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

E ISSN : 2986-5603

Jurnal Pengabdian Masyarakat

PKM PENGOLAHAN JAGUNG MENJADI CEMILAN JAARAS (JAGUNG ANEKA RASA)

Muh. Rizah Putrawan[1], Jalaluddin Rumi[2], Herwan Hisanan[3], Irfan Yunus[4], Mas'ud Uqbah Al Ansyari[5]

[1,2,3,4,5]Universitas Negeri Makassar

Email: rizahputrawan@unm.ac.id

Abstrak

Jagung merupakan komoditas penting di Indonesia dengan berbagai pemanfaatan dan nilai ekonomi yang signifikan. Jagung memiliki berbagai pemanfaatan, mulai dari konsumsi langsung, industri bahan makanan, bahan baku pangan, hingga bahan baku energi seperti bioetanol. Permintaan jagung terus meningkat dari tahun ke tahun yang menunjukkan pentingnya komoditas ini dalam memenuhi kebutuhan pangan dan industri. Nilai ekonomi jagung terbilang cukup tinggi karena jagung menjadi salah satu sumber pendapatan bagi petani dan industri pengolahan. Selain itu, jagung juga berperan dalam ketahanan pangan dan energi nasional. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, tanya jawab atau diskusi, dan pelatihan. Adapun hasil yang didapatkan yaitu (1) Pelatihan Cemilan JAARAS (Jagung Aneka Rasa) direspon dengan baik oleh peserta; (2) Minat dan motivasi yang tinggi dari peserta pelatihan sangat menunjang transfer ilmu pengetahuan dan keterampilan dari pengabdi kepada peserta pelatihan, sehingga materi pelatihan yang diberikan dapat terserap semua; dan (3) Produk pelatihan pembuatan Cemilan JAARAS (Jagung Aneka Rasa) dapat dikonsumsi sehari-hari dan dapat dijadikan sebagai produk berwirausaha.

Kata kunci: *pengabdian kepada masyarakat, pengolahan jagung, dan ekonomi*

PENDAHULUAN

Analisis situasi produk jagung di Indonesia menunjukkan bahwa jagung adalah salah satu produk pertanian unggulan di Provinsi Gorontalo. Produksi jagung di Provinsi Gorontalo mengalami peningkatan signifikan dalam beberapa tahun terakhir, terutama pada tahun 2023, dengan produksi mencapai 1,8 juta ton. Faktor yang mendukung pertumbuhan jagung yang optimal di Provinsi Gorontalo antara lain peningkatan penggunaan teknologi pertanian yang lebih modern, penggunaan bibit unggul, penggunaan pupuk dan pestisida yang tepat, dan dukungan pemerintah dalam meningkatkan produksi jagung. Sektor pangan merupakan bagian strategis dalam pembangunan nasional, dan pemantapan ketahanan pangan sangat erat kaitannya dengan pembangunan sektor pertanian. Upaya ini pernah tercapai dengan program swasembada pangan nasional. Produksi jagung nasional disumbang oleh 12 provinsi, dengan Provinsi Jawa Timur merupakan provinsi dengan produksi jagung terbesar di tahun 2020 yakni menyumbang 23,16% terhadap produksi jagung nasional.

Pada tingkat lokal, Desa Pakatto, Kecamatan Bontomarannu, Kabupaten Gowa merupakan salah satu sentra produksi jagung pulut yang ada di Sulawesi Selatan, dengan luas panen 34.485 ha dan tingkat produksi 172.610 ton. Jagung pulut atau jagung ketan merupakan salah satu jenis jagung yang memiliki karakter spesial, dengan warna biji putih, rasa enak, gurih, dan pulen disebabkan oleh kandungan endosperm yang hampir semuanya adalah amilopekti.

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

Analisis efisiensi ekonomi penggunaan input produksi usaha tani jagung diperoleh nilai efisiensi faktor produksi > 1, yaitu belum optimal. Hal ini menunjukkan bahwa ada potensi untuk meningkatkan efisiensi produksi jagung dengan menggunakan input produksi lebih efektif. Dalam hal ekspor, Provinsi Gorontalo memiliki potensi untuk mengembangkan ekspor jagung, terutama jenis jagung unggulan seperti jagung pulut. Namun, ada faktor yang membatasi aktivitas ekspor jagung PT. Pangan Sejahtera Kab. Gorontalo di Era New Normal, yang perlu diungkapkan melalui penelitian kualitatif.

Pemanfaatan jagung meliputi beberapa aspek, seperti produksi, pengembangan, dan pengolahan. Seperti produksi jagung yang ada di Indonesia tergolong masih terbatas terutama pada hasil produksi fisik (biji). Untuk menciptakanproduksi jagung secara berkelanjutan, perlu dilakukan peningkatan produktivitas dan perluasan area tanam, terutama pada lahan kering atau lahan tidur yang belum dimanfaatkan secara optimal. Pada pengembangan jagung di Kabupaten Serang menggunakan analisis SWOT, yang disusun untuk menciptakan produksi jagung pilihan secara berkelanjutan. Stategi pengembangan jagung juga mencakup peningkatan keterampilan, pengetahuan, dan wawasan mengenai ekonomi lokal. Selain buah, kulit jagung juga memiliki manfaat. Pemanfaatan limbah kulit jagung dapat dilakukan untuk produk fashion, dengan proses pengolahan yang menggunakan teknik pilit, lilin, dan crochet. Teknologi yang tepat juga dapat digunakan untuk merehabilitasi kemampuan sumberdaya lahan, air, dan perairan umum.

Peningkatan konsumsi pangan juga merupakan salah satu tujuan dalam pengembangan ekonomi lokal pada komoditas jagung. Rambut jagung juga dapat dimanfaatkan seperti diolah menjadi teh herbal, yang dapat menjadi produk diversifikasi jagung. Program pengabdi kepada masyarakat juga dapat dilakukan melalui sosialisasi dan pelatihan. Peningkatan kapasitas produksi jagung berskala lokal, penerapan teknologi tepat guna, pengoptimalisasian pemanfaatan produksi jagung, dan pengembangan konsumsi pangan merupakan beberapa rekomendasi dalam pengembangan ekonomi lokal pada komoditas jagung. Tanaman jagung ini masuk ke wilayah nusantara sekitar abad ke-16 oleh penjelajah Portugis. Karena riwayat yang cukup tua ini. Berbagai macam nama dipakai untuk menyebutnya. Menurut Denys Lombard, kata jagung merupakan penyingkatan dari Jawa agung yang memiliki arti jerawut besar. Nama tersebut biasanya digunakan oleh orang Jawa yang kemudian di adopsi kedalam bahasa Melayu

Jagung atau biasanya disebut dengan nama latin Zea mays ssp. Mays merupakan salah satu tanaman pangan yang menghasilkan karbohidrat yang termasuk sebagai salah satu jenis pangan terpenting di dunia, selain gandum dan padi. Tanaman ini merupakan jenis keturunan dari tanaman jenis rerumputan yang mirip dengan jagung, biasanya disebut dengan nama teosinte. Sebenarnya istilah teosinte itu digunakan untuk menggambarkan semua spesies dalam genus Zea, kecuali Zea mays ssp. Mays untuk proses domestiknya berlangsung sekitar 7.000 tahun lalu oleh penduduk asli setempat, masuk gen-gen dari subspesies lain, terutama Zea mays ssp. Mexicana. Kemudian melalui proses domestik ini menjadikan jagung sebagai satu-satunya spesies tumbuhan yang tidak dapat hidup secara liar di alam.

Jagung memiliki banyak manfaat bagi tubuh karena kandungan nutrisinya, diantara manfaatnya yaitu dapat menurunkan hipertensi sehingga dapat mencegah penyakit jantung. Jagung dapat mengontrol diabetes, memperlancar pencernaan, mencegah sembelit dan wasir karena jagung kaya akan serat, bahkan dapat menurunkan resiko kanker usus besar.

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

Jagung juga mengandung sebagian besar magnesium, tembaga besi, dan yang terpenting adalah kandungan fosfor yang baik untuk kesehatan tulang, nutrisi ini tidak hanya mencegah tulang retak karena pertambahan usia, tapi juga meningkatkan fungsi ginjal. Vitamin C, karotenoid dan bioflavinoids yang terkandung dalam jagung juga dapat menjaga jantung agar tetap sehat dengan mengendalikan kadar kolesterol dan meningkatkan aliran darah ke dalam tubuh.

Jagung merupakan tanaman modal yang menarik, khususnya di bidang biologi dan pertanian. Sejak awal abad ke-20, tanaman ini menjadi objek penelitian genetika yang intensif, dan membantu terbentuknya teknologi kultivar hibrida yang revolusioner. Dari sisi fisiologi, tanaman ini tergolong tanaman C4 sehingga sangat efisien memanfaatkan sinar matahari. Dalam kajian agronomi, tanggapan jagung yang dramatis dan khas terhadap kekurangan atau keracunan unsur-unsur hara penting menjadikan jagung sebagai tanaman percobaan fisiologi pemupukan yang disukai.

Salah satu tujuan utama dari rencana pengolahan produk makanan berbahan dasar jagung adalah untuk menambah variasi produk yang dihasilkan, terutama dalam bentuk bahan pangan. Jagung merupakan tanaman yang sangat penting dalam menyokong keberlanjutan pangan dan ekonomi global. Jagung tidak hanya menjadi sumber makanan bagi jutaan orang di seluruh dunia, tetapi juga berperan penting dalam industri pakan ternak, biofuel, dan berbagai produk-produk lainnya. Selain itu, jagung juga memiliki nilai ekologis dalam menjaga kesuburan tanah dan keanekaragaman hayati.

Berdasarkan analisis situasi, kelompok kami berusaha untuk menciptakan inovasi baru dan solusi untuk mengatasi permasalahan-permasalahan apa saja yang dapat menghambat usaha kami. Dan solusi yang kami anggap dapat mengatasi masalah tersebut adalah bagaimana kami dapat mengolah jagung menjadi olahan produk yang disukai di kalangan jaman sekarang dan layak untuk dikonsumsi serta di jual (memiliki nilai ekonomi).

Dari hal tersebut kami pun mendapatkan ide di mana biasanya olahan jagung di bakar, dan kami mengubah metode tersebut dengan menggoreng jagung dan berusaha untuk tetap mempertahankan rasa serta ciri khas dari jagung yang kami gunakan. Pada metode pembuatan produk dari jagung kami ini menggunakan metode yang sangat sederhana dan tidak memakan banyak modal untuk pembuatannya, sehingga kami merasa bahwa olahan jagung ini dapat kami manfaatkan sebagai sebuah bisnis yang bisa dibilang sedikit menguntungkan.

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu melakukan pendampingan dan bimbingan kepada Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Rappocini tentang pembuatan Cemilan JAARAS (Jagung Aneka Rasa). Dalam kegiatan ini pengabdi menawarkan inovasi yang mampu menyelesaikan masalah. Sesuatu yang baru bisa menggantikan hal lama yang dirasa penuh masalah. Kehadiran ide dan gagasan baru membuat setiap permasalahan yang ada dapat dipecahkan dengan baik. Waktu yang digunakan selama pengabdian adalah 2 (dua) minggu di Kecamatan Rappocini, Kota Makassar.

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

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan cara pendampingan dan bimbingan kepada Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Rappocini tentang pembuatan Cemilan JAARAS (Jagung Aneka Rasa) sebagai salah satu suatu produk makanan yang dapat dikonsumsi oleh Masyarakat serta dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Adapun pelaksanaan Cemilan JAARAS (Jagung Aneka Rasa) adalah sebagai berikut:

1. Alat

Adapun alat yang digunakan pada pendampingan pembuatan Cemilan JAARAS (Jagung Aneka Rasa) adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Alat yang digunakan

No	Peralatan	Gambar
1	Kompor	
2	Tabung gas	
3	Talenan	
4	Wadah/baskom kecil	

Citakarya, Volume 3 Issue 02, 2025
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

5	Pisau	
6	Wajan dan Spatula	
7	Mika plastik ukuran sedang	

2. Bahan

Adapun bahan yang digunakan pada pendampingan pembuatan Cemilan JAARAS (Jagung Aneka Rasa) adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Bahan yang digunakan

No	Bahan	Gambar
1	Jagung	

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

2	Minyak goreng	
3	Masako	
4	Bumbu balado	
5	Bubuk Boncabe	

3. Langkah-langkah pembuatan Cemilan JAARAS (Jagung Aneka Rasa)

Adapun langkah-langkah pembuatan Cemilan JAARAS (Jagung Aneka Rasa) adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Langkah-langkah Pembuatan Cemilan JAARAS (Jagung Aneka Rasa)

No	Cara Kerja	Dokumentasi
1	Siapkan beberapa buah jagung, kemudian potong menjadi beberapa bagian.	

Citakarya, Volume 3 Issue 02, 2025
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

		
2	Cuci bersih jagung yang telah dipotong tersebut.	
3	Setelah bersih jagung tersebut dibaluri tepung.	
4	Kemudian jagung yang telah dibaluri tepung di goreng hingga berwarna kecokelatan.	

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

5	Kemudian jagung diberi bumbu yang sudah di siapkan.	
6	**Jaaras** siap disajikan	

4. Hasil Yang Dicapai

Jaaras – Jagung Aneka Rasa yang Memanjakan Lidah. Siap membuka cakrawala baru dalam dunia makanan ringan? Perkenalkan Jaaras, jagung goreng istimewa yang hadir dengan beragam pilihan rasa menggoda. Jaaras adalah inovasi terbaru makanan ringan dari kelompok kami, yang memadukan kesegaran jagung dengan aneka bumbu khas yang memanjakan lidah. Kelezatan Jaaras dimulai dari proses pemilihan bahan baku terbaik. Jagung segar yang dipanen pada waktu yang tepat dipadukan dengan bumbu-bumbu pilihan, diciptakan dengan formula unik agar mampu menghadirkan cita rasa yang beragam. Varian rasa yang ditawarkan meliputi balado, jagung bakar, dan boncabe, menyesuaikan dengan preferensi konsumen yang beragam.

Tidak hanya lezat, Jaaras juga dirancang dengan memperhatikan aspek nutrisi. Jagung yang digunakan kaya akan serat, vitamin, dan mineral, sehingga dapat menjadi camilan sehat bagi keluarga. Proses produksi yang efisien pun memastikan konsistensi kualitas dan harga terjangkau bagi konsumen. Inovasi Lezat dari Jagung yang digoreng. Jaaras hadir sebagai jawaban atas kebutuhan konsumen akan camilan sehat dan lezat. Produk ini merupakan hasil inovasi dari kelompok kami yang berfokus pada pemanfaatan bahan baku jagung secara optimal.

Jagung adalah bahan dasar yang kaya akan nutrisi, seperti serat, vitamin, dan mineral. Namun, seringkali konsumen merasa bosan dengan hanya mengonsumsi jagung dalam bentuk yang itu-itu saja. Di sinilah Jaaras hadir untuk menawarkan pengalaman baru dalam menikmati jagung.

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

Melalui proses penggorengan yang sempurna, Jaaras menghadirkan tekstur renyah dan gurih yang memanjakan lidah. Varian rasa yang beragam, mulai dari balado, jagung bakar dan boncabe, memberikan keleluasaan bagi konsumen untuk memilih sesuai preferensi mereka. Tidak hanya lezat, Jaaras juga dirancang dengan memperhatikan aspek kesehatan. Bahan baku berkualitas tinggi dan proses produksi yang terkontrol memastikan konsistensi nutrisi dan keamanan produk. Hal ini menjadikan Jaaras sebagai camilan sehat yang dapat dinikmati oleh seluruh anggota keluarga.

Inovasi yang Menciptakan Pengalaman Baru dalam Menikmati Jagung. Di tengah pasar makanan ringan yang kompetitif, kelompok kami menyadari pentingnya melakukan inovasi yang dapat membedakan produknya dari kompetitor. Melalui pendekatan yang kreatif dan berorientasi pada kebutuhan konsumen, Jaaras berhasil menghadirkan pengalaman baru dalam menikmati jagung. Inti dari inovasi Jaaras terletak pada upaya untuk meningkatkan nilai jagung sebagai bahan dasar. Jagung yang selama ini hanya dinikmati dalam bentuk rebus, bakar, atau olahan sederhana lainnya, kini dibawa ke level yang lebih tinggi melalui pengembangan beragam varian rasa.

Formulasi unik yang diterapkan pada Jaaras memungkinkan jagung untuk disajikan dengan cita rasa yang beragam, mulai dari balado, jagung bakar dan boncabe. Inovasi ini tidak hanya meningkatkan selera konsumen, tetapi juga memberikan mereka keleluasaan untuk memilih varian rasa sesuai preferensi masing-masing. Selain itu, kelompokkami juga memperhatikan aspek kesehatan dan nutrisi. Pemilihan bahan baku berkualitas tinggi serta proses produksi yang terkontrol memastikan bahwa Jaaras tidak hanya lezat, tetapi juga aman dan bergizi bagi konsumen. Inovasi yang dilakukan telah mampu menciptakan nilai tambah bagi konsumen. Produk ini hadir untuk memperkaya pengalaman menikmati jagung, sekaligus memenuhi kebutuhan konsumen akan camilan sehat dan lezat. Kedepannya, tim kelompok kami akan berkomitmen untuk terus berinovasi dan mengembangkan produk-produk baru yang dapat memberikan pengalaman unik dan menyenangkan bagi para pecinta makanan ringan di Indonesia.

Sebagai sebuah produk inovatif dalam industri makanan ringan, Jaaras tidak hanya menawarkan cita rasa yang menggugah selera, namun juga menyediakan pembelajaran yang berharga bagi masyarakat yang tertarik pada praktik pengolahan pangan. Melalui pengembangan pengembangan, masyarakat dapat mempelajari berbagai aspek dalam membawa sebuah konsep menjadi produk yang siap dipasarkan. Mulai dari riset pasar, formulasi resep, pemilihan bahan baku, hingga pengujian produk akhir – semuanya dapat diamati secara langsung.

Proses inovasi yang dilakukan menjadi sumber inspirasi bagi pengabdi. Bagaimana mereka berpikir kreatif untuk menciptakan varian rasa yang unik dan menarik bagi konsumen dapat menginspirasi masyarakat untuk mengembangkan ide-ide inovatif dalam pengolahan pangan. Hanya itu, praktik ini juga dapat difokuskan pada aspek manajemen produksi, seperti pengendalian kualitas, efisiensi proses, hingga pengaturan rantai pasok. Studi kasus ini memberikan gambaran nyata mengenai bagaimana sebuah produk pangan dikelola secara profesional.

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

Selain proses pengembangan dan produksi, Masyarakat juga dapat mempelajari strategi pemasaran dan distribusi.. Hal ini mencakup pemahaman mengenai segmentasi pasar, penetapan harga, serta penggunaan saluran distribusi untuk menjangkau konsumen. Dengan mempelajari inovasi, masyarakat dapat memperoleh wawasan yang komprehensif tentang industri pengolahan pangan, mulai dari inovasi produk hingga pengelolaan bisnis secara keseluruhan. Praktik semacam ini diharapkan dapat memperkaya pengalaman masyarakat dan mempersiapkan mereka untuk terjun ke dunia kerja yang semakin kompetitif.

SIMPULAN

Jagung merupakan komoditas penting di Indonesia dengan berbagai pemanfaatan dan nilai ekonomi yang signifikan. Jagung memiliki berbagai pemanfaatan, mulai dari konsumsi langsung, industri bahan makanan, bahan baku pangan, hingga bahan baku energi seperti bioetanol. Permintaan jagung terus meningkat dari tahun ke tahun yang menunjukkan pentingnya komoditas ini dalam memenuhi kebutuhan pangan dan industri. Nilai ekonomi jagung terbilang cukup tinggi karena jagung menjadi salah satu sumber pendapatan bagi petani dan industri pengolahan. Selain itu, jagung juga berperan dalam ketahanan pangan dan energi nasional.

DAFTAR PUSTAKA

Bunasor, T.K., Sudarman,A. Cahyanto,M. N., & Suryani, A. (2018). Formasi dan karakteristik jagung kaya protein untuk perbaikan status gizi anak. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29 (1), 24-31.

Ginting, E., & Utomo, J. S. (2019). Kadar protein lemak, dan serat pangan pada berbagai varietas jagung manis. *Buletin Palawija*, 17(1), 9-16.

Handayani, R., & Kusumaningrum, H. P. (2020). Inovasi produk olahan jagung untuk mendukung industri pangan lokal. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(1) 57-66.

Kusnadar, F., Anandito,R. B. K. & Nursiwi, A. (2019). Pengembagan produk berbasis jagung dan pemanfaatan limbahnya. *Warta IHP/ Journal of Agro-Based Industry,*36(1), 1-8.

Mulyani, A., Nursyamsi, D., & Legowo, E. H. (2019). Kontribusi sumberdaya lahan untuk mendukung ketahanan pangan dan energi di Indonesia. *Jurnal Sumberdaya Lahan*, 36(1), 13-26.

Purwanto, Y., & Susanto, H. (2010). Sejarah penyebaran jagung di Indonesia. *Jurnal Berkala Arkeologi*, 30(1), 93-110.

Suarni, S. (2019). Potensi pengembangan produk olahan jagung. *Jurnal Litbang Pertanian*, 38(1), 15-24.

Suarni, dan Firmansyah, I. U. (2005). Struktur, komposisi, dan nitrisi jagung. *Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Departemen Pertanian*.

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

Suarni, dan Windowati, S. (2015). *Struktur dan komposisi, dan nutrisi jagung. Jagung : teknik produksi dan pengembangan*. 410-428.

Suarni, & Yasin, H. I. G. M. (2011). Yang sebagai sumber panas fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 6(1), 41-56.

Sutarno, H., & Setyorini, D. (2016). Genetic diversity of local maize varieties in Indonesia and its implications for the developmen of modern maize varieties. Biodiversitas *Journal of Biological Diversity*, 17(1), 587-595.

Yuliana, N., Nurdjanah, S., & Kusnandar, F. (2018). Potensi pemanfaatan jagung untuk pengembangan produk pangan lokal di Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1), 1-10.

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