah anemia (Yunianti, 2017). Bagi orang dewasa, konsumsi asam folat dapat mendukung kesehatan jantung dengan mengurangi kadar homosistein dalam darah, dan berkontribusi terhadap fungsi otak yang optimal. Dengan demikian, jagung bukan hanya sekedar sumber karbohidrat, tetapi juga sumber gizi yang mendukung kesehatan secara keseluruhan.

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

E ISSN : 2986-5603

Jurnal Pengabdian Masyarakat

SIMPULAN

Dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan kegiatan pengabdian ini memberikan hasil yang sangat positif yaitu dapat meningkatkan nilai tambah produk jagung melalui teknologi produksi dodol jagung yang hemat biaya dan mudah digunakan oleh petani jagung. Hasil kegiatan pengabdian ini masih perlu pengadaan peralatan untuk memperbaiki kemasan bisa bertahan lama, perlu cara atau wadah dalam memasarkan produk dodol Jagung. Implikasi dari kegiatan pengabdian yang telah dilakukan memberikan keberhasilan optimal terhadap produk olahan jagung berupa dodol jagung yang dihasilkan sesuai dengan selera masyarakat pada umumnya dan keterampilan membuat dodol jagung masyarakat meningkat.

DAFTAR PUSTAKA

Nuraini, V., Ichsan, O. A. N., Sholihah, L. N., & Juwita, R. I. (2023). Peningkatan Pendapatan GAPOKTAN Melalui Diversifikasi Berbasis Olahan Jagung. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat UBJ,* 6(2), 129-138. https://doi.org/10.31599/jabdimas.v6i2.1805

Nuryani, Marselia Sandalayuk, Herman Hatta. (2021). Pemberdayaan Mayrakat Melalui Optimalisasi Pemanfaatan Lahan Pekarangan Di Desa Diloniyohu Kabupaten Gorontalo Insan Cita. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat,* 3(1), 1-10.

Roslina, & Andriani, B. (2019). Pengolahan Dodol Jagung pada Majelis Ta'lim Kelurahan Lanna Kabupaten Gowa. 1, 54-59.

Sulaiman, A. A., Kariyasa, I., Hoerudin, Subagyono, K., Suwandi, & Bahar, F. A. (2017). *Cara Cepat Swasembada Jagung.*

Nurhayati, N., Asmawati, A., Ihromi, S., Marianah, M., & Saputrayadi, A. (2020). Penyuluhan gizi dan pelatihan pengolahan produk berbasis jagung sebagai upaya meminimalisir stunting di desa Labuapi Kabupaten Lombok Barat. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, *4*(5), 806-817.

Mariana, D., Wulandari, D., & Padila, P. (2018). Hubungan Pola Makan dengan Kejadian Anemia pada Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas. Jurnal Keperawatan Silampari, 1(2), 108-122.

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.