

Meningkatkan Keterampilan Masyarakat Desa Dengan Kreasi Bahan Pangan Lokal Jagung Di Giriwoyo Kabupaten Wonogiri

Sumarmi¹, Kharis Triyono², Merkuria Karyantina³, Dewi Handayani⁴ dan MMA. Retno Rosariastuti⁵

¹Fakultas Pertanian Universitas Slamet Riyadi

²Fakultas Teknologi Dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi Surakarta

⁴Fakultas Teknik Universitas Sebelas Maret

⁵Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret

felt.sumarmi@gmail.com

Info Artikel

Masuk: 25/10/2024

Revisi: 08/11/2024

Diterima: 02/06/2025

Terbit: 02/06/2025

Keywords:

Village, creation, corn

Kata kunci:

Desa, kreasi, jagung

P-ISSN: 2598-2273

E-ISSN: 2598-2281

DOI : 10.33061

Abstract

This community servis aims to improve the skills of the people of Giriwoyo village, Wonogiri, through training in the creation of local corn food. The methods used include practical training and demonstrations on making various processed corn-based products, such as cakes and snacks. Apart from that, this activity also succeeded in creating awareness of the potential of corn as a food source with economic value. It is hoped that participants can utilize the skills acquired to develop small businesses, increase income, and contribute to the welfare of local communities.

Abstrak

Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan warga desa Giriwoyo, Wonogiri, melalui pelatihan kreasi bahan pangan lokal jagung. Metode yang digunakan meliputi pelatihan praktis dan demonstrasi pembuatan berbagai produk olahan berbasis jagung, seperti kue dan snack. Kegiatan ini juga berhasil menciptakan kesadaran akan potensi jagung sebagai sumber pangan yang bernilai ekonomi. Diharapkan, peserta dapat memanfaatkan keterampilan yang diperoleh untuk mengembangkan usaha kecil, meningkatkan pendapatan, dan berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat setempat.

PENDAHULUAN

Desa Sendangagung, kecamatan Giriwoyo, Kabupaten Wonogiri sering dilanda kekeringan terutama pada saat musim kemarau. Hal itu sudah berlangsung lebih dari 10 tahun, menyebabkan lahan sawah tidak bisa ditanami padi. Kekeringan di Kabupaten Wonogiri termasuk katagori ringan sampai sedang (Rahmawati RW, Hadiani dan Solichin, 2019). Petani menanam tanaman yang dapat tumbuh dengan sedikit air misalnya beberapa jenis palawija. Petani desa Sendangagung sering menanam jagung yang tahan kekeringan dan hasilnya untuk pakan ternak. Hasil panen buah jagung dikeringkan dan dijual setelah dipipil. Pengolahan jagung untuk konsumsi harian masih jarang dilakukan di desa ini. Aneka bahan makanan dibuat berdasarkan bahan yang melimpah di suatu daerah (Setyaningsih *et al.*, 2024). Pelatihan di kecamatan Gerung, Kabupaten Lombok Barat, jagung dibuat keripik dengan berbagai varian rasa, telah merubah pola pikir masyarakat karena menjadi lebih menguntungkan daripada dijual dalam bentuk curah atau biji kering hasil panen (Doyan *et al.*, 2020).

Di Mataram, Nusa Tenggara Barat tim pengabdian melatih masyarakat untuk mengolah jagung menjadi lepet dan kudapan lainnya untuk meningkatkan usaha kecil menengah (Safnowandi *et al.*, 2022). Hasil olahan jagung menjadi beberapa macam kue basah mempunyai kelemahan tidak bisa tahan lama dan harus segera dikonsumsi. Hal itu menimbulkan gagasan baru untuk membuat olahan jagung yang tahan lama. Pelatihan membuat dodol jagung telah diberikan kepada masyarakat desa Tri Rukun, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Boalemo, Provinsi Gorontalo, hasilnya telah dijual di wilayah yang luas tersebut dengan baik (Hatta *et al.*, 2022).

Desa Sendangagung memiliki 9 dusun terdiri dari 23 RT. Sebagian besar penduduk desa tersebut bekerja sebagai petani. Ada 24 orang yang memiliki Usaha Mikro kecil Menengah (Umkm). Adanya Umkm merupakan bentuk usaha mandiri yang terbukti dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga. Hal tersebut juga terjadi di berbagai lokasi dan desa, bahwa Umkm mampu menambah pendapatan keluarga dan mengurangi angka pengangguran (Aliyah, 2022).

Pengabdian masyarakat oleh dosen Universitas Muhammadiyah Muara Bungo di Sekolah perempuan dusun Karak Apung melatih pembuatan Talam jagung, kue basah tradisional yang dapat menaikkan pendapatan keluarga (Astuti *et al.*, 2023).

Pengabdian masyarakat di desa sendang Agung, Giriwoyo, kabupaten Wonogiri memiliki tujuan jangka panjang yaitu mengurangi angka kemiskinan. Tugas ini memerlukan kolaborasi sosial untuk membangun masyarakat, membutuhkan proses secara berkelanjutan dari pihak

pemerintah dan warga desa. Mengentaskan kemiskinan tidak dapat dilakukan secara instan atau dalam waktu singkat Tujuan kegiatan ini untuk mengelola sumber daya lokal di desa Sendangagung dengan mengolah jagung menjadi tepung jagung, mengolah aneka masakan dari bahan tepung jagung serta menjajagi ketrampilan masyarakat dalam memasak tepung jagung.

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian dilakukan secara bertahap

1. Pengenalan tim pelaksana program Kosabangsa (kolaborasi sosial membangun masyarakat)

Tim pelaksana belum pernah bertemu sama sekali dengan mitra sasaran yang akan diberi pelatihan. Alasan itulah yang mendasari tim perlu memperkenalkan diri. Pada saat pertemuan pertama itu, selain memperkenalkan diri juga disampaikan tujuan umum untuk meningkatkan ketrampilan warga desa untuk meningkatkan kesejahteraan. Tim pelaksana terdiri dari 3 orang dosen dan 7 mahasiswa dari dua Fakultas yang berbeda, datang pertama kali ke dusun Kepek, desa Sendangagung, Kecamatan Giriwoyo pada tanggal 14 September 2024.

2. Membuat data potensi desa Sendangagung dan usaha tani mikro kecil menengah yang ada di desa tersebut.

Data potensi desa dibuat berdasarkan informasi Kepala desa serta warga setempat. Potensi pertanian pada saat Tim datang ke lokasi adalah hasil panen jagung. Potensi lain berupa lahan sawah yang luas serta adanya 23 orang yang memiliki usaha mikro kecil menengah (Umkm).Data diperlukan dalam rangka pemberdayaan semua potensi lokal yang ada di desa Sendangagung.

3. Melakukan pelatihan membuat bolu kukus dan stik jagung.

Pelatihan dilakukan pada pertemuan pertama. Semua alat dan bahan dibawa oleh Tim pelaksana menuju lokasi berkumpulnya warga. Hanya satu alat yang minta disediakan oleh warga mitra sasaran yaitu kompor gas.

4. Penyerahan alat mesin pembuat tepung jagung

Pada tanggal 29 September 2024 tim pengabdian menyerahkan 1 unit mesin pembuat tepung jagung, harga Rp 4.350.000,- yang digerakkan oleh tenaga diesel dengan bahan bakar bensin atau perlatile. Alat tersebut diserahkan dengan tujuan agar masyarakat

petani penghasil jagung mendapat penghasilan tambahan dari penjualan tepung jagung, yang harga jualnya lebih tinggi daripada menjual jagung pipil kering.

5. Pelatihan membuat kue kering dari tepung jagung

Tanggal 11 Oktober 2024 diadakan pelatihan membuat 2 macam kue kering dari tepung jagung. Pelatihan ditujukan kepada 30 orang ibu atau remaja putri perwakilan dari 9 dusun. Tiap dusun mengirimkan 3 orang, khusus dusun Danan mengirimkan 6 orang karena terdiri dari 5 RT, sedangkan RT lain terdiri dari 2 RT. Pelatihan dilakukan dengan cara membagi resep, menunjukkan bahan-bahan dan jumlah/berat/volume yang digunakan. Mengajak warga melihat dari dekat agar turut serta berperan aktif selama pelatihan.

6. Lomba membuat aneka masakan dari bahan tepung jagung

Lomba diadakan bagi 10 perwakilan dusun yang ada di desa Sendangagung. Pedoman lomba harga seluruh bahan Rp 50.000,-, dimasak dari rumah, dibawa ke tempat lomba yaitu Balai desa dalam bentuk siap untuk dikonsumsi. Sepuluh peserta yang sudah ikut lomba diberi uang Rp 50.000,- sebagai pengganti jerih payah dan usaha serta keaktifan mereka dalam menanggapi tawaran lomba.

7. Menetapkan juara lomba dan memberi hadiah

Lomba membuat aneka masakan dari bahan tepung jagung dinilai berdasarkan kreativitas peserta, cara menghidangkan dan rasa. Tim penilai ada 3 orang dari tim pelaksana pengabdian, bukan dari warga desa Sendangagung. Skor nilai ditetapkan antara 60 sampai 100. Penetapan Juara ada 3 diberi hadiah alat masak. Sepuluh peserta masing-masing diberi hadiah minyak goreng 1 liter.

PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian di desa Sendang Agung, Giriwoyo, Wonogiri, Jawa Tengah telah dilaksanakan pada tanggal 14 September, 29 September dan 11 Oktober 2024. Peserta yang datang pada pertemuan pertama: 33 orang, pertemuan ke 2: 17 orang dan pertemuan ke 3: 40 orang. Secara umum kegiatan kolaborasi sosial membangun masyarakat khususnya untuk pemberdayaan potensi lokal desa yaitu jagung telah berjalan tahap demi tahap dan berhasil dengan baik. Berikut ini hasil pelatihan pertama yaitu membuat Bolu kukus bahan substitusi tepung jagung dan Stik jagung.

1. Pelatihan bolu kukus dan stik jagung

Alat yang digunakan untuk membuat Bolu Kukus terdiri dari: mixer, oven kompor, baskom, sendok makan, timbangan digital, piring, makan, Loyang, spatula.

Tabel 1.

Bahan dan cara membuat bolu kukus

Bahan	Telur	3 butir	Cara pembuatan:
A	Gula pasir	150 gram	Dalam wadah, masukkan semua bahan A, mixer hingga putih kental berjejak,
	SP	1 sdt	Lalu masukkan bahan B sambil diayak,
	½ sdt vanila essence	½ sdt	berseling2 dg Bahan C. Aduk asal tercampur dg mixer speed rendah bisa juga dibantu dengan spatula hingga benar2 tercampur rata. Usahakan untuk tidak ada cairan atau adonan bergerindil yg mengendap di bawah. Bagi sesuai warna yg diinginkan. Dibagi 3 bagian, beri secukupnya pasta pandan, tiramisu yg satu biarkan putih. Panaskan dandang/ panci. Kalau pakai panci biasa, bungkus tutupnya dg serbet bersih. Jangan lupa olesi loyang dg minyak goreng. Lapsi bagian bawah loyang dg baking paper. Tuang adonan untuk lapisan 1 (pandan) Kukus selama 5 menit dg api sedang (kalau terlalu besar akan membentuk gelombang). Lanjut lapisan kedua (putih), kukus 5 menit lagi. Lanjut tuang lapisan ketiga (tiramisu). Untuk lapisan terakhir, kukus 20 menit
Bahan	Tepung terigu	100 gram	
B	Tepung jagung	50 gram	
	Susu bubuk	1 sdm	
	Garam	½ sdt	
	Baking powder	½ sdt	
Bahan	Santan (susu)	75 ml	
C	Minyak goreng	75 ml	
Bahan	Keju cheddar	50 gram	
lainnya	parut	Secukupny	
	Butter cream	a	
	Pasta pandan	2 tetes	
	Pasta tiramisu	2 tetes	



Gambar 1. Proses pelatihan bolu kukus jagung dan stik substitusi tepung jagung

Gambar 1 menunjukkan peran aktif peserta selama pelatihan. Hal itu dapat terjadi karena kegiatannya menarik, belum pernah ada kegiatan sebelumnya dan menambah ketrampilan baru. Kegiatan semacam itu mungkin jarang terjadi di desa Sendangagung, Giriwoyo. Alasan lain adalah rasa dan aroma hasil pelatihan sangat khas. Penggunaan tepung jagung hanya 50 gram, kalau lebih dari itu akan berpengaruh pada rasa, tekstur dan aroma bolu. Bolu kukus setelah dikemas hasilnya mirip dengan yang dijual di toko roti di kota besar.

Gambar 2. Menunjukkan ekspresi rasa senang dan kagum melihat hasil pelatihan. Hal itu antara lain disebabkan karena belum ada pelatihan sebelumnya dan semua peserta dapat mencicipi hasilnya.



Gambar 2. Berhasil membuat bolu kukus



Gambar 3. Foto bersama pada pertemuan ke 1

Kegiatan pelatihan pemanfaatan potensi lokal jagung didukung oleh pemerintah dan Karang Taruna. Kosabangsa yang didanai DRTPM mewajibkan 5 (lima) kali pertemuan. Kegiatan membuat bolu kukus menjadi pembuka pengenalan bahwa jagung dapat dibuat tepung,

selanjutnya dapat menjadi roti yang enak. Pertemuan Kosabangsa yang pertama dihadiri 33 orang warga pria wanita, berbagai usia (Gambar 3).

2. Data potensi desa

Jumlah penduduk desa Sendangagung: 2.384 jiwa. Lebih dari 50% penduduk desa bekerja sebagai petani atau buruh tani. Lebih dari 50% lahan di desa tersebut berupa sawah, tegal dan kebun. Hasil utama desa di bidang pertanian adalah padi, jagung dan palawija. Salah satu masalah yang ingin dicapai dalam kegiatan ini adalah mengurangi angka kemiskinan. Data dari Kepala Desa menunjukkan ada 124 orang yang tidak mempunyai pekerjaan. Hal ini tentu menjadi masalah di desa tersebut. Program Kosabangsa diharapkan dapat menerapkan ilmu yang ada di Perguruan Tinggi untuk ditransfer atau diterapkan untuk mengatasi masalah yang ada di desa.



Gambar 4. Hasil pelatihan bolu kukus

Salah satu komentar warga setelah melihat hasil pelatihan membuat bolu kukus dan mengetahui rasanya yaitu besok kalau ada hajatan kita bisa membuat sendiri (Gambar 4). Komentar ini menunjukkan bahwa pelatihan dapat dipahami, diterima dan berkesan. Pelatihan menimbulkan ide atau gagasan, cepat menangkap hasil pelatihan serta keinginan untuk menerapkan dalam kehidupan sehari-hari. Harapannya ide tersebut benar-benar dilaksanakan, sehingga ada peluang menambah pendapatan warga desa.

3. Lomba membuat masakan dan kue kering berbahan dasar tepung jagung

Kegiatan pada tanggal 11 Oktober 2024 adalah pelatihan pembuatan kue kering dan lomba memasak bagi masyarakat giriwoyo. Pelatihan pembuatan kue kering berbahan dasar tepung jagung di Giriwoyo bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan lokal. Peserta diajarkan berbagai resep dan teknik, sehingga dapat memproduksi kue kering yang berkualitas untuk dijual. Program ini tidak

hanya mendukung pemberdayaan ekonomi, tetapi juga memperkenalkan variasi produk berbasis tepung jagung, yang dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat setempat. Antusiasme masyarakat Giriwoyo terhadap pelatihan pembuatan kue kering sangat tinggi. Banyak peserta yang aktif terlibat, menunjukkan minat untuk belajar dan berinovasi dengan tepung jagung. Kegiatan ini juga menjadi ajang berbagi pengalaman dan keterampilan, serta memperkuat ikatan sosial di antara warga. Harapan besar muncul untuk memanfaatkan pelatihan ini sebagai peluang usaha baru.



Gambar 5. Hasil masakan warga Giriwoyo mengolah aneka kue dari bahan tepung jagung menjadi aneka bolu kukus berbagai tampilan ukuran, bentuk, besar kecil dengan aneka topping, jenang jagung, nasi jagung, donat jagung, apem jagung dan pudding jagung .

Kegiatan selanjutnya adalah lomba memasak yang diikuti 10 perwakilan dusun yang ada di desa Sendangagung (Gambar 5). Pedoman lomba harga seluruh bahan Rp 50.000,-, dimasak dari rumah, dibawa ke tempat lomba yaitu Balai desa dalam bentuk siap untuk dikonsumsi. Dari hasil perlombaan menunjukkan bahwa peserta berhasil menciptakan berbagai hidangan inovatif, seperti kue dan olahan makanan tradisional. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan memasak, tetapi juga mempromosikan tepung jagung sebagai alternatif bahan makanan, berpotensi meningkatkan pendapatan lokal. Selain itu, acara ini membangun kesadaran komunitas tentang pentingnya diversifikasi bahan pangan untuk mengatasi kemiskinan.

Harapan kami kepada masyarakat Giriwoyo dengan adanya program lomba memasak adalah peningkatan keterampilan kuliner yang dapat mendukung usaha mikro, menciptakan peluang kerja, dan memperkuat ekonomi lokal. Selain itu, diharapkan akan terjalin solidaritas antar warga dan peningkatan kesadaran akan pentingnya memanfaatkan sumber daya lokal, seperti tepung jagung, untuk mengatasi tantangan kemiskinan.

KESIMPULAN

Kegiatan program Kosabangsa dengan 3 kali pertemuan yang telah dilaksanakan di desa Sendangagung, Giriwoyo, Kabupaten Wonogiri, Jawa Tengah dapat disimpulkan bahwa pelatihan berbasis jagung berhasil meningkatkan keterampilan memasak dan inovasi produk. Ini berdampak positif terhadap ekonomi lokal dengan menciptakan peluang usaha baru. Selain itu, program ini memperkuat kesadaran akan pemanfaatan sumber daya lokal, yang berkontribusi pada upaya mengatasi kemiskinan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini didanai oleh hibah program Kosabangsa nomor 001 /LL6/ KOSABANGSA/AL.04/2024. Terima kasih kepada Direktorat Riset Teknologi dan Pengabdian Masyarakat (DRTPM) Kemdikbudristekdikti yang telah memberi dana. Uang ditransfer kepada ketua Tim pelaksana pada tanggal 17 Oktober 2024 untuk mengentaskan kemiskinan di desa Giriwoyo. Terima kasih kepada masyarakat desa Sendangagung, Giriwoyo, Wonogiri, Propinsi Jawa Tengah yang kooperatif dan mendukung program Kosabangsa.

DAFTAR PUSTAKA

- Aliyah, A. H. (2022) “Peran Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat,” *WELFARE Jurnal Ilmu Ekonomi*, 3(1), hal. 64–72. doi: 10.37058/wlfr.v3i1.4719.
- Astuti, M. *et al.* (2023) “Pelatihan Membuat Kue Tradisional Talam Jagung Di Sekolah Perempuan Dusun Karak Apung,” *Jurnal Pengabdian Pendidikan Masyarakat (JPPM)*, 4(1), hal. 139–146. doi: 10.52060/jppm.v4i1.1113.
- Doyan, A. *et al.* (2020) “Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Keripik Jagung (Zea Mays L.) dengan Berbagai Varian Rasa di Desa Babussalam, Kecamatan Gerung, Kabupaten Lombok Barat,” *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 3(1). doi: 10.29303/jpmpi.v3i1.415.
- Hatta, H. *et al.* (2022) “Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Dodol Jagung Di Desa Tri Rukun Kecamatan Wonosari Kabupaten Boalemo,” *Insan Cita : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1). doi: 10.32662/insancita.v4i1.1717.
- Rahmawati RW, E., Hadiani, R. R. R. dan Solichin, S. (2019) “Analisis Kekeringan Hidrologi Berdasarkan Metode Moisture Adequacy Index (Mai) Di Daerah Aliran Sungai Temon Kabupaten Wonogiri,” *Matriks Teknik Sipil*, 7(3), hal. 189–196. doi: 10.20961/mateksi.v7i3.36488.
- Safnowandi, S. *et al.* (2022) “Pelatihan Pengolahan Jagung bagi Masyarakat Dusun Senyur Kabupaten Lombok Timur,” *Nuras : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), hal. 14–21. doi: 10.36312/njpm.v2i1.49.
- Setyaningsih, I. *et al.* (2024) “Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Warga Desa Babakan melalui Pelatihan Pembuatan Cookies Spirulina,” *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 10(1), hal. 76–84. doi: 10.29244/agrokreatif.10.1.76-84.