

Pelatihan Pembuatan Susu Jagung Sebagai Keterampilan Alternatif Untuk Meningkatkan Pendapatan Anggota Kelompok Pengajian Guba Kota Bengkulu

^{1*}Elvinawati, ²Salastri Rohiat, ³I Nyoman Candra, ⁴Hermansyah Amir

^{1, 2, 3, 4}Program Studi Pendidikan Kimia, Universitas Bengkulu, Indonesia

*Korespondensi Penulis. Email: elvinawati.pkimia@gmail.com

Abstrak

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini bertujuan meningkatkan ketrampilan ibu-ibu rumah tangga yang tergabung didalam kelompok pengajian Guba di kota Bengkulu melalui pelatihan pembuatan produk minuman sehat berupa susu jagung sebagai alternatif meningkatkan perekonomian keluarga. Pemilihan topik berupa pembuatan susu jagung ditunjang dari adanya peluang dari produk susu jagung yaitu adanya minat konsumen, usaha pembuatan dan penjualan susu jagung yang tidak memerlukan modal terlalu besar serta informasi bahwa di Kota Bengkulu belum banyak ditemukan usaha pembuatan atau penjualan susu jagung di kota Bengkulu. Kelompok pengajian Guba merupakan organisasi sosial yang mayoritas beranggotakan ibu-ibu rumah tangga perantau asal Sumatera Barat yang berdomisili di Kota Bengkulu yang sebagian besar tidak memiliki pekerjaan tambahan di luar rumah serta tersebut tergolong kelompok usia produktif sehingga berpotensi untuk menjadi lebih produktif khususnya dalam meningkatkan perekonomian keluarga. Pada kegiatan pengabdian ini dilakukan berupa pelatihan pembuatan susu jagung sebagai keterampilan alternatif untuk meningkatkan pendapatan ibu-ibu kelompok pengajian Guba Kota Bengkulu. Kegiatan ini dilakukan dengan cara memberi pelatihan tentang pembuatan susu jagung. Setelah ibu-ibu mengikuti kegiatan pelatihan dan mencoba mempraktekkan membuat susu jagung, tim pelaksana meminta respon peserta untuk mengevaluasi kegiatan yang telah dilakukan. Dari hasil evaluasi diketahui bahwa ibu-ibu anggota kelompok pengajian Guba Kota Bengkulu memberi respon yang baik terhadap kegiatan yang dilakukan. Ibu-ibu tersebut merasa senang memperoleh pengetahuan dan keterampilan membuat susu jagung karena dengan mengolah jagung menjadi susu jagung dapat memberi nilai tambah terhadap jagung itu sendiri serta dapat memberi peluang untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

Kata kunci: *pelatihan, susu jagung, keterampilan, pendapatan.*

PENDAHULUAN

Tanaman jagung (*Zea mays* L.) merupakan kelompok tanaman rumput-rumputan dan berbiji tunggal (monokotil) dari Famili *Graminaceae*, Genus: *Zea* yang memiliki bentuk tanaman berumpun kecil dengan batang kasar dan memiliki tingginya berkisar 0,6-3 m ((Purwono dan Hartono, 2006) serta termasuk tumbuhan musiman dengan umur satu siklus hidupnya diselesaikan dalam 80-150 hari (Belfield and Brown,2009).

Tanaman Jagung (*Zea mays*) merupakan salah satu tanaman pangan dunia yang terpenting selain gandum dan padi. Penduduk beberapa daerah seperti di Madura dan Nusa Tenggara menggunakan jagung sebagai pangan pokok. Di Indonesia, daerah-daerah penghasil utama tanaman jagung adalah Jawa Tengah, Jawa Barat, Jawa Timur, Madura, D.I. Yogyakarta, Nusa Tenggara Timur, Sulawesi Utara, Sulawesi selatan, dan Maluku khususnya untuk daerah yang memiliki kondisi tanah dengan iklim yang sangat mendukung untuk

pertumbuhannya tanaman (Wijayanti dan Ramadhian, 2016). Jagung merupakan kebutuhan masyarakat yang cukup penting karena selain digunakan sebagai bahan pangan dan pakan, juga sudah dapat dimanfaatkan untuk industri makanan, yaitu minyak dan tepung jagung, pupuk organik, industri kertas, dan farmasi serta bahan lainnya. (Budiman dan Ari, 2016).

Hal tersebut didukung karena kandungan gizi didalam jagung yang cukup tinggi. Dalam 100 gram jagung kuning baru panen terdapat Energi 96 cal, Protein 3,5 g, Lemak 1,0 g, Karbohidrat 22,8 g, Kalsium 3,0 mg, Fosfor, 111 mg, Besi 0,7 mg, Vitamin A 400 SI, Vitamin B 0,15 mg, Vitamin C 12,0 mg, dan air 72,7 g (Surtinah dkk, 2016). Kandungan gizi penting pada jagung adalah karbohidrat dan lemak jagung yang . sebagian besar terdapat pada bagian lembaganya. Kandungan Karbohidrat jagung terdiri dari pati (amilosa dan amilopektin, dan sukrosa), gula, serat kasar dan pentosan. Asam lemak penyusu lemak jagung terdiri dari asam lemak jenuh (palmitat dan stearate) serta asam lemak tidak jenuh (oleat lisin dan tripofan).

Selain dijadikan makanan pokok, jagung juga sering dijadikan makanan. Yang dapat diolah menjadi makanan ataupun minuman salah satunya menjadi susu nabati. Susu jagung dapat diperoleh dengan cara penggilingan biji jagung yang telah direbus dalam air. Hasil penggilingan disaring untuk memperoleh filtrat yang kemudian dipasteurisasi dan diberi flavor untuk meningkatkan rasanya.

Kelebihan susu jagung dibandingkan dengan susu sapi atau susu kedelai adalah dari sisi ketersediaan bahan bakunya yang mudah didapat dengan harga yang tidak terlalu tinggi, tidak mengandung laktat, serta

mengandung serat yang lebih banyak sehingga cocok buat mereka yang diet (Rahmat Muhajir, dkk, 2014). Orang yang memiliki alergi terhadap susu sapi akan bisa menikmati susu jagung sebagai pengganti, karena itu susu jagung memiliki manfaat yang banyak untuk kesehatan juga memiliki peluang usaha.

Perumusan Masalah

Proses Pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu upaya untuk memfasilitasi masyarakat lokal dalam merencanakan, memutuskan dan mengelola sumber daya yang dimiliki sehingga pada akhirnya memiliki kemampuan dan kemandirian secara ekonomi, ekologi dan social secara berkelanjutan (Noor, 2011).

Pengembangan sumber daya manusia perlu dilakukan di Indonesia untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Indonesia itu sendiri (Untari dan Muliadi, 2019).

Kelompok pengajian Guba adalah salah satu organisasi sosial yang beranggotakan terdiri dari ibu-ibu asal daerah Sumatera Barat dan berdomisili di Kota Bengkulu dimana sebagian besar anggotanya merupakan ibu-ibu rumah tangga yang masih tergolong kelompok usia produktif dan umumnya tidak memiliki pekerjaan tambahan di luar rumah sehingga memiliki potensi untuk menjadi lebih produktif khususnya dalam membangun kehidupan ekonomi keluarga.

Dari berbagai peluang bisnis yang bisa dilakukan oleh masyarakat, masih terdapat beberapa kendala utama diantaranya dalam hal modal materil maupun modal skil atau keterampilan sehingga untuk itu masyarakat

perlu dibantu untuk menemukan solusi dari kendala yang ada.

Sebagai implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi berkewajiban untuk membantu ikut memecahkan permasalahan masyarakat antara lain berupa memaksimalkan pengetahuan dan keterampilan aplikatif yang dimiliki untuk dibagikan kepada masyarakat sehingga bermanfaat dalam upaya peningkatan kesejahteraan serta taraf hidup masyarakat (Noor, 2010).

Beberapa faktor pendorong peluang dari pengolahan jagung menjadi produk minuman sehat berupa susu jagung adalah adanya minat konsumen, usaha pembuatan dan penjualan susu jagung yang tidak memerlukan modal terlalu besar. Dari hasil observasi diperoleh informasi bahwa di Kota Bengkulu belum banyak ditemukan usaha pembuatan atau penjualan susu jagung. Untuk itu warga khususnya ibu-ibu anggota kelompok pengajian Guba Kota Bengkulu perlu diberi pengetahuan dan keterampilan tentang pembuatan susu jagung. Pembuatan susu jagung merupakan salah satu keterampilan alternatif yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

Tujuan Dan Manfaat

Tujuan Kegiatan ini adalah untuk memberikan pengetahuan pengetahuan serta membekali masyarakat mengenai pembuatan susu jagung.

Adapun manfaat kegiatan ini adalah :

1. Memberi pengetahuan awal tentang cara pembuatan , manfaat dan pengemasan susu jagung. .
2. Membekali para anggota masyarakat khususnya para ibu-ibu rumah tangga

anggota kelompok . pengajian Guba kota Bengkulu mengenai cara pembuatan , pengemasan dan manfaat susu jagung.

METODE

Pelaksanaan Kegiatan dilaksanakan bertempat di di Jalan Sutoyo RT 02 Kelurahan Tanah Patah Kota Bengkulu. dan dihadiri sebanyak 50 ibu-ibu anggota anggota kelompok . pengajian Guba kota Bengkulu

Metode yang diterapkan adalah dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut:

1. Pelatihan
Pada tahap ini ibu-ibu peserta akan diberikan materi tentang cara pembuatan dan pengemasan setelah itu langsung praktek pembuatannya. Adapun materi yang akan disampaikan meliputi:
 - a. Kandungan gizi jagung
 - b. Berbagai cara pengolahan produk jagung
 - c. Manfaat susu jagung
 - d. Pembuatan susu jagung pengemasan sederhana dan penyusunan petunjuk serta simulasi. Tahap ini akan dibagi menjadi dua sesi yaitu materi konseptual dalam (teoritis) dan praktek pembuatan susu jagung sekaligus pengemasannya yang akan dilakukan di sekretariat kelompok pengajian Guba Kota Bengkulu yang berlokasi di Jalan Sutoyo Kelurahan Tanah Patah
2. Pengerjaan tugas terbimbing
Pada tahap ini peserta akan mempraktekkan langsung pembuatan susu jagung sekaligus pengemasannya di rumah masing-masing. Dalam tahap ini tim pelaksana menjadi fasilitator dan memberikan bimbingan baik secara

- langsung maupun tidak langsung jika ada peserta yang mengalami kendala
3. Monitoring dan evaluasi
Monitoring dilaksanakan untuk melihat keberhasilan kegiatan setelah beberapa tahapan tersebut terutama setelah pengerjaan praktek terbimbing oleh peserta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Langkah pertama yang diambil saat kegiatan pengabdian adalah melakukan peninjauan calon mitra melalui observasi dan wawancara dengan pengurus kelompok pengajian Guba Kota Bengkulu untuk memperoleh informasi seputar anggota kelompok. Dari hasil pembicaraan diketahui adanya ketertarikan tentang pengolahan jagung menjadi susu jagung serta kesediaan untuk berpartisipasi didalam pelatihan .

Pada kunjungan kedua disepakati tentang peserta, waktu, dan tempat serta beberapa hal teknis tentang kegiatan pelatihan pembuatan susu jagung bagi ibu-ibu anggota pengajian Guba Kota Bengkulu.

Saat kegiatan pelatihan ini dihadiri lebih dari 40 orang ibu-ibu anggota dan pengurus kelompok pengajian Guba kota Bengkulu berlokasi di daerah Pagar Dewa Kota Bengkulu tanggal 6 Agustus. Kegiatan pelatihan dibagi menjadi 2 sesi yaitu penyampaian materi singkat yang kandungan gizi jagung, beberapa manfaat dan khasiat jagung, beberapa cara atau teknik pengolahan produk jagung dan dilanjutkan dengan praktek pembuatan susu jagung berupa demo pembuatan susu jagung yang juga diikuti langsung oleh para peserta.

Pada proses pelatihan ini, ibu-ibu peserta terlihat tertarik dan bersemangat memperhatikan dan mengikuti materi yang

disampaikan yang dilanjutkan dengan pembagian resep cara pembuatan susu jagung yang berisi bahan baku (jagung manis, air gula, garam, susu kental manis), dan bahan tambahan (kulit manis dan daun pandan) serta peralatan yang dibutuhkan



Gambar 1: Kegiatan Pembuatan susu jagung

Beberapa pertanyaan yang diajukan peserta antara lain adalah tentang daya tahan susu jagung jika disimpan di dalam kulkas, , penggunaan bahan pengawet, kemasan produk serta biaya produksi dan modal dan laba serta golongan masyarakat yang tidak boleh mengkonsumsi susu jaagung.

Tahap berikutnya adalah melakukan monitoring untuk memantau keberhasilan

kegiatan yang dilakukan, terutama setelah tahap penerapan oleh ibu-ibu peserta serta melihat respon ibu-ibu peserta terhadap pembuatan susu jagung sebagai salah satu keterampilan alternatif, serta dapat berperan dalam meningkatkan pendapatan, khususnya dalam membantu pendapatan keluarga atau rumah tangga.

Dari angket yang dibuat dan disebarakan untuk ibu-ibu peserta diketahui bahwa ibu-ibu tersebut memberi respon yang baik terhadap pembuatan susu jagung ini karena memperoleh pengetahuan dan keterampilan tentang pembuatan susu jagung dan ada peserta pelatihan yang telah mencoba menjual produk susu jagung.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian yang dilakukan, maka dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut:

- a. Ibu-ibu peserta kegiatan pelatihan di Kelompok Pengajian Guba Kota Bengkulu memperoleh tambahan pengetahuan dalam memanfaatkan teknologi tepat guna sebagai salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah suatu bahan.
- b. Ibu-ibu peserta kegiatan pelatihan di Kelompok Pengajian Guba Kota Bengkulu memperoleh pengetahuan dan keterampilan tentang pembuatan susu jagung sebagai pengolahan alternatif yang dapat meningkatkan nilai tambah jagung dan dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

SARAN

Dalam pembuatan susu jagung, khususnya saat menghaluskan menggunakan blender perlu diperhatikan bahwa blender

jangan digunakan secara terus-menerus, antara penggunaan pertama, kedua, dan seterusnya agar blender tidak mengalami kerusakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Belfield S., and Christine Brown, 2009, *A guide to upland cropping in Cambodia: maize*, The Australian Centre for International Agricultural Research (ACIAR) Monograph Series
- Budiman, H, dan Ari (Ed), *Sukses bertanam jagung : komoditas pertanian yang menjanjikan*, 2016, Yogyakarta : Pustaka Baru Press, ISBN : 978-602-776-305-0
- Muhajir, R., Abdul Rahim dan Gatot Siswo Hutomo, Karakteristik Fisik Dan Kimia Susu Jagung Manis Pada Berbagai Lama Perebusan, *Journal Agroland* , 2014, 21 (2) : 95 – 103.
- Noor, M., Pemberdayaan Masyarakat, *Jurnal Ilmiah CIVIS*, 2011, 1, (2) ; 87-99.
- Noor, I.H.M., Penelitian dan Pengabdian Masyarakat pada Perguruan Tinggi, *Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan*, 2010, 16 (3) : 285-297.
- Purwono dan Rudi Hartono. 2006, *Bertanam Jagung Unggul*. Depok, Penebar Swadaya, ISBN 979-489-929-1
- Surtinah, Neng Susi, dan Sri Utami Lestari, Komparasi Tampilan dan Hasil Lima Varietas Jagung Manis (*Zea mays saccharata*, Sturt) di Kota Pekanbaru, *Jurnal Ilmiah Pertanian* , 2016, 13 (1) : 31-37.
- Untari, D., dan Wendy Muliadi, Pelatihan Dan Pengembangan Sumber Daya

Manusia Untuk Meningkatkan Kualitas Pendidikan Di TKQ Al Ukhuwwah Bandung, *Jurnal Inovasi Pendidikan Ekonomi* , 2019, 9(1):39-46.

Wijayanti, F., dan M. Ricky Ramadhian, Efek Rambut Jagung (*Zea mays*) Terhadap penurunan Kadar Kolesterol dalam Darah, *Majority*, 2016, 5 (3) : 91-95.