
**PENGUATAN EKONOMI DI MASA PANDEMI: OPTIMALISASI PEMANFAATAN
PRODUK MAKANAN OLAHAN EMPING BERBAHAN JAGUNG DI DESA
DRENGES KABUPATEN BOJONEGORO**

M. Iqbal Tawakkal, Fahmi Khumaini

Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri

Bojonegoro

Email : iqbaltawakkal.bjn@gmail.com, khumkhum38@gmail.com

ABSTRAK

Pemanfaatan produk makanan olahan emping berbahan jagung merupakan program optimalisasi pemanfaatan jagung yang bernilai ekonomis, dan menjadi peluang tambahan peningkatan ekonomi masyarakat di masa pandemi. Optimalisasi yang dilakukan dalam pemanfaatan emping berbahan baku jagung dengan memberikan pendampingan, dan pelatihan melalui penyuluhan, praktek, dan demonstrasi meliputi persiapan bahan, formulasi dan manajemen penjualan produk. Metode yang dilakukan dalam pengabdian ini dengan menggunakan ABCD (*Asset Based Community Development*). Hasil pengabdian yang dapat dilihat adalah dampak sosial ekonomi yaitu mampu memberikan pemahaman kepada masyarakat Desa Drenges Kecamatan Sugihwaras Kabupaten Bojonegoro untuk lebih kreatif dalam berkarya melalui pemanfaatan jagung yang memacu ekonomi kreatif warga, dan manajemen pemasaran yang lebih kekinian dengan memanfaatkan media sosial.

Kata Kunci : *Pemberdayaan, Ekonomi, Pandemi, Makanan Olahan, emping berbahan Jagung*

PENDAHULUAN

Desa Drenges merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Sugihwaras Kabupaten Bojonegoro. Secara geografis, Desa Drenges terletak paling selatan dari Kecamatan Sugihwaras. Desa Drenges dilihat dari kondisi alamnya berbatasan dengan hutan memiliki potensi yang cukup menjanjikan pada sektor pertanian. Sebagian besar mata pencaharian masyarakatnya dari hasil pertanian, sehingga banyak dari mereka yang menyewa tanah hutan untuk dijadikan ladang pertanian. Desa Drenges memiliki sumberdaya pertanian yang produktif umumnya dimanfaatkan untuk usaha tani seperti padi dan jagung.

Jagung adalah salah satu bahan baku lokal yang dapat dimanfaatkan untuk menjadi bermacam-macam olahan dalam memperkuat ketahanan pangan. Jagung merupakan bahan pangan sumber energi, sumber gula atau karbohidrat, serta mengandung protein dan lemak cukup tinggi. Pemanfaatan jagung meningkat seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk, bukan saja untuk pakan tetapi juga sebagai bahan pangan seperti pati jagung, minyak jagung, beras jagung, tepung jagung, dan makanan olah lainnya.

Bagi masyarakat pedesaan, mengkonsumsi berbagai macam produk olahan jagung, berarti telah ikut melaksanakan program diversifikasi pangan non beras seperti yang tertuang dalam Peraturan Menteri Pertanian Nomor: 43/Permentan/ OT.140/10/2009, tentang Gerakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan (P2KP) Berbasis Sumber Daya Lokal. Melakukan penganekaragaman konsumsi pangan merupakan bagian dari upaya untuk mewujudkan pola konsumsi pangan yang beragam, bergizi, seimbang dan aman dalam jumlah dan komposisi yang cukup guna memenuhi kebutuhan gizi untuk mendukung hidup sehat, aktif dan produktif. Diversifikasi produk jagung melalui pengolahan jagung menjadi berbagai macam produk olahan, akan dapat meningkatkan nilai ekonomi dan nilai guna jagung sebagai bahan pangan non beras disamping dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Peran jagung dalam diversifikasi konsumsi pangan di masa mendatang dengan cara pengembangan industri pangan yang memungkinkan masyarakat dapat mengkonsumsi jagung dalam jumlah banyak. Produk olahan yang dihasilkan berupa produk olahan setengah jadi yang proses pengolahannya tidak memerlukan waktu lama. Pengembangan produk olahan yang mempunyai cita rasa dan penampilan menarik, aman untuk dikonsumsi, penyajian dan pengemasannya menarik dan aman sehingga produk olahan tersebut dapat dikonsumsi kapan, dimana saja dan mudah dibawa.¹¹

Pandemi Covid-19 berdampak serius pada melemahnya sektor perekonomian, khususnya masyarakat di desa Drenges, untuk itu PKM difokuskan pada pengembangan ekonomi masyarakat dengan memaksimalkan berbagai potensi desa, di antaranya potensi jagung dengan berbagai varian olahan makanan ringan,.

Program pemberdayaan yang bekerjasama dengan pemerintah desa ini direalisasikan dalam bentuk pelatihan pengembangan potensi pertanian desa, pelatihan pemasaran hasil produk menjadi langkah strategis guna meningkatkan ekonomi masyarakat dengan pengelolaan yang baik dan benar.

¹ Masniah, Syamsuddin, *Pemanfaatan Jagung Dalam Pembuatan Aneka Macam Olahan emping Untuk Memperkuat Ketahanan Pangan*, (Artikel Seminar Nasional Serealia, 2013), hal. 537.

METODE

Metode dalam program pengabdian masyarakat ini adalah dengan menggunakan ABCD (*Asset Based Community Development*), yang mengarah pada konteks pemahaman dan internalisasi aset, potensi, kekuatan, dan pendaayagunaannya secara maksimal. Sebuah acuan metode yang mengarah pada penyadaran akan keberadaan kekuatan dan energi positif yang dimiliki masyarakat yang harus diidentifikasi, diketahui, difahami, diinternalisasi, kemudian dimobilisasi oleh masyarakat sendiri dalam kerangka menuju peningkatan kesejahteraan dan keberdayaan semua elemen komunitas-masyarakat.^{2 2}

Selanjutnya, pendekatan teoretis berlandaskan pada prinsip *positive deviance*, sebuah pendekatan terhadap perubahan pola perilaku individu dan sosial berdasarkan pada realitas bahwa dalam setiap masyarakat – meskipun bisa jadi tidak banyak – terdapat orang-orang yang mempraktekkan strategi atau perilaku sukses yang tidak umum, yang memungkinkan mereka untuk mencari solusi yang lebih baik atas masalah yang dihadapi daripada rekan-rekan mereka. Strategi dan perilaku tersebut yang membawa kepada keberhasilan dan kesuksesan yang lebih dari yang lainnya. Realitas ini mengisyaratkan bahwa pada dasarnya masyarakat (anggota masyarakat) memiliki aset atau sumber daya milik mereka sendiri untuk melakukan perubahan-perubahan secara positif yang diharapkan.

Pendekatan ABCD memiliki lima langkah kunci sebagai dasar pendampingan masyarakat, yakni *Discovery* (menemukan), *Dream* (impian), *Design* (merancang), *Define* (menentukan), dan *Destiny* (melakukan), yang diimplementasikan dalam bentuk berikut:

Discovery, berdasarkan penelusuran di desa Drenges, ada beberapa temuan terkait potensi-potensi ekonomi yang dapat dikembangkan, di antaranya dalam bidang pertanian, khususnya jagung yang mempunyai potensi menjadi produk varian olahan makanan ringan.

Dream, mengadakan pelatihan mengolah makanan ringan menjadi beberapa varian hasil dari pertanian jagung serta cara pengemasan yang lebih menarik, pelabelan, dan pemasaran produk secara kekinian dengan memanfaatkan teknologi informasi seperti *Facebook*, *Instagram*, *Shopee* dan semacamnya, diharapkan pemasaran produk lebih luas dan meningkatkan pendapatan masyarakat, dan tidak hanya terbatas wilayah lokal.

² Salahuddin, Nadhir, dkk, *Panduan KKN UIN Sunan Ampel Surabaya*, Cet-2, (Surabaya: LP2M, 2015), hal. 19

Design, pelatihan merancang sistem pengolahan, serta penjualan dengan pembuatan lapak online desa Drenges dengan media informasi untuk memudahkan pemasaran.

Define, menentukan produk prioritas yang mempunyai potensi lebih untuk dikembangkan dan sebagai identitas makanan khas desa Drenges.

Destiny, pelatihan yang dihadiri pegiat UMKM desa, dan beberapa masyarakat setempat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Indonesia merupakan salah satu negara agraris (*agriculture country*) yang mana setiap tahunnya menghasilkan pertanian yang sangat melimpah, misalnya padi, kedelai, jagung, dan lain-lain. Hasil pertanian tersebut masih mengandung sejumlah hal yang dapat dikonversi menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis. Dalam pengabdian masyarakat ini, fokus utama yang menjadi objek pengolahan makanan ringan emping yang berbahan dari jagung.

Pemanfaatan Olahan Makanan dari Jagung

Mayoritas masyarakat Desa Drenges berkerja sebagai petani, yang mana jagung sebagai komoditas utama hasil pertanian. Jagung merupakan salah satu potensi sektor pertanian yang dapat dikembangkan. Namun, kenyataannya hasil dari sektor pertanian tersebut belum bisa dikembangkan dengan cukup baik untuk dijadikan produk olahan yang bernilai ekonomis oleh masyarakat.

Jagung³ dapat diolah menjadi sebuah produk makanan. Salah satu jenis makanan olahan dari jagung yang sering ditemui yaitu emping jagung. Emping jagung merupakan makanan ringan yang mudah diolah karena prosesnya relative mudah dan tidak memakan waktu lama dan modal yang besar.

³ Komoditi jagung merupakan tanaman pangan kedua setelah beras dan merupakan bahan baku pakan ternak. Tanaman jagung banyak diusahakan pada lahan kering, lahan sawah tadah hujan dan lahan sawah berpengairan tetapi sulit mendapat pengairan karena posisinya agak tinggi terutama pada musim tanam gadu. Penanaman jagung untuk pantai Barat Sulawesi Selatan biasanya dimulai pada bulan Oktober panen akhir bulan Januari kemudian diikuti oleh jagung tanpa olah tanah pada awal bulan Pebruari dan panen akhir Juni. Pada lahan kering yang tersedia sumber air yang bisa dimanfaatkan menanam lagi pada awal Juli dan panen awal Oktober, sedangkan untuk pantai Timur pada umumnya dua kali, bulan Oktober sampai Maret dan bulan April sampai September. Lihat M. Basir Nappu, *Sebaran Potensi Limbah Tanaman Padi Dan Jagung Serta Pemanfaatannya*, <http://kalsel.litbang.pertanian.go.id/ind/images/pdf/prosiding/29%20basir.pdf> hal .291.

serta mudah dan harganya terjangkau. Selain itu emping jagung hanya diolah dengan menggunakan bahan baku jagung sebagai bahan dasarnya. Emping jagung merupakan produk olahan jagung yang dibuat tipis kemudian digoreng hingga renyah dengan tambahan aneka bumbu. Bahan pembuat emping jagung dapat dibagi menjadi dua bagian yaitu bahan baku dan bahan tambahan. Bahan baku adalah bahan yang digunakan dalam jumlah yang besar dan fungsinya tidak dapat digantikan oleh bahan lain. Bahan tambahan adalah bahan yang digunakan untuk melengkapi bahan baku dalam proses pembuatan kerupuk jagung. Bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan emping jagung berfungsi untuk memperbaiki dan menambah cita rasa.⁴

Program pelatihan olahan hasil panen jagung menjadi produk Emping jagung Jagung dan Krupuk Jagung. Kegiatan ini diikuti oleh ibu-ibu PKK yang ada di Desa Drenges. Proses pembuatan emping jagung jagung dan krupuk jagung cukup sederhana, potensial dijadikan industri rumah tangga, tidak membutuhkan banyak modal, namun mampu menghasilkan keuntungan ekonomis.

Dalam pengabdian kepada masyarakat ini disampaikan cara membuat varian makanan atau camilan dari bahan jagung, serta Pengemasan dan pelabelan produk agar lebih bagus dan menarik. Pelatihan tersebut bertujuan memberi pemahaman pemanfaatan olahan jagung agar dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin, bernilai ekonomis lebih oleh masyarakat di Desa Drenges.



Gambar 1. Olahan Emping Jagung Desa Drenges

⁴ Nur Hidayah, Ade Nur Istiani, Anggun Septiani, *Pemanfaatan Jagung (Zea Mays) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Emping Jagung Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Di Desa Panca Tunggal*, Al-Muawwanah: Jurnal Pengabdian Masyarakat, Vol 1, No 1 (2020), hal. 44-45

SIMPULAN

Pemanfaatan jagung sebagai produk olahan makanan emping jagung. Emping jagung merupakan makanan ringan yang mudah diolah karena prosesnya relatif mudah dan harganya terjangkau. Program pelatihan olahan hasil panen jagung menjadi produk Emping jagung Jagung. Kegiatan ini diikuti oleh ibu-ibu PKK yang ada di Desa Drenges. Proses pembuatan emping jagung jagung dan krupuk jagung cukup sederhana, potensial dijadikan industri rumah tangga, tidak membutuhkan banyak modal, namun mampu menghasilkan keuntungan ekonomis.

Dalam pengabdian kepada masyarakat ini disampaikan cara membuat varian makanan atau camilan dari bahan jagung, serta Pengemasan dan pelabelan produk agar lebih bagus dan menarik. Pelatihan tersebut bertujuan memberi pemahaman pemanfaatan olahan jagung agar dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin, bernilai ekonomis lebih oleh masyarakat di Desa Drenges.

DAFTAR PUSTAKA

- Febriat, Elika, Sari, Febri Novita dkk, (2019). *Optimalisasi Pemanfaatanlimbah Bonggol Jagung Untuk Emping jagung Merang Bagi Pemuda Desa Tambakmerak Kabupaten Bojonegoro*, Abdimas Berdaya: Jurnal Pengabdian Masyarakat, Vol 2 No 2.
- Masniah, Syamsuddin, (2013) *Pemanfaatan Jagung Dalam Pembuatan Aneka Macam Olahan Untuk Memperkuat Ketahanan Pangan*, Artikel Seminar Nasional Serealia, Hidayah, Nur, Istiani, Ade Nur, & Septiani, Anggun (2020). *Pemanfaatan Jagung (Zea Mays) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Emping Jagung Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Di Desa Panca Tunggal*, Al-Muawwanah: Jurnal Pengabdian Masyarakat, Vol 1, No 1.
- Richana, Nur, & Suarni, (2016). *Teknologi Pengolahan Jagung*. (<http://balitsereal.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/11/duatiga.pdf>.)
- Salahuddin, Nadhir, dkk, (2015). *Panduan KKN UIN Sunan Ampel Surabaya, Cet-2*. (Surabaya: LP2M, 2015)