

Pelatihan pembuatan produk emping berbahan dasar jagung di Desa Manggalung, Kecamatan Mandalle, Kabupaten Pangkep

Training on Making Corn-Based Emping Products in Manggalung Village, Mandalle District, Pangkep Regency

Nur Jihad Syahra^{1*}, Basri Baba², Mu'minah³, St. Nurhaidah⁴, Ishak⁵

¹Program Studi Pengelolaan Perkebunan Kopi

²Program Studi Teknologi Produksi Tanaman Perkebunan

³Program Studi Teknologi Produksi Tanaman Hortikultura

⁴Mahasiswa Program Studi Teknologi Produksi Tanaman Perkebunan

⁵Mahasiswa program Studi Teknologi Produksi Tanaman Hortikultura

Jurusan Teknologi Produksi Pertanian Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan
Jl. Poros Makassar-Parepare Km. 83, Kec. Mandalle, Kab. Pangkajene dan Kepulauan

*Email Korepondensi: nurjihadsyara@polipangkep.ac.id

Diterima: 28 Oktober 2023/ Revisi: 07 November 2023/ Disetujui: 29 November 2023

DOI: <https://doi.org/10.51978/jatirenov.v2i2.696>

ABSTRAK

Emping jagung adalah salah satu wujud diversifikasi pangan olahan berbahan dasar komoditas jagung. Jagung merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki banyak nutrisi, seperti karbohidrat, protein, serat, mineral, dan sejumlah vitamin. Vitamin yang terdapat pada jagung adalah folat, vitamin A, vitamin B, dan Vitamin C sedangkan mineral yang terdapat pada jagung yaitu mangan, kalsium, zat besi, fosfor, magnesium, seng, dan tembaga. Potensi tanaman jagung di Desa Manggalung belum dilakukan inovasi pengolahan produk yang maksimal, hal ini disebabkan karena sebagian besar masyarakat masih memilih memasarkan hasil pertaniannya dalam bentuk bahan baku saja. Sehingga perlunya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam pengembangan inovasi pengolahan produk berbahan dasar jagung salah satunya adalah pembuatan produk emping jagung. Metode pelaksanaan kegiatan ini dilakukan tiga tahap meliputi; (1) sosialisasi kegiatan yaitu melakukan survei lokasi dan mengumpulkan informasi; (2) penyuluhan untuk memberikan informasi mengenai proses penyiapan alat dan bahan, proses cara perendaman jagung yang benar, proses perebusan jagung serta cara pemilihan jagung sehingga menghasilkan produk emping jagung yang enak di konsumsi; (3) demonstrasi melalui pelatihan pembuatan emping jagung. Produk emping jagung ini diharapkan menjadi salah satu peluang usaha baru di Desa Manggalung selain bernilai gizi yang tinggi juga memiliki nilai tambah ekonomis dengan masa simpan yang cukup lama sehingga jika dipasarkan diharapkan dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat.

Kata Kunci: emping jagung, inovasi, nilai tambah, produk olahan

ABSTRACT

Corn chips are a form of diversification of processed food made from corn commodities. Corn is a food that has many nutrients, such as carbohydrates, protein, fiber, minerals and a number of vitamins. The vitamins found in corn are folate, vitamin A, vitamin B and vitamin C, while the minerals found in corn are manganese, calcium, iron, phosphorus, magnesium, zinc and copper. The potential for corn plants in Magalung Village has not yet carried out maximum product processing innovation, this is because the majority of people still choose to market their agricultural products in the form of raw materials only. So

there is a need to increase knowledge and skills in developing innovations in processing corn-based products, one of which is making corn chip products. The method of implementing this activity is carried out in three stages, including; (1) socialization of activities, namely conducting site surveys and collecting information; (2) counseling to providing information regarding the process of preparing tools and materials, the correct process of soaking corn, the process of boiling corn and the method of shelling corn so as to produce corn chips products that are delicious to consume; (3) demonstration through training in making corn chips. This corn chips product is expected to become one of the new business opportunities in Magalung Village. Apart from having high nutritional value, it also has economic added value with a long shelf life so that if marketed, it is hoped that it can improve the people's standard of living.

Keyword: *added value, corn chips, inovation, processed products*

PENDAHULUAN

Desa Manggalung merupakan salah satu desa di Kecamatan Mandalle Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan (Pangkep). Secara umum Desa Manggalung adalah daerah dataran rendah dengan hamparan sawah yang luas yang berada di kaki pegunungan, dengan ketinggian 105 Mdpl. Desa Manggalung mempunyai luas wilayah seluas kurang lebih 7,8 Km²/780 Ha dan memiliki 3 dusun yakni Manggalung, LokaE dan Kattena.

Desa tersebut merupakan salah satu desa yang memiliki lahan persawahan atau perkebunan yang cukup luas. Dimana jagung merupakan salah satu tanaman pangan lokal yang cukup banyak dikenal di masyarakat pada umumnya. Selain itu mata pencaharian masyarakat di Desa Manggalung mayoritas sebagai petani jagung. Jagung banyak dimanfaatkan sebagai sumber pakan dan juga dapat diolah menjadi berbagai produk pangan yang bernilai ekonomis seperti tepung jagung, minyak jagung, dan produk makanan ringan dari jagung. Jagung juga dimanfaatkan sebagai pengganti atau mensubstitusi makanan yang berasal dari tepung beras ataupun terigu. Sayangnya jagung di desa tersebut belum dioptimalkan melalui penganeragaman jenis olahan makanan. Menurut Suarni & Widowati (2016) bahwa apabila dilihat dari sisi gizi, jagung memiliki banyak gizi yang terkandung dan beragam vitamin serta mineral yang bermanfaat bagi tubuh apabila dikonsumsi, Jagung merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki banyak nutrisi, seperti karbohidrat, protein, serat, mineral, dan sejumlah vitamin. Vitamin yang terdapat pada jagung adalah folat, vitamin A, vitamin B, dan Vitamin C. Sedangkan, mineral yang terdapat pada jagung yaitu mangan, kalsium, zat besi, fosfor, magnesium, seng, dan tembaga.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan tujuan untuk memberikan tambahan pengetahuan kepada masyarakat desa Manggalung mengenai cara pembuatan produk berbahan dasar jagung.

METODE

Waktu dan Tempat

Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Februari - Mei 2023, di Desa Manggalung, Kecamatan Mandalle, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan.

Kelompok Sasaran

Sasaran utama pengabdian pada masyarakat adalah para petani jagung dan ibu-ibu PKK Desa Manggalung, Kecamatan Mandalle, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan.

Metode Pelaksanaan

Pengabdian pada masyarakat ini dilaksanakan dengan beberapa tahap yaitu :

- 1) Sosialisasi yang diawali dengan membangun komunikasi dan kordinasi dengan kepala desa dan ketua tim penggerak PKK Desa Manggalung mengenai perencanaan Pelatihan Pembuatan Produk Emping Berbahan Dasar Jagung.
- 2) Penyuluhan mengenai cara pengolahan jagung untuk menjadi produk emping jagung yang bermutu dan berkualitas.
- 3) Demonstrasi Pengolahan Pembuatan Emping Jagung

- Bahan-bahan

Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan produk emping jagung antara lain: Jagung pipil 500 g , kapur sirih 4 sendok makan, air bersih secukupnya, minyak secukupnya, zat penambah rasa secukupnya

- Alat-alat.

Alat yang digunakan, yaitu : baskom, sendok, timbangan, panci, kompor, spatula, alu. wadah penjemuran, wajan, penirisan

- **Prosedur Pembuatan**

Prosedur pembuatan emping jagung yang dilatihkan kepada kelompok sasaran kegiatan pengabdian ini meliputi:

Tahapan perendaman jagung:

- 1) disiapkan alat dan bahan
- 2) dilarutkan kapur sirih ke dalam air kemudian diaduk hingga merata
- 3) dimasukkan jagung ke dalam air yang telah dilarutkan kapur sirih sebelumnya kemudian diaduk hingga merata
- 4) direndam jagung selama 2 jam
- 5) dilakukan penirisan dan pencucian jagung dengan air mengalir
- 6) dilakukan perendaman jagung dengan air bersih selama 2 hari

Tahapan Perebusan Jagung :

- 1) dituangkan kapur ke dalam air yang telah dididihkan
- 2) dimasukkan jagung ke dalam air kapur yang telah mendidih
- 3) dilakukan proses perebusan selama 2 jam
- 4) dilakukan pengadukan saat proses perebusan
- 5) dilakukan pencucian jagung yang telah direbus dengan air mengalir

Tahapan pembuatan emping jagung

- 1) dipipihkan jagung dengan cara tradisional dengan menggunakan alu
- 2) diletakkan jagung yang telah dipipih ke dalam wadah penjemuran secara merata
- 3) dilakukan penjemuran secara konvensional dengan menggunakan sinar matahari selama 2 hari
- 4) dilakukan penggorengan jagung pipih dengan minyak panas
- 5) dilakukan penirisan produk emping jagung
- 6) ditambahkan zat penambah rasa secukupnya ke dalam emping jagung
- 7) emping jagung siap dikemas dan dipasarkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi Kegiatan

Kegiatan sosialisasi pengabdian ini adalah tahap awal dari kegiatan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yaitu melakukan survei lokasi, dan mengumpulkan informasi mengenai komoditas tanaman pangan unggulan di desa Manggalung yaitu komoditas jagung. Kegiatan sosialisasi ini diikuti oleh sasaran pengabdian dengan baik yang dapat dilihat dengan antusias dan memberikan respon berupa pertanyaan-pertanyaan. Sehingga kegiatan sosialisasi ini terjadi diskusi antara tim pelaksana pengabdian dengan sasaran pelaksanaan pengabdian (para petani jagung dan ibu-ibu PKK) di Desa Manggalung Kecamatan Mandalle Kabupaten Pangkep.

Rukmana (2009) bahwa kegiatan sosialisai pelatihan pembuatan produk emping jagung di desa Manggalung ini menggunakan pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD) atau sering disebut sebagai metode ABCD. Metode ABCD ini adalah salah satu metode pengabdian masyarakat yang mengutamakan pemanfaatan aset dan potensi yang ada disekitar dan dimiliki oleh komunitas masyarakat. Masyarakat merupakan aset yang berharga bagi sebuah desa. Sehingga dapat dipahami bahwa metode ABCD merupakan teknik menemukenali suatu kemampuan masyarakat agar bisa mengelola aset, kekuatan, dan potensi yang mereka miliki. Sehingga dipandang mampu menggerakkan dan memotivasi mereka untuk melakukan perubahan sekaligus menjadi pelaku utama perubahan (*Pilot Project*)



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi

Penyuluhan

Menurut Indro *et al.* (2009) yaitu Pendidikan, Pelayanan dan *Back Stopping*" dengan mengadakan kegiatan yang disusun atas beberapa tahapan kerja untuk dapat

memudahkan pelaksanaan dan evaluasinya yaitu salah satunya adalah dengan melakukan Penyuluhan sebagai rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat setelah dilakukan survei dan sosialisasi kepada petani dan ibu-ibu PKK mengenai salah satu produk yang dapat dihasilkan dari komoditas jagung yaitu produk emping jagung. Materi persentasi yang diberikan pada kegiatan penyuluhan adalah:

- 1) proses penyiapan alat dan bahan,
- 2) proses cara perendaman jagung yang benar,
- 3) proses cara perebusan jagung dan
- 4) cara pemilihan jagung sehingga menghasilkan produk emping jagung yang enak di konsumsi.



Gambar 2. Kegiatan Penyuluhan

Demonstrasi

Demonstrasi atau praktek pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pembuatan emping jagung dengan bahan bakunya berbahan dasar jagung yang telah disiapkan oleh para peserta atau kelompok sasaran. Bahan baku ini dapat diperoleh dengan mudah karena ini adalah salah satu komoditas utama pertanian di Desa Manggalung. Selain itu ada beberapa bahan tambahan lainnya yang juga harganya cukup terjangkau yaitu kapur sirih, minyak, air bersih dan zat penambah rasa yang bersifat pilihan jika diinginkan.

Menurut Antarlina & Krismawati (2011) proses pembuatan emping jagung tortilla meliputi:

- a. Pemasakan dan perendaman; Jagung pipilan atau biji jagung yang merupakan bahan baku pembuatan emping jagung tortilla dipersiapkan sesuai dengan kebutuhan. Setelah itu buatlah larutan air kapur dengan cara memasukan $\frac{1}{2}$

- sendok makan kapur ke dalam 1 liter air, berlaku kelipatannya. Rendam biji jagung ke dalam larutan air kapur selama 24 jam. Setelah 24 jam angkat biji jagung, cuci hingga bersih dengan air bersih dan tiriskan hingga air berkurang. Kemudian rebus jagung hingga lunak di dalam panci.
- b. Penggilingan; Setelah biji jagung sudah lunak diangkat dan ditiriskan, kemudian dihaluskan dengan alat penggiling. Alat penggiling yang digunakan merupakan alat modifikasi yang biasa digunakan untuk menggiling daging, dengan penggerak motor yang berbahan bakar bensin. Bahan jagung yang digiling berupa adonan.
 - c. Pemipihan dan pencetakan; Adonan yang sudah jadi kemudian ditambahkan semua bumbu ke dalam 1 wadah dan aduk rata hingga bumbu tercampur sempurna. Kemudian bentuk adonan jagung dimasukkan ke dalam mesin pemipih hingga menjadi lembaran tipis kurang lebih 1 mm. Kemudian dilakukan pemotongan (menggunakan alat gunting) agar jagung terasa renyah dan potongan sesuai selera.
 - d. Pengeringan; Potongan keripik jagung dikeringkan dengan cara diangin-anginkan atau dijemur di panas matahari atau menggunakan alat pengering seperti oven agar lebih cepat matang waktu digoreng.
 - e. Penggorengan dan penirisan; Setelah kering, keripik jagung siap untuk dijual dalam kondisi mentah atau anda bisa menggorengnya dan menjualnya dalam kondisi matang. Setelah digoreng dan matang kemudian diangkat dan ditiriskan. Agar minyaknya dapat hilang maka digunakan alat peniris minyak agar keripik yang dihasilkan awet dan terbebas dari bau apek.



Gambar 3. Demonstrasi pembuatan Emping jagung

SIMPULAN

Hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan pada mitra atau sasaran pengabdian yang jika dikembangkan akan menjadi peluang usaha yang dapat meningkatkan taraf ekonomi masyarakat Desa Manggalung sehingga dalam pemasaran hasil pertanian bukan hanya dipasarkan dalam bentuk bahan baku saja namun juga dapat dipasarkan dalam bentuk produk olahan. Kegiatan ini sangat menarik bagi peserta hal ini dibuktikan sebab selama mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat sangat antusias dalam mengikuti penyuluhan dan sesi diskusi.

DAFTAR PUSTAKA

- Antarlina, S.S., & Krismawati, A. (2011). Pengkajian pembuatan emping jagung dari tiga varietas dengan dua teknik pembuatan. In *Prosiding Seminar Nasional Serealia, Jakarta* (pp. 530-538).
- Indro, N. et al. (2009). Materi Work Shop Proposal Penelitian dan Vucer. Di Universitas Nusa Cendana, Jurusan mesin ITB
- Rukmana, R. (2009). *Usaha Tani Jagung*. Kanisius. Jagung.
- Suarni, S., & Yasin, M. (2015). Jagung sebagai sumber pangan fungsional. *Penelitian pada Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros*. IPTEK Tanaman Pangan Vol. 6 No. 1.
- Suarni & Widowati. (2016). Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. *Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian: Bogor.
- Widowati, S., Santosa, B.A.S., & Suarni. (2015). Mutu gizi dan sifat fungsional jagung. *Prosiding Seminar dan lokakarya Nasional Jagung*. Pusat Penelitian Tanaman Pangan. Makassar, 29-30 September 2005. p. 343-350.