

DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN JAGUNG MENJADI JAGUNG MARNING BERBAGAI RASA

Arnida Mustafa¹, dan Muhammad Tahir Sapsal²
**e-mail: orangestip_nida@yahoo.com*

- ¹) Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Program studi Agroindustri Politeknik Pertanian Negeri Pangkep
²) Program Studi Keteknikan Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin

Diserahkan tanggal 8 Mei 2018, disetujui tanggal 25 Mei 2018

ABSTRAK

Program ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan masyarakat di Kabupaten Bulukumba melalui mitra yang terpilih (Kelompok Wanita Tani Kalikia dan Tim Penggerak PKK Desa Manyampa) dalam mengolah jagung menjadi produk jagung marning dengan kualitas yang lebih baik dan tahan lama dengan perbaikan pada proses produksi khususnya pada tahap pengemasan serta adanya penganekaragaman rasa jagung marning. Berdasarkan analisis dari beberapa permasalahan yang ditemui pada kedua mitra, program ini akan diprioritaskan pada permasalahan produksi yaitu penggunaan mesin pengemas. Dengan adanya aplikasi mesin pengemas ini jagung marning yang dihasilkan lebih tahan lama. Penambahan peralatan untuk peningkatan produksi, serta memberikan pelatihan tentang cara penanganan dan pengolahan jagung menjadi jagung marning dengan berbagai rasa yaitu rasa balado, rasa jagung bakar, rasa BBQ, rasa keju. Sedangkan untuk permasalahan manajemen, diprioritaskan pada penguatan jiwa entrepreneurship, peningkatan kemampuan pengelolaan usaha serta pembukuan dan keuangan. Luaran yang dihasilkan adalah penambahan penganekaragaman rasa dari jagung marning dengan rasa balado, rasa jagung bakar, rasa BBQ, dan rasa keju; penggunaan peralatan produksi yang memadai, dan penggunaan mesin pengemas pada produk akhir dari produk jagung marning yang dihasilkan, serta pembinaan manajemen meliputi penguatan jiwa enterprenuership, peningkatan kemampuan pengelolaan usaha serta pembenahan administrasi pembukuan dan keuangan.

Kata kunci: jagung, jagung marning, pengemasan, pengolahan.

ABSTRACT

This program aims to improve the community's ability in Bulukumba District through selected partners (Kalikia Farmer Group and PKT Team of Manyampa Village) in processing corn into marning corn product with better quality and durable with improvement in production process especially at packaging stage as well as the diversity of corn flavor marning. Based on the analysis of several problems encountered in both partners, this program will be prioritized on the production problem that is the use of packaging machine. With the application of this packaging machine marning corn produced more durable. adding equipment for increased production, and providing training on how to handling and processing corn into corn marning with a variety of flavors of balado flavor, roasted corn flavor, BBQ flavor, and cheese flavor. As for the management problems, prioritized on entrepreneurship spirit strengthening, improvement of business management capabilities as well as bookkeeping and finance. The resulting output is the addition of flavor diversity from corn marning to balado flavor, roasted corn flavor, BBQ flavor, and cheese flavor; the use of adequate production equipment, and the use of packaging machines on the final product of

marning corn products produced, as well as management coaching include strengthening the soul of enterpreneurs, improvement of business management skills as well as improvements of bookkeeping and financial administration.

Keywords: *corn, corn marning snack, packaging, processing.*

PENDAHULUAN

Jagung pulut (*Waxy Corn*) merupakan salah satu komoditas bisnis yang sangat prospektif dikembangkan karena memiliki banyak manfaat. Produksi biji selain dapat dikonsumsi dalam bentuk direbus, dibakar, dibuat dodol, buras, perkedel juga dapat dibuat marning jagung (Anonim, 2012). Jagung Marning merupakan makanan ringan yang terbuat dari biji jagung kering melalui proses perendaman, pengukusan, dan penggorengan yang diberi gula merah disertai dengan bumbu masak kemudian dikemas dalam kantong plastik dengan ukuran disesuaikan dengan selera pasar (250 g, 500 g, dan 1 kg). Marning jagung yang terbuat dari jagung pulut lokal umumnya dikonsumsi sebagai makanan ringan snack (Mahendradatta, 2007).

Jagung marning merupakan salah satu cemilan yang cukup populer khususnya di Kabupaten Bulukumba yang memiliki banyak sumber bahan baku jagung. Untuk itu dibutuhkan informasi tentang cara pengolahan jagung yang lebih baik dan pengenalan teknologi berupa alat pengemasan jagung marning sehingga hal ini memperpanjang umur simpan dari produk yang dihasilkan. Hal ini secara langsung dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat,

khususnya bagi UKM yang memproduksi jagung marning.

Berdasarkan hal tersebut maka pada program ini akan dilakukan upaya konkret yang diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan para pelaku usaha jagung marning. Upaya tersebut diantaranya adalah perbaikan proses pengolahan khususnya pada tahapan pengemasan, sehingga akan berpengaruh pada umur simpan dari produk yang dihasilkan. Selain itu akan dilakukan penganeekaragaman rasa dari jagung marning yang dihasilkan, yaitu produksi jagung marning dengan rasa balado, rasa jagung bakar, rasa BBQ, dan rasa keju.

Dua mitra pada program ini adalah usaha jagung marning dari Kelompok Wanita Tani Kalikia selaku mitra pertama dan Tim Penggerak PKK Desa Manyampa selaku mitra kedua. Kelompok Wanita Tani Kalikia adalah salah satu kelompok usaha yang memproduksi jagung marning yang terletak di Dusun Alaraya Desa Manyampa Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba. Usaha ini diawali dengan melihat banyaknya potensi bahan baku berupa jagung pulut yang diproduksi di Kabupaten Bulukumba, terutama di Kecamatan Ujung Loe. Sehingga Kelompok Wanita Tani mulai berinisiatif untuk memproduksi jagung pulut tersebut menjadi jagung marning, cemilan

yang cukup digemari oleh masyarakat. Keberadaan jagung marning ini kemudian menjadi oleh-oleh khas dari Kabupaten Bulukumba. Seiring dengan permintaan yang semakin meningkat dari konsumen maka dibutuhkan peningkatan kualitas pula dari produk yang dihasilkan. Saat ini kelompok wanita tani Kalikia dapat memproduksi 20 kg jagung pulut kering menjadi 60 kg marning, dan dibutuhkan waktu selama 2-3 hari untuk sekali proses yang dapat dikerjakan oleh 4 orang anggota Kelompok Wanita Tani Kalikia.

Permasalahan yang dihadapi oleh Kelompok Wanita Tani Kalikia adalah produk jagung marning yang dihasilkan memiliki umur simpan yang sangat pendek, setelah dikaji secara mendalam, rupanya

permasalahan tersebut berasal dari teknik pengemasan jagung marning tersebut, dimana pengemasan dilakukan secara manual, dengan menggunakan lampu pijar, sehingga daya rekatnya tidak terlalu kuat. Hal ini menyebabkan produk yang dihasilkan tidak lagi renyah setelah penyimpanan selama sebulan. Selain itu permasalahan lain terkait dengan pengemasan tersebut adalah label yang terdapat pada produk jagung marning tersebut terbuat dari kertas yang bersentuhan langsung dengan produk jagung marning. Hal ini dapat mengakibatkan adanya migrasi dari tinta yang digunakan pada label dengan produk jagung marning, dan akan berbahaya bagi kesehatan konsumen (Gambar 1).



Gambar 1. Kondisi awal produk jagung marning

Tim penggerak PKK Desa Manyampa juga merupakan produsen yang memproduksi jagung marning dan juga merupakan mitra Kedua dari Program ini. Kelompok Tim penggerak PKK Desa Manyampa ini terletak di Dusun Dongi Desa Manyampa Kecamatan Ujung Loe. Mitra kedua ini

dipimpin langsung oleh ibu Harlina, S.Pd selaku ketua Tim Penggerak PKK Desa Manyampa. Usaha ini dilatarbelakangi oleh tingginya minat masyarakat terhadap produk jagung marning dan banyaknya bahan baku berupa jagung pulut yang tersedia. Saat ini Tim penggerak PKK Desa Manyampa da-

pat memproduksi 20 kg jagung pulut kering menjadi 60 kg marning, dikerjakan oleh 2 orang pekerja tetap dan dibantu oleh anggota yang lain jika orderan banyak. Permasalahan yang terjadi pada usaha jagung marning pada mitra kedua ini adalah kurangnya diversifikasi produk yang dihasilkan. Tim penggerak PKK Desa Manyampa memproduksi jagung marning dengan 2

rasa yaitu rasa asin dan manis (menggunakan gula aren). Pengemasan pada produk jagung marning yang diproduksi oleh mitra kedua ini juga masih seadanya.

Berdasar dari kondisi kedua mitra, maka pada program ini permasalahan yang dihadapi dapat diidentifikasi sebagai berikut:

Tabel 1. Kondisi kedua Mitra program sebelum program pengabdian

Mitra	Permasalahan produksi	Permasalahan Manajemen
Mitra 1 Kelompok Wanita Tani Kalikia	<ol style="list-style-type: none"> Sortasi terhadap bahan baku yang digunakan yaitu jagung belum dilakukan Kemasan produk jagung marning memiliki daya rekat yang lemah sehingga mempengaruhi kualitas produk selama penyimpanan Produk yang dihasilkan dapat mempertahankan kerenyahannya hanya dalam waktu sebulan. 	<ol style="list-style-type: none"> Kurangnya pengetahuan tentang cara penanganan bahan baku yang baik. Kurangnya pengetahuan tentang cara pengemasan yang baik Pengelolaan administrasi pembukuan masih sangat sederhana Strategi pemasaran belum baik Belum ada lay out
Mitra 2 Tim Penggerak PKK Desa Manyampa	<ol style="list-style-type: none"> Tidak ada diversifikasi produk Kemasan produk jagung marning memiliki daya rekat yang lemah sehingga mempengaruhi kualitas produk selama penyimpanan Produk yang cepat lembek (\pm 1 bulan) 	<ol style="list-style-type: none"> Strategi pemasaran belum ada Pembukuan kurang bagus

Berdasar dari beberapa permasalahan dari kedua mitra, maka pengusul dan mitra sepakat bahwa dalam pelaksanaan program ini akan diprioritaskan permasalahan produksi yaitu pada tahapan pengemasan dengan memperkenalkan mesin pengemas

dan desain kemasan yang baru sehingga label tidak lagi bersentuhan langsung dengan produk, penambahan peralatan produksi, serta memberikan pelatihan tentang tata cara produksi jagung marning

berbagai rasa yaitu: rasa balado, rasa jagung bakar, rasa BBQ, dan rasa keju.

Program yang dilaksanakan menghasilkan luaran berupa cara pengemasan jagung marning yang jauh lebih baik, dengan menggunakan alat pengemas dan bahan kemasan yang sudah dilengkapi dengan label. Penggunaan peralatan pengemas ini diharapkan dapat memperpanjang umur simpan dari jagung marning yang dihasilkan. Umur simpan sebelum adanya program ini adalah 1 bulan, diharapkan setelah program ini dilaksanakan maka umur simpannya dapat diperpanjang menjadi 3 bulan.

Selain itu dalam program ini juga diperkenalkan cara produksi jagung marning yang dapat menghasilkan jagung marning dengan berbagai rasa, yaitu produksi jagung marning dengan rasa balado, rasa jagung bakar, rasa BBQ, rasa keju.

Program ini juga memberikan beberapa tambahan alat produksi yang dapat digunakan untuk meningkatkan kapasitas produksi jagung marning yang dihasilkan. Kedua mitra diharapkan bisa memproduksi jagung marning dengan 4 rasa yaitu rasa balado, rasa jagung bakar, rasa BBQ, rasa keju.

Selain aspek produksi, program ini diharapkan juga memberi dampak terhadap manajemen usaha mitra yaitu:

- ✓ menumbuhkan jiwa entrepreneurship untuk semua anggota

- ✓ peningkatan wawasan dan pengetahuan terhadap pengolahan jagung pulut menjadi jagung marning
- ✓ terjadinya alih teknologi pada proses pengemasan yang awalnya dilakukan secara manual menggunakan lampu pijar ke penggunaan alat pengemasan dengan tenaga listrik.
- ✓ peningkatan pengetahuan tentang manajemen pemasaran produk yang baik khususnya untuk jagung marning sehingga mulai terbinanya hubungan kerjasama antara retail / pedagang dan produsen makanan cemilan.

Adapun solusi untuk permasalahan yang dihadapi oleh kedua mitra pada Tabel 1 adalah:

a. Permasalahan Produksi

- ✓ Perbaikan pada pengolahan jagung marning khususnya pada tahapan pengemasan dengan memperkenalkan alat pengemas dan desain kemasan baru
- ✓ Penambahan peralatan produksi pengolahan jagung marning
- ✓ Pelatihan pengolahan jagung marning dengan berbagai rasa yaitu: rasa balado, rasa jagung bakar, rasa BBQ, rasa keju.

b. Permasalahan Manajemen

- ✓ Pelatihan tentang penguatan jiwa entrepreneurship bagi semua anggota
- ✓ Pelatihan tentang administrasi pembukuan dan keuangan

- ✓ Pelatihan tentang manajemen produksi dan pemasaran
- ✓ Pelatihan tentang pengolahan jagung marning, komposisi, dan perbaikan kualitas produk jagung marning yang dihasilkan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini berupa alih ipteks kepada mitra dengan mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh kedua mitra dengan beberapa solusi yang telah disepakati oleh kedua belah pihak.

Metode pendekatan yang ditawarkan untuk menyelesaikan persoalan mitra yang telah disepakati dalam kurun waktu realisasi program ini adalah perpaduan penggunaan peralatan produksi yang lebih baik, serta melakukan pembinaan pada kedua mitra.

Prosedur kerja dalam pengolahan jagung marning yang dilakukan oleh kedua mitra adalah sebagai berikut:

1. Jagung kering direndam dengan Air kapur selama 6 jam lalu ditiriskan.
2. Direbus 2-3 jam atau hingga jagung empuk dan pecah.
3. Jagung di jemur 2-3 hari dibawah sinar matahari hingga kering.
4. Dilarutkan dengan larutan garam.
5. Dimasukkan kedalam larutan bumbu dan diaduk rata.
6. Didiamkan sekitar 30-40 menit hingga bumbu meresap, kemudian ditiriskan.
7. Digoreng hingga matang, atau hingga berwarna kuning kecoklatan, kemudian

dimasukkan kedalam larutan gula merah.

8. Diangkat dan dituangkan. Kemudian didinginkan dengan menggunakan kipas angin.
9. Untuk jagung marning berbagai rasa, dilakukan perlakuan berbeda, yaitu setelah tahap penggorengan maka jagung marning tersebut diangin-anginkan.
10. Setelah dingin maka dicampurkan dengan bumbu halus dengan rasa yang berbeda yaitu rasa balado, rasa jagung bakar, rasa BBQ, rasa keju.
11. Pengemasan dilakukan dengan menggunakan mesin pengemas.

Kegiatan yang dilakukan dalam pelaksanaan program ini adalah sebagai berikut:

1. Sosialisasi program untuk menyamakan persepsi tim pengusul dan mitra dalam pelaksanaan program.
2. Penyiapan sarana dan prasarana yang mendukung pelaksanaan kegiatan dibebankan pada mitra.
3. Penyiapan peralatan produksi yang disiapkan dan dilaksanakan oleh tim pengusul.
4. Peningkatan kemampuan dan keterampilan mitra melalui pelatihan.
5. Operasionalisasi yang merupakan tahap penentu keberhasilan dari program.
6. Monitoring dan evaluasi program untuk menjamin keberlanjutan dan pengembangan dari program.

Pelaksanaan kegiatan ini terlaksana dengan baik melalui kerjasama dan partisipasi dari mitra. Selain partisipasi sebagai kelompok sasaran atau peserta dalam pelatihan yang dilaksanakan, mitra juga berpartisipasi dalam hal penyiapan alat dan bahan pengolahan yang tersedia di lokasi mitra

Berdasarkan rencana yang akan dilakukan, maka luaran yang akan dihasilkan adalah perbaikan pada proses produksi khususnya pada tahap pengemasan, yaitu memperkenalkan peralatan pengemasan dan desain kemasan baru, peningkatan jumlah produksi dalam pengolahan jagung marning, dan pengolahan jagung marning dengan berbagai rasa yaitu: rasa balado, rasa jagung bakar, rasa BBQ, rasa keju (Gambar 2). Luaran lain dari permasalahan manajemen yang akan dicapai adalah penguatan jiwa entrepreneurship, peningkatan kemampuan pengelolaan usaha dan pembenahan administrasi pembukuan dan keuangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pencapaian Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan yang telah dilakukan dalam pelaporan pencapaian hasil kegiatan pengabdian masyarakat secara keseluruhan telah mencapai 100 % dengan penggunaan dana dari total anggaran kegiatan dari keseluruhan dana yaitu Rp. 39.500.000,00,-.

Luaran yang dihasilkan pada kegiatan ini adalah pemakaian kemasan dengan menggunakan plastik yang telah didisain khusus untuk kedua mitra dan adanya diversifikasi produk jagung marning berbagai rasa yaitu rasa balado, rasa jagung bakar, rasa BBQ, rasa keju (Gambar 3).

Kegiatan pengabdian masyarakat ini telah dimulai di bulan Juni 2016 yang meliputi: (1) Konsolidasi tim pelaksana; (2) Persiapan sarana dan prasarana; (3) Sosialisasi kegiatan; (4) Pelaksanaan pelatihan/penyuluhan; dan (5) Kegiatan pembinaan, dan (6) Kegiatan pembinaan peningkatan kemampuan manajemen dan pembenahan administrasi pembukuan dan keuangan.

Persiapan dan konsolidasi tim pelaksana pengabdian masyarakat dilakukan di kampus Politeknik Pertanian Negeri Pangkep dan di Universitas Hasanuddin agar dapat mempermudah tim dalam menyusun jadwal dan rencana kegiatan tindak lanjut pengabdian. Konsolidasi tim dilakukan bertujuan untuk membagi *job description* yang ada pada jadwal rencana kegiatan kepada anggota tim pelaksana agar dapat memudahkan dalam melaksanakan tugasnya masing-masing pada saat kegiatan pengabdian masyarakat yang berlangsung di Kabupaten Bulukumba.



Gambar 2. Kelompok mitra pembuatan jagung marning berbagai rasa



Gambar 3. Produk jagung marning setelah alih teknologi

Sarana pendukung dalam pelaksanaan kegiatan penyuluhan ini adalah mempersiapkan terlebih dahulu sarana dengan pembelian beragam peralatan yang dibutuhkan di lapangan yang berkaitan langsung dengan kegiatan pelatihan dan penyuluhan. Dalam hal ini ada beberapa pembelian barang dilakukan di Makassar

karena memang ketersediaan barang tersebut hanya tersedia di Makassar seperti pemesanan plastik, pembelian mesin pengemas dan bumbu-bumbu tabur berbagai rasa dengan merek antaka. Untuk item tertentu seperti tong air, panci dll pembeliannya dilakukan di Bulukumba, mengingat perbedaan harganya yang tidak jauh

berbeda jika dibandingkan ketika dibeli di Makassar, pertimbangan lainnya adalah faktor kepraktisan. Hal ini dilakukan bertujuan untuk mempermudah pelaksanaan kegiatan dan bimbingan teknis di lapangan serta mempermudah kedua mitra di Kecamatan Ujung Loe, Kabupaten Bulukumba dalam menyerap pengetahuan yang disampaikan guna mengaplikasikannya dalam kehidupan sehari-hari.

Sosialisasi dan survey pelaksanaan kegiatan dilakukan bersama tim dengan mengunjungi langsung Mitra di Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba. Diskusi bersama tim dilakukan dengan UKM mitra terpilih yang terlibat langsung untuk menyinergikan penyusunan rencana pelaksanaan kegiatan.

Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian bagi masyarakat ini dimulai dengan pemesanan plastik yang dilengkapi dengan desain khusus untuk kedua mitra. kegiatan ini dimulai dengan kunjungan dengan tujuan untuk melakukan sosialisasi program kepada kedua mitra. Pada pertemuan ini juga diper-

kenalkan jenis desain kemasan yang akan digunakan oleh kedua mitra. Kunjungan selanjutnya dilaksanakan untuk melakukan persiapan sarana dan prasarana, termasuk pembelian jagung pulut sebagai bahan baku untuk pembuatan jagung marning siap goreng. Mengingat proses produksi jagung menjadi jagung marning membutuhkan waktu yang cukup lama, dan proses pengeringannya sangat tergantung cuaca. Pada kunjungan ini beberapa peralatan yang digunakan pada pembuatan bahan baku jagung marning tersebut juga telah dilengkapi.

Kegiatan utama yakni pelatihan/penyuluhan dihadiri oleh kedua mitra, dengan total peserta yang hadir pada pelatihan ini berjumlah 25 orang (Gambar 4). Mereka adalah anggota dari kedua mitra yang bersedia meluangkan waktu mengikuti acara pelatihan ini sampai selesai. Adapun anggota tim pengusul yang hadir pada kesempatan ini berjumlah 2 orang dan 1 orang dari mahasiswa. Kegiatan ini juga dihadiri oleh beberapa penyuluh dari dinas tanaman pangan Kabupaten Bulukumba.



Gambar 4. Penyuluhan alih teknologi dalam pembuatan jagung marning berbagai rasa

Penyuluhan Aspek Produksi

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada kedua mitra yaitu Kelompok Wanita Tani Kalikia dan Tim Penggerak PKK Desa Manyampa terdiri dari dua aspek yaitu permasalahan produksi dan permasalahan manajemen. Pada kegiatan penyuluhan yang diadakan pada tanggal 11 Juli 2016 ini difokuskan pada perbaikan pada aspek produksi yang ada pada kedua mitra. Sedangkan untuk permasalahan manajemen dilakukan pada pelatihan dengan waktu yang berbeda.

Aspek produksi mencakup bagaimana menghasilkan jagung marning yang memiliki kerenyahan yang cukup, bagaimana mengolah jagung menjadi produk jagung marning dengan kualitas yang lebih baik dan tahan lama. Selain itu pada kegiatan penyuluhan ini juga di-perkenalkan bagaimana aturan penggunaan bahan tambahan makanan, terkait dengan batas minimum penggunaannya (Gambar 5).

Aspek produksi yang mendapat perhatian lebih adalah dengan perbaikan pada proses produksi khususnya pada tahap pengemasan. Pada tahap pengemasan telah digunakan penggantian jenis kemasan dengan ketebalan yang berbeda dan telah dilengkapi dengan label yang langsung telah didesain pada kemasan tersebut. Sehingga kedua mitra tidak perlu lagi menggunakan label yang berasal dari kertas yang dimasukkan kedalam jagung marning. Dimana hal ini akan membuat

jagung marning yang dihasilkan dapat terkontaminasi oleh tinta yang berasal dari label tersebut. Pada tahap kemasan ini juga telah digunakan sealer yang menggantikan fungsi perekat manual yang biasa digunakan oleh kedua mitra. Diharapkan dengan penggunaan kemasan plastik dan sealer tersebut produk jagung marning yang dihasilkan akan memiliki daya simpan serta (*display time*) yang lebih lama. Pengemasan yang baik juga akan meningkatkan pemasaran produk (Kartajaya,1996).

Pada tahapan produksi, juga dilakukan beberapa penambahan alat produksi untuk meningkatkan kapasitas produksi di kedua mitra. Hal lain yang dianggap perlu adalah dengan menciptakan diversifikasi produk jagung marning, yaitu jagung marning dengan rasa dan aroma dengan menggunakan bumbu tabur. Adapun jenis rasa dan aroma yang digunakan adalah jagung marning dengan rasa dan aroma balado, rasa jagung bakar, rasa BBQ, rasa keju. Pada awalnya kedua mitra hanya memiliki 2 variasi rasa jagung marning yaitu rasa asin dan manis saja, sehingga konsumen tidak memiliki pilihan yang banyak, hal ini juga secara tidak langsung sangat berpengaruh pada daya jual kedua mitra. Diharapkan dengan adanya variasi berbagai rasa dan aroma yang menggunakan bumbu tabur merek antaka, maka kedua mitra akan menjual lebih banyak produk jagung marning.



Gambar 5. Pelatihan pembuatan jagung marning berbagai rasa

Penyuluhan Aspek Manajemen

Penyuluhan yang terkait dengan permasalahan manajemen diprioritaskan pada tahapan yang akan menumbuhkan jiwa entrepreneurship untuk kedua mitra. Selain itu pada penyuluhan ini juga menitikberatkan pada manajemen mutu dan pembenahan administrasi pembukuan keuangan untuk kedua mitra. Peningkatan wawasan dan pengetahuan terhadap pengolahan jagung pulut menjadi jagung marning, Terjadinya alih teknologi pada proses pengemasan yang awalnya dilakukan secara manual menggunakan lampu pijar ke penggunaan alat pengemasan dengan tenaga listrik. Serta peningkatan pengetahuan tentang manajemen pemasaran produk yang baik khususnya untuk jagung marning sehingga mulai terbinanya hubungan kerjasama antara retail/ pedagang dan produsen makanan cemilan.

SIMPULAN

Kegiatan Ipteks Bagi Masyarakat di Desa Manyampa Kecamatan Ujung Ioe

Kabupaten Bulukumba sangat berdampak positif dalam meningkatkan pendapatan dan keterampilan khususnya pada kedua mitra yaitu KWT Kalikia dan kelompok PKK serta masyarakat luas pada umumnya. Hal ini dapat dilihat dari antusiasme para peserta pelatihan dalam mengikuti setiap pelatihan yang dilaksanakan oleh Tim. Kegiatan ini memberikan luaran pada tahapan proses produksi dengan memperkenalkan diversifikasi olahan jagung marning yaitu jagung marning dengan berbagai varian rasa diantaranya rasa balado, rasa jagung bakar, rasa BBQ, rasa keju. Hal lain yang tak kalah pentingnya adalah sentuhan teknologi yang telah diperkenalkan pada pengemasan produk yang mereka hasilkan menjawab permasalahan mereka pada umur simpan dari produk yang mereka produksi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan pengabdian kepada masyarakat, Direktorat jenderal pendidikan tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI

atas pembiayaannya, terima kasih kepada kedua mitra yaitu Kelompok tani Wanita Kalikia dan Tim Penggerak PKK Desa Manyampa.

DAFTAR PUSTAKA

Anonim. 2012. *Aneka Olahan Jagung*. IAARD Press. Jakarta.

Kartajaya, Hermawan. *Marketing Plus 2000 Siasat Memenangkan Persaingan Global*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 1996.

Mahendradatta, M. 2007. *Pangan Aman dan Sehat: Prasyarat Kebutuhan Mutlak Sehari-hari*. Lembaga Penerbitan Universitas Hasanuddin, Makassar.