

**OPTIMALISASI HASIL PERTANIAN JAGUNG MELALUI PELATIHAN
PEMBUATAN NUGGET BAGI MASYARAKAT DESA SAMBENG**

Ro'i Khotujifah¹, Taufik Hidayat², Alfiatun Nafiah³, Riya Sabila⁴, Siti Khaula Wulansari⁵, Yusuf Nalim*⁶

^{1,2,3,4,5,6} UIN K.H. Abdurrahman Wahid Pekalongan
Jl. Pahlawan No. 52, Rowolaku, Kab. Pekalongan, Indonesia
email: yusufnalim@uingusdur.ac.id

Abstrak

Pemberdayaan masyarakat dapat dilakukan dengan mengoptimalkan potensi lokal yang tersedia dan dapat dikelola secara produktif. Desa Sambeng, yang terletak di Kecamatan Bantarbolang, Kabupaten Pemalang, Jawa Tengah, merupakan wilayah dengan komoditas pertanian utama berupa jagung. Namun, hasil panen jagung di desa ini belum memberikan kontribusi optimal terhadap peningkatan pendapatan masyarakat karena selama ini hanya dijual dalam bentuk mentah. Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan dan kreativitas masyarakat dalam mengolah jagung menjadi produk bernilai jual tinggi, yaitu nugget jagung. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pelatihan partisipatif yang melibatkan warga secara langsung melalui tahapan sosialisasi, demonstrasi pembuatan, hingga praktik mandiri. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah jagung, serta munculnya minat masyarakat untuk mengembangkan usaha kecil berbasis olahan pangan lokal. Pelatihan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam mendorong tumbuhnya ekonomi kreatif berbasis potensi desa.

Kata Kunci: *Pemberdayaan Masyarakat, Jagung, Nugget Jagung, Pelatihan, Ekonomi Kreatif*

Abstract

Community empowerment can be achieved by optimizing local potentials that are readily available and can be managed productively. Sambeng Village, located in Bantarbolang Subdistrict, Pemalang Regency, Central Java, is known for its main agricultural commodity, corn. However, the corn harvest has not significantly contributed to the economic welfare of the community, as it is mostly sold in raw form. This program aimed to improve the community's skills and creativity by training them to process corn into high-value products, specifically corn nuggets. The method used was participatory training involving local residents through stages such as socialization, product-making demonstrations, and hands-on practice. The results showed an increase in participants' knowledge and skills in corn processing, along with growing interest in developing small businesses based on local food products. This training is expected to serve as an initial step toward fostering a creative economy rooted in village potential.

Keywords: *Community Empowerment, Corn, Corn Nugget, Training, Creative Economy*

PENDAHULUAN

Desa Sambeng merupakan salah satu dari banyak desa yang memperindah peta wilayah Kabupaten Pemalang, Jawa Tengah. Secara administratif, Desa Sambeng berada di Kecamatan

Bantarbolang dengan luas wilayah 386,3 hektar. Desa ini menaungi dua dusun, yaitu Dusun Sambeng Lor dan Dusun Sambeng Kidul, serta memiliki jumlah penduduk sebanyak 2.891 jiwa, yang terdiri dari 1.459 laki-laki dan 1.432 perempuan, tersebar dalam 857 Kepala Keluarga (KK). Wilayah Desa Sambeng berbatasan dengan Desa Glandang di sebelah utara, Desa Mangli di selatan, Desa Kalitorong di barat, dan Desa Bantarbolang di sebelah timur.

Berdasarkan hasil survei lapangan, diketahui bahwa sebagian besar penduduk Desa Sambeng bermata pencaharian sebagai petani dan buruh tani. Hal ini tidak lepas dari luasnya lahan pertanian yang tersedia, meskipun sebagian besar berupa lahan perbukitan batu kapur yang tidak memiliki saluran irigasi permanen. Kondisi ini menyebabkan sistem pertanian yang dilakukan cenderung bergantung pada musim hujan, dan jenis tanaman yang ditanam adalah palawija, khususnya jagung. Masyarakat Desa Sambeng cenderung menanam jagung saat musim hujan tiba, yaitu sekitar bulan Oktober, dengan rata-rata kepemilikan lahan sekitar 2.216 meter persegi.

Hasil panen jagung yang diperoleh masyarakat umumnya dijual dalam kondisi mentah, baik sebagai jagung pipilan basah (Rp 3.500-Rp 4.000 per kg) maupun jagung kering dengan kadar air 20% (Rp 5.000 – Rp 5.500 per kg). Di sisi lain, biaya operasional seperti pupuk dan tenaga kerja cukup tinggi, sehingga keuntungan yang diperoleh petani cenderung rendah, bahkan pendapatan harian masyarakat rata-rata masih berkisar antara Rp 35.000 – Rp 50.000 per hari.

Padahal, sektor pertanian memiliki peran strategis dalam menopang ketahanan pangan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa (Bangkole dkk., 2024). Dalam konteks perkembangan zaman dan perubahan pola konsumsi masyarakat, pengolahan hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah menjadi semakin penting. Diversifikasi produk jagung menjadi olahan pangan seperti nugget jagung merupakan salah satu solusi potensial untuk meningkatkan nilai jual produk sekaligus membuka peluang usaha baru berbasis potensi lokal (Azizu dkk., 2023).

Kegiatan pelatihan pembuatan nugget jagung bagi masyarakat Desa Sambeng bertujuan untuk mengoptimalkan hasil panen jagung agar tidak hanya bergantung pada penjualan bahan mentah. Melalui pelatihan ini, diharapkan masyarakat dapat memperoleh keterampilan baru dalam pengolahan produk makanan, meningkatkan kreativitas, serta memperluas peluang ekonomi keluarga melalui usaha mikro berbasis pangan lokal (Alwi dkk., 2023). Pendekatan ini juga menjadi upaya pemberdayaan masyarakat desa secara berkelanjutan, dengan menggabungkan kearifan lokal dan inovasi teknologi pengolahan pangan.

Dengan demikian, pelatihan pengolahan jagung menjadi nugget ini tidak hanya menjadi alternatif untuk peningkatan pendapatan petani, tetapi juga berkontribusi pada penguatan ekonomi kreatif berbasis potensi desa.

METODE

Program pengabdian ini dilaksanakan sebagai bentuk pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal di Desa Sambeng, Kecamatan Bantarbolang, Kabupaten Pemalang. Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara partisipatif, di mana masyarakat menjadi subjek utama dalam setiap tahap kegiatan. Metode yang digunakan dalam program ini mengacu pada pendekatan *community-*

based empowerment yang menekankan keterlibatan aktif masyarakat dalam proses perencanaan, pelatihan, hingga implementasi (Suharto, 2009).

Kegiatan pengabdian difokuskan pada peningkatan nilai tambah hasil pertanian berupa jagung yang selama ini hanya dijual dalam bentuk mentah. Hal ini dilakukan melalui pelatihan pembuatan makanan beku (*frozen food*) berupa nugget jagung. Produk olahan ini dipilih karena memiliki nilai jual lebih tinggi, daya simpan yang baik, serta potensi pasar yang luas (Darni, Wahyuningsih, & Laraeni, 2023).

Tahapan kegiatan dimulai dengan sosialisasi dan penyuluhan tentang kewirausahaan yang bertujuan membangun kesadaran masyarakat mengenai pentingnya inovasi produk dan diversifikasi hasil pertanian. Sesi ini juga menanamkan semangat wirausaha agar masyarakat tidak hanya bergantung pada hasil panen mentah, namun mampu mengembangkan produk bernilai tambah (Malik & Mulyono, 2017).

Selanjutnya, dilakukan pelatihan teknis pengolahan jagung menjadi nugget yang melibatkan kelompok ibu-ibu PKK dan tokoh masyarakat, dipimpin oleh Ibu Mahmudah. Mahasiswa KKN Angkatan 56 UIN KH. Abdurrahman Wahid Pekalongan memfasilitasi pelatihan dengan memberikan materi, demonstrasi, dan pendampingan langsung dalam proses produksi. Peralatan seperti kompor, *chopper*, penggorengan, dan perlengkapan memasak lainnya disiapkan sebelumnya untuk mendukung keberhasilan kegiatan.

Tahap berikutnya adalah pengemasan produk. Kegiatan ini menjadi aspek penting karena pengemasan berfungsi menjaga mutu dan kebersihan produk, serta menambah nilai estetika dan daya tarik konsumen. Desain kemasan dibuat sederhana namun informatif, berisi keterangan produk, komposisi, dan tanggal produksi, yang berorientasi pada penguatan identitas produk lokal (Purwati dkk., 2024).

Kegiatan pengabdian ini tidak hanya berorientasi pada hasil akhir produk, tetapi juga proses pembelajaran bersama yang memperkuat kapasitas masyarakat dalam inovasi berbasis potensi lokal. Dengan pendekatan ini, diharapkan masyarakat Desa Sambeng mampu mengembangkan hasil pertanian mereka secara mandiri dan berkelanjutan sebagai bentuk adaptasi terhadap dinamika ekonomi dan tuntutan pasar modern (Wihartanti, Andriani, Saputra, & Sari, 2021).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pelatihan pembuatan produk nugget berbahan dasar jagung di Desa Sambeng menjadi salah satu langkah strategis dalam upaya optimalisasi hasil pertanian lokal. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis masyarakat dalam mengolah jagung, tetapi juga mendorong perubahan paradigma tentang nilai ekonomis tanaman jagung yang sebelumnya hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak dengan harga jual rendah.

Berdasarkan hasil wawancara dengan petani setempat, diketahui bahwa harga jagung pipilan basah berkisar antara Rp 3.500 hingga Rp 4.000 per kilogram, sedangkan jagung kering dengan kadar air 20% dihargai sekitar Rp 5.000 sampai Rp 5.500 per kilogram. Harga ini belum sebanding dengan biaya produksi, terutama karena tingginya harga pupuk dan fluktuasi pasar saat musim

panen. Oleh karena itu, pengolahan jagung menjadi produk bernilai tambah seperti nugget menjadi solusi untuk meningkatkan daya saing hasil pertanian lokal.

Pelatihan yang diadakan pada tanggal 21 Juli 2023 di Pendopo Balai Desa Sambeng diikuti oleh 13 peserta dari unsur ibu-ibu PKK yang mewakili masing-masing RT. Pelatihan difasilitasi oleh pelaku UMKM lokal, Ibu Mahmudah, yang telah berpengalaman dalam produksi makanan beku. Peserta dilibatkan secara aktif mulai dari sesi penyuluhan kewirausahaan, pemaparan potensi ekonomi jagung, hingga praktik langsung pembuatan nugget. Seluruh rangkaian pelatihan membangun pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam memproduksi dan mengemas nugget secara mandiri.

Dalam sesi praktik, peserta menunjukkan antusiasme tinggi. Mereka mengikuti setiap tahapan, mulai dari penghalusan jagung rebus, pencampuran bahan, pengukusan, pembaluran tepung panir, hingga proses penggorengan. Produk akhir berupa nugget jagung memiliki tekstur dan cita rasa yang menarik serta memiliki potensi besar sebagai produk makanan beku (frozen food) yang dapat dikomersialkan.

Temuan ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Darni, Wahyuningsih, dan Laraeni (2023) yang menunjukkan bahwa pengolahan ikan menjadi produk frozen food berhasil meningkatkan pendapatan masyarakat selama masa pandemi melalui pendekatan inovatif berbasis potensi lokal. Sama halnya dengan jagung, produk berbasis pangan lokal yang diolah menjadi frozen food memiliki nilai jual yang lebih tinggi serta ketahanan distribusi yang lebih baik (Darni et al., 2023).

Selain itu, studi Wihartanti et al. (2021) yang mengembangkan produk olahan asam jawa menunjukkan bahwa inovasi produk lokal dapat memperkuat identitas ekonomi desa sekaligus menciptakan peluang wirausaha baru di masyarakat pedesaan. Pelatihan nugget jagung di Desa Sambeng juga menunjukkan potensi serupa, di mana produk hasil pelatihan memiliki nilai tambah dan daya tarik pasar.

Program serupa juga pernah dilakukan oleh Malik dan Mulyono (2017) dalam bentuk pengembangan kewirausahaan berbasis potensi lokal melalui pelatihan dan pendampingan di masyarakat. Mereka menekankan pentingnya sinergi antara pemberdayaan masyarakat dan eksplorasi sumber daya lokal yang dimiliki oleh desa. Pendekatan yang dilakukan dalam kegiatan KKN ini juga mengadopsi prinsip tersebut, yaitu melalui kolaborasi dengan berbagai elemen masyarakat mulai dari pemerintah desa, UMKM, hingga lembaga pendidikan lokal.

Dari hasil observasi, pelatihan ini juga menunjukkan efek positif terhadap peningkatan kepercayaan diri dan motivasi peserta dalam berwirausaha. Produk nugget jagung yang dihasilkan tidak hanya memenuhi aspek rasa dan gizi, tetapi juga telah dikemas secara menarik, memperhatikan aspek keamanan pangan, estetika kemasan, serta label informasi produk yang jelas. Aspek ini penting untuk membangun daya saing produk di pasar lokal maupun digital.

Dengan memanfaatkan keunggulan komparatif berupa ketersediaan jagung yang melimpah dan kemitraan lokal yang kuat, kegiatan ini membuka peluang ekonomi baru yang berkelanjutan. Produk olahan jagung, seperti nugget, dapat menjadi alternatif pangan yang diminati pasar serta sarana pemberdayaan ekonomi masyarakat desa secara nyata.

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan nugget jagung yang dilaksanakan di Desa Sambeng merupakan upaya strategis dalam mengoptimalkan hasil pertanian lokal. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah jagung, tetapi juga menumbuhkan semangat kewirausahaan berbasis potensi desa.

Melalui proses pelatihan yang mencakup penyuluhan, praktik pengolahan, hingga pengemasan produk, masyarakat memperoleh pemahaman menyeluruh mengenai transformasi jagung menjadi produk olahan bernilai ekonomi tinggi. Produk nugget jagung terbukti memiliki cita rasa yang baik, prospek pasar yang menjanjikan, dan mampu meningkatkan nilai jual jagung yang sebelumnya hanya dijual dalam bentuk mentah.

Selain memberikan solusi atas rendahnya harga jual jagung dan tingginya biaya produksi, pelatihan ini juga mengubah pola pikir masyarakat dalam memanfaatkan hasil pertanian secara kreatif dan inovatif. Kolaborasi antara mahasiswa, pelaku UMKM, pemerintah desa, dan masyarakat menjadi kunci keberhasilan program ini.

Secara keseluruhan, kegiatan ini berkontribusi dalam meningkatkan pendapatan masyarakat serta memperkuat kemandirian ekonomi desa melalui pengembangan produk olahan berbasis sumber daya lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Alwi, A., Munandar, A., Muniarti, P., Rimawan, M., & Mutiah, H. (2023). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan bawang putih menjadi produk bernilai ekonomis untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Cahaya Mandalika*, 4(1), 6–11.
<http://ojs.cahayamandalika.com/index.php/abdimandalika/issue/archive>
- Azizu, M. N., Peliyarni, & Yanti, W. R. (2023). Diversifikasi olahan jagung sebagai upaya peningkatan nilai tambah di desa Wadiabero. *Jurnal Visi Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 153–161. <https://doi.org/10.51622/pengabdian.v4i2.1363>
- Bangkole, F. S., Pellokila, M. R., & Tamenno, N. (2024). Analisis peran sektor pertanian dalam meningkatkan pertumbuhan ekonomi regional Kecamatan Kupang Barat. *Journal of Business Finance and Economic (JBFE)*, 5(2), 333–343.
<https://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jbfe>
- Darni, J., Wahyuningsih, R., & Laraeni, Y. (2023). Pendampingan pembuatan frozen food berbahan dasar ikan sebagai makanan tinggi protein di masa pandemi Covid-19. *Jurnal Kesejahteraan dan Pelayanan Masyarakat*, 6(2), 652–662.
<https://doi.org/10.33024/jkpm.v6i2.8450>
- Malik, A., & Mulyono, S. E. (2017). Pengembangan kewirausahaan berbasis potensi lokal melalui pemberdayaan masyarakat. *Journal of Nonformal Education and Community*

Empowerment, 1(1), 87–101.

Purwati, D., Triathai, Y., Wahyuni, A., Badriyah, N. F., Liliana As, N., Hendarmin, R., Halin, H., & Ardiwinata, Y. (2024). Strategi pemasaran UMKM dalam meningkatkan daya saing produk olahan singkong di pasar lokal. *ARSY: Jurnal Aplikasi Riset Kepada Masyarakat*, 5(2), 132–140. <https://doi.org/10.55583/arsy.v5i2.1025>

Suharto, E. (2009). *Membangun masyarakat memberdayakan rakyat: Kajian strategis pembangunan kesejahteraan sosial dan pekerjaan sosial*. Refika Aditama.