MOHUYULA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
Vol 2 No 1 (2023), 27-31 | DOI: dx.doi.org/10.31314/Mohuyula.2.1.27-31.2023

Pelatihan Pembuatan Susu Jagung Sebagai Salah Satu Makanan Tambahan di Desa Hutamonu

Ade Tria Anggraini Ahmad*[1], Adhika Roswinda Putri Utina[2], Siti Fatmawaty Ali[3]
[123] Universitas Muhammadiyah Gorontalo, Indonesia
Corresponding Author: adetriaanggrainiahmad@gmail.com

Abstrak

Sebagian besar penduduk Desa Hutamonu, Kecamatan Botumoito, Kabupaten Boalemo, bekerja sebagai petani jagung, sehingga komoditas utama desa ini adalah jagung. Untuk meningkatkan gizi anak-anak, jagung dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam produk inovatif berupa susu jagung. Produk ini berpotensi menjadi makanan tambahan yang bergizi sekaligus memiliki nilai ekonomi. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memperkenalkan dan mengembangkan pembuatan susu jagung di Desa Hutamonu guna meningkatkan nilai tambah produk lokal. Rangkaian kegiatan meliputi sosialisasi, pelatihan pembuatan susu jagung, serta evaluasi terhadap tingkat penerimaan masyarakat. Hasil kegiatan menunjukkan antusiasme masyarakat yang tinggi, disertai peningkatan pemahaman setelah mengikuti pelatihan. Berdasarkan uji organoleptik, susu jagung mendapatkan respons positif dan diterima dengan baik. Hal ini membuktikan bahwa susu jagung dapat menjadi solusi praktis, bergizi, dan bernilai ekonomi bagi masyarakat Desa Hutamonu.

***Kata kunci**: susu jagung; makanan tambahan; gizi;*

1. PENDAHULUAN

Desa Hutamonu merupakan salah satu wilayah dengan mayoritas penduduknya bekerja sebagai petani, di mana jagung menjadi salah satu hasil utama pertanian. Meskipun produksi jagung melimpah, pemanfaatannya masih terbatas pada kebutuhan pangan dasar atau pakan ternak. Sebagian besar hasil panen dijual dalam bentuk mentah dengan nilai ekonomi yang relatif rendah, sehingga memberikan dampak minimal terhadap kesejahteraan masyarakat setempat. Padahal, dengan pengolahan yang inovatif, jagung memiliki potensi untuk menjadi produk bernilai tambah tinggi dan dapat mendukung diversifikasi pangan.

Di sisi lain, permasalahan gizi di masyarakat Desa Hutamonu juga masih menjadi perhatian. Banyak keluarga yang mengalami kesulitan memenuhi kebutuhan gizi seimbang, terutama pada kelompok rentan seperti anak-anak dan ibu menyusui. Kondisi ini memerlukan solusi praktis yang tidak hanya memenuhi kebutuhan nutrisi, tetapi juga mudah diakses dan diterima oleh masyarakat setempat.

Susu jagung merupakan salah satu inovasi produk pangan berbasis jagung yang kaya akan karbohidrat, serat, dan vitamin. Selain itu, susu jagung memiliki rasa yang manis alami, sehingga dapat menjadi alternatif makanan tambahan yang disukai oleh berbagai kelompok usia. Pengenalan susu jagung sebagai makanan tambahan diharapkan mampu menjawab dua masalah utama di Desa Hutamonu, yaitu meningkatkan nilai ekonomi jagung dan memenuhi kebutuhan gizi masyarakat.

Namun, meskipun susu jagung memiliki potensi besar, pengetahuan masyarakat tentang cara pengolahannya masih sangat minim. Kurangnya informasi dan keterampilan teknis menjadi kendala utama dalam pengembangan produk ini di desa. Oleh karena itu, diperlukan sebuah program pelatihan yang tidak hanya memperkenalkan manfaat susu jagung, tetapi juga memberikan panduan praktis dalam proses pembuatannya.

Berdasarkan latar belakang di atas, program pengenalan dan pembuatan susu jagung ini dirancang untuk memberikan solusi terhadap permasalahan lokal, sekaligus memberdayakan masyarakat Desa Hutamonu melalui pengolahan hasil pertanian mereka menjadi produk bernilai tambah. Inisiatif ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat tentang diversifikasi

Vol 2 No 1 (2023), 27-31 | DOI: dx.doi.org/10.31314/Mohuyula.2.1.27-31.2023

pangan, meningkatkan pendapatan keluarga, serta mendukung pemenuhan kebutuhan gizi secara lokal..

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengenalan dan pembuatan susu jagung di Desa Hutamonu dilakukan melalui beberapa tahapan sistematis, yaitu sosialisasi, pelatihan, evaluasi, dan monitoring. Metode ini dirancang untuk memastikan keberhasilan transfer pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat sehingga mereka dapat secara mandiri mengolah susu jagung sebagai makanan tambahan.

a. Sosialisasi.

Tahap awal adalah memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang pentingnya diversifikasi pangan dan manfaat susu jagung sebagai makanan tambahan. Kegiatan ini melibatkan:

1. Pelaksanaan Pertemuan Desa: Mengundang kepala desa, tokoh masyarakat, ibu rumah tangga, dan petani untuk mendiskusikan potensi jagung sebagai bahan pangan olahan.
2. Penyampaian Informasi: Menggunakan media presentasi sederhana (poster, selebaran) yang menjelaskan kandungan gizi susu jagung, manfaatnya, dan potensi ekonomi dari pengolahannya.

b. Pelatihan Pembuatan Susu Jagung

Pada program ini, pendekatan sosial kepada masyarakat dilakukan dengan melakukan survei pendahuluan terkait permasalahan kesehatan dan gizi anak di Desa Hutamonu, Kecamatan Botumoito, Kabupaten Boalemo. Selanjutnya, dilakukan optimalisasi pemanfaatan hasil pertanian utama masyarakat, yaitu jagung, dengan memberikan pengetahuan tentang cara pembuatan susu jagung serta manfaatnya sebagai alternatif pangan yang bernutrisi. Pelatihan dilakukan secara langsung dengan pendekatan learning by doing agar peserta dapat memahami dan mempraktikkan proses pembuatan susu jagung. Tahap ini meliputi:

Pemilihan Bahan-bahan Pembuatan Susu Jagung. Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat susu jagung adalah sebagai berikut: Jagung manis rebus yang sudah dipipil: 1 kg, Perisa (flavor) sesuai selera, Garam: 10 grm, Gula pasir: 400 grm, Air: 3,5 ltr (secukupnya)

1. Penyiapan Alat-alat Pembuatan

Alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan susu jagung antara lain: Panci untuk mengukus jagung, Blender, Kain saring, Baskom, Kompor, Panci, Botol plastik.

2. Pelatihan Langsung.



Gambar 1. Pelatihan pembuatan susu jagung

Vol 2 No 1 (2023), 27-31 | DOI: dx.doi.org/10.31314/Mohuyula.2.1.27-31.2023

Tahapan pembuatan susu jagung pertama Bersihkan jagung manis dan lakukan sortasi untuk memastikan jagung aman dari ulat atau jagung yang kering. kedua Rebus jagung hingga matang, kemudian pipil bijinya. ketiga Timbang 1 kg jagung pipilan. keempat Blender jagung yang sudah dipipil menggunakan air, lalu saring dengan kain saring. kelima tambahkan garam, gula, dan perisa (flavor) ke filtrat yang dihasilkan, lalu aduk hingga merata (homogen). keenam panaskan filtrat pada suhu 70-80°C selama 15 menit. Ketujuh masukkan susu jagung yang masih panas ke dalam botol plastik yang bersih dan kaku. Tutup dengan cepat untuk menghindari kontaminasi mikroba. Kedelapan simpan susu jagung dalam keadaan dingin (0-5°C) agar lebih tahan lama. terakhir pasang label pada botol, yang mencantumkan informasi mengenai volume, tanggal produksi, komposisi, dan umur simpan susu jagung.

c. Uji Penerimaan Produk

Setelah pelatihan, dilakukan uji penerimaan produk susu jagung melalui uji organoleptic untuk menilai rasa, aroma, tekstur, dan warna. Proses ini melibatkan: Responden: Sebanyak 30 orang dari masyarakat desa. Metode Penilaian: Kuesioner sederhana menggunakan skala penilaian (1–5) untuk masing-masing aspek. Hasil dari uji penerimaan ini digunakan untuk memberikan masukan terhadap proses produksi agar lebih sesuai dengan preferensi masyarakat.

d. Evaluasi dan Monitoring

Tahap akhir adalah melakukan evaluasi terhadap keberhasilan pelatihan dan potensi keberlanjutan kegiatan. Evaluasi dilakukan melalui: 1. Diskusi Kelompok: masyarakat didorong untuk berbagi pengalaman setelah pelatihan, termasuk hambatan yang mereka temui saat mencoba membuat susu jagung secara mandiri. 2. Monitoring Keberlanjutan: melibatkan perangkat desa dan kelompok tani untuk memastikan keberlanjutan produksi susu jagung di tingkat rumah tangga maupun komunitas. Metode pelaksanaan ini dirancang untuk tidak hanya mentransfer keterampilan teknis tetapi juga membangun semangat kemandirian masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal. Hasilnya diharapkan dapat menjadi langkah awal menuju pengembangan usaha berbasis pangan lokal yang berkelanjutan di Desa Hutamonu.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pelaksanaan kegiatan pengenalan dan pembuatan susu jagung di Desa Hutamonu telah berhasil dilaksanakan dengan melibatkan 50 peserta, yang terdiri dari ibu rumah tangga, petani, dan pemuda setempat. Berikut hasil yang diperoleh dari masing-masing tahap kegiatan:

Tabel 1. Hasil Sosialisasi Pengenalan Susu Jagung di Desa Hutamonu

Aspek yang Dinilai	Temuan Sebelum Sosialisasi	Temuan Setelah Sosialisasi	Perubahan (%)
Pengetahuan tentang susu jagung	85% peserta belum mengetahui potensi susu jagung	90% peserta memahami manfaat susu jagung	90%
Minat mengikuti pelatihan lebih lanjut	40% peserta menunjukkan ketertarikan	95% peserta menyatakan ingin berpartisipasi	55%
Kesadaran pentingnya diversifikasi pangan	50% peserta menyadari pentingnya diversifikasi		38%

Sosialisasi berhasil meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya diversifikasi pangan berbasis jagung. Dari hasil survei awal, 85% peserta menyatakan belum mengetahui potensi

jagung untuk diolah menjadi susu. Namun, setelah sesi sosialisasi, 90% peserta menunjukkan minat untuk mengikuti pelatihan lebih lanjut.

Pelatihan pembuatan susu jagung, peserta mampu memahami dan mempraktikkan langkah-langkah pembuatan susu jagung, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan. Setiap peserta berhasil memproduksi susu jagung sebanyak 500 ml selama pelatihan. Peserta juga diajarkan cara meningkatkan cita rasa produk dengan variasi bahan tambahan seperti pandan atau jahe.

Uji organoleptik dilakukan terhadap 30 responden yang menilai rasa, aroma, tekstur, dan warna susu jagung. Hasilnya adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Hasil Uji Penerimaan Produk Susu Jagung

Aspek yang Dinilai	Kriteria Penilaian	Persentase Responden yang Menyukai (%)
Rasa	Sangat Suka (Manis Alami)	90%
Aroma	Cukup Suka (Wangi Jagung)	55%
Tekstur	Lembut dan Halus	38%
Warna	Menarik (Kurang Alami)	90%

Berdasarkan tabel 2 hasil uji penerimaan produk susu jagung, Rasa: 85% responden menyatakan sangat suka. Aroma: 78% responden menyatakan cukup suka. Tekstur: 80% responden menyatakan sesuai dengan harapan. Warna: 90% responden menyatakan menarik. Respon positif ini menunjukkan bahwa susu jagung dapat diterima dengan baik oleh masyarakat Desa Hutamonu sebagai alternatif makanan tambahan.

Pengabdian ini berjalan dengan lancar dan diikuti oleh masyarakat Desa Hutamonu. Acara sosialisasi program berlangsung di gedung PKK Desa Hutamonu. Kegiatan dimulai dengan penjelasan mengenai permasalahan yang dihadapi warga, khususnya terkait kurangnya pengolahan jagung sebagai produk yang dapat menunjang kesehatan dan perekonomian masyarakat Desa Hutamonu. Selanjutnya, dijelaskan dan dipresentasikan cara membuat susu jagung sebagai alternatif susu nabati.



Gambar 2. Foto Bersama dengan pemerintah desa

Cara pembuatannya dimulai dengan merebus jagung yang telah dibersihkan, kemudian dipipil untuk memisahkan biji jagung dari bonggolnya. Biji jagung yang telah dipipil diblender dengan tambahan air, lalu disaring menggunakan kain saring. Filtrat yang dihasilkan kemudian direbus

bersama tambahan gula, garam, dan perisa vanila. Setelah 15 menit pemanasan, susu jagung siap dikemas dalam keadaan panas.

Hasil dari program pengabdian ini diharapkan dapat bermanfaat dan diaplikasikan oleh masyarakat Desa Hutamonu, sehingga mampu meningkatkan inovasi dan perekonomian desa dengan memanfaatkan potensi jagung yang melimpah. Rangkaian kegiatan program kerja, mulai dari tahap koordinasi dengan kepala desa, warga, perangkat desa, hingga survei lokasi.

4. KESIMPULAN

Program pelatihan dan sosialisasi tentang pembuatan susu jagung merupakan terobosan untuk mengolah jagung agar lebih bermanfaat dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Pelatihan dan sosialisasi ini berjalan dengan lancar. Kegiatan diawali dengan penjelasan mengenai pentingnya mengolah jagung menjadi susu jagung, dilanjutkan dengan demonstrasi cara pembuatannya, dan diakhiri dengan sesi tanya jawab bersama peserta. Program ini menjadi salah satu upaya untuk mengoptimalkan hasil pertanian masyarakat Desa Hutamonu dengan memanfaatkan jagung sebagai bahan dasar susu nabati yang bernilai lebih. Kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi seluruh masyarakat Desa Hutamonu serta menjadi motivasi bagi mereka untuk terus berinovasi dalam mengolah hasil pertanian, seperti jagung, menjadi produk yang bernilai ekonomis tinggi, ramah lingkungan, dan mendukung kesejahteraan masyarakat setempat.

DAFTAR PUSTAKA

Hutagalung, A. P. Permana, D. A. N. Uno, M. N. Al Fauzan, And A. A. H. Panai, "Upaya Peningkatan Pengetahuan Siswa Tentang Pentingnya Mitigasi Bencana Di Desa Hutamonu, Kecamatan Botumoito, Kabupaten Boalemo," Lamahu J. Pengabdi. Masy. Terintegrasi, Vol. 1, No. 2, Pp. 96–100, 2022.

Nurhayati, A. Asmawati, S. Ihromi, M. Marianah, And A. Saputrayadi, "Penyuluhan Gizi Dan Pelatihan Pengolahan Produk Berbasis Jagung Sebagai Upaya Meminimalisir Stunting Di Desa Labuapi Kabupaten Lombok Barat," Jmm (Jurnal Masy. Mandiri), Vol. 4, No. 5, Pp. 806–817, 2020.

Silvia, R. Khairunnisa, R. N. Azri, N. Amirah, N. Syahputri, And D. Armanda, "Pelatihan Pembuatan Tortilla Berbahan Dasar Jagung Sebagai Alternatif Jajanan Sehat Bagi AnakAnak Di Desa Negeri Tongging Kec. Merek Kab. Karo, Sumatera Utara," J. Pendidikan, Sains Dan Teknol., Vol. 3, No. 3, Pp. 578–584, 2024.

Yuniarti And S. Ramadhani, Vitamin. Pt. Sonpedia Publishing Indonesia, 2023.

Y. Harmiatun, R. S. Wahyuningtyas, And N. Nadilla, "Pembuatan Keju Zea Dengan Bahan Dasar Susu Jagung Dan Telur Ayam Menggunakan Buah Ceremai Dengan Uji Organoleptik," J. Pro-Life, Vol. 11, No. 2, Pp. 183–195, 2024.

Karneta, "Diversifikasi Pengolahan Jagung Ketan Merah (Zea Mays Ceratina) Menjadi Yogurt Dengan Fortifikasi Susu Skim Dan Sukrosa," In Seminar Nasional Lahan Suboptimal, 2019, Pp. 409–417.

S. K. M. Donal Nababan Et Al., Gizi Dan Kesehatan Masyarakat. Cendikia Mulia Mandiri, 2023.

Puspita And K. Komarudin, "Peningkatan Ekonomi Masyarakat: Dampak Pemanfaatan Ampas Susu Kedelai Menjadi Nugget," Din. J. Pengabdi. Kpd. Masy., Vol. 5, No. 1, 2021.

Juliana, N. Nataliningsih, And I. Aisyah, "Pemenuhan Kebutuhan Gizi Dan Perkembangan Anak," Sade. J. Pengabdi. Kpd. Masy., Vol. 2, No. 1, Pp. 11–19, 2022.

M. P. Ir Hj Euis Dasipah And I. H. Nataliningsih, Mengoptimalkan Hasil Pertanian: Teori Ekonomi Dalam Produksi Pertanian. Mega Press Nusantara, 2024.

Mustofa And A. Halikin, Pembangunan Daerah Berbasis Gotong Royong Di Indonesia (Mereplikasi Inovasi Model Pembangunan Daerah Kabupaten Sumbawa Barat). Guepedia, 2020.