

## **Pelatihan Pembuatan Susu Jagung Untuk Memenuhi Kebutuhan Gizi Di Desa Bontonampo Kecamatan Kelara Kabupaten Jeneponto**

**Suci Wulandhani<sup>1</sup>, Hariani Harjuna<sup>2</sup>**

*<sup>1,2</sup> Universitas Patompo, Indonesia*

### **Corresponding Author**

**Nama Penulis:** Suci Wulandhani

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

### **Abstrak**

*Kabupaten Jeneponto termasuk daerah penghasil jagung terbesar di Sulawesi Selatan. Di daerah pedesaan, jagung biasa dijadikan bahan pangan sehari-hari sebagai pengganti beras. Selain dimanfaatkan sebagai bahan pangan, jagung dapat dimanfaatkan untuk pengobatan/terapi, bahan pakan hewan ternak dan bahan minyak. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengolahan jagung menjadi produk olahan yang bergizi dan mempunyai nilai ekonomis sebagai upaya untuk mengoptimalkan hasil pertanian warga. Kegiatan dilakukan dengan menyampaikan materi dengan metode ceramah dan praktik membuat produk susu jagung. Hasil yang didapatkan dari pengabdian ini siswa dapat memanfaatkan potensi sumber daya alam di Desa Bontonampo dan memahami proses pengolahan jagung menjadi susu jagung yang dapat menjadi pengganti susu hewani bagi yang alergi susu hewani dan mengaplikasikannya sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi dan dapat diolah dan dikemas dengan baik sehingga dapat bernilai ekonomi.*

**Kata kunci** - susu, jagung, gizi

### **Abstract**

*Jeneponto Regency is one of the largest corn producing areas in South Sulawesi. In rural areas, corn is usually used as a daily food ingredient as a substitute for rice. In addition to being used as a food ingredient, corn can be used for medicine/therapy, animal feed and oil. This community service activity aims to improve knowledge and skills in processing corn into nutritious processed products that have economic value as an effort to optimize the agricultural output of residents. The activity is carried out by delivering material using the lecture method and practicing making corn milk products. The results obtained from this community service are that students can utilize the potential of natural resources in Bontonampo Village and understand the process of processing corn into corn milk which can be a substitute for animal milk for those who are allergic to animal milk and apply it so that it can meet nutritional needs and can be processed and packaged properly so that it can have economic value.*

**Keywords** - milk, corn, nutrition

## **PENDAHULUAN**

Komoditas yang berkontribusi cukup besar terhadap sektor pertanian salah satunya adalah tanaman pangan. Hasil tanaman pangan tersebut merupakan kebutuhan penting bagi masyarakat. Tanaman jagung merupakan salah satu bahan makanan pokok yang memiliki kedudukan penting setelah beras bagi masyarakat Indonesia. Jagung juga merupakan sumber bahan baku bagi sektor industri pangan. Salah satu jenis jagung yang banyak dimanfaatkan adalah jagung manis (*Zea mays*). Jagung manis mudah ditanam dan dipelihara, berumur pendek, cepat panen, buahnya enak dimakan tetapi tidak tahan lama.

Jagung sebagai sumber karbohidrat dan sumber protein kaya akan komponen pangan fungsional. Di daerah pedesaan, jagung biasa dijadikan bahan pangan sehari-hari sebagai pengganti beras. Selain dimanfaatkan sebagai bahan pangan, jagung dapat dimanfaatkan sebagai bahan pakan hewan ternak, untuk pengobatan dan bahan dasar pembuatan minyak (Cahyono, 2007). Jagung manis merupakan sumber sayuran yang kaya vitamin A, B, C dan banyak mengandung mineral. Kandungan serat yang tinggi dapat berperan dalam pencegahan penyakit saluran pencernaan. Kandungan gula jagung manis relatif lebih tinggi dibanding jagung biasa, serta memiliki kadar lemak yang lebih rendah. Menurut para ahli kesehatan dengan mengkonsumsi jagung secara teratur, kandungan zat prokaroten (protein, karbohidrat dan sedikit lemak) dalam jagung akan tersimpan di jaringan kulit, sehingga akan berfungsi sebagai pelindung terhadap sinar ultra violet. Selain itu, kandungan zat dalam jagung yang dapat menarik minyak, juga bermanfaat untuk mengobati jerawat. Jenis jagung yang baik untuk digunakan dalam merawat kecantikan kulit wajah adalah, jagung muda karena memiliki kandungan air yang cukup tinggi dan bisa digunakan sebagai masker wajah alami.

Jagung sebagai sumber bahan makanan pokok, bahan baku pakan dan sumber devisa. Jagung merupakan salah satu komoditas pangan yang potensial dan strategis dalam menunjang pembangunan ekonomi daerah di Kabupaten Jeneponto. Disamping itu, tipe iklim dengan bulan hujan rata-rata 3 bulan per tahun dan musim kemarau yang panjang dirasakan hanya cocok untuk tanaman jagung. Aspek lain yang mendukung pengembangan jagung adalah tersedianya pasar baik lokal maupun regional. Jagung merupakan usaha tani masyarakat dan potensi lahan yang cukup luas kurang lebih 45.000 ha. Pada tahun 2021 produksi jagung di Kabupaten Jeneponto sebesar 485.087 ton dan termasuk daerah penghasil jagung terbesar di Sulawesi Selatan. Ini dilihat dari masyarakat yang di dominasi oleh petani jagung dalam aktivitas perekonomiannya (Dinas Pertanian Kabupaten Jeneponto).

Tanaman jagung belum diupayakan dan dikembangkan secara baik, belum ada diversifikasi jagung menjadi produk olahan yang berdaya jual tinggi dan bernilai ekonomis. Ini disebabkan oleh petani jagung belum mengenal teknologi pengolahan jagung menjadi produk yang bernilai tinggi. Jagung dapat dikembangkan menjadi produk yang bernutrisi dan bernilai jual tinggi misalnya diolah menjadi kerupuk tortila, dodol jagung, bubur jagung, selai jagung, dan susu jagung manis yang mempunyai masa simpan lebih panjang jika dikemas dengan baik (Agato, 2011). Selama ini, pengolahan jagung dan berbagai macam buah-buahan yang biasa dilakukan oleh masyarakat umum masih menggunakan cara tradisional. Penyajian jagung sebagai bahan pangan hanya terbatas sebagai jagung rebus, jagung bakar atau bahan selingan pada sayur. Selain itu, penyajian buah-buahan juga hanya terbatas untuk konsumsi secara langsung.

Di Jeneponto jagung muda dikonsumsi sebagai jagung rebus dan olahan kue basah, sedangkan jagung tua hanya diolah menjadi tojin dan sebagian besar dimanfaatkan untuk bahan pakan ternak. Penganekaragaman produk olahan perlu dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah dan pendapatan petani. Selain jagung rebus, kue basah dan tojin, jagung dapat diolah menjadi susu jagung, bubur susu jagung, yogurt, corn flakes dan lain-lain. Oleh karena itu dalam pengabdian ini akan diadakan pelatihan pembuatan susu jagung sebagai salah satu alternatif minuman kesehatan yang kaya akan nutrisi. Kandungan ekstrak karbohidrat dalam susu jagung dipengaruhi oleh varietas jagung, jumlah air yang ditambahkan, jangka waktu dan kondisi penyimpanan, kehalusan gilingan,

---

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

dan perlakuan panas (Deptan, 2010). Berdasarkan latar belakang di atas yang telah di uraikan maka di usulkan kegiatan “Pembuatan Susu Jagung Di Desa Bontonompo Kabupaten Jeneponto”

## **METODE**

Kegiatan ini dilakukan melalui penyuluhan, percontohan dan penerapan langsung ke siswa. Selama percontohan siswa selalu didampingi sampai mereka benar-benar tahu dan terampil. Pendekatan yang dipakai untuk mencapai tujuan pelatihan meliputi beberapa jenis kegiatan. Dalam presentasi materi yang disajikan seputar ruang lingkup susu jagung mulai dari pengertian, manfaat, jenis/bahan yang digunakan, syarat pemilihan jagung, keunggulan susu jagung, dan proses pembuatan susu jagung. Untuk memberikan kesempatan aplikasi materi maka kegiatan pelatihan diselengi diskusi. Peserta pelatihan adalah siswa sekolah kejuruan Desa Bontonompo Kabupaten Jeneponto.

### **Pembuatan Produk Susu Jagung**

#### a. Alat dan bahan

Alat yang digunakan antara lain blender, pisau, panci, kompor untuk memasak, saringan halus, takaran air untuk mengukur air dan sari jagung, siwur/gayung untuk mengaduk. Bahan antara lain jagung manis 1 kg, air 4 liter, gula pasir 200 gr, daun pandan 2 helai, garam 1 sendok makan, susu/cremer ½ gelas.

#### b. Cara Membuat :

Jagung dikupas dan dibersihkan terlebih dahulu kemudian pisahkan biji jagung dengan tongkolnya. Jagung di blender dengan air yang cukup sehingga dihasilkan bubur encer, kemudian disaring. Bubur jagung encer yang dihasilkan ditambahkan gula, garam, dan bahan bahan lain yang diperlukan kemudian diaduk sampai homogen. Waktu perebusan sari jagung usahakan jangan sampai mendidih kurang lebih 75 derajat celcius agar tidak pecah-pecah atau rusak yang di tandai dengan banyaknya gumpalan sari jagung. Tambahkan aroma sesuai selera, misalnya vanili, daun pandan atau macam-macam rasa. Setelah matang baru diangkat, dinginkan dan dikonsumsi.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pengabdian masyarakat dengan judul Pelatihan Pembuatan Susu Jagung Untuk Memenuhi Kebutuhan Gizi Di Desa Bontonompo Kecamatan Kelara Kabupaten Jeneponto dilaksanakan pada Hari Jumat 29 November 2024. Acara dibuka dengan penjelasan materi, permasalahan yang dialami yakni kurang adanya pengolahan jagung menjadi produk yang dapat menunjang kesehatan dan perekonomian di Desa Bontonompo. Kegiatan pengabdian ini dijelaskan dan dipresentasikan bagaimana cara membuat susu jagung yang dapat digunakan sebagai alternatif susu hewani. Pelatihan pembuatan susu jagung ini berjalan dengan lancar. Diharapkan kegiatan ini dapat bermanfaat dan dapat diaplikasikan oleh siswa maupun warga Desa Bontonompo untuk berinovasi serta meningkatkan perekonomian dengan memanfaatkan jagung. Pengabdian yang serupa juga dilakukan Arifan (2022), dimana pelatihan dan sosialisasi tersebut menjadi terobosan untuk mengolah dan mengoptimalkan hasil pertanian warga yakni jagung agar bermanfaat dan memiliki nilai jual.



**Gambar 1.**  
Pemberian Materi dan Proses Pembuatan Susu Jagung oleh Tim Pengabdian



**Gambar 2.**  
Produk Susu Jagung

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil pengabdian dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini dapat meningkatkan pengetahuan siswa di Desa Bontonompo tentang pembuatan susu jagung sebagai minuman penambah nutrisi dan menjadi salah satu upaya untuk mengoptimalkan hasil pertanian agar mempunyai nilai ekonomis dan ramah lingkungan.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terimakasih atas dukungan yang diberikan Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Patompo Makassar.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Agato dan Narsih, 2011. Pengembangan Hasil Pertanian (Jagung) Menjadi Produk Susu Jagung dan Kerupuk Jagung. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*.
- Arifan Fahmi, *et all.*, 2022. Pengenalan dan Pembuatan Susu jagung Sebagai Salah Satu jenis Susu nabati yang Baik untuk Memenuhi Kebutuhan Gizi Anak Di Desa Sugihmanik. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol 1 No. 2. p 12-14
- Cahyono, Bambang, 2007. Mengenal Lebih Dekat Varietas-Varietas Unggul Jagung (Manfaat, Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani). Sinar Baru Algesindo. Bandung
- Departemen Pertanian, 2010. Budidaya Jagung Manis.
- Departemen Pertanian. 2010. Modul diklat tugas dan fungsi penyuluhan pertanian.
- Dinas Pertanian Kabupaten Jeneponto, 2007. Laporan Kegiatan Percepatan Pengembangan Kawasan Agribisnis Jagung Melalui Bantuan Benih.
- Hasbullah. 2011. Susu Jagung. *Teknologi Tepat Guna Agroindustri, DIP Teknologi dan Industri*
- Mustangin Ahmad, et all., 2024. Edukasi Higenitas dan Keamanan Pangan melalui Pengolahan Produk Pangan Lokal : Susu Jagung sebagai Upaya Pencegahan Stunting di Desa Sebarra Kecamatan Parindu, Sanggau. *Jurnal Panrita Abdi*, Vol 8 Issue 3 p 547-555.