

## **PENGEMBANGAN USAHA BROWNIES BERBASIS JAGUNG DI DUSUN LINGKUNG DESA KOPANG REMBIGA KECAMATAN KOPANG LOMBOK TENGAH**

Siska Cicilia, Moegiratul Amaro, Rini Nofrida  
Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram  
siskacicilia@unram.ac.id

### **ABSTRAK**

Hasil panen jagung di Kabupaten Lombok Tengah dari tahun ketahun mengalami peningkatan. Akan tetapi, pengolahan jagung masih terbatas pada pipilan jagung kering dimana harga jualnya masih rendah. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah memberi pengetahuan tentang cara pengolahan jagung menjadi brownies, membentuk usaha rintisan pengolahan jagung, peningkatan pendapatan ibu-ibu rumah tangga, serta meningkatkan kreatifitas kelompok mitra. Kegiatan yang telah dilakukan antara lain penyuluhan kandungan gizi dan manfaat jagung, cara pengolahan pangan yang baik (CPMB) dan sanitasi, pelatihan pembuatan brownies jagung, analisa mutu produk, penyuluhan tentang kemasan, labeling dan strategi pemasaran. Adapun kegiatan ini menghasilkan produk olahan berbasis jagung seperti brownies salut yang bermutu dan memiliki daya jual yang tinggi. Kegiatan ini dilakukan melalui transfer teknologi tepat guna pengolahan jagung menjadi beberapa produk olahan jagung.

Kata kunci: brownies, jagung, marning tortilla pengembangan usaha

### **PENDAHULUAN**

Kecamatan Kopang adalah satu kecamatan di Kabupaten Lombok Tengah, Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB) memiliki luas 709 Ha dan memiliki 11 desa. Salah satu desa di Kecamatan Kopang adalah Kopang Rembiga yang memiliki 14 dusun. Desa Kopang Rembiga memiliki jumlah penduduk 13.945 jiwa dengan jumlah penduduk laki-laki 6.536 jiwa dan perempuan 7.409 jiwa (Kecamatan Dalam Angka, BPS, 2015). Sekitar 80%

penduduk di Kopang Rembiga bekerja sebagai petani. Salah satu dusun di Kopang Rembiga yang memiliki area pertanian yang masih luas adalah Dusun Lingkung. Luas area pertanian di Dusun Lingkung adalah 40 Ha dengan hasil panen utama adalah padi, jagung, tembakau, dan cabe. Area pertanian Dusun Lingkung dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Lahan Pertanian di Dusun Lingkungan Kopang

Program PIJAR yang dilakukan oleh pemerintah NTB sejak 2008 yang mendukung produk unggulan lokal yaitu sapi, jagung, rumput laut terbukti dapat meningkatkan produksi jagung. Berdasarkan data BPS (2016), hasil panen jagung di NTB mengalami peningkatan dari tahun ketahun, khususnya di Kabupaten Lombok Tengah (Tabel 1). Akan tetapi peningkatan hasil panen tidak disertai dengan peningkatan nilai ekonomi dari jagung tersebut.

Tabel 1. Hasil Panen Jagung di Lombok Tengah

No.	Tahun	Luas Area Panen (Ha)	Hasil Panen (Ha)
1.	2012	3.100	17.025
2.	2013	3.654	21.033
3.	2014	3.015	20.440

Sumber: BPS (2016)

Berdasarkan hasil survey di lapangan, pengolahan hasil panen jagung masih terbatas pada pipilan jagung kering yang memiliki nilai ekonomi yang rendah. Harga jual pipilan jagung di pasar adalah Rp. 4000-4500,-/kg. Potensi pengolahan jagung di Dusun Lingkungan menjadi produk turunan yang bermutu dan bernilai ekonomi tinggi sangat besar. Akan tetapi pengembangan potensi tersebut memiliki kendala seperti kualitas sumber daya manusia (SDM) yang masih rendah. Rendahnya SDM menyebabkan keterbatasan pengetahuan dan keterampilan mengenai pengolahan pascapanen jagung sehingga harga jualnya masih rendah yang menyebabkan tingkat kesejahteraan penduduk masih rendah. Sebagian besar petani di Dusun Lingkungan memiliki tingkat pendidikan yang rendah. Oleh karena itu, untuk pengolahan pascapanen jagung diperlukan kerjasama dengan berbagai lapisan masyarakat seperti ibu-ibu rumah tangga. Adapun ibu-ibu rumah tangga di sana tidak memiliki pekerjaan tetap, jika mendekati masa panen ibu-ibu rumah tangga bekerja sebagai buruh harian namun bila masa panen sudah selesai ibu-ibu rumah tangga tidak memiliki pekerjaan. Oleh karena itu perlu dilakukan pemberdayaan petani dan ibu-ibu rumah tangga dalam mengolah jagung sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi jagung dan pada akhirnya akan meningkatkan kesejahteraan penduduk.

Selain kualitas SDM yang rendah, masalah lain yang menghambat pengembangan potensi jagung adalah modal dan pemasaran. Modal menjadi salah satu kunci strategis untuk mendinamisasi jaringan kelembagaan agribisnis jagung. Masalah permodalan biasanya diatasi dengan pinjaman dana ke pihak lain sedangkan untuk pemasaran jagung pipilan biasanya dijual ke pengepul atau langsung ke pasar dengan harga yang rendah. Oleh karena itu, penduduk di Dusun Lingkung (petani dan ibu-ibu rumah tangga) perlu diperkenalkan juga dengan teknologi tepat guna dalam mengolah jagung dan strategi pemasaran produk olahan jagung. Selain itu, dilakukan pendampingan pemasaran produk dan pengembangan usaha. Pengembangan komoditas jagung di Dusun Lingkung bisa diarahkan ke agribisnis, yakni produksi jagung diolah menjadi berbagai produk jadi di daerah ini. Jika hal ini bisa dilaksanakan maka akan memberikan nilai tambah kepada daerah, petani, dan penduduk sekitar.

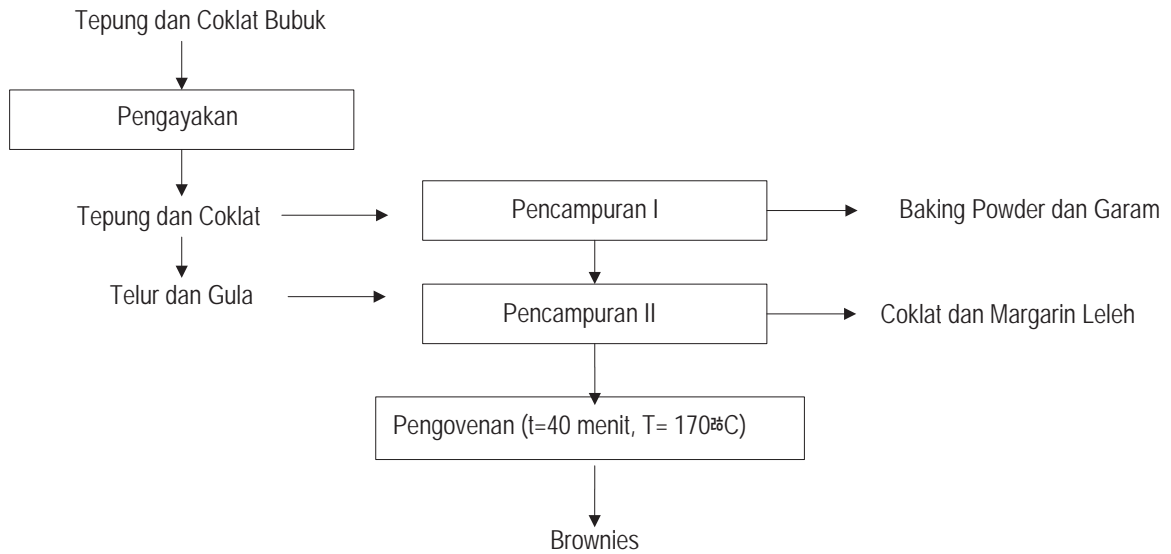
## **BAHAN DAN METODE**

### ***Bahan***

Bahan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini berupa jagung, air, terigu, tapioka, DCC, mentega, bubuk cokelat, dan telur.

### ***Metode***

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat di Dusun Lingkung Kopang ini menggunakan metode PRA (*Participatory Rural Appraisal*) dengan melibatkan kelompok mitra. Tahapan kegiatan dimulai dari tahap perencanaan program pemberdayaan, pelaksanaan program di lapangan, pendampingan dan evaluasi kegiatan. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan secara sistematis. Setiap kegiatan dilakukan melalui komunikasi yang baik agar mitra mudah mengerti runutan kegiatan ini. Transfer teknologi dilakukan dengan cara penyuluhan dan pelatihan penerapan teknologi tepat guna melalui pembuatan brownies (Gambar 2), dengan memanfaatkan hasil panen jagung yang berlimpah di Dusun Lingkung Kopang Rembiga. Selanjutnya dilakukan pendampingan mengenai manajemen usaha serta strategi pemasaran agar produk mitra bisa dijadikan oleh-oleh khas daerah Kopang.



Gambar 2. Proses Pembuatan Brownies Jagung

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian pada masyarakat Pengelolaan dan Pengembangan Usaha Produk Pangan Olahan Berbasis Jagung ini telah dilaksanakan sejak bulan April 2018 di Dusun Lingkung Desa Kopang Rembiga Kecamatan Kopang Lombok Tengah. Adapun kegiatan-kegiatan yang telah dilakukan adalah sebagai berikut:

### *Survey Awal*

Survey awal dilakukan oleh tim dengan melihat hasil panen jagung di sekitar Dusun Lingkung Desa Kopang Rembiga. Jenis jagung yang ditanam oleh para petani antara lain Jagung NK (Gambar 3).



Gambar 3. Jagung Hasil Panen Petani di Desa Kopang

***Koordinasi dan Pembentukan Kelompok***

Koordinasi dilakukan dengan tujuan untuk menyampaikan program yang dijalankan selama kegiatan pengabdian berlangsung oleh tim pengabdian. Pada tahap ini tim juga berdiskusi tentang hasil panen jagung yang selama ini diperoleh serta pengolahannya. Dalam diskusi ini, ibu-ibu rumah tangga yang bertempat tinggal di RT 01 bersemangat dan menyambut baik kegiatan. Kelompok yang terbentuk adalah Tulip Lingkungan.



Gambar 4. Koordinasi dan Pembentukan Kelompok

***Penyuluhan Tentang Nilai Gizi, Manfaat Jagung dan Teknologi Olahannya serta CPMB dan Sanitasi***

Pada kegiatan ini disampaikan pemaparan materi disertai diskusi mengenai manfaat mengkonsumsi jagung, komposisi gizi jagung, cara pengolahan jagung menjadi produk brownies jagung serta komposisi gizi yang terkandung dalam produk tersebut.

***Pelatihan Pembuatan Brownies***

Pada kegiatan ini disampaikan pemaparan dan pelatihan pembuatan brownies kepada ibu-ibu rumah tangga sampai dengan cara pengemasannya. Kelompok diberi pelatihan sesuai dengan standar cara pengolahan makanan yang baik sesuai dengan jenis jagung hasil panen yang diperoleh.





Gambar 5. Pelatihan Pembuatan Brownies

Secara umum, kelompok sudah terampil membuat brownies. Namun kendala yang dihadapi adalah tepung yang dihasilkan masih belum terlalu halus sehingga saat diolah menghasilkan brownies dengan tekstur yang kasar. Melalui kegiatan ini, kelompok mengolah jagung menjadi brownies dengan berbagai varian topping yaitu cokelat, keju, dan original. Brownies yang dihasilkan mitra memiliki nilai gizi berupa kadar air 7,3%; kadar abu 1,6%; 25,3%; serat 7,4% dan protein 7%.

***Pelatihan Teknologi Pengemasan, Labeling dan Strategi Pemasaran***

Pada tahap ini dilakukan pelatihan teknologi pengemasan, labeling dan strategi pemasaran produk sehingga produk yang dihasilkan memiliki kemasan yang menarik dan informatif yang akan meningkatkan nilai jual produk kelompok. Strategi pemasaran yang dipaparkan selain pemasaran di lingkungan sekitar juga strategi pemasaran online sehingga produk dapat dipasarkan lebih luas.



Gambar 6. Pengemasan dan Labeling Brownies

**KESIMPULAN DAN SARAN**

Kegiatan pengabdian ini telah dapat dijalankan dengan baik dan tanpa halangan yang berarti. Dengan kerjasama antara tim pengabdian yang baik dan peran serta aktif dari narasumber dan kelompok mitra maka semuanya telah berjalan sesuai yang diharapkan dan dapat memberikan manfaat bagi mitra dalam keberlanjutan usaha pengolahan brownis.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini dapat terlaksana dengan lancar berkat dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Kemristekdikti, Universitas Mataram, dan kelompok mitra.

### REFERENSI

Badan Pusat Statistik. 2016. NTB dalam Angka. Badan Pusat Statistik NTB. Mataram

Tarigan, P. 2017. *Kajian Kandungan Amilosa pada Tepung Jagung yang Difermentasi Menggunakan Ragi Tempe (Rhizopus sp) pada Konsentrasi Berbeda* [Skripsi]. Mataram: Universitas Mataram.