

TEKNOLOGI PENGOLAHAN EMPING JUBIKA SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN NILAI GUNA JAGUNG MANIS DI DESA ARJASARI KABUPATEN BANDUNG

Mohamad Djali, Indira Lanti Kayaputri dan Dian Kurniati

Fakultas Teknologi Industri Pertanian/Universitas Padjadjaran

E-mail: agusdjali@unpad.ac.id

ABSTRAK. Desa Arjasari dikenal dengan desa yang kaya akan kekayaan alamnya. Salah satu komoditas yang diunggulkan pada kekayaan alam desa tersebut adalah jagung manis. Namun pemanfaatan hasil panen jagung manis ini belum maksimal karena masih terbatas pada penjualan hasil panen pada tengkulak dan produk olahan tradisional. Oleh karenanya perlu dilakukan upaya peningkatan nilai guna dari jagung manis di Desa Arjasari, salah satunya dengan membuat produk olahan yang mempunyai nilai ekonomi lebih tinggi dan menarik untuk dipasarkan dalam bentuk emping JUBIKA (Jagung Kulit Biji kakao). Tujuan dari program pengabdian masyarakat ini adalah transfer teknologi tepat guna pengolahan jagung manis menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi sehingga dapat meningkatkan nilai guna jagung manis, memperpanjang umur simpan, dan berpotensi memberikan kontribusi kepada masyarakat baik petani jagung manis maupun pengolahan makanan dalam bentuk margin ekonomi. Metode pendekatan dilakukan melalui pendekatan partisipatif dengan kegiatan survey lokasi dan potensi desa, pelatihan baik teori atau praktek, monitoring dan evaluasi, dan persiapan pemasaran. Dari kegiatan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa masyarakat desa Arjasari kecamatan Arjasari kabupaten Bandung terutama Ibu-ibu PKK, petani jagung manis, tokoh masyarakat, dan Karang Taruna menyambut baik kegiatan PPMD bertopik pembuatan JUBIKA, pengembangan olahan berbahan baku jagung ke depan dinilai memungkinkan karena ditunjang kesediaan bahan baku jagung manis di desa tersebut dan pada kegiatan PPM tahun berikut akan dilaksanakan pengembangan untuk produk olahan singkong dan pisang yang merupakan produk khas daerah setempat.

Kata kunci: Desa Arjasari, Emping, Jagung, JUBIKA, Teknologi Tepat Guna

ABSTRACT. Arjasari village is known as a village that has abundant in natural wealth. One of abundant commodities in Arjasari village is sweet corn. However the utilization of sweet corn harvest has not run maximally yet because it is still limited to the sale of crops to middlemen and traditional processed products. Therefore, it is required an effort to improve the value of sweet corn in Arjasari village, one of them is by producing products that have higher economic and intriguing value to be marketed in the form of JUBIKA chips (Corn coated Cocoa Shell). The aims of this community service program are to do transfer of appropriate technology for processing of sweet corn into products that have higher economic value so as to increase the value of sweet corn, extend shelf life, and potentially contribute to the community both sweet corn farmers and food processing in form of economic margin. The approach method was done through participatory approach such as site and potentials of the village surveys, training both in theory of production and practice, monitoring and evaluation, and marketing preparation. From the activities that have done, it can be concluded that the village community of Arjasari, Arjasari sub-district, Bandung, especially Fostering Family Welfare (PKK), sweet corn farmers, community leader, and Karang Taruna welcomed the community service program activities in producing JUBIKA, the development of processed corn raw material was considered possible due to high availability of corn in the village, and community service program in the following year will be implemented for development of products of cassava and banana which are typical products of local area.

Key words: Arjasari Village, Chip, Corn, JUBIKA, Appropriate Technology

PENDAHULUAN

Desa Arjasari dikenal dengan desa yang kaya akan kekayaan alamnya. Potensi masyarakat Desa Arjasari terdiri dari beberapa aspek yaitu pertanian, peternakan, dan kegiatan usaha produktif. Arjasari merupakan tempat yang cocok untuk mengembangkan usaha pada sektor pertanian. Desa tersebut memiliki wilayah seluas 768.848 ha, dengan ketinggian 700-1.000 di atas permukaan laut, curah hujan 3.660 per tahun, suhu harian rata-rata adalah 26°C. Sehingga daya dukung lingkungan terhadap pertanian masih terkategori tinggi. Sektor pertanian merupakan salah satu sektor yang diunggulkan pada kekayaan alam Desa Arjasari, diantaranya adalah jagung manis sebagai salah satu yang diunggulkan pada sektor pertanian sebanyak 1 – 1,5 ton per hektar. Jagung-jagung manis yang dihasilkan pada sektor pertanian Desa Arjasari kemudian dijual kepada tengkulak atau bandar seharga

Rp 2.000 – Rp. 4000/kg. Pemanfaatan hasil panen jagung manis ini belum maksimal, masih terbatas pada penjualan hasil panen pada tengkulak dan produk olahan tradisional seperti jagung rebus dan bakar.

Minimnya pemanfaatan dan nilai jual hasil panen jagung manis menyebabkan berkurangnya jumlah petani yang menanam jagung manis sehingga berkurangnya produksi jagung manis di daerah tersebut. Oleh karena itu, perlu dilakukannya upaya peningkatan nilai guna dari jagung manis di Desa Arjasari Kecamatan Arjasari Kabupaten Bandung. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan membuat produk olahan jagung manis yang mempunyai nilai ekonomi lebih tinggi dan menarik untuk dipasarkan sehingga memberikan margin keuntungan yang lebih besar bagi petani serta bisa menjadi produk khas daerah tersebut.

Jagung merupakan tanaman serelia yang termasuk bahan pangan penting dan menjadi bahan makanan

pokok di beberapa daerah di Indonesia. Beberapa kandungan gizi yang terkandung dalam jagung dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Kandungan Gizi Jagung per 100 g Bahan

Kandungan	Jumlah
Kalori	355 Kalori
Protein	9,2 gr
Lemak	3,9 gr
Karbohidrat	73,7 gr
Kalsium	10 mg
Fosfor	256 mg
Ferrum	2,4 mg
Vitamin A	510 SI
Vitamin B	0,38 mg
Asam Folat	12 %
Air	12 gr

Salah satu produk olahan berbasis jagung manis adalah emping jagung yang dapat dijadikan sebagai snack atau makanan ringan. Emping jagung adalah produk olahan pangan dari bahan berpati yang digencet atau dipipihkan menjadi lempengan dengan bentuk tertentu (biasanya bulat), dikeringkan, dan digoreng renyah. Emping tersebut kemudian disalut dengan kulit biji kakao yang akan memberikan cita rasa coklat. Selain rasanya yang renyah dan aroma coklat yang dihasilkan dari penyalutan kulit biji kakao, produk yang dihasilkan dapat memiliki umur simpan yang lebih lama dan diharapkan dapat meningkatkan nilai guna dari buah jagung manis. Pembentukan UKM olahan jagung manis di Desa Arjasari diharapkan dapat menjadi wadah bagi para petani jagung manis untuk dapat memproduksi dan sarana pemasaran produk olahan yang dihasilkan sehingga kegiatan dapat berlangsung secara berkelanjutan.

METODE

Metode pendekatan dilakukan melalui pendekatan partisipatif. Jenis kegiatan yang dilakukan untuk mencapai tujuan dan outcome yang diharapkan, dilaksanakan dengan metode sebagai berikut:

1. Survey awal
Survey awal dilakukan untuk menjangkau informasi tentang permasalahan yang dihadapi oleh UKM Bingu untuk lebih memfokuskan bantuan yang akan disampaikan ke UKM terkait
2. Kunjungan lapangan
Melakukan kunjungan langsung ke UKM terkait untuk mengetahui kondisi yang dihadapi oleh UKM, terutama dari faktor lingkungan
3. Praktek
Melakukan praktek pembuatan produk berbahan baku jagung manis dan kulit biji kakao berdasarkan GMP
4. Pendampingan
Kegiatan pendampingan dilakukan untuk

memastikan bahwa kegiatan yang dilakukan dapat dilaksanakan masyarakat secara mandiri.

5. Evaluasi
Kegiatan ini dilaksanakan untuk mengidentifikasi kemungkinan kegagalan pelaksanaan kegiatan.
6. Penyerahan bantuan alat produksi sederhana
Memberikan bantuan alat produksi sederhana untuk memberikan semangat kepada masyarakat untuk terus melaksanakan proses produksi JUBIKA.
7. Persiapan pemasaran
Kegiatan ini dilakukan untuk menginisiasi produk jubika termasuk studi lapangan dan pemasarannya, serta perhitungan ekonomi secara sederhana.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Survey dan Penjajagan Potensi

Survey lapangan dilakukan untuk melihat dan mengidentifikasi potensi desa-desa mana saja yang layak untuk dikembangkan melalui pelatihan dan alih teknologi pengolahan emping JUBIKA. Dari hasil survey yang telah dilakukan, desa Arjasari dipilih sebagai lokasi kegiatan karena merupakan sentra penanaman jagung manis di Kecamatan Arjasari. Kegiatan PPMD di Desa Arjasari ini mendapat respon yang positif dari Lurah dan Ibu-Ibu PKK di Desa Arjasari. Hal ini terlihat pada hari pertama survey awal, Lurah Desa Arjasari menyambut baik kegiatan ini mengingat potensi jagung manis di desa ini serta minat masyarakat untuk membuat olahan dan berwira usaha olahan jagung manis cukup besar.

Untuk menindaklanjuti hasil survey lapangan maka dilakukan kunjungan ke desa Arjasari. Kegiatan dilakukan dengan wawancara dari pihak kecamatan untuk mendapatkan data yang valid. Pada tahap ini sekaligus dilakukan tahapan perizinan dari pihak kecamatan Arjasari untuk melakukan kegiatan di desa Arjasari. Pada prinsipnya pihak kecamatan sudah mengizinkan untuk dilaksanakannya kegiatan ini, sekaligus bersedia berkoordinasi untuk kegiatan selanjutnya. Hasil pertemuan disepakati bahwa pelatihan akan diikuti oleh 25 orang peserta yang terdiri dari ibu-ibu PKK, petani jagung, dan karang taruna. Pelatihan akan dilakukan di ruang musyawarah Bale Desa Arjasari awal Oktober 2017.

Untuk kelancaran praktek pembuatan jubika ini, disusun formula produk ini mulai dari penyiapan jagung dan pembuatan bahan penyalut yang terbuat dari kakao. Kegiatan ini dilakukan di Laboratorium Teknologi Pangan FTIP Unpad.

Pelaksanaan Pelatihan Teori atau Penyuluhan

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 3 Oktober 2017 bertempat di balai Desa Arjasari kecamatan Arjasari dengan jumlah peserta sebanyak 25 orang yang terdiri dari ibu-ibu PKK dan kader/perwakilan dari setiap RW. Kegiatan dilaksanakan dalam bentuk pemaparan

materi pelatihan oleh tim PPMD meliputi: (a). Teknologi Pengolahan Jagung, (b). Pengetahuan mengenai GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan Sanitasi, dan (c). Teknologi Pengemasan Produk Pangan. Dengan adanya penyuluhan materi tersebut diharapkan masyarakat setempat dapat lebih meningkat kepeduliannya dalam hal penyajian makanan dan tingkat keamanannya.

Pada akhir kegiatan dilakukan pembagian doorprize dengan memberikan pertanyaan seputar materi pelatihan untuk memotivasi peserta dalam memahami materi. Pada pertemuan tersebut juga telah dikoordinasikan mengenai kegiatan selanjutnya yaitu pelaksanaan praktek pembuatan emping JUBIKA dan dijadwalkan pada minggu pertama bulan Oktober.

Pelatihan Pembuatan Emping JUBIKA

Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 5 Oktober 2017, bertempat di balai Desa Arjasari dan dihadiri oleh 25 peserta yang terdiri dari ibu-ibu PKK dan kader/perwakilan dari setiap RW. Kegiatan diawali oleh pemberian materi mengenai prosedur pembuatan emping JUBIKA dan dilanjutkan dengan praktek pembuatan produk. Pembuatan emping JUBIKA dilaksanakan oleh Tim PPMD bersama ibu-ibu PKK desa Arjasari dan dibantu oleh dua orang mahasiswa. Pembuatan produk diawali dengan perebusan dan pemipihan jagung, pengeringan dan penggorengan emping jagung, dan pembuatan formulasi coklat penyalut emping.

Setelah melakukan praktek pembuatan emping JUBIKA oleh Tim PPMD, ibu-ibu PKK diminta untuk melakukan uji coba produksi emping JUBIKA dengan menggunakan jagung hasil panen desa Arjasari. Pembuatan emping jagung berbahan baku jagung khas desa Arjasari diwakili oleh ketua PKK dan timnya dan hasilnya akan dipantau dan dievaluasi pada pertemuan selanjutnya. Pemantauan dan evaluasi bertujuan untuk melihat prospek produksi emping JUBIKA dan kendala-kendala yang dihadapi selama proses produksi. Kegiatan ini juga diikuti dengan pemberian bantuan alat produksi sederhana untuk digunakan oleh ibu-ibu PKK dalam memproduksi emping jubika serta diakhiri dengan pembagian doorprize mengenai materi pelatihan minggu lalu.

Pemantauan dan Evaluasi Produksi Emping JUBIKA

Pada tanggal 12 Oktober 2017 dilaksanakan pemantauan dan evaluasi oleh tim PPMD terhadap proses produksi emping JUBIKA oleh ibu-ibu PKK desa Arjasari untuk merancang kegiatan PPMD pada tahun berikutnya. Kegiatan dihadiri oleh tim PPMD dan perwakilan dari PKK bertempat di balai desa Arjasari. Kegiatan tersebut berisi diskusi mengenai kendala-kendala yang dihadapi selama proses produksi. Terdapat beberapa hambatan yang dihadapi yaitu pertama produksi emping JUBIKA yang memakan waktu lama sekitar kurang lebih dua hari, peralatan produksi yang masih sederhana sehingga menyulitkan pada proses produksi emping, dan imbalanced penyalut coklat yang masih perlu disempurnakan.



Gambar 1. Produk JUBIKA hasil produksi Ibu-Ibu PKK desa Arjasari (Dokumentasi Pribadi)

Pengembangan Strategi Pemasaran dan penguatan Kelembagaan

Pengembangan strategi pemasaran belum dilaksanakan karena terkendala masalah :

- a. Produksi

Proses produksi masih belum optimal karena selama ini dirasakan produk jagung sudah memiliki harga jual yang baik, sehingga jagung hanya dijual mentah dan diolah sederhana
- b. Aktifitas Ibu-ibu PKK

Kesibukan Ibuibu PKK menyebabkan kegiatan produksi menjadi terhambat dan menjadi tidak fokus. Hal ini berpengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan
- c. Target pasar

Target pasar yang belum jelas sehingga penduduk setempat memiliki rasa ragu dalam melaksanakan pengembangan UKM Olahan Jagung ini.
- d. Penguatan kelembagaan

Selama ini kegiatan produksi masih berdasarkan kegiatan sehingga dirasakan lembaga khusus yang bergerak di bidang olahan pangan di Desa Arjasari. Adapun bertindak sebagai koordinator kegiatan yaitu Ibu-ibu PKK Desa Arjasari. Diharapkan ke depan dapat dikembangkan suatu UKM yang dipimpin oleh PKK Desa Arjasari, khususnya UKM Olahan Jagung.

SIMPULAN

Masyarakat Desa Arjasari Kecamatan Arjasari Kabupaten Bandung terutama Ibu-ibu PKK, petani jagung manis, tokoh masyarakat, dan Karang Taruna menyambut baik kegiatan PPMD bertopik pembuatan JUBIKA. Pengembangan olahan berbahan baku jagung ke depan dinilai memungkinkan karena ditunjang kesediaan bahan baku jagung manis di desa tersebut. Pada kegiatan PPM

tahun berikut akan dilaksanakan pengembangan untuk produk olahan singkong dan pisang yang merupakan produk khas daerah setempat.

DAFTAR PUSTAKA

- Hendraswari, E., Sutardi, dan Santoso, U. 2015 Pengaruh pengeringan terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Emping jagung Kuning. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Sepriyana, W,R. 2010. Analisa Potensi Hasil dan Kualitas Hasil Beberapa Varietas Jagung (*Zea mays*) sebagai Jagung Jemi (Beby Corn). Skripsi. Departemen Agronomi, Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Arma, M.J., Fermin, U., Sabaruddin, L. 2013. Pertumbuhan dan Produksi Jagung (*Zea Mays* L.) dan Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea* L.) melalui Pemberian Nutrisi Organik dan Waktu Tanam dalam Sistem Tumpangsari. Jurnal Agroteknos. 3, 1-7.