

TORTILLA CHIPS: TRANSFORMASI KOMODITAS JAGUNG UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA MONCEK TIMUR SUMENEK

Fina Syahadatina¹, Qurratul Uyun², Ziyadatur Rahma³, Kamalatun Najahah⁴

¹ Fakultas Teknik Institut Sains dan Teknologi Annuqayah, Sumenep

^{2,3,4} Fakultas MIPA Institut Sains dan Teknologi Annuqayah, Sumenep

Email: finasyahadatina77@gmail.com

Abstrak. Desa Moncek Timur adalah Desa yang terletak di daerah dataran tinggi, dimana mayoritas masyarakatnya bekerja sebagai petani. Salah satu komoditas hasil pertanian Desa Moncek Timur adalah jagung. Umumnya masyarakat desa Moncek Timur memanfaatkan jagung hanya sebagai bahan makanan pokok seperti beras atau dijual mentah setelah dipanen. belum ada kreasi baru untuk meningkatkan nilai jual dari jagung. Oleh karena itu, peserta Kuliah Kerja Nyata (KKN) IST Annuqayah melakukan pelatihan pembuatan *Tortilla Chips* untuk meningkatkan nilai ekonomisnya. Pelatihan dilaksanakan di Balai Desa Moncek Timur pada tanggal 11-15 Agustus 2022, yang diikuti oleh ibu PKK, Muslimat, KWT, dan UMKM sekitar. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis jagung serta dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Kata Kunci: *Tortilla Chips*, jagung, perekonomian masyarakat

I. PENDAHULUAN

Desa Moncek Timur merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Lenteng. Desa tersebut terletak di daerah dataran tinggi, sehingga sebagian besar masyarakatnya hidup sebagai petani karena lokasi desa yang berada di pegunungan. Desa Moncek Timur memiliki berbagai jenis hasil pertanian, salah satu potensi hasil pertanian terbesar yang ada di desa tersebut adalah jagung. Penganekaragaman pangan olahan jagung sebagai bahan cemilan atau kue masih belum maksimal. Padahal jagung memiliki nilai gizinya yang cukup tinggi seperti karbohidrat, vitamin, dan beragam mineral penting lainnya. Karbohidrat yang tinggi pada jagung cocok sebagai alternatif sumber kalori pengganti nasi (Arief R.W *et al*, 2015). Jagung juga tinggi serat dan rendah kalori sehingga baik bagi orang yang sedang menjalani program diet. Di Indonesia jagung merupakan komoditas tanaman pangan terpenting kedua setelah padi, bahkan di beberapa daerah di Madura dan Gorontalo jagung menjadi makanan pokok (Arief R.W *et al*, 2015).

Desa Moncek Timur merupakan sebuah desa yang minim kegiatan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Minimnya pengetahuan menyebabkan masyarakat tidak bisa melihat peluang sumber daya yang ada. Masyarakat desa tersebut umumnya lebih memilih untuk merantau ke luar kota dari pada bekerja/membuka usaha sendiri di dalam desa. Sehingga perlu adanya pemberdayaan masyarakat seperti ibu-ibu rumah tangga guna membentuk satu kelompok yang memungkinkan untuk diberdayakan dalam kegiatan UMKM. Pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga diharapkan dapat menghasilkan suatu produk yang memiliki nilai ekonomis, sehingga mampu meningkatkan perekonomian keluarga.

Produk yang akan dibuat dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah *Tortilla Chips* yang berbahan dasar jagung kering. Masyarakat diharapkan dapat membuat dan memasarkan produk tersebut, sehingga mampu memanfaatkan potensi jagung yang ada menjadi sumber penghasilan baru dan dapat mengurangi tingkat pengangguran di Desa Moncek Timur.

Berdasarkan latar belakang tersebut, program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) Institut Sains dan Teknologi (IST) Annuqayah melaksanakan pelatihan pembuatan *Tortilla Chips* dari jagung kering. Diharapkan dengan adanya kegiatan ini masyarakat desa Moncek

Timur mampu memanfaatkan sumber daya alam yang melimpah berupa jagung menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi.

II. METODE PELAKSANAAN

Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dilaksanakan pada tanggal 11-15 Agustus 2022 di Balai Desa Moncek Timur Kecamatan Lenteng Kabupaten Sumenep. Kegiatan dilaksanakan dalam bentuk pelatihan guna meningkatkan perekonomian masyarakat. Program yang akan dilaksanakan adalah pengolahan jagung kering menjadi produk *Tortilla Chips* yang nantinya akan dipasarkan secara langsung.

Program Khusus

Pembuatan *Tortilla Chips*

Alat:

- Baskom
- Kompor
- Panci
- Pasta engine
- Pisau
- Sendok
- Timbangan
- Wajan

Bahan:

- Tepung jagung
- Tepung terigu
- Tepung beras
- Kaldu bubuk
- *Baking powder*
- Bumbu
- Air
- Minyak goreng

Langkah Kerja:

1. Masak tepung jagung hingga menjadi bubur.
2. Masukkan semua bahan ke dalam wadah dan tambahkan dengan bubur jagung. Kemudian aduk hingga tercampur rata dan kalis.
3. Pipihkan adonan menggunakan *pasta engine*.
4. Potong-potong adonan menjadi bentuk segitiga.
5. Panaskan minyak, kemudian goreng *Tortilla Chips* hingga berwarna kuning kecokelatan.
6. Angkat dan kemudian dinginkan.
7. Kemas *Tortilla Chips* dalam kemasan *standing pouch*.

III HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Aktivitas

Kegiatan pelatihan dilakukan dalam bentuk demonstrasi dengan diselingi penjelasan materi-materi terkait yang dilakukan oleh kelompok Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) IST Annuqayah yang terdiri dari satu dosen dan 3 mahasiswa. Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan dari tanggal 11-15 Agustus 2022. Pada tanggal 11 dilakukan demonstrasi pembuatan *Tortilla Chips* oleh 3 mahasiswa peserta Kuliah Kerja Nyata (KKN) beserta Dosen Pembimbing Lapang (DPL). Kemudian pada tanggal 12-14 Agustus dilanjutkan dengan pembuatan *Tortilla Chips*

oleh ibu PKK, KWT, Kader, Muslimat, dan UMKM sekitar. Selanjutnya pada tanggal 15 Agustus dilakukan pelatihan pendampingan cara packaging yang baik dan benar untuk produk. Produk yang dihasilkan kemudian dikemas dalam kemasan jenis standing pouch ukuran 12 x 20 yang telah diberikan label produk dan kemudian dijual di toko-toko terdekat.



Gambar 1: Produk *Tortilla Chips*

Pelatihan pembuatan *Tortilla Chips* dilakukan dalam rangka Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) sebagai upaya pengembangan Desa Moncek Timur, dengan harapan produk tersebut dapat dijadikan sebagai salah satu produk unggulan desa. Dimana, potensi jagung yang ada di Desa Moncek Timur cukup melimpah. Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) di Desa Moncek Timur dilakukan dengan pemberdayaan yang melibatkan masyarakat dengan memanfaatkan potensi yang ada dengan harapan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Moncek Timur.



Gambar 2: Proses Pembuatan *Tortilla Chips* oleh Peserta KKN IST Annuqayah bersama Dosen Pembimbing lapangan (DPL)

Jagung merupakan salah satu serealia yang mempunyai peluang untuk dikembangkan karena kedudukannya sebagai sumber utama karbohidrat dan protein setelah beras juga sebagai sumber pakan (Wahyudin *et al.*, 2016). Jagung memiliki komposisi protein sebesar 8-12%, serat kasar 0,8-2,5% dan 68-73% karbohidrat. Jagung mempunyai banyak manfaat, salah satunya untuk mencegah kanker (Jayaram *et al.*, 2015).

B. Penyelesaian Masalah

Banyaknya komoditas jagung yang ada di Desa Moncek Timur belum termanfaatkan dengan baik dikarenakan minimnya pengetahuan yang dimiliki oleh masyarakat. Umumnya masyarakat Desa Moncek Timur memanfaatkan jagung kering sebagai salah satu bahan makanan pokok sehari-hari atau hanya dijual dalam bentuk produk mentah setelah dipanen. Jagung kering mentah memiliki harga yang cukup rendah, apalagi ketika musim panen raya jagung tiba. Untuk meningkatkan nilai ekonomi jagung kering, tim PkM melakukan kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan jagung menjadi produk *Tortilla Chips*.

Proses pengolahan produk *Tortilla Chips* cukup sederhana sehingga berpeluang diadopsi oleh masyarakat pedesaan, terutama wanita tani sebagai industri rumah tangga (Ullah *et al.*, 2010 dalam Novia dan Syaiful, 2017). *Tortilla* merupakan makanan sejenis keripik atau *chips* dengan bahan dasar jagung yang tidak selalu berbentuk bulat gepeng dengan ketebalan tertentu (Herlinda *et al.*, 2018 dalam Nurrohman *et al.*, 2022). Menurut Salazar *et al* (2014) karakteristik *Tortilla Chips* mempunyai rasa asin gurih dan bertekstur renyah

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Banyaknya potensi jagung yang ada di Desa Moncek Timur dimanfaatkan oleh peserta Kuliah Kerja Nyata (KKN) IST Annuqayah sebagai salah satu produk makanan yang lebih bernilai ekonomis tinggi, yaitu *Tortilla Chips*. Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk pelatihan yang diikuti oleh ibu-ibu Desa Moncek Timur, diantaranya adalah ibu PKK, Muslimat, KWT, dan UMKM sekitar. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi jagung yang ada di Desa Moncek Timur serta dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Agar dapat lebih menarik minat konsumen, disarankan produk *Tortilla Chips* dijual dengan aneka rasa.

DAFTAR PUSTAKA

- Arief, RW., Robet Asnawi., Nur Rihana. 2015. Penganekaragaman Pangan Olahan Jagung dan Analisis Kelayakannya Secara Ekonomi di Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur. *Prosiding Seminar Nasional*. ISBN 978-602-70530-2-1: 161-169
- Jayaram, S., Kapoor, S., dan Dharmesh, S.M. 2015. Pectic Polysaccharide from Corn (*Zea mays* L.) Effectively Inhibited Multi-Step mediated Cancer Cell Growth and Metastasis. *Chemico-Biological Interactions*. 235: 63-75.
- Novia, C., dan Syaiful. 2017. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Jagung Afkir Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Desa Sidodadi. *Laporan Akhir*. Sekolah Tinggi Teknologi Nurul Jadid. Probolinggo.
- Nurrohman, R., Merkuria, K., dan Yannie, A.W. 2022. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Tortilla Chips* Serbuk Biji Ketapang (*Terminalia Catappa*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *JITIPARI*. 7(1): 1-11.
- Salazar, R., G. Arambula-Villa., G. Luna-Barcenas., J.D. Figueroa-Cardenas., E. Azuara., dan P.A. Vazquez-Landaverde. 2014. Effect of Added Calcium Hydroxide During Corn Nixtamalization on Acrylamide Content in *Tortilla Chips*. *Journal Food Science and Technology*. 56.
- Wahyudin, A., Ruminta., Nursaripah. 2016. Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Jagung (*Zea Mays* L.) Toleran Herbisida Akibat Pemberian berbagai Dosis Herbisida Kalium Glifosfat. *Jurnal Kultivasi*. 15 (2).