

PELATIHAN PEMBUATAN PANGANAN SEHAT 'WAJIK JAGUNG' BERBAHAN LOKAL (*Zea mays*) DAN PEMASARANNYA

Gertreda Latumakulita¹⁾, Lodowik Landi Pote²⁾, Helena Hepa Lengari³⁾, Grace Rianti Latuheru⁴⁾

^{1,2,3} Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Katolik Widya Mandira Kupang

⁴ Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Katolik Widya Mandira Kupang

email: gertredal@gmail.com

ABSTRACT

This community service activity titled "Training in Production and Marketing of Healthy Snacks 'Wajik Jagung' Made from Local Ingredients (Zea mays)" aims to (1) Process maize (Zea mays) into a healthy snack 'Wajik Jagung' and market it to increase community income. (2) To serve as an alternative innovation in the processing and utilisation of the agricultural products of the villagers into value-added products. The specific objective to be attained from the implementation of this activity is to improve the welfare of the community, namely the Bethel Indonesia Church community. The method of implementing this activity is process skills. The procedure for the implementation of this activity is: strengthening meeting of activity plans with activity partners to be carried out directly, preparing facilities and infrastructure as well as materials for the implementation of activities, and the implementation of production activities. Healthy snack 'Wajik Jagung' is the product to be produced. These activities are carried out at GBI Bunga Bakung. Corn owned by GBI Bunga Bakung community is the raw material for production. The production of a technology for processing corn into healthy snacks is the output of this activity.

Keywords: Healthy snacks, Maize, Local ingredients

ABSTRAK

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dengan judul "Pelatihan Pembuatan Panganan Sehat 'Wajik Jagung' Berbahan Lokal (Zea mays) dan Pemasarannya" ini bertujuan untuk: (1) Mengolah jagung (Zea mays) menjadi panganan sehat 'Wajik jagung' dan memasarkannya untuk meningkatkan penghasilan masyarakat. (2) Sebagai inovasi alternatif dalam pengolahan dan pemanfaatan hasil pertanian warga menjadi produk yang bernilai jual. Target khusus yang ingin dicapai dari pelaksanaan kegiatan ini yaitu meningkatkan kesejahteraan masyarakat, yakni Jemaat Gereja Bethel Indonesia. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini yaitu keterampilan proses. Prosedur pelaksanaan kegiatan ini yaitu: pertemuan pemantapan rencana kegiatan bersama mitra kegiatan yang dilakukan secara langsung, penyiapan sarana dan prasarana serta bahan-bahan pelaksanaan kegiatan, pelaksanaan kegiatan produksi. Produk yang akan dihasilkan yaitu panganan sehat 'wajik jagung'. Pelaksanaan kegiatan ini berlokasi di lokasi gereja GBI Bunga Bankung, kelurahan Fatukoa. Bahan baku produksi adalah jagung milik jemaat GBI Bunga Bakung, Fatukoa. Luaran dari kegiatan ini adalah dihasilkannya sebuah teknik pengolahan jagung menjadi panganan sehat.

Kata kunci: Panganan sehat, Jagung, Bahan lokal

1. PENDAHULUAN

Kelurahan Fatukoa merupakan salah satu dari sembilan kelurahan yang berada di wilayah Kecamatan Maulafa, Kota Kupang. Luas wilayah Kelurahan Fatukoa adalah 1.972 Ha dengan batasan utara Kelurahan Sikumana, selatan Desa Usapi Sonbai, timur Kelurahan Bello dan Desa Oelomin, serta barat Kelurahan Batuplat dan Naioni. Jumlah penduduk tercatat sebanyak 4.154 jiwa di Kelurahan Fatukoa, dengan jumlah kepala keluarga mencapai 1270. Aktivitas utama masyarakat di kelurahan ini adalah beternak babi dan bertani, dimana tanah yang subur menghasilkan berbagai tanaman pangan.

Jagung menjadi tanaman pangan utama di Kelurahan Fatukoa. Namun, sayangnya, jagung hanya dimanfaatkan untuk konsumsi, dijual mentah, dan sebagai pakan babi. Sebaiknya, pola ini diubah dengan memberi kesadaran kepada masyarakat tentang manfaat meningkatkan nilai ekonomi jagung melalui penjualan produk olahan.

Dalam konteks ini, para ibu jemaat GBI Bunga Bakung menjadi fokus kegiatan pengabdian. Mengingat masyarakat yang aktif bertani dan berkelompok, peran kaum wanita (ibu) menjadi sentral. Dengan pendekatan ini, jagung tidak hanya menjadi makanan sehat, tetapi juga menjadi produk ekonomi yang berpotensi meningkatkan pendapatan para ibu.

Perubahan gaya hidup yang dipicu oleh kemajuan zaman berdampak pada pola makan dan aktivitas fisik masyarakat Indonesia. Kebiasaan mengonsumsi makanan tinggi lemak dan rendah serat, terutama di perkotaan, dapat menyebabkan masalah kesehatan seperti diabetes, penyakit jantung, kolesterol, dan hipertensi. Bekatul jagung, yang memiliki tingkat serat tinggi (9.80%), dapat mengimbangi asupan serat yang rendah dari makanan lain.

Dengan mengolah jagung menjadi berbagai produk olahan, seperti makanan ringan yang kaya serat, selain mendukung perekonomian masyarakat, juga akan mendukung kesehatan mereka. Dengan cara ini, kegiatan pengabdian tidak hanya memberikan pengetahuan dan keterampilan

baru kepada para ibu, tetapi juga memberdayakan mereka secara ekonomi dan meningkatkan kesadaran akan pentingnya pola makan sehat dalam menjaga kesehatan tubuh.

2. IDENTIFIKASI MASALAH

Dalam kolaborasi ini, beberapa permasalahan mitra telah teridentifikasi. Pertama, Kelurahan Fatukoa merupakan daerah pinggiran Kota Kupang yang menghadapi keterbatasan akses terhadap kendaraan angkutan umum, sehingga membuat sulit bagi masyarakat untuk menjual hasil pertaniannya ke pusat kota. Kedua, jagung yang dihasilkan hanya digunakan untuk konsumsi sehari-hari atau sebagai pakan ternak, tanpa diolah menjadi produk bernilai tambah yang bisa dihasilkan dari jagung itu sendiri.

Melalui pelaksanaan program pengabdian ini, berbagai masalah tersebut dapat diatasi. Dengan mengubah jagung menjadi produk yang memiliki nilai jual, minat masyarakat untuk membeli dan mengonsumsi jagung akan meningkat. Langkah ini menjadi fondasi yang baik untuk meningkatkan pendapatan dari hasil pertanian mereka. Selain itu, dengan menciptakan produk bernilai jual, seperti wajik jagung dalam hal ini, produk tersebut dapat langsung dijual di sekitar Kelurahan Fatukoa, tanpa perlu mengandalkan kendaraan angkutan umum untuk pergi ke pusat kota.

Dengan demikian, program pengabdian ini memberikan harapan baru bagi masyarakat, memperbaiki akses ekonomi mereka, dan mendorong pemanfaatan sumber daya lokal secara lebih optimal. Selain itu, pendekatan ini juga berdampak positif dalam mengajak masyarakat untuk melihat potensi dari hasil bumi mereka secara lebih kreatif dan menghasilkan, menciptakan lingkungan yang lebih berdaya dan mandiri.

3. METODELOGI PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan yang diterapkan untuk mengatasi permasalahan mitra adalah Participatory Rural Appraisal (PRA), yakni pendekatan proses pemberdayaan masyarakat (Lestari M. A

dkk., 2020). Dalam pendekatan ini, fokus diberikan pada partisipasi dan keterlibatan aktif peserta sasaran kegiatan, dengan tujuan membentuk keterampilan serta kemampuan kerja dalam diri mitra kegiatan. Berikut adalah tahapan pelaksanaan kegiatan secara rinci:

A. Pertemuan Awal

Pertemuan ini melibatkan semua mitra kegiatan, termasuk jemaat GBI Bunga Bakung dan pejabat dari kelurahan Fatukoa. Tujuan pertemuan ini adalah untuk menguatkan rencana kegiatan, menyepakati mekanisme, dan menyusun jadwal kegiatan.

B. Persiapan Alat, Bahan, dan Sarana Produksi

1. Pengadaan alat produksi: Alat-alat produksi disediakan melalui sumbangan alat dari anggota mitra dan pembelian alat baru yang diperlukan.
2. Pengadaan bahan-bahan: Bahan utama seperti jagung dan alat masak lainnya disiapkan.
3. Pengadaan lokasi produksi: Tempat produksi panganan "wajik jagung" disiapkan.
4. Pembuatan instalasi dapur produksi: Tungku anglo beton dibuat untuk menghemat bahan bakar (kayu bakar) sesuai petunjuk teknis.

C. Pelaksanaan Kegiatan

1. Persiapan bahan baku: Jagung dihaluskan dan disaring sehingga menjadi bubuk jagung halus. Santan kelapa dan air gula merah juga disiapkan.
2. Proses pemasakan: Bubuk jagung, air gula merah, dan santan dimasak hingga mengental dan dapat dibentuk.

3. Pencetakan wajik: Adonan diisi dalam wadah cetakan yang menarik, kemudian dinginkan. Setelah dingin, wajik jagung siap dijual dengan harga Rp 2.000 per potong.

4. Pemasaran: Tim pemasaran menangani penyebaran produk ke berbagai tempat penjualan, termasuk secara online.

D. Evaluasi Kegiatan Pengabdian

Evaluasi dilakukan secara berkala setiap akhir pekan dengan kunjungan lapangan.

E. Keberlanjutan Program dan Pengembangan

Program ini diteruskan dengan produksi, pengemasan, dan pemantauan minat pasar terhadap wajik jagung. Upaya pengembangan juga dilakukan untuk memastikan program ini berkelanjutan dan memberikan dampak positif yang lebih luas.

Dengan metode ini, program pengabdian menciptakan keterlibatan aktif masyarakat dalam mengatasi permasalahan, meningkatkan keterampilan, dan menciptakan produk bernilai ekonomi. Program ini bukan hanya memecahkan masalah, tetapi juga memberikan peluang baru untuk pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat di Kelurahan Fatukoa.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam program pengabdian masyarakat yang bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada para ibu jemaat GBI Bunga Bakung, terdapat serangkaian langkah yang dilakukan untuk memastikan kelancaran dan efektivitas kegiatan. Berikut adalah tahapan selama kegiatan pelatihan pembuatan dan penjualan wajik jagung dilaksanakan:



Gambar 1. Pertemuan awal

- a. Menyiapkan Alat dan Bahan
Sebelum para ibu tiba, fasilitator sudah menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat wajik jagung. Ini termasuk bahan utama seperti jagung, gula, santan, dan peralatan seperti panci, spatula, dan wadah.
- b. Masuk ke Ruang Aula
Kegiatan diawali dengan masuknya para peserta dan fasilitator ke dalam ruangan aula yang telah disiapkan sebelumnya. Ruang ini akan menjadi tempat utama kegiatan, di mana interaksi dan pembelajaran berlangsung.
- c. Memberi Penjelasan kepada Para Ibu
Setelah para ibu berkumpul di ruangan, fasilitator memberikan penjelasan mengenai tujuan kegiatan, manfaat pembuatan wajik jagung, serta langkah-langkah yang akan diikuti. Penjelasan yang jelas dan komprehensif diberikan untuk memastikan para ibu memahami maksud dan mekanisme kegiatan.



Gambar 2. Persiapan Pelatihan

- d. Membuat Wajik Jagung
Para ibu kemudian diajak untuk mempraktikkan langkah-langkah dalam membuat wajik jagung. Fasilitator memberikan panduan secara detail tentang proses memasak dan mengolah bahan-bahan tersebut menjadi wajik yang lezat.
- e. Memberi Ruang Untuk Mencoba
Setelah penjelasan, para ibu diberi kesempatan untuk mencoba membuat wajik jagung secara mandiri. Fasilitator akan memberikan bimbingan dan bantuan jika diperlukan, tetapi upaya mandiri dari para peserta ditekankan.



Gambar 3. Pembuatan Wajik Jagung

- f. Penjelasan Kembali
Setelah wajik jagung selesai dibuat dan didinginkan, fasilitator menjelaskan kembali hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan wajik jagung di masa mendatang. Ini meliputi penjelasan mengenai alternatif bahan dan cara pembuatan, serta manfaat gizi yang terkandung di dalamnya.

- g. emasaran
Setelah penjelasan selesai, para ibu dapat menjual wajik jagung yang telah mereka buat. Harga ditetapkan sebesar Rp2000.- per potong. Pendapatan dari penjualan akan digunakan untuk mendukung program pengabdian masyarakat di masa depan.



Gambar4. Penyajian dan Dokumentasi Akhir

Seperti pada tahapan yang telah dijelaskan, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini tidak hanya memberikan pengetahuan dan keterampilan baru kepada para ibu, tetapi juga memberikan peluang untuk berpartisipasi dalam ekonomi lokal melalui penjualan wajik jagung. Dengan demikian, program ini tidak hanya meningkatkan keterampilan masyarakat, tetapi juga memberikan dampak positif secara sosial dan ekonomi.

5. KESIMPULAN

Dengan mengambil bagian dalam kegiatan pengabdian yang dilaksanakan, para ibu tidak hanya mendapatkan pengetahuan dan keterampilan baru dalam membuat wajik jagung, tetapi juga mampu berpartisipasi

secara ekonomi dalam lingkungan mereka. Kegiatan ini telah membuktikan bahwa kolaborasi antara akademisi, praktisi, dan masyarakat memiliki dampak positif yang mendalam terhadap kehidupan sehari-hari masyarakat.

Melalui pembelajaran dan praktek membuat wajik jagung, para ibu mendapatkan manfaat yang beragam. Mereka memperoleh pemahaman mendalam tentang pengolahan bahan-bahan alami menjadi produk bernilai jual yang sehat dan lezat. Keterampilan ini tak hanya memiliki nilai ekonomi, tetapi juga memberikan rasa percaya diri dan perasaan pencapaian yang positif. Para ibu dapat menjual produk tersebut dengan harga yang wajar, menciptakan sumber pendapatan tambahan untuk keluarga mereka.

Selain itu, hasil wajik jagung yang dihasilkan oleh para ibu juga membawa manfaat kesehatan. Dengan menggunakan bahan-bahan alami seperti jagung, gula, dan santan, produk ini menjadi alternatif makanan ringan yang lebih sehat dibandingkan dengan banyak produk komersial yang beredar di pasaran. Para ibu tidak hanya mendapatkan kemampuan menghasilkan makanan yang baik untuk kesehatan tubuh mereka sendiri, tetapi juga mampu berkontribusi dalam menyediakan makanan berkualitas bagi masyarakat sekitar.

Kegiatan ini adalah contoh nyata bagaimana pengabdian masyarakat dapat memberikan dampak positif yang menyeluruh. Para ibu tidak hanya diberikan pengetahuan dan keterampilan baru, tetapi juga diberdayakan secara ekonomi melalui produksi dan penjualan produk yang bernilai. Pengalaman ini menunjukkan bahwa pendekatan seperti ini memiliki potensi untuk menggerakkan perubahan positif dalam masyarakat, menciptakan lingkungan yang lebih sadar akan kesehatan, ekonomi, dan keterampilan hidup. Dengan demikian, kolaborasi dalam kegiatan pengabdian tidak hanya mengajar, tetapi juga memberdayakan, memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi semua pihak yang terlibat.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Melalui tulisan ini penulis hendak berterima kasih pula kepada Universitas Katolik Widya Mandira yang melalui LPPM UNWIRA yang telah mendanai kegiatan ini dalam Anggaran Hibah Pengabdian UNWIRA.

7. REFERENSI

- [1] Abayomi, H. T., & et, a. (2013). Quality evaluation of cookies produced from blends of sweet potato and fermented soybean flour. *World Academy of Science, Engineering and Technology. International Journal of Biological, Food, Veterinary and Agricultural Engineering*, 7, 350-355.
- [2] Ambasari, I. (2005). *Pembuatan Tepung Jagung*. Jawa Tengah: BPTP Jawa Tengah.
- [3] BPS Kota Kupang. (2021). Kecamatan Alak Dalam Angka. ISBN: 978-623-7523-14-7.
- [4] Lestari, M. A., Santos, M., & Mulyana, N. (2020). Penerapan Teknik Participatory Rural Appraisal (Pra) Dalam Menangani Permasalahan Sampah. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (JPPM)*, Vol 1, No 1.
- [5] Suarni, & Yasin, M. (2011). Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan vol.6 no.1*.