

**PKM PENGOLAHAN KERIPIK JAGUNG PADA KELOMPOK MAJELIS TA'LIM
KARUNIA KELURAHAN LANNA KECAMATAN PARANGLOE KABUPATEN
GOWA**

Suriyanti Suriyanti ¹, Masdar Mas'ud ²

Abstrak : Membangun dan mengembangkan potensi dan kemampuan ekonomi masyarakat dalam rangka meningkatkan kesejahteraan. Menciptakan kemandirian berusaha, membuka lapangan kerja, sehingga dapat membawa perubahan mendasar dalam ekonomi keluarga. Meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat. Sehubungan dengan hal tersebut, menarik untuk dikaji dan ditelaah bahwa sebagian masyarakat baik di perkotaan maupun di pedesaan perlu dilibatkan untuk memberdayakan potensi ekonomi, sekaligus meningkatkan kualitas sumber daya manusia tersebut. pengolahan keripik Jagung ini dapat dipasarkan secara luas, baik pada sekitar Kelurahan Lanna Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa maupun diluar wilayah Kabupaten Gowa. Pemasarannya sangat mudah, baik di toko-toko kue, warung makan, pasar tradisional, super market, maupun tempat-tempat lain.

Kata kunci : Inovasi, Pelatihan jahe coklat, Pemasaran

1. Pendahuluan

Problematika kehidupan yang dihadapi masyarakat Kelurahan Manggala salah satu diantaranya terletak pada bidang ekonomi, sekurang-kurangnya mencakup tingkat penghasilan yang rendah, tingkat peran serta dan kemampuan bersaing yang rendah dalam pengolahan sumber-sumber ekonomi, tingkat pengangguran, keterbatasan kemampuan dalam mengelola kegiatan bisnis, ketidakmerataan kemakmuran dan kesejahteraan hidup yang semakin tajam, dan lain-lain sebagainya. Problematika ekonomi masyarakat ini terbungkus rapi dan tersembunyi dibalik wajah kemiskinan dan ketidakberdayan. Persoalannya sekarang adalah bagaimana atau dengan cara apa problematika ekonomi masyarakat itu dapat dipecahkan? Apakah usaha-usaha memecahkan problematika ekonomi masyarakat dapat diwujudkan?. Apabila konsep ekonomi masyarakat disandingkan dengan pembangunan nasional, maka pengertiannya menurut Garis-garis Besar Haluan Negara (GBHN) adalah menjadi “pembangunan dari oleh, dan untuk rakyat yang dilaksanakan dalam semua aspek kehidupan bangsa”. Selanjutnya visi ekonomi kerakyatan tercermin dalam undang-undang dasar 1945 Pasal 27 (2) bahwa tiap-tiap warga negara berhak atas pekerjaan dan penghidupan yang layak bagi kemanusiaan. Ini berarti bahwa ekonomi rakyat yang pokok adalah penyediaan lapangan kerja serta mewujudkan taraf hidup yang layak bagi seluruh

warga negara. Dengan demikian ekonomi rakyat mempunyai misi yang luhur untuk mengupayakan perekonomian bangsa yang selalu berpihak kepada kepentingan rakyat banyak. Untuk itu semua bentuk usaha yang ada seperti UKM, koperasi, dan sebagainya dapat berjalan dan berperan aktif dalam kegiatan ekonomi rakyat. Salah satu bentuk usaha dalam menjalankan ekonomi rakyat yang selama ini telah dikembangkan adalah usaha kecil menengah (UKM), sebab dalam usaha ini mempunyai fungsi kerakyatan yaitu :

1. Membangun dan mengembangkan potensi dan kemampuan ekonomi masyarakat dalam rangka meningkatkan kesejahteraan.
2. Menciptakan kemandirian berusaha, membuka lapangan kerja, sehingga dapat membawa perubahan mendasar dalam ekonomi keluarga.
3. Meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.

Sehubungan dengan hal tersebut, menarik untuk dikaji dan ditelaah bahwa sebagian masyarakat baik di perkotaan maupun di pedesaan perlu dilibatkan untuk memberdayakan potensi ekonomi, sekaligus meningkatkan kualitas sumber daya manusia tersebut. Majelis Ta'Lim Kelurahan Lanna Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa merupakan Daerah binaan Universitas Muslim Indonesia yang memiliki potensi, baik potensi sumber daya alam maupun sumber daya manusia. Potensi sumber daya manusia meliputi : Ibu Rumah Tangga dan Remaja Putri. Potensi sumber daya manusia tersebut yaitu guru dan santri sangat perlu diberi bekal pengetahuan dan keterampilan. Selain untuk menambah wawasan, juga menambah sumber-sumber pendapatan dan konsumsi makanan yang dibutuhkan. Program kegiatan pengabdian kepada masyarakat bagi dosen Universitas Muslim Indonesia mencoba melakukan mitra dengan pihak pondok pesantren dalam rangka pembuatan jenis makanan keripik bagi Ibu Rumah Tangga dan Remaja Putri., sekaligus memberi pengetahuan dan keterampilan. Majelis Ta'Lim yang nantinya diharapkan memiliki keterampilan pengolahan keripik sebagai salah satu daerah tersebut. Program pengabdian kepada masyarakat yang akan dilakukan di Kelurahan Lanna Kecamatan Parangloe untuk membantu meningkatkan keterampilan cara pengolahan keripik Jagung dengan penerapan teknologi tepat guna yang selama ini belum pernah dilakukan, selain sebagai sumber bahan makanan, juga dapat menjadi salah satu sumber menambah pendapatan.

2. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Metode yang di kembangkan dalam PKM ini disesuaikan dengan staus kelompok Mitra yang akan di dampingi. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada Pondok Pesantren Darul Ulum sebagai mitra yang berhasrat untuk berwirausaha.

Tujuan Metode Penyuluhan

Metode ini bertujuan untuk memberikan penjelasan mengenai cara pengolahan keripik Jagung, serta manfaat yang diperoleh baik dari aspek konsumsi maupun dari aspek pendapatan.

Metode Praktek-Penyuluhan

Metode dilakukan dengan mempraktekkan secara langsung tentang cara membuat keripik Jagung.

3. Hasil Dan Pembahasan

Sosialisasi Kegiatan

Sebelum dilakukan pelatihan terlebih dahulu dilakukan kegiatan penyuluhan. Dalam kegiatan ini dilakukan dengan penyuluhan yaitu bagaimana mentransfer inovasi pada anggota kelompok mitra (kelompok tani) untuk menambah pengetahuan sehingga terjadi perubahan kognitif. Artinya pola pikir yang dirubah terlebih dahulu untuk memudahkan pelaksanaan program PKM yang dapat dilihat pada Gambar dibawah ini



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi PKM

Manfaat Jagung Bagi Kesehatan

Manfaat jagung untuk kesehatan dapat ditelaah dari kandungan nutrisinya. Jagung mengandung beragam nutrisi, seperti karbohidrat, protein, serat, dan sejumlah vitamin dan mineral yang baik untuk kesehatan tubuh. Vitamin yang terdapat pada jagung manis antara lain folat, vitamin A, vitamin C, dan vitamin B. Sedangkan mineral yang banyak terdapat pada pop corn antara lain mangan, kalsium, zat besi, kalium, fosfor, magnesium, seng, dan tembaga. Jagung juga mengandung lemak dalam jumlah sedikit, namun jenis lemak ini adalah lemak baik. Sedangkan minyak jagung mengandung sejumlah vitamin E, ubiquinone (coenzyme Q10), dan fitosterol yang dipercaya memberi pengaruh baik pada kadar kolesterol di tubuh Anda.

Apapun olahannya, jagung mengandung sejumlah senyawa bioaktif yang diyakini memberi manfaat untuk kesehatan tubuh. Dibanding asupan biji-bijian lainnya, jagung mengandung lebih banyak antioksidan, seperti asam ferulat, phytic acid, zat antosianin yang memengaruhi warna jagung menjadi merah atau biru dan ungu, serta zat zeaxanthin dan lutein yakni karotenoid yang baik untuk kesehatan mata. Apabila Anda ingin mendapatkan manfaat jagung, pastikan untuk memeriksa kandungan tambahan terutama pada produk jagung yang sudah diolah. Pastikan membaca kemasan produk olahan jagung untuk mempertimbangkan bahan tambahan yang digunakan.

Di bawah ini adalah beberapa manfaat jagung yang bisa didapatkan tubuh:

Mengatasi konstipasi

Untuk mengatasi sembelit atau konstipasi, ada beberapa hal yang perlu dilakukan yaitu perbanyak aktivitas fisik (olahraga), minum air putih, dan perbaiki pola makan. Makanan yang harus masuk ke sistem pencernaan kita saat mengalami konstipasi, diutamakan yang mengandung banyak serat. Makanan jenis ini merupakan obat pencahar alami yang baik untuk membantu mengatasi gangguan pencernaan tersebut. Salah satu makanan yang direkomendasikan adalah jagung. Olahan jagung yang juga dianggap efektif mengatasi konstipasi adalah popcorn atau berondong jagung. Hanya saja, jauhkan tambahan lain, seperti garam dan mentega, agar kebaikannya dapat dirasakan tubuh secara maksimal. Jagung dan popcorn termasuk kelompok padi-padian utuh. Menambahkan porsi padi-padian utuh dalam diet adalah solusi efektif dalam mengobati sembelit.

Menurunkan risiko diabetes dan mengontrol kadar gula darah

Jagung termasuk dalam kelompok makanan dengan indeks glikemik rendah, sehingga baik bagi Anda yang mengalami prediabetes, suatu keadaan yang menunjukkan Anda berisiko mengalami diabetes tipe 2. Penderita diabetes sebaiknya memilih sumber karbohidrat dengan bijak, karena karbohidrat dapat menaikkan kadar gula darah. Sumber karbohidrat yang didapatkan dari sayuran yang mengandung pati dapat menjadi salah satu pilihan yang baik karena karbohidrat jenis ini adalah karbohidrat kompleks yang baik bagi kesehatan. Jadi, penderita diabetes bisa memanfaatkan jagung sebagai salah satu sumber karbohidrat yang sehat.

Baik untuk kesehatan jantung

Manfaat jantung yang kaya nutrisi juga memiliki dampak baik bagi kesehatan jantung. Berbagai penelitian menemukan bahwa pola makan tinggi serat dan protein serta menghindari lemak jahat, merupakan salah satu faktor penting dalam pencegahan penyakit jantung. Salah satu jenis makanan ini adalah jagung. Mereka yang rutin mengonsumsi jagung dan kacang-kacangan sebagai pengganti nasi putih, terlihat memiliki risiko lebih kecil untuk terkena penyakit jantung.

Mengatasi depresi

Selain menjadi kunci untuk mendapatkan kondisi fisik yang sehat, makanan yang kaya nutrisi juga baik untuk menjaga kesehatan mental. Meski nutrisi atau pola makan tertentu yang bisa menyembuhkan depresi belum ada, namun ada penelitian yang menunjukkan bahwa nutrisi yang baik mempunyai kaitan dengan kesehatan mental seseorang. Salah satu sumber makanan yang memiliki fungsi tersebut adalah padi-padian utuh. Jagung sendiri termasuk salah satu jenis makanan kelompok padi-padian utuh. Dari padi-padian utuh, kita bisa mendapatkan karbohidrat kompleks, vitamin B, dan asam lemak omega-3 sebagai nutrisi esensial yang dibutuhkan otak. Namun sekali lagi, jagung tidak bisa melakukannya sendirian. Aneka nutrisi yang berasal dari jenis-jenis makanan lain juga tetap diperlukan untuk menjaga kesehatan otak.

Baik untuk kesehatan mata

Katarak dan degenerasi makula merupakan salah satu penyebab kebutaan yang paling umum. Ada beberapa hal yang dapat meningkatkan risiko seseorang terkena penyakit ini, yaitu proses penuaan dan nutrisi. Asupan nutrisi yang mengandung antioksidan berupa karotenoid, seperti zeaxanthin dan lutein, diperlukan untuk menjaga kesehatan mata. Lutein dan zeaxanthin berperan dalam menangkal efek kerusakan sel mata sehingga diduga dapat mengurangi risiko

degenerasi makula dan katarak. Dan tahukah Anda? Zeaxanthin dan lutein dapat ditemukan pada jagung atau olahan jagung.

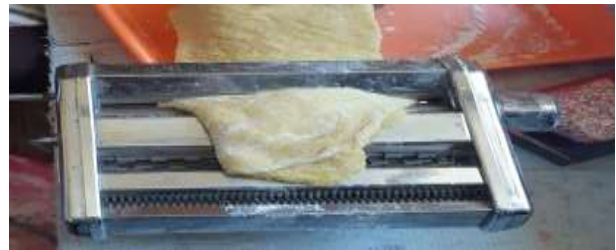
Mencegah penyakit divertikulosis

Berdasarkan sejumlah penelitian, manfaat jagung disebut dapat mencegah penyakit divertikulosis. Hasil studi yang melibatkan 47.228 pria selama 18 tahun menunjukkan bahwa rajin mengonsumsi popcorn dapat menurunkan risiko terkena penyakit divertikulosis sebanyak 28%. Namun manfaat jagung sebagai pengobatan penyakit ini masih perlu dikaji lebih lanjut. Untuk mendapatkan manfaat jagung secara maksimal, disarankan untuk mengonsumsi jagung segar dan bukan dalam bentuk jagung yang sudah diolah, seperti sirup jagung. Beberapa manfaat jagung di atas mungkin masih memerlukan penelitian lanjutan. Meski demikian, jangan memandang remeh jagung yang sering dianggap makanan kampung ini, karena jagung kaya akan nutrisi.

Tahap Pelatihan

Proses Pembuatan Keripik Jagung

Pada tahap ini, kelompok mitra (kelompok tani) diberikan pelatihan pembuatan Keripik Jagung dengan langkah-langkah Memilih Jagung yang Segar, kemudian dicuci sampai bersih lalu Diiris, Hancurkan jagung dengan menggunakan Blender tambahkan telur, Margarine dan Garam secukupnya, Tuang jagung yang telah di hancurkan ke baskom yang berisi terigu, Uleni hingga Kalis lalu masukka pada Gilingan untuk di pipihkan, Gunting kecil – kecil sesuai selera kemudian Siapkan wajan yang berisi Minyak Goreng.



Gambar 2. Kegiatan Pembuatan Keripik Jagung

4. Kesimpulan

1. Produksi Kripik Jagung ini merupakan kegiatan yang bersifat integrase
2. Kegiatan Produksi Kripik Jagung memberikan pengetahuan yang lebih banyak bagi mitra untuk memanfaatkan sumber daya alam bagi kesejahteraan mereka.
3. Program Produksi Kripik Jagung mendapat respon yang sangat baik dari pihak pemerintah daerah Gowa maupun dari mitra kelompok Majelis Ta'lim.

5. Ucapan Terima Kasih

Tim pelaksana mengucapkan terima kasih yang setinggi-tingginya kepada Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi, Rektor Universitas Muslim Indonesia, Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat dan Dakwaht (LPMD) Universitas Muslim Indonesia atas dukungan pendanaan kegiatan melalui Program Pengabdian Masyarakat (PPM) dengan skim Program Kemitraan Wilayah (PKW) serta Pemerintah Kabupaten Gowa dan mitra kelompok Majelis Ta'lim Karunia Kelurahan Lanna Di Kec. Parangloe, Kab. Gowa

6. DAFTAR PUSTAKA

- Amin M, Zaenaty. 2012. Respon Petani Terhadap Gelar Teknologi Budidaya Jagung Hibrida Bima 5 di Kabupaten Donggala. *J. Agrika* 6 (1) : 34–47.
- Armando YG. 2009. Peningkatan Produktivitas Jagung pada Lahan Kering Utisol Melalui Penggunaan Bokashi Serbuk Gergaji Kayu. *J. Akta Agrosia* 12 (2) : 124–129.
- John SB, Lang D, Barker. 2011. Sulfur Fertilization Response in Iowa Corn Production. *J. Better Crop* 95 (2) : 8–11.
- Marlia A, Jumini, Jamilah. 2010. Pengaruh Jarak Tanam Antar Barisan pada Sistem Tumpang Sari Beberapa Varietas Jagung Manis dengan Kacang Merah Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil. *J. Agrista* 14 (1) : 30–39.
- Nelson, Kaisi. 2011. Agronomic and Economic Evaluation of Various Furrow Irrigation Strategies for Corn Production Under Limited Water Supply. *J. Soil and Water* 66 (2) : 114–121.
- Adisarwanto, T. dan Y. E. Widyastuti. 2002. Meningkatkan Produksi jagung. Penebar Swadaya . Jakarta. 86 hal
- Bunyamin Z dan Awaluddin. 2013. Pengaruh Populasi Tanaman Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Jagung Semi/Baby Corn. Balai Penelitian Tanaman Serelia. Fakultas Pertanian Universitas Hassanudin, Makasar. 233 halaman.
- Effendi, F.B. 2006 Uji Beberapa Varietas Jagung (*Zea Mays* L) Hibrida pada Tingkat Populasi Tanaman yang Berbeda. Skripsi. Program Studi Agronomi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor