

DIVERSIFIKASI PANGAN OLAHAN BERBASIS JAGUNG GUNA MENINGKATKAN ASUPAN GIZI MASYARAKAT DI DESA PEMATANG JOHAR KEC. PERCUT SEI TUAN KAB. DELI SERDANG

Farida Yani¹⁾, Julianto²⁾

Universitas Muslim Nusantara Al Washliyah Medan
faridayani@gmail.com

ABSTRAK

Salah satu sumber bahan pangan pengganti beras yang mempunyai potensi yang baik adalah jagung. Agroindustri dengan bahan baku jagung saat ini sudah banyak beredar secara luas, seperti minyak jagung, sirup jagung dan gula jagung. Akan tetapi untuk aplikasi dimasyarakat teknologi tersebut sulit dilaksanakan karena memerlukan teknologi tinggi. Dalam kondisi produksi yang terus meningkat, harapan untuk menjadikan jagung sebagai bahan pangan yang mampu menggantikan beras cukup relevan, mengingat kandungan gizinya cukup tinggi. Namun, hingga saat ini minat masyarakat terhadap pangan berbasis jagung masih rendah. Hal ini disebabkan antara lain oleh kurangnya pengetahuan sebagian masyarakat tentang nilai gizi jagung, tampilan produk pangan dari jagung yang kurang menarik, dan adanya anggapan bahwa jagung hanya dikonsumsi oleh masyarakat berekonomi lemah. Oleh karena itu, perlu sosialisasi ke masyarakat, baik di perkotaan maupun pedesaan mulai dari informasi komposisi nutrisi, unsur pangan fungsional (nilai tambah) [4]. Permasalahan di Desa tersebut adalah karena Produksi jagung yang cukup banyak, yang selama ini jagung hanya diproduksi kemudian didistribusikan ke pasar. Hanya sebagian kecil saja dari produksi jagung digunakan sebagai alternative sumber pangan. Hal ini disebabkan karena minimnya pengetahuan masyarakat akan manfaat diversifikasi olahan jagung menjadi pangan yang bergizi dan mempunyai nilai tambah secara ekonomi. Dari hasil kegiatan yang dilakukan tim PkM disimpulkan bahwa selama proses penyuluhan para ibu-ibu rumah tangga sangat antusias mendengarkan dan mengikuti hingga selesai. Hal ini terlihat dari respon para peserta, dan keinginan mereka untuk bisa membuat pangan olahan berbahan dasar jagung. Mereka juga banyak memberikan pertanyaan tentang bagaimana cara agar produk olahan berbahan dasar jagung bukan semata hanya untuk konsumsi tetapi juga untuk dijual sebagai sumber penghasilan tambahan bagi masyarakat di Desa tempat mereka tinggal. Tim PKM memberikan informasi tentang cara memasarkan produk hasil olahan tersebut dengan memberikan penyuluhan tentang manajemen pemasaran.

Kata Kunci : Diversifikasi, pangan olahan, kandungan gizi jagung.

ABSTRACT

One source of food substitute for rice which have good potential is corn. Agro-industries with raw materials of corn at this time there have been many widely circulated, such as corn oil, corn syrup and corn sugar. However, for the application of the technology of dimasyarakat is difficult because it requires high technology. In conditions of increasing production, hopes to make the corn as a food ingredient that is able to replace rice quite relevant, given the content of its nutrition value is quite high. However, until now, people's interest towards corn based food is still low. This is due, among others, by the lack of knowledge most people about the nutritional value of corn, the display of food products from corn that are less attractive, and the existence of the presumption that the corn was only consumed by weak economical society. Therefore, the need of socialization to society, both in urban as well as rural areas ranging from nutritional composition information, functional food items (value added) [4] Problems in the Villages is because corn Production, which produced only corn and then distributed to the market. Only a small part of the production of corn used as alternative food sources. This is because the lack of public knowledge of the benefits diversification of refined corn into food that is nutritious and has the value added in the economy. From the results of the activities performed team PkM concluded that during the process of extension of the mother-homemaker is very enthusiastic to listen to and follow up to finish. This can be seen from the response of the participants, and their desire to make processed food made from corn. They also give a lot of questions about how to order for processed products made from

corn rather than solely only for consumption but also for sale as an extra source of income for the people in the village where they live. Teams PKM provides information about how to market the products processed by providing guidance on marketing management.

Keywords: diversification, processed food, nutrient content of corn.

1. PENDAHULUAN

Kegiatan Pengabdian ini dilaksanakan di Dusun XII Desa Pematang Johar, dengan total jumlah penduduk 793 jiwa/km². Berdasarkan hasil survey dan wawancara dengan mitra desa pematang Johar, rata-rata mata pencaharian menurut sumber informasi yang diperoleh, penduduk bermata pencaharian sebagai buruh tani, dengan komoditi yang paling besar adalah padi, jagung, peternakan dan perikanan. Mata pencaharian sebagai buruhtani merupakan profesi yang sangat sulit untuk masa sekarang, jika tidak diimbangi dengan usaha dan kreatifitas yang lain untuk meningkatkan taraf hidup keluarga.

Salah satu permasalahan yang kita lihat di pertanian saja, yaitu dari segi budidaya pertanian, pengolahan produk pertanian sebagai sumber alternative pangan dan gizi bagi masyarakat desa kehidupan dan pembangunan disuatu daerah. Akar permasalahan pangan dan gizi sebenarnya adalah kemiskinan, ketidaktahuan, ketidakpedulian (*ignorance*), serta kurangnya informasi tentang olahan pangan selain beras serta distribusi bahan pangan yang buruk. Dampak positif dari kebijakan diversifikasi konsumsi pangan antara lain memperkuat ketahanan pangan masyarakat disuatu wilayah, meningkatkan pendapatan petani dan agroindustri pangan, serta menghemat devisa negara.

Pada kajian sebelumnya, Agus Krisno (2011) menyatakan masalah pangan dan gizi merupakan masalah pokok yang mendasari seluruh kehidupan dan pembangunan bangsa, Dimensi diversifikasi konsumsi pangan tidak hanya terbatas pada pangan pokok (beras) tetapi juga pangan jenis lainnya, karena konteks diversifikasi tersebut adalah untuk meningkatkan mutu gizi masyarakat secara kualitas dan kuantitas, sebagai usaha untuk meningkatkan kualitas sumberdaya manusia. Pelaksanaan diversifikasi konsumsi pangan secara bertahap akan mengubah pola produksi pertanian di tingkat petani (diversifikasi produksi pertanian).

Petani akan memproduksi komoditas yang banyak dibutuhkan oleh konsumen dan yang memiliki harga cukup tinggi. Kondisi ini akan membawa dampak pada peningkatan pendapatan petani.

Mereka tidak lagi tergantung pada komoditas padi sebagai sumber pendapatan usahataniannya, tetapi dapat mencoba tanaman lain yang memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi.

Tujuan dari kegiatan PkM ini adalah untuk memberikan edukasi, peningkatkan wawasan, pengetahuan dan ketrampilan dalam bentuk penyuluhan dan sosialisasi terhadap diversifikasi olahan pangan berbasis jagung pada masyarakat Desa Pematang Johar Kec. Percut Sei Tuan.

2. METODE PELAKSANAAN

Adapun metode pelaksanaan yang dilakukan pada kegiatan PkM ini adalah sebagai berikut :

1. Pra Survey

Pra Survey dilakukan, sebelum program PkM dilaksanakan, hal ini dibuat agar Tim PkM mendapatkan Mitra dan Lokasi yang sesuai dengan program kerja yang telah dibentuk oleh tim PkM. Sehingga didapat rumusan dan Solusi dari permasalahan di lokasi PkM yang telah disepakati.

2. Persiapan di Lokasi Mitra PkM

Awal kegiatan yaitu membuat Kesepakatan kerjasama dengan pemerintah desa setempat, yaitu mengurus surat izin melakukan kegiatan PkM ke Kantor desa.

3. Dokumentasi selama Kegiatan Tim PkM di Lokasi Mitra PkM

Dokumentasi diperlukan agar menjadi alat bukti yang konkrit bagi penyelesaian kegiatan PkM oleh Tim PkM bersama Mitra.

4. Penyuluhan produk olahan berbasis Jagung Kepada Mitra PkM

Menberikan wawasan dan pengetahuan kepada mitra sasaran tentang pentingnya pemeliharaan dan peningkatan gizi dalam keluarga dengan inovasi pada produk pertanian dalam hal ini adalah jagung, agar dapat terus berlahan dan berkembang sesuai dengan perkembangan zaman. Produk pertanian berbasis agribisnis tentunya akan melibatkan banyak sekali sumber daya manusia sehingga secara tidak langsung menjadi sumber lapangan pekerjaan bagi masyarakat.

5. Pengenalan diversifikasi produk olahan berbasis Jagung kepada Mitra PkM

Pengenalan Produk olahan dari jagung seperti makanan berupa mie jagung,keripik jagung, susu jagung dan lain-lain yang bertujuan untuk menambah wawasan masyarakat akan produk olahan berbahan dasar jagung Selain itu, juga akan dijelaskan jenis-jenis jagung, kadar gizi,daya tahannya, dan prospek ekonomi produk olahan pangan berbasis jagung.

6. Evaluasi

Mengevaluasi semua hasil capaian kerja oleh Tim PkM terhadap Mitra sasaran di lokasi PkM, yang kemudian akan dirumuskan dalam bentuk laporan akhir dan luarannya dari program PkM ini baik dalam bentuk jurnal maupun prosiding.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 HASIL

Dari Hasil Penyuluhan dan Sosialisasi para ibu –ibu rumah tangga di desa Pematang Johar kec. Percut Sei Tuan ditemukan bahwa masih banyak masyarakat yang belum memahami manfaat dan pentingnya diversifikasi pangan olahan berbahan dasar jagung guna menjaga ketahanan pangan penduduk. Tetapi, ada juga sebagian yang mengetahui tentang diversifikasi pangan olahan berbahan dasar jagung, namun tidak digunakan sebagai pangan pengganti beras hanya sebagai camilan saja. Hal ini dikarenakan untuk mengkonsumsi jagung sebagai pengganti beras harus melalui tahap proses pengolahan yang cukup lama.



3.2 PEMBAHASAN

Kegiatan awal yang dilakukan, yaitu berkoordinasi dengan Kepala Desa Pematang Johar, setelah melakukan diskusi untuk

mencari kesepakatan kemudian tim PkM melakukan koordinasi observasi dengan Ibu seketaris desa, atas kesediaan ibu-ibu rumah tangga di desa tersebut untuk mengikuti penyuluhan dan sosialisasi terhadap diversifikasi pangan olahan berbasis jagung untuk peningkatan asupan gizi masyarakat. Tim PkM memilih di perkumpulan ibu-ibu PKK karena lebih mudah mengumpulkan ibu-ibu rumah tangga di desa setempat dengan adanya acara PKK tersebut. Di pilihnya ibu-ibu rumah tangga sebagai target pada kegiatan PkM ini karena ibu rumah tangga mempunyai peran yang sangat penting dalam mengatur, dan menentukan kondisi kesehatan dan asupan gizi keluarga termasuk memilih produk pangan yang akan dikonsumsi oleh seluruh anggota keluarga. Pemahaman mitra terhadap diversifikasi olahan pangan dari jagung sebagai alternative sumber pangan pengganti beras cukup baik dan berjalan dengan lancar. Mereka sangat antusias mendengarkan dan mengikuti acara kegiatan PkM hingga selesai. Hal ini terlihat dari respon para peserta, dan

keinginan mereka untuk bisa membuat berbagai pangan olahan berbahan dasar jagung. Mereka juga banyak memberikan pertanyaan tentang bagaimana cara agar produk olahan berbahan dasar jagung bukan semata hanya untuk konsumsi tetapi juga dapat dijual sebagai sumber penghasilan tambahan bagi keluarga khususnya masyarakat di desa tempat mereka tinggal. Tim PkM memberikan informasi tentang cara memasarkan produk hasil olahan tersebut dengan memberikan penyuluhan tentang mempunyai berbagai macam olahan pangan berbahan dasar jagung yang disukai oleh pasar, dan juga tentang manajemen pemasaran hasil produk olahan dari jagung.

Temuan tim PkM di desa Pematang Johar menyatakan bahwa bentuk olahan pangan berbahan dasar dari jagung yang dibuat masih bersifat umum, artinya olahan jagung yang biasa ditemukan di lingkungan masyarakat Pematang Johar. Belum banyak bentuk diversifikasi olahan pangan dari jagung yang diketahui oleh masyarakat desa tersebut. Hal ini bertujuan untuk menghindari ketergantungan pangan terhadap beras sebagai salah satu cara unyuk menjaga ketahanan pangan di suatu wilayah.

4. KESIMPULAN

Dari hasil Penyuluhan dan Sosialisasi yang dilakukan tim PkM disimpulkan bahwa selama proses penyuluhan para ibu-ibu rumah tangga sangat antusias mendengarkan dan mengikuti acara kegiatan PkM hingga selesai. Hal ini terlihat dari respon para peserta, dan keinginan mereka untuk bias membuat berbagai pangan olahan berbahan dasar jagung. Mereka juga

banyak memberikan pertanyaan tentang bagaimana cara agar produk olahan berbahan dasar jagung bukan semata hanya untuk konsumsi tetapi juga dapat dijual sebagai sumber penghasilan tambahan bagi keluarga khususnya masyarakat di desa tempat mereka tinggal. oleh pasar, dan juga tentang manajemen pemasaran hasil produk olahan dari jagung.

Suhardjo. 1998. *Sosio Budaya Gizi*.
Jakarta : Pusat Antar
Universitas IPB.

REFERENSI

Anonymous. 2011-a. *Gizi dan Pembangunan Bangsa Indonesia*. <http://indonesiafile.com/content/view/726/43/>. diakses tanggal 10 November 2018

Agus Krisno. 2011. *Pangan Dan Gizi Sebagai Pilar Pembangun SDM Manusia*. <https://aguskrisnoblog.wordpress.com>. Diakses tanggal 10 November 2018

Al-Quran, Surat An-Nahl : 114
Anonymous. 2011. *Kandungan Gizi Jagung*. <http://rahmatagusutomo.wordpress.com>. Diakses tanggal 26 Mei 2011

Hananto, W. 2002. *Peningkatan Gizi Bayi, Anak, Ibu Hamil, Dan Menyusui Dengan Bahan Makanan Lokal*. Sagung Seto: Jakarta.

Kantor Kepala Desa Pematang Johar,
Kecamatan Patumbak,
Kabupaten Deli Serdang. 2018.

Subandi, S. Mahyudin dan W. Adi.
1998. *Jagung*. BLPP.Bogor.