

SOSIALISASI PEMBUATAN SUSU JAGUNG MANIS (SUJANIS) DI KAMPUNG KB LAYANG-LAYANG DIKECAMATAN ILIR BARAT II KOTA PALEMBANG

Paper ID #2784

Sutini P.L., Taufiq Jauhari, Hilwatullisan
Jurusan Teknik Kimia, Politeknik Negeri Sriwijaya

Email:sutini.pujiastuti@gmail.com Email:hilwalisan@yahoo.com

Abstrak

Sweet Corn Milk (SUJANIS) is a milk produced by processing sweet corn where because the sugar content of it has been used in it then the use of sugar will certainly be much less even if the bias is not used at all. Sweet Corn Milk is very beneficial for our metabolism for both children and adults and seniors. Compared to ordinary milk the content of vitamins and minerals is also not much different and has also had its own color of corn used which is a bit yellowish so it gives rise to an appetite to drink it. Corn milk is obtained by grinding corn seeds that have been boiled in water. The mill results are filtered to obtain filtrate which is then pasteurized and flavored to enhance the taste. The content of carbohydrate extracts in corn milk is influenced by corn varieties, the amount of water added, the length of time and storage conditions, the smoothness of the mill, and the heat treatment. The advantages of corn milk compared to cow's milk or soybeans are the raw materials are easy to come by with a not very high price. Corn does not contain lactate intolerance (which makes milk smell fishy). Corn milk contains more fiber, suitable for those who diet. Some corn benefits for our health. A Rich Source of Caloric, Prevention of Bowel Cancer and Hemorrhoids, A Vitamin-Rich Source, Contains The Necessary Minerals, Antioxidant Properties of Corn, Protects the Heart, Prevents Anemia, Lowers Bad Cholesterol, Protection against Diabetes and Hypertension. If we process with a little food processing technique into corn milk then it will be worth more with different appearance and flavors that can be customized to the taste of consumers. So it is expected that with this activity mothers and people who participate in the activity can obtain knowledge and information on how to make corn milk. Corn milk can be consumed alone or sold to supplement family income.

Keyword : SUJANIS, corn, aroma, diabets, lactate intolerance

1. PENDAHULUAN

Susu jagung diperoleh dengan cara penggilingan biji jagung yang telah direbus dalam air. Hasil penggilingan disaring untuk memperoleh filtrat yang kemudian dipasteurisasi dan diberi flavor untuk meningkatkan rasanya. Kandungan ekstrak karbohidrat dalam susu jagung dipengaruhi oleh varietas jagung, jumlah air yang ditambahkan, jangka waktu dan kondisi penyimpanan, kehalusan gilingan, dan perlakuan panas. Kelebihan susu jagung dibandingkan dengan susu sapi atau kedelai adalah bahan bakunya mudah didapat

dengan harga tidak terlalu tinggi. Jagung tidak mengandung lactate intolerance (yang membuat susu bau amis). Susu jagung mengandung serat lebih banyak, cocok buat mereka yang diet.

Masyarakat di Kecamatan Ilir Barat 2 ini merupakan masyarakat yang heterogen dengan mendiami perumahan sendiri ataupun mengontrak di wilayah tersebut. Masyarakat disini semakin lama semakin ramai, jalan masuk ke perumahan ini sudah bagus dirapikan dengan kerja bakti seluruh warga kampung kb layang-layang dibuat sedemikian rupa sehingga

indah dipandang. Ibu-ibu di perumahan ini setiap bulannya selalu berkumpul mengadakan kegiatan atau arisan bulanan untuk mempererat tali silaturahmi yang diketuai langsung Ibu Camat Ilir Barat 2 Palembang. Pertemuan ini biasanya dilakukan setiap minggu pertama awal bulannya. Ibu-ibu ini merupakan masyarakat yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga, pedagang, guru, karyawan, mahasiswa, pelajar, penjahit, karyawan

salon dan sebagainya. Pada kesempatan ini penyuluh berkeinginan memberikan informasi bagaimana meningkatkan nilai jual jagung dengan membuat minuman hasil olahan jagung yang bernilai gizi tinggi.

Jagung sangat bermanfaat jika ditinjau dari nilai gizinya dan jagung mudah didapat baik dikota maupun didesa. Namun jika hanya mengolah jagung dengan direbus, digoreng atau dikukus maka konsumen kurang tertarik, dan menganggapnya sudah biasa.

Biji jagung kaya akan karbohidrat. Sebagian besar berada pada endospermium. Kandungan karbohidrat dapat mencapai 80% dari seluruh bahan kering biji. Karbohidrat dalam bentuk pati umumnya berupa campuran amilosa dan amilopektin. Manfaat jagung yang ditawarkan untuk kesehatan kita tidak lain dikarenakan adanya kualitas nutrisi di dalamnya. Disamping kaya phytochemical juga memberikan perlindungan terhadap berbagai penyakit kronis. Berikut ini beberapa manfaat jagung bagi kesehatan kita. Sumber yang Kaya Kalori, Pencegahan Kanker Usus dan Wasir, Sumber yang Kaya Vitamin, Mengandung Mineral yang Diperlukan, Sifat antioksidan Jagung, Melindungi Jantung, Mencegah Anemia, Menurunkan Kolesterol Jahat, Perlindungan terhadap Diabetes dan Hipertensi.

Jika kita olah dengan sedikit teknik pengolahan pangan menjadi susu jagung maka akan bernilai lebih dengan penampilan yang berbeda dan rasa yang dapat disesuaikan dengan selera konsumen. Sehingga diharapkan dengan adanya kegiatan ini ibu-ibu serta masyarakat yang

mengikuti kegiatan tersebut dapat memperoleh pengetahuan dan informasi bagaimana membuat susu jagung tersebut. Susu Jagung ini dapat dikonsumsi sendiri atau dijual untuk menambah income keluarga.

Masyarakat di Kecamatan Ilir Barat 2 ini merupakan masyarakat yang heterogen dengan mendiami perumahan sendiri ataupun mengontrak di wilayah tersebut. Masyarakat disini semakin lama semakin ramai, jalan masuk ke perumahan ini sudah bagus diaspal dan bangunannya sudah rapi. Ibu-ibu di perumahan ini setiap bulannya selalu berkumpul mengadakan kegiatan atau arisan bulanan untuk mempererat talisilaturahmi yang diketuai langsung oleh Ibu Camat Ilir Barat 2 Palembang.

Pertemuan ini biasanya dilakukan setiap minggu pertama awal bulannya. Ibu-ibu ini merupakan masyarakat yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga, pemilik warung, guru, karyawan, mahasiswa, pelajar, penjahit, karyawan salon dan sebagainya.

Pada kesempatan ini penyuluh berkeinginan memberikan informasi bagaimana cara mengolah jagung menjadi susu jagung manis (SUJANIS) yang dapat meningkatkan nilai jual jagung.

Jagung itu selain dibuat berbagai macam makanan bisa juga di buat susu. Saya suka minuman ini, selain enak di minum manfaatnya juga banyak untuk kesehatan, susu jagung kaya akan vitamin E yang dapat menghaluskan dan mencerahkan kulit, dan vitamin B untuk menjaga kesehatan syaraf. Bagus sekali untuk Ibu hamil, orang-orang dewasa bahkan anak-anak, bekas ampas dari susu jagung ini bisa kita pakai buat masker wajah juga loh, jadi sehabis disaring ambil ampasnya tempel ke wajah kurang lebih 1 jam wajah jadi segar.

2. IDENTIFIKASI MASALAH

Permasalahan pertama adalah apakah biji jagung dapat menjadi pengganti susu hewani jika diolah menjadi susu karena kandungan dari jagung baik sekali banyak mengandung vitamin dan mineral namun kadar gulanya relative rendah.

Permasalahan kedua bagaimana cara mengolah biji jagung yang baik sehingga dapat menjadi susu jagung manis (SUJANIS).

3. METODELOGI PELAKSANAAN

Kegiatan ini dimulai dari surat pernyataan kerjasama dari Pengurus Kampung KB Layang-Layang di Kecamatan Ilir Barat II Kota Palembang. ke Tim Pengusul Pengabdian kepada Masyarakat kemudian mencari informasi tentang kegiatan yang akan dilakukan. Metode yang digunakan dalam melakukan pemberdayaan kelompok sasaran adalah teknik pembelajaran dalam bentuk pemberian teori dan simulasi kepada anggota kelompok sasaran dan selanjutnya praktek secara langsung proses pembuatan susu jagung manis bersama tim penyuluh dan anggota kelompok.

Selanjutnya mulai mempersiapkan bahan dan peralatan pendukung untuk proses kegiatan penyuluhan nantinya. Adapun alat-alat yang digunakan adalah sebagai berikut:

- Mangkuk
- Baskom
- Sendok
- Pengaduk
- Saringan
- Gelas Ukur
- Botol Bekas
- Gelas

Adapun bahan yang digunakan adalah sebagai berikut:

- buah jagung manis ukuran besar (potong-potong)/disisir
- 1 liter air bersih
- 100 ml susu cair (UHT)
- 80 gram gula pasir (bisa buat gula terpisah)
- 2 helai daun pandan
- Vanili (opsional)

Tahapan Pembuatan Sujanis

- Blender jagung dengan air 300ml sampai halus angkat lalu saring, sisa ampas
- diblender ulang dan kasih air lagi

300ml blender halus lagi lalu saring.

- Tuangkan susu cair dan air 400ml kedalam susu jagung rebus susu jagung dengan api sedang kasih pandan dan gula pasir rebus sambil di aduk jangan sampai mendidih cukup sampai susu berubah warna kuning dan hangat kurang Lebih 30 menit.
- Angkat susu jagung dinginkan masukkan kedalam botol atau bisa disajikan langsung atau bisa disimpan didalam kulkas untuk dikonsumsi lain waktu.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kami tim penyuluh merasa sangat senang karena kegiatan penyuluhan dan segala yang berhubungan dengan pelaksanaan penyuluhan ini berlangsung sesuai dengan yang telah direncanakan sebelumnya. Dari hasil selama pelaksanaan penyuluhan berlangsung terlihat minat peserta yang sangat antusias dalam mengikuti kegiatan penyuluhan tentang pembuatan susu jagung manis (SUJANIS).

4.1 Faktor Penunjang dan Faktor Penghambat

Kebutuhan pangan mengalahkan kebutuhan yang lain dan susu termasuk kebutuhan pokok termasuk menu makanan empat sehat lima sempurna. Namun pembuatan susu jagung sendiri belum pernah mereka coba atau konsumsi dirumah. Sering juga ada istilah ilmiah yang belum pernah mereka dengar sehingga tim penyuluh perlu menjelaskannya secara benar dan tepat sejelas-jelasnya dengan bahasa yang sederhana agar peserta lebih mengerti.

4.2 Evaluasi

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada saat yang kurang tepat yaitu pada saat wabah covid, sehingga jadwal yang telah disepakati bersama mundur terus. Sehingga disepakati untuk memberikan video cara membuat susu jagung manis ini ke Kampung Layang-Layang Kecamatan Ilir Barat II kota

Palembang. Dengan adanya praktek

langsung metode pembuatan susu jagung manis ini membuat masyarakat sangat antusias dan berharap agar dapat dilakukan lagi penyuluhan-penyuluhan lain yang bermanfaat bagi kehidupan dan lingkungan sekitar mereka. Dari beberapa parameter evaluasi terlihat berhasil tidaknya kegiatan penyuluhan yang telah dilakukan dan bagaimana respon peserta kegiatan penyuluhan tersebut. Sedangkan Parameter yang akan dievaluasi seperti table berikut ini.

Tabel 1.
Evaluasi Kegiatan Penyuluhan

| No | PARAMETER | PERSENTASE (%) | | |
|----|-----------------------------------|----------------|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 |
| 1 | Acara Teratur sesuai jadwal acara | | | ✓ |
| 3 | Penyampaian materi lewat video | ✓ | | |
| 4 | Penerimaan materi | | ✓ | |

Keterangan :

- 1 = sangat bagus
- 2 = cukup
- 3 = kurang

5. KESIMPULAN

Dari kegiatan Pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa dengan adanya penyuluhan seperti ini dapat memberikan informasi dan teknik yang benar tentang pembuatan susu jagung manis di lingkungan masyarakat. Atau jika dimungkinkan dapat mengikuti pelatihan

tentang proses pembuatan susu jagung manis dan menguasai tentang penerapan sehingga dapat menambah pengetahuan mereka

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Penyuluh mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Sriwijaya sebagai institusi /pihak yang telah memberi dukungan financial terhadap pelaksanaan kegiatan ini.

7. REFERENSI

- Anonim, 2006. Bahan Tambahan Pangan (Food Additive). Ebook-pangan.Com.
- Gardjito, M.,Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty. Yogyakarta.
- Hasbullah, 2001, Kripik Jagung, Teknologi Tepat Guna Agroindustri, DIP Teknologi dan Industri, Sumatra Barat
- <http://id.wikipedia.org/wiki/Jagung>, diakses tanggal 28-03-2007
- <http://gis.deptan.go.id> , “Padi Gogo dan Jagung”, diakses tanggal 28-03- 2007
- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhartara Karya Aksara.
- Suarni dan Widowati S., 2007. Struktur, Komposisi dan Nutrisi Jagung. Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros.