

# JAGUNG KRITING, INOVASI PENGOLAHAN JAGUNG PASCA PANEN SEBAGAI UPAYA PENGEMBANGAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA JETAK

**Dian Rustyawati<sup>1</sup>,**

<sup>1</sup> Institut Agama Islam Nahdlatul Ulama Tuban

E-mail: [awardeean@gmail.com](mailto:awardeean@gmail.com)

**Supriyanto<sup>2</sup>,**

<sup>2</sup> Institut Agama Islam Nahdlatul Ulama Tuban

E-mail : [supriyanto.aqil@gmail.com](mailto:supriyanto.aqil@gmail.com)

**Mohammad Fakhrl Ulum<sup>3</sup>,**

<sup>3</sup> Institut Agama Islam Nahdlatul Ulama Tuban

E-mail: [gombalsantri@gmail.com](mailto:gombalsantri@gmail.com)

**Ni'matul Khoiriyah<sup>4</sup>,**

<sup>4</sup> Institut Agama Islam Nahdlatul Ulama Tuban

E-mail: [anik,khoiriyah@gmail.com](mailto:anik,khoiriyah@gmail.com)

---

## **Abstract**

*Corn is one of the local food commodities that are very close in our society, but has not been utilized to its full potential. The price of corn is cheap and easy to get. Unfortunately, the processing of corn crops has not been optimized through the various of food's type. The purpose of this activity is 1) to increase public knowledge about innovation of corn processing, and 2) increase people's income. The method of this activity is to improve knowledge and target skills carried out by interactive training methods and demonstrations of the processing of corn products into Jagung Kriting. More people aware of post-harvest processed innovations and realize them in the form of economic activities that can increase income, in the implementation of this activity runs smoothly. There were 10 village administrators who attended this training. At the end of the training, the participants received new insights on post-harvest corn innovations. In addition, participants can get the opportunity to increase household income in particular and improve the economy.*

**Keywords:** innovation, corn, post, harvest

## **Abstrak**

*Jagung merupakan salah satu komoditas pangan lokal yang sangat dekat di masyarakat kita, tetapi belum dimanfaatkan secara maksimal. Harga Jagung relatif murah dan mudah didapat. Sayangnya saat ini pengolahan hasil panen Jagung belum dioptimalkan melalui penganekaragaman jenis makanan. Tujuan kegiatan PKM ini adalah 1)meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang inovasi pengolahan jagung, dan 2)meningkatkan pendapatan masyarakat. Metode yang digunakan yaitu peningkatan pengetahuan dan keterampilan sasaran dilakukan dengan metode pelatihan interaktif dan demonstrasi pengolahan produk jagung menjadi Jagung Kriting. Semakin banyak masyarakat yang mengetahui inovasi olahan jagung pasca panen akan dapat meningkatkan pendapatan, Dalam pelaksanaannya kegiatan ini berjalan lancar. Ada 10 orang pengurus desa yang hadir mengikuti kegiatan pelatihan ini.Pada akhir pelatihan, peserta mendapat insight-insight baru mengenai inovasi pengolahan jagung pasca panen. Disamping itu, para peserta bisa mendapatkan kesempatan untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga khususnya dan peningkatan perekonomian masyarakat desa umumnya.*

**Kata kunci:** inovasi, jagung, pasca, panen

---

## Pendahuluan

Jagung merupakan salah satu komoditas pangan lokal yang sangat dekat di masyarakat kita, tetapi belum dimanfaatkan secara maksimal. Harga Jagung relatif murah dan mudah didapat. Sayangnya saat ini pengolahan hasil panen Jagung belum dioptimalkan melalui penganekaragaman jenis makanan. Padahal jika dilihat dari kandungan gizinya, jagung kaya akan karbohidrat, vitamin dan beragam mineral penting lainnya yang dibutuhkan untuk kesehatan.

Desa Jetak merupakan salah satu desa di kecamatan Montong Kabupaten Tuban. Jagung merupakan salah satu potensi lokal yang ada di desa ini. Hal ini ditandai dengan didominasinya areal pertanian dengan Jagung. Umumnya hasil panen jagung dari desa ini dijual dalam bentuk tongkol atau berupa pupil yang kering dengan harga Rp 10.000/kg, padahal jika diolah menjadi bahan pangan ataupun makanan jadi, Jagung akan memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Menyadari hal ini, mahasiswa dari Program Studi Perbankan Syariah melakukan inovasi pengolahan jagung pasca panen dalam bentuk Jagung Kriting sebagai upaya untuk peningkatan nilai ekonomi dari jagung. Masyarakat perlu diberi pengetahuan tentang bagaimana mengolah jagung yang dapat memberikan peningkatan pendapatan. Dengan teknologi sederhana kelompok masyarakat dapat membuat wirausaha yang akan memberikan ataupun meningkatkan pendapatan.

Olahan hasil jagung ini umumnya dapat bertahan lebih lama dan secara ekonomi menguntungkan dibandingkan dijual tanpa diolah. Secara umum olahan Jagung Kriting ini belum banyak dikenal terutama di wilayah desa, sedangkan produk ini memiliki nilai jual yang baik sebagaimana yang dipraktikkan oleh mahasiswa dalam mata kuliah Kewirausahaan Sosial. Mereka berhasil memasarkan produk Jagung Kriting ini bahkan sampai keluar wilayah.

Kotler dan Amstrong (2004) menyatakan bahwa pemasaran merupakan tugas untuk menciptakan, memperkenalkan, dan menyerahkan barang dan jasa kepada konsumen. Oleh karena itu produk olahan ini harus diperkenalkan ke pada masyarakat luas sehingga masyarakat mengetahuinya dan membawa dampak positif pada peningkatan pendapatan kelompok. Kurangnya perhatian masyarakat terhadap potensi ekonomi SDA pertanian yang dimiliki, namun berbagai penerapan teknologi tepat guna (ipteks) pengolahan jagung yang merupakan sumber

pendapatan dapat dilakukan sebagai bahan makanan dari jagung yang dapat dijual di toko-toko atau supermarket.

Berdasarkan pada uraian diatas pengolahan jagung sebagai salah satu sumber bahan makanan dan sumber pendapatan melalui penerapan teknologi sederhana yang bisa dilakukan di lingkup rumah tangga dinilai penting untuk diadopsikan ke masyarakat dan ditindaklanjuti melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

## **Metode**

Peningkatan pengetahuan dan keterampilan sasaran dilakukan dengan metode pelatihan interaktif dan demonstrasi pengolahan produk jagung menjadi Jagung Kriting. Tahap yang dilaksanakan pada kegiatan ini sebagai berikut:

### 1) Pra kegiatan

Ada 3 kegiatan yang dilakukan pada tahap ini, yaitu: 1) Survei lokasi dan diskusi tentang teknis pelaksanaan kegiatan dengan pihak kantor Desa Jetak Kecamatan Montong; 2) Uji coba pembuatan Jagung Kriting aneka varian rasa; dan 3) Penetapan sasaran yang akan diundang, narasumber yang akan memberikan pengetahuan dan pelatihan, serta mahasiswa yang akan menjadi pendamping pada saat pembuatan produk jagung kriting.

### 2) Pelaksanaan kegiatan

Kegiatan dilaksanakan dalam bentuk demonstrasi pembuatan jagung kriting.

### 3) Evaluasi pengetahuan dan motivasi sasaran

Evaluasi dilakukan dengan diskusi mengenai pelaksanaan pelatihan produk olahan jagung yang dijawab dengan “ya” atau “tidak” oleh sasaran.

## **Hasil dan Pembahasan**

Kegiatan pelatihan ini diawali dengan pemetaan potensi Desa Jetak Kecamatan Montong Kabupaten Tuban. Dalam kegiatan pemetaan ini, diketahui bahwa Montong merupakan salah satu kecamatan yang memiliki komoditas jagung tertinggi. Seperti yang dilaporkan oleh BPS Kabupaten Tuban, di mana panen Jagung di Kecamatan Montong mencapai 105 265 ton per tahun. Salah satu desa penghasil jagung terbesar di Kecamatan Montong adalah Desa Jetak. Seperti yang terlihat pada tabel berikut:

Tabel 1 Produksi Jagung, Kedelai, Kacang Tanah, Kacang Hijau, Ubi Kayu, Ubi Jalar  
Menurut Kecamatan di Kabupaten Tuban (Ton)

Kecamatan	Jagung	Kedelai	Kacang Tanah	Kacang Hijau	Ubi Kayu	Ubi Jalar
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1 Kenduruan	10 930	1	50	19	8 288	317
2 Bangilan	11 423	135	-	-	690	-
3 Senori	14 089	46	-	12	495	-
4 Singgahan	13 770	229	-	-	423	-
5 Montong	105 265	-	5 557	-	7 233	-
6 Parengan	39 443	-	-	19	5 218	1 151
7 Soko	23 120	2	7	953	-	173
8 Rengel	28 909	109	88	12	2 818	121
9 Grabagan	55 903	1	2 161	13	2 680	-
10 Plumpang	6 065	282	254	-	959	77
11 Widang	8 558	-	-	-	736	-
12 Palang	30 328	-	5 242	-	-	-
13 Semanding	48 621	-	12 998	48	-	-
14 Tuban	4 418	-	14	1	-	-
15 Jenu	37 082	-	1 409	64	1 884	-
16 Merakurak	45 034	-	6 894	146	4 828	-
17 Kerek	73 800	7	2 880	51	5 275	-
18 Tambakboyo	31 685	-	741	67	7 406	-
19 Jatirogo	4 705	-	47	113	25 791	3 155
20 Bancar	13 015	-	1 001	27	4 278	-
Tuban *)	<b>606 163</b>	<b>812</b>	<b>39 345</b>	<b>1 542</b>	<b>79 002</b>	<b>4 993</b>

Sumber: Dinas Pertanian dan Ketahanan pangan Kabupaten Tuban

Source: Agriculture and Food Security of Tuban Regency

Saat ini Sebagian besar hasil panen jagung dijual dalam bentuk jagung kering tanpa melalui proses olahan. Hal ini membuat nilai jual jagung tidak bisa maksimal. Untuk mendukung peningkatan perekonomian desa, perlu dilakukan inovasi olahan jagung pasca panen. Salah satunya dengan membuat produk olahan dengan bahan dasar jagung, seperti Jagung Kriting.



Gambar 1 Jagung Kriting oleh Perbankan Syariah IAINU Tuban

Jagung Kriting berbahan dasar dari sari jagung yang di campur dengan tepung, telur, penyedap rasa, dan juga bawang. Kemudian dibentuk seperti mie lalu di goreng. Untuk varian rasa saat ini, ada rasa super pedas, barbeque, jagung bakar, balado, original. Setelahnya Jagung Kriting dikemas dalam bungkus plastic yang diberikan label produk. Produk ini sudah dipasarkan secara online dan offline dan mendapat sambutan baik dari pasar.

Melihat hal ini, peluang pengembangan produk jagung kriting cukup besar. Oleh karena itu Institut Agama Islam Nahdlatul Ulama (IAINU) Tuban didukung oleh kantor Desa Jetak Kecamatan Montong Kabupaten Tuban melaksanakan Pelatihan Jagung Kriting. Melalui pelatihan ini, banyak harapan baik yang tercipta. Semakin banyak masyarakat yang mengetahui inovasi olahan jagung pasca panen dan merealisasikannya dalam bentuk kegiatan ekonomi yang dapat meningkatkan pendapatan. Dalam pelaksanaannya kegiatan ini berjalan lancar.



Gambar 2: Pembukaan Pelatihan Jagung Kriiting

Tabel 2 Bisnis Model Canvas Jagung Kriting

Key partner	Key activities	Value proposition	Customer relationships	Customer segments
1. toko kelontong/pemasok bahan baku	1.promosi online/offline 2.rekap order 3.memproduksi jagung kriting	1.lebih sehat 2.harga lebih ekonomis 3.banyak varian rasa	1.testimoni 2.review 3.discount dan promosi 4.program giveaway	1.pria dan wanita 2.Remaja & anak-anak 3.Orang tua yang memiliki anak remaja dan usia sekolah
2.Toko plastik	4.marketing	4.kemasan yang menarik,praktis		
3.Toko percetakan stiker	5.pembuatan konten	dan bisa dibawa kemana-mana	<b>Channels</b>	
4.reseller		5.cocok untuk segala suasana	1.media sosial 2.marketplace 3.toko offline 4.reseller 5.event	
5.Penjual/petani jagung	<b>Key resources</b>	6.pelayanan yang sopan,ramah dan baik		
6. Pemerintah desa	1.Desain grafis 2.Konten kreator 3.Marketing 4.Reseller 5.Admin dan pengelola website 6. Jasa antar kurir			
cost structure			Revenue stream	
1. Bahan baku : 190k		1. .Hpp: po dan custom premium 10pcs (25 gr) : 18.000		
2. Kemasan : 100k		2. Po dan custom premium 10pcs( 40 gr) : 27.000		
3. Stiker : 67k		3. Po dan custom premium 1kg: 60.000		
4. Bumbu : 90k		4. Custom premium 1 pcs ( 25 gr) : 2000		
5. Over head : 67k		5. Custom premium 1 pcs ( 40gr) : 3000		
6. Alat giling : 135k		• profit		
7. Gaji conten creator : 500 k		1. Po dan customer 10 pcs ( 25 gr): 3000		
8. Gaji marketing : 500 k		2. Po dan customer premium 10 pcs ( 40 gr) : 7000		
9. Biaya internet : 200k		3. Custom premium 1pcs (25 gr) :500		
• Variable cost		4. Custom premium 1pcs (40gr) :1000		
1. Alat giling 135k		5. Customer premium 1kg; 20.000		

Tabel 3 Resep dan Alat yang Dibutuhkan

Bahan baku:	Bahan pelengkap:
2 kg tepung terigu protein sedang	3 siung bawang putih
1 kg jagung biasa sudah di sisir	1 sdm garam
2 butir telur	1 sdm minyak sayur
250 ml air mineral	Bumbu tabur sesuai selera
Alat- alat yang digunakan:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompor</li> <li>• Wajan</li> <li>• Spatula dan saringan penggorengan</li> <li>• Pisau</li> <li>• Cobek dan ulekan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blender</li> <li>• Alat penggilingan mie</li> <li>• Toples</li> <li>• Serbet baru</li> <li>• Bak tanggung</li> <li>• Penjepit makanan</li> </ul>

Pada pelatihan, terjadi transfer pengetahuan dari mahasiswa kepada para peserta dari Desa Jetak. Para peserta diberikan mengenai proses pembuatan sejak awal penyiapan bahan, pengolahan menggunakan alat dan penjelasan takaran bahan, sampai adonan siap untuk dimasak.



Gambar 3 Tahap persiapan

Dalam proses memasak Jagung Kriting, para peserta diajak untuk terlibat aktif selama pelatihan supaya lebih memahami proses pembuatannya. Peserta dijelaskan mengenai lama waktu memasak, standar hasil masakan, dan bagaimana proses penyajiannya.



Gambar 4 Tahap persiapan

Pada akhir pelatihan, para peserta mendapat *insight-insight* baru mengenai inovasi pengolahan jagung pasca panen. Disamping itu, para peserta bisa mendapatkan kesempatan untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga khususnya dan peningkatan perekonomian masyarakat desa umumnya.

Dalam pelaksanaannya, kegiatan ini tentunya mengalami kendala dan memiliki beberapa kekurangan. Untuk mengatasi ini, panitia pengabdian masyarakat

mengadakan diskusi sebelum dan setelah pelaksanaan pelatihan di lapangan untuk mengetahui kendala dan terobosan apa saja yang bisa dilakukan untuk mendukung kegiatan ini.



Gambar 5 Pelatihan Jagung Kriting

Pelatihan ini menggunakan metode presentasi langsung, sehingga peserta bisa langsung menerapkan apa saja yang mereka pelajari di forum sekaligus konsultasi dengan para fasilitator (dosen – mahasiswa IAINU Tuban). Di luar pelatihan, juga dibentuk forum diskusi via grup Whatsapp untuk memantau perkembangan peserta. Peserta bebas bertanya dan berdiskusi di forum tersebut.

### **Kesimpulan**

Setelah program PKM ini dilakukan maka mitra dapat mengetahui bahwa jagung dapat diolah berbagai produk /berbagai jenis makanan sampingan dan cemilan. Program PKM ini telah meningkatkan keterampilan mitra dalam memproduksi makanan olahan jagung, berbagai olahan jagung (keripik cheetos dan klapertar). Peserta dapat membuat kemasan yang menarik untuk bersaing di pasaran.

### **Pengakuan/Acknowledgements**

Terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LP2M) Institut Agama Islam Nahdlatul Ulama Tuban, STEI Kanjeng Sepuh Gresik, dan Kepala Desa serta ibu-ibu aparatur Desa Jetak Kecamatan Montong Kabupaten Tuban yang telah mendukung terselenggaranya kegiatan pengabdian masyarakat ini,

## Daftar Referensi

- Arikunto, Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Tuban, 2021
- Edi Suharto. 2005. *Membangun Masyarakat Memberdayakan Rakyat Kajian Strategis Pembangunan Kesejahteraan Sosial Dan Pekerja Sosial*. Bandung: Ptrevika Aditam
- Effendi, Supli, 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Penerbit Alfabeta Bandung
- Ghony, Djunaidi. 2017. *Metode Penelitian Kualitatif*. Jogjakarta: Ar-Ruzz Media
- M Maherawati. 2018. *Diversifikasi olahan Jagung manis*, Jurnal Pengabdi, April 2018 Vol 1
- MakmurJaya Arma, Uli Fermin, Laode Sabaruddin. 2013. *Pertumbuhan Produksi jagung dan Kacang Tanah (Arachis Hypogae L) Melalui Nutrisi Organik dan Waktu Tanam Dalam Sistem Tumpangsari*, Jurnal Agroteknos Maret 2013. Vol.3.No.1. Hal 1.7
- Muri, Yusuf. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Penelitian Gabungan*. Jakarta: Kencana
- Philip Kotler, 2004, *Manajemen Pemasaran*, Erlangga Surabaya
- RW. Arief 2017. *Penganekaragaman Pangan Olahan Jagung dan Analisis Kelayakannya Secara Ekonomi di Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur*, jurnal Tehnologi Industri dan Hasil Pertanian Vol !4
- Sukanto Reksahardiprodjo, 1998, *Ekonomi Sumber Daya Alam dan Energi*, Jilid III BPFE, Yogyakarta