



PELATIHAN PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN BERBASIS JAGUNG DAN SINGKONG UNTUK MENINGKATKAN POTENSI WIRAUSAHA di DESA MANJUNG KABUPATEN TUBAN

Febiana Nur Nabilla E¹, Suci Dewi Setiani², Aurora Maharani Dewi³

^{1,2,3} Universitas PGRI Ronggolawe

Email : febinabilla311@gmail.com; dewituban789@gmail.com; nilakeceamd@gmail.com

Abstrak

Workshop adalah sebuah pertemuan sekelompok orang yang mana dengan minat, keahlian atau profesi pada bidang tertentu secara aktif terlibat dalam diskusi dan penelitian intensif tentang topik atau proyek tertentu. Pengabdian masyarakat berupa Workshop yang dilakukan oleh tim Kuliah Kerja Nyata (KKN) kelompok 09 UNIROW dapat menjadi sarana yang efektif dalam meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Manjung. Dengan adanya kegiatan Workshop ini diharapkan bisa menghasilkan sebuah solusi untuk masyarakat agar lebih bisa mengembangkan suatu produk dari bahan jagung dan singkong seperti *Brown Sweet Corn* dan Stik Singkong. Jagung dan singkong mempunyai arti ekonomi yang penting dan merupakan bahan makanan pokok di Indonesia, keseluruhan kegiatan Workshop ini dapat dikatakan sebagai metode pelatihan bagi para ibu-ibu PKK di Desa Manjung. Hal ini dilakukan sebagai salah satu cara untuk dapat membuktikan eksistensi jagung dan singkong menjadi makanan tradisional desa namun juga dapat merambah ke makanan modern dan berkelas.

Kata Kunci: workshop; manjung; pengabdian masyarakat; kuliah kerja nyata (kkn), jagung dan singkong

Abstract

A workshop is a meeting of a group of people with an interest, expertise or profession in a particular field who are actively involved in intensive discussions and research on a particular topic or project. Community service in the form of workshops conducted by the UNIROW Group 09 Real Work Lecture (KKN) team can be an effective means of improving the economy of the people of Manjung Village. With this workshop activity, it is hoped that it can produce a solution for the community so that they can develop products made from corn and cassava such as Brown Sweet Corn and Cassava Sticks. Corn and cassava have important economic significance and are staple food ingredients in Indonesia, the entire activity of this workshop can be regarded as a training method for PKK women in Manjung Village. This is done as a way to prove the existence of corn and cassava as traditional village food but can also expand into modern and classy dishes.

Keywords: workshops; manjung; community service; real work college (kkn), corn and cassava

PENDAHULUAN

Workshop atau pelatihan adalah suatu bentuk kegiatan yang mana beberapa profesional pada bidang tertentu bertemu dengan sekelompok orang dari latar belakang atau profesi yang Sama untuk terlibat dalam kegiatan interaktif untuk membahas masalah tertentu. Kegiatan pelatihan sangat bermanfaat untuk membantu meningkatkan

kualifikasi profesional disepanjang bidang pekerjaan. Manfaat lain dalam pelatihan yaitu membantu pesertanya dalam membangun rasa persatuan, kerjasama, dan kemitraan antar individu. Kegiatan ini juga dapat berguna sebagai tempat yang baik untuk berdiskusi dan mengembangkan metodologi strategis yang berbeda untuk menyampaikan program baru kepada peserta lain.

Ketersediaan jagung dan singkong yang hampir merata diwilayah pedesaan, terutama di desa Manjung sendiri menjadikan jagung dan singkong sebagai bahan makanan yang dianggap biasa dan membosankan oleh masyarakat yang tidak begitu menyukainya khususnya dikalangan anak – anak. Harus ada kreasi olahan baru dari jagung dan singkong yang menjadikan tampilan luarnya dipandang istimewa sehingga membuat orang tergugah untuk mencicipinya. Maka tidak heran jika belakangan ini banyak terobosan baru atau inovasi makanan yang terbuat dari singkong namun dikreasikan dengan Gaya modern.

Pada kegiatan pelatihan pengembangan olahan berbahan jagung dan singkong yang dilakukan oleh Tim Kuliah Kerja Nyata (KKN) kelompok 09 yang menargetkan Ibu-Ibu PKK di Desa Manjung diharapkan dapat meningkatkan perekonomian, kreativitas serta inovasi dari masyarakat Manjung dalam mengolah bahan makanan yaitu jagung dan singkong sehingga dapat menjadi makanan yang menarik dan tidak membosankan.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam penelitian yakni dengan menggunakan metode deskriptif. Dengan memakai metode ini dimaksudkan untuk mendapatkan dan mendalami bagaimana pemanfaatan pengolahan jagung dan singkong. Untuk mencapai tujuan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan metode sosialisasi, praktik dan pelatihan. Kegiatan pertama diawali dengan sosialisasi kepada Ibu-ibu PKK tentang pengadaan dan pelaksanaan masakan olahan kering yang berbahan jagung dan singkong. Bahan utama tersebut dipilih karena mudah didapat di sepanjang Desa Manjung. Dalam kegiatan sosialisasi ini, perwakilan kelompok praktek masing-masing dusun diberikan bahan untuk memasak. Bahan utama singkong yang dikreasikan sebagai makanan olahan ringan yaitu Stik Singkong. Sedangkan, bahan olahan jagung dikreasikan sebagai *Brown Sweet Corn*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jagung dan singkong mempunyai arti ekonomi yang penting dan merupakan bahan makanan pokok di Indonesia. Sebelum kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan, kami terlebih dahulu melakukan observasi hasil ladang mayoritas warga desa. Saat melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Manjung banyak dijumpai jagung dan singkong yang ditanam di ladang warga sekitar. Biasanya warga hanya mengolah singkong dengan cara dibelah dua lalu dikeringkan, diparut, diperas, disaring. Hal tersebut, akan menjadi bahan dasar yaitu tepung tapioka. Sedangkan untuk jagung hanya dipanen saat usia tua kemudian dijual. Oleh karena itu, perlu ada inovasi di Desa Manjung untuk mengkreasikan bahan utama jagung dan singkong menjadi suatu makanan yang tampilannya unik dan menarik. Namun, tidak meninggalkan rasa aslinya. Khususnya bagi para anak kecil. Karena dari pihak pengabdian masyarakat mempunyai inisiatif dalam melakukan suatu kegiatan untuk melestarikan dan mengkreasikan bahan makanan dari jagung dan singkong namun tidak menghilangkan rasa aslinya. Hal ini dilakukan sebagai salah satu cara untuk dapat membuktikan eksistensi jagung dan singkong menjadi makanan tradisional desa namun juga dapat merambah ke makanan modern dan berkelas.

Kegiatan ini dimulai dari sosialisasi kepada Ibu-ibu PKK Desa Manjung dengan mengajukan opsi jagung dan singkong sebagai bahan utama olahan kering. Selama proses kegiatan berlangsung, acara dimulai dari menjelaskan manfaat jagung dan singkong. Peserta sangat antusias dalam mengikuti Workshop ini. Saat kegiatan Workshop dilaksanakan menghasilkan olahan yang menarik yaitu *Brown Sweet Corn* dan Stik Singkong.

Secara keseluruhan kegiatan Workshop ini dapat dikatakan sebagai metode pelatihan, karena secara tidak langsung terdapat banyak materi ketatabogaan yang disampaikan oleh Ibu Sri selaku salah satu dari tim KKN Kelompok 09 Universitas PGRI Ronggolawe Tuban. Kemudian dilanjutkan dengan sharing atau tanya jawab antara ibu-ibu PKK dengan pemateri yang terkait mengenai beberapa masalah dalam mengolah makanan di kegiatan memasak sehari-hari.

Tabel 1. Hasil Olahan Kegiatan Workshop KKN Kelompok 09 UNIROW

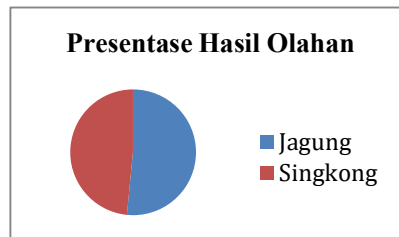
NO	Pelaksana	Hasil olahan	Presentase
1	Tim KKN 09 dan Ibu-ibu PKK	Jagung: Brown Sweet Corn	96,04 %
2	Tim KKN 09 dan Ibu-ibu PKK	Singkong :Stik Singkong	95,00 %



Gambar 1. Foto Kegiatan Workshop Pembuatan Olahan Jagung dan Singkong yang dilakukan di Balai Desa Manjung.



Gambar 2. Foto Proses Pembuatan Olahan Pangan dari Jagung Tim KKN Kelompok 09 bersama Ibu-Ibu PKK Desa Manjung



Gambar 3. Hasil Presentase Olahan Jagung dan Sngkong

KESIMPULAN

Dari hasil pengabdian kepada masyarakat tersebut, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Workshop pembuatan pengolahan jagung dan singkong ini bertujuan untuk menunjukkan eksistensi tanaman jagung dan singkong khususnya di Desa Manjung sebagai makanan yang bernilai tinggi.
2. Memberikan wawasan kepada masyarakat terutama Ibu-ibu di Desa Manjung dalam mengolah tanaman jagung dan singkong menjadi makanan yang unik dan menarik.
3. Memberi pengetahuan kepada Ibu-ibu mengenai manfaat jagung dan singkong serta ketatabogaan.

Faktor pendukung dalam kegiatan pengabdian masyarakat berupa Workshop yaitu rasa antusias yang tinggi dari ibu-ibu PKK Desa Manjung. Untuk rencana selanjutnya, diharapkan kreasi terbaru dari tim KKN dalam mengolah jagung dan singkong dapat bermanfaat dan bisa meningkatkan perekonomian bagi warga Desa Manjung.

DAFTAR RUJUKAN

- Ekafitri, R. (2010). Teknologi Pengolahan Mie Jagung: Upaya Menunjang Ketahanan Pangan Indonesia. *Jurnal Pangan*, 19(3), 283-293.
- Mushollaeni, W., & Tirtosastro, S. (2007). Pengolahan Nugget Komposit dengan Bahan Baku Ampas Tahu dan Daging Ikan Hiu. *Buana Sains*, 7(2), 131-138.
- Muzakki, H. (2020). Produksi Kue Brownies sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomi Singkong di Krajan Blimbing Delopo Madiun. *Amalee: Indonesia Journal of Comunity Reseach and Engagement*, 1(2), 87-99.
- Nur'aini, V. (2018). PELATIHAN PENGOLAHAN PANGAN BERBAHAN DASAR SINGKONG. *SENADIMAS*.
- Nurhidayah, Y., Lovadi, I., & Linda, R. (2015). Tumbuhan berpotensi bahan pangan di Desa Sebangun Kecamatan Sebawi Kabupaten Sambas. *Jurnal Protobiont*, 4(1).
- Nurhidayah, Y., Lovadi, I., & Linda, R. (2015). Tumbuhan berpotensi bahan pangan di Desa Sebangun Kecamatan Sebawi Kabupaten Sambas. *Jurnal Protobiont*, 4(1).
- Pamujati, A. D., Mriyono, M., & Trisna, N. P. R. (2021). Pelatihan Pengolahan Ampas Tahu Menjadi Bahan Pangan di Desa Nglebeng Kecamatan Tanggul Kabupaten

- Trenggalek. JATIMAS: Jurnal Pertanian dan Pengabdian Masyarakat, 1(2), 177-186.
- Rahmat, S., Ikhsanudin, M., Diani, R., Kusuma Y. F., Putri, S., Ningrum, P. A., ... & Annisa, N. (2021). Pengolahan Hasil Pertanian dalam Upaya Peningkatan Perekonomian Petani di Kabupaten Bintan. JPPM Kepri: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat Kepulauan Riau, 1(12), 156-167.
- Rahmawati, F. (2009, November). Pengembangan industri kreatif melalui pemanfaatan pangan lokal singkong. In seminar Nasional” Peran Pendidikan Kejuruan dalam Pengembangan Industri Kreatif (pp. 130-137).
- Rakhma, L. R., Anis, M., & Nurcahyo, W. (2020). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Melalui Penerapan Teknologi Pengolahan Jagung dan Singkong di Desa Cabeyan, Bendosari, Sukoharjo. In Prosiding Seminar Nasional Unimus (Vol.3).
- Setyaningrum, D., & Septiano, I. Y. (2021). PENINGKATAN KREATIVITAS MASYARAKAT MELALUI PENGOLAHAN JAGUNG DI DESA KUMPULREJO KECAMATAN PARENGAN KABUPATEN TUBAN. Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 4(1), 74-78.
- Susilawati, D., & Rahmawati, P. (2020). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT): Pengolahan Jagung di Dusun Karangnongko Desa Ngloro Kecamatan Saptosari Kabupaten Gunung Kidul. JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat), 4(1), 157-162.
- Umanailo, M. C. B. (2018). Ketahanan pangan lokal dan diversifikasi konsumsi masyarakat (studi pada masyarakat Desa Waimangit Kabupaten Buru). SOCA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian, 63-74.
- Wirawan, W., Suliana, G., & Iskandar, T. (2017). Pemanfaatan Ampas Tahu untuk Olahan Pangan dari Limbah Pengolahan Industri Tahu di Kelurahan Tunggulwulung Kota Malang. JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia), 2(1), 64-70.
- Yustini, R. S., & Studiviany P. (2018). Pelatihan Pengolahan Jagung Menjadi Marning Rasa – Rasa dan Bola Singkong Ranjau. Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa, 1(1).