

PENGOLAHAN DODOL JAGUNG SEBAGAI HASIL PERTANIAN UNGGULAN DAN PENGELOLAAN KEUANGAN RUMAH TANGGA DI DESA BAUMATA TIMUR

Hermyn B. Hina, SE., M.Si¹
Universitas Kristen Artha Wacana Kupang
Hermynhina25@gmail.com

ABSTRAK

Pelatihan pengolahan dodol jagung dan pengelolaan keuangan rumah tangga adalah merupakan upaya - upaya dari masyarakat khususnya ibu-ibu kader PKK agar dapat memberikan nilai tambah produk sehingga mempunyai nilai ekonomi yang lebih untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat. Pengelola keuangan rumah tangga adalah upaya keluarga dalam merencanakan, melaksanakan, memantau, mengendalikan perolehan dan penggunaan sumber-sumber ekonomi, khususnya keuangan. Dengan melalui kegiatan PKM-KBPM memberikan pelatihan dan ceramah kepada ibu – ibu, maka diharapkan ibu – ibu di Desa Baumata Timur dapat mengimplementasikan hasil pengolahan dodol jagung dan pengelolaan keuangan rumah tangga dengan baik dan benar, sehingga bisa meningkatkan kesejahteraan keluarga dan memperbaiki kualitas hidup rumah tangga.

Kata kunci : Pengolahan Dodod Jagung, Pertanian Unggulan, Pengelolaan Keuangan, Rumah tangga.

ABSTRACT

Corn dodol processing training and household financial management are efforts from the community, especially PKK cadre women to be able to provide added value to products so that they have more economic value to increase people's income and welfare. Household financial management is a family effort in planning, implementing, uniting, controlling the capture and use of economic resources, especially finance. Through PKM-KBPM activities providing training and lectures to mothers, it is hoped that mothers in East Baumata Village can implement the results of corn dodol processing and manage household finances properly and correctly, so as to improve family welfare and improve the quality of life at home. ladder.

Keywords : *Corn Dodol Processing, Featured Agriculture, Financial management, Household*

PENDAHULUAN

Jagung memiliki peran yang strategis dalam perekonomian nasional di Indonesia. Hal ini mengingat fungsinya yang beraneka ragam baik sumber pangan, pakan, serta bahan baku industri. Di Indonesia, pemanfaatan jagung 60% digunakan sebagai bahan baku industri diantaranya 57% untuk pakan ternak. Selain sebagai sumber karbohidrat kompleks, jagung mengandung nutrisi yang sangat bermanfaat untuk kesehatan tubuh diantaranya vitamin B dan vitamin C, karoten, kalium, zat besi, magnesium, forfor, omega 6, dan lemak tak jenuh yang dapat menurunkan kolesterol (Arma, Fermin, & Sabaruddin, 2013); (Mahdiannoor, 2014); (Saputra, 2015).

Tingginya panen jagung yang dimiliki masyarakat desa Baumata Timur berdasarkan data BPS Kabupaten Kupang tahun 2022, luas lahan 1.283,30 ha, dengan rata – rata produksi per tahun 2,5 ha/ton dan produksi yang dihasilkan adalah 3.208,25 ton/tahun, tetapi pengolahan pangan lokal masih kurang dipahami oleh masyarakat setempat dan masih minim pengetahuan tentang olahan

pangan lokal tentang pembuatan dodol, sehingga tidak ada jagung yang dibiarkan kering dan tidak ada manfaat atau nilai tambah bagi masyarakat, selain itu masyarakat masih keterbatasan pengetahuan dalam optimalisasi pemanfaatan jagung (diversifikasi pangan) dalam meningkatkan pendapatan. Olahan jagung yang pernah dilakukan adalah dengan mengola jagung secara utuh dengan cara di masak utuh dengan bonggol dan dijual, produk jagung dalam bentuk jagung goreng, tetapi pemasaran belum maksimal masih dikalangan masyarakat sekitar.

Permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat khususnya ibu-ibu kader PKK Desa Baumata berhubungan dengan olahan jagung belum adanya usaha lain dari olahan jagung dalam rangka diversifikasi pangan untuk memberikan nilai tambah produk sehingga mempunyai nilai ekonomi yang lebih untuk meningkatkan kesejahteraan atau belum ada suatu program yang dapat memberdayakan warga khususnya ibu-ibu RT di desa Baumata Timur secara aktif dari potensi unggulan desa, sehingga dapat menambah pendapatan rumah tangga, dan penurunan pendapatan pada masyarakat, dalam hal ini ibu – ibu rumah tangga perlu pengelolaan keuangan dengan baik untuk memenuhi kebutuhan yang beragam

METODE PELAKSANAAN

Metode yang dilakukan dalam kegiatan pelatihan pengolahan dodol jagung Sebagai Hasil Pertanian Unggulan dan Pengelolaan Keuangan Rumah Tangga di Desa Baumata Timur, pada kegiatan PKM KBPM adalah sebagai berikut :

- a. Pelatihan dilakukan dengan metode ceramah.
Dengan menggunakan metode ceramah, maka dinilai lebih efektif untuk memberikan pengetahuan dasar mengenai diversifikasi pangan untuk memberikan nilai tambah pada produk jagung, mulai dari cara pembuatan (produksi) meliputi bahan yang disiapkan, pengolahan, bahkan jika memungkinkan pemasaran produk yang efektif dan efisien
- b. Pelatihan dilakukan dengan metode praktek
Metode praktek dilakukan dengan maksud untuk menentukan langkah-langkah atau prosedur dalam mengolah produk menjadi pangan lokal
- c. Melakukan pendampingan bersama mahasiswa KBPM dari prodi akuntansi dan manajemen (dalam rentang waktu yang tersisa dari kegiatan KBPM) dalam pengelolaan pembukuan rumah tangga secara sederhana

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendampingan dalam pengolahan jagung menjadi dodol jagung pada Kegiatan Belajar dan Pendampingan Masyarakat di Desa Baumata Timur dikerjakan oleh 1 orang dosen pendamping lapangan KBPM dan mahasiswa KBPM Universitas Kristen Artha Wacana Kupang di Desa Baumata Timur Kecamatan Taebenu Kabupaten Kupang. Untuk menyelesaikan permasalahan mitra, dibutuhkan kepakaran dari beberapa aspek/bidang yaitu akuntansi dan manajemen. Yang disajikan dalam bentuk table, sebagai berikut:

Tabel 1. Kegiatan Pendampingan

No	Hari/Tanggal	Jam	Kegiatan
1	Jumat, 3 Maret 2023	10.00-11.30 WITA	Menjelaskan tentang manfaat dari jagung dan nilai gizi yang terkandung didalamnya

Kegiatan Sterilisasi Masjid Melalui Pemberian Desinfektan Pada Lantai Masjid Dan Pencucian Mukena Untuk Mencegah Covid-19 Di Mesjid Attaqwa Simpang Surabaya Kota Banda Aceh Tahun 2021

2		11.30-12.30 WITA	Menjelaskan tentang pemahaman pengolahan keuangan rumah tangga dan materi singkat tentang manajemen keuangan
3		13.00-15.00 WITA 15.00-16.30	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan bahan-bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan dodol, peralatan 2. Pelatihan membuat dodol jagung. 3. Menjelaskan dan membantu ibu-ibu PKK pembuatan laporan keuangan rumah tangga sederhana

1. Menjelaskan tentang manfaat dari jagung dan nilai gizi yang terkandung didalamnya dan pengelolaan keuangan RT.

Langkah awal dalam kegiatan PKM di Desa Baumata Timur dalam pengolahan Dodol Jagung dan pengelolaan keuangan RT, terlebih dahulu memberikan penjelasan tentang manfaat jagung manis dan nilai gizi yang terkandung di dalam jagung manis sebagai hasil pertanian unggulan di desas baumata timur, sehingga dapat memberikan tambahan penghasilan bagi ibu-ibu PKK.



Gambar 1. Partisipasi ibu-ibun PKK Desa Baumata Timur

2. Penjelasan bahan-bahan dan peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan dodol jagung.

Setelah menjelaskan manfaat dan nilai gizi yang terkandung didalam jagung manis, maka langkah berikutnya menjelaskan tentang bahan-bahan dan peralatan yang akan digunakan dalam proses pembuatan dodol jagung manis, seperti Nampak pada gambar 2 berikut ini:



Gambar 2. Persiapan bahan dan persiapan peralatan

3. Proses awal pembuatan dodol jagung manis

Kegiatan berikutnya mempraktekkan bagaimana cara pembuatan dodol jagung manis sampai selesai dan pengemasan dodol jagung, seperti pada gambar 3 s/d 7 berikut ini :



Gambar 3. Proses Awal Pengolahan Dodol Jagung Manis

Kegiatan Sterilisasi Masjid Melalui Pemberian Desinfektan Pada Lantai Masjid Dan Pencucian Mukena Untuk Mencegah Covid-19 Di Mesjid Attaqwa Simpang Surabaya Kota Banda Aceh Tahun 2021



Gambar 4. Proses memasak Dodol Jagung Manis



Gambar 5. Proses Dodol setengah Matang



Gambar 6. Proses Pendinginan Dodol Jagung



Gambar 7. Dodol Jagung siap dipasarkan

KESIMPULAN DAN SARAN

Adapun hasil yang dicapai dalam kegiatan PKM-KBPM Pengolahan Dodol Jagung Sebagai Hasil Pertanian Unggulan dan Pengelolaan Keuangan Rumah Tangga Di Desa Baumata Timur, melalui metode ceramah, tanya jawab dan diskusi dan praktek pembuatan produk adalah sebagai berikut :

1. Sasaran kegiatan pelatihan adalah masyarakat desa Baumata Timur secara khusus ibu – ibu kades PKK kelompok I
2. Ibu – ibu kader PKK kelompok I memahami betapa pentingnya pangan lokal terutama produk unggulan jagung dalam menghasilkan berbagai produk yang bernilai gizi tinggi bagi keluarga dalam hal ini dodol jagung
3. Ibu – Ibu kader PKK menjadi lebih memahami akan pentingnya laporan keuangan rumah tangga sehingga dapat melakukan perencanaan, melaksanakan pemantauan, mengendalikan perolehan dan penggunaan sumber-sumber ekonomi dengan baik dan benar, dan dapat memisahkan antara pencatatan keuangan rumah tangga dengan pencatatan keuangan usaha
4. Dengan terlaksananya kegiatan pelatihan pengolahan dodol jagung dan pengelolaan keuangan rumah tangga diharapkan dapat memberi manfaat yang besar dalam merencanakan

Kegiatan Sterilisasi Masjid Melalui Pemberian Desinfektan Pada Lantai Masjid Dan Pencucian Mukena Untuk Mencegah Covid-19 Di Mesjid Attaqwa Simpang Surabaya Kota Banda Aceh Tahun 2021

pemenuhan kebutuhan ekonomi anggota keluarga secara optimum, tercapainya stabilitas kehidupan ekonomi keluarga .

DAFTAR PUSTAKA

- BPS, 2021. Kecamatan Taebenu Dalam Angka. Kabupaten Kupang: BPS.
- K. Kutasari, N. Aini, and B. Sustriawan., 2018. IPTEK Bagi Masyarakat Perbaikan Teknologi Pengolahan Jagung bagi Kelompok Wanita Tani di, J-DINAMIKA,(3) (2), pp. 153–158.
- M. E. Saputra., 2015. Cara Pengolahan Jagung Manis Menjadi Berbagai Jenis Makanan, J. Ecopedon, (3) (1), pp.107–111.
- N. Aini., 2013. Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung. Yogyakarta (ID): Graha Ilmu.