

Pengembangan Produk Turunan Jagung Sebagai Upaya Ketahanan Pangan dan Ekonomi Desa Jamus, Kabupaten Demak

Ardiana Alifatus Sa'adah, Hega Bintang Pratama, Syifa Pramita
Maheswari, Kukuh Panji Dwitama, Guntur Rahmat Samudra
e-mail: hegabintang@lecturer.undip.ac.id
Fakultas Sains dan Matematika, Universitas Diponegoro

Abstract

Corn is a strategic commodity in Jamus Village that remains underutilized due to conventional raw material-based distribution. This community service activity aimed to increase the added value of corn through product diversification into corn milk and corn porridge. The activity was held on January 31, 2026, at the Jamus Village Hall, Mranggen District, Demak Regency, involving 15 small and medium enterprise (SME) participants. The Community-Based Participatory Approach (CPBA) was applied through material presentations, product demonstrations, recipe leaflet distribution, product tasting sessions, and question-and-answer discussions. Topics covered included production processes, critical control points, cost of goods sold calculation, and product packaging. Participants responded positively to the taste and texture of both products during the tasting session. The activity expanded SME participants' knowledge of corn processing opportunities and opened potential for corn-based business development in Jamus Village.

Keywords: *corn, corn porridge, food security, product diversification, SMEs.*

Abstrak

Jagung merupakan komoditas strategis Desa Jamus yang belum dioptimalkan karena distribusi masih berbasis bahan mentah. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan nilai tambah jagung melalui diversifikasi produk olahan berupa susu jagung dan bubur jagung. Kegiatan dilaksanakan pada 31 Januari 2026 di Balai Desa Jamus, Kecamatan Mranggen, Kabupaten Demak, dengan peserta 15 pelaku UMKM. Metode yang digunakan adalah *Community-Based Participatory Approach* (CPBA) melalui pemaparan materi, demonstrasi pembuatan produk, pembagian *leaflet* resep, uji coba produk, dan sesi tanya jawab. Materi mencakup proses produksi, titik kritis pengolahan, perhitungan harga pokok penjualan, dan pengemasan produk. Peserta memberikan respons positif terhadap rasa dan tekstur produk saat sesi uji coba. Kegiatan ini meningkatkan wawasan pelaku UMKM tentang peluang pengolahan jagung menjadi produk bernilai jual dan membuka potensi pengembangan usaha berbasis jagung di Desa Jamus.

Kata Kunci: jagung, bubur jagung, diversifikasi produk, ketahanan pangan, UMKM.

1. PENDAHULUAN

Jagung merupakan salah satu komoditas strategis nasional yang memiliki peran krusial dalam memperkuat pilar ketahanan pangan dan stabilitas ekonomi pedesaan di Indonesia karena kegunaannya untuk konsumsi masyarakat dan bahan baku pakan ternak (Malau dkk., 2023). Sebagai sumber karbohidrat utama setelah beras, potensi jagung seringkali belum optimal di tingkat petani karena pola distribusi yang masih bersifat konvensional.

Fluktuasi produksi dan harga jagung di tingkat lokal sering kali menjadi kendala utama bagi kesejahteraan petani jika hanya mengandalkan penjualan hasil panen dalam bentuk bahan mentah (*raw material*).

Desa Jamus memiliki kelimpahan hasil panen jagung merupakan aset besar yang memerlukan sentuhan inovasi hilirisasi. Namun, tantangan yang sering dihadapi oleh masyarakat pedesaan adalah rendahnya nilai tambah (*added value*) yang diperoleh akibat keterbatasan teknologi pengolahan pascapanen. Strategi diversifikasi produk olahan sangat diperlukan untuk memutus rantai ketergantungan pada harga pasar bahan mentah serta memperpanjang masa simpan produk pangan. Sejalan dengan penelitian (Hasdiansa dkk., 2025), diversifikasi produk jagung sangat diperlukan untuk meningkatkan nilai tambah di tingkat desa, sehingga masyarakat tidak hanya bergantung pada penjualan jagung pipil mentah yang harganya fluktuatif. Tanpa adanya diversifikasi, potensi ekonomi desa cenderung stagnan dan tidak mampu bersaing dalam skala pasar yang lebih luas.

Upaya diversifikasi produk olahan jagung hadir sebagai solusi strategis untuk mentransformasi ekonomi Desa Jamus. Pengolahan jagung menjadi berbagai produk turunan tidak hanya berfungsi sebagai penguat ketahanan

pangan rumah tangga, tetapi juga membuka peluang baru bagi pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) berbasis potensi lokal. Sejalan dengan pemikiran (Nasrullah dkk., 2025), hilirisasi produk pertanian berbasis potensi lokal merupakan kunci utama dalam membangun kemandirian ekonomi desa yang berkelanjutan. Melalui program pemberdayaan dan edukasi mengenai diversifikasi ini, diharapkan komoditas jagung dapat menjadi penggerak utama roda perekonomian masyarakat Desa Jamus sekaligus mewujudkan kedaulatan pangan secara mandiri.

2. METODE PENELITIAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pengenalan bubur dan susu jagung sebagai program diversifikasi produk pangan. Program dilakukan dengan metode CPBA melalui pendekatan peragaan suatu proses kegiatan. *Community-Based Participatory Approach* (CPBA) adalah metode penelitian yang melibatkan masyarakat secara aktif untuk merancang dan melaksanakan program dengan menekankan kerja sama dan pembagian keputusan yang adil (Chow & Tiwari, 2024).



Gambar 1. Pemaparan dan demonstrasi sederhana materi pembuatan bubur dan susu jagung

Metode CPBA biasanya dilakukan melalui ceramah interaktif menggunakan media presentasi yang memuat materi terkait potensi jagung sebagai bahan pangan lokal serta peluang pengembangannya menjadi produk olahan bernilai tambah.

Selain pemaparan materi, dilakukan demonstrasi sederhana untuk

memberikan gambaran umum proses pembuatan bubur dan susu jagung, disertai penjelasan bahan dan tahapan pengolahannya yang telah tercantum pada *leaflet* yang telah dibagikan kepada peserta sebagai panduan pembuatan produk. Pada tahap ini, mahasiswa menjelaskan langkah-langkah pembuatan produk bubur dan susu jagung, mulai dari tahap persiapan bahan baku hingga penentuan titik kritis saat proses produksi agar menghasilkan produk akhir yang berkualitas. Sesi berikutnya dilanjutkan dengan sesi tanya jawab sebagai bentuk interaksi aktif antara pemateri dan peserta. Peserta secara aktif terlibat dalam sesi tanya jawab dan diskusi mengenai cara pembuatan produk bubur dan susu jagung. Melalui kegiatan ini, para peserta diharapkan mampu mengolah jagung menjadi produk yang lebih inovatif, menarik, dan menambah daya jual untuk meningkatkan pendapatan masyarakat lokal.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Jamus. Sasaran kegiatan ini adalah para pelaku UMKM Desa Jamus dengan jumlah peserta 15 orang. Tahap evaluasi dilakukan melalui uji coba produk berupa pemberian *tester* bubur dan susu jagung kepada peserta, serta menampilkan produk akhir yang telah dikemas lengkap dengan merek dan label kemasan sebagai contoh produk siap jual. Selain itu, evaluasi dilakukan melalui wawancara dengan peserta di akhir kegiatan untuk mengumpulkan umpan balik terkait pengalaman serta pemahaman yang didapatkan peserta selama mengikuti kegiatan. yang digunakan dalam pemecahan permasalahan termasuk metode analisis.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi mengenai diversifikasi produk olahan jagung dilaksanakan pada Januari 2026 dengan melibatkan para pelaku UMKM di Desa

Jamus, Kecamatan Mranggen, Kabupaten Demak. Kegiatan ini diawali dengan sosialisasi pemaparan materi mengenai cara pembuatan produk bubur dan susu jagung, titik kritis saat proses pembuatan produk, perhitungan harga pokok penjualan (HPP), dan cara melakukan pengemasan produk yang baik dan benar. Setelah itu, terdapat sesi diskusi dan tanya jawab di akhir kegiatan antara pemateri dan peserta sebagai bentuk interaksi aktif dalam kegiatan sosialisasi sehingga peserta mendapatkan pengalaman dan pemahaman yang baik terkait materi yang sudah disampaikan. Kegiatan sosialisasi produk bubur dan susu jagung kepada pelaku UMKM dilakukan sebagai upaya pengenalan alternatif tambahan dalam diversifikasi produk berbasis jagung. Diversifikasi ini meningkatkan pemanfaatan jagung sebagai komoditas desa dengan mengolahnya menjadi berbagai produk, baik tradisional maupun modern, sehingga dapat menambah nilai jual, meningkatkan nilai ekonomis, dan memperluas pangsa pasar (Wijana dkk., 2024). Selama kegiatan berlangsung, peserta menunjukkan ketertarikan terhadap produk yang disajikan, terutama saat sesi uji coba (*tester*) produk bubur dan susu jagung. Ketertarikan peserta ditunjukkan dengan banyaknya respon dan tanggapan positif yang diberikan terhadap rasa, tekstur, maupun cara pembuatannya. Selain itu, adanya contoh produk yang telah dikemas membantu peserta dalam melihat potensi bubur jagung sebagai produk yang dapat dipasarkan sehingga kemasan yang menarik juga sangat berperan dalam membentuk persepsi terhadap nilai dan kualitas produk serta dapat meningkatkan minat beli konsumen (Ginting & Hartati, 2023).

Pembuatan produk bubur dan susu jagung dilakukan menggunakan bahan-bahan dan proses yang sederhana agar memudahkan para pelaku UMKM dalam memproduksi secara mandiri tanpa memerlukan peralatan khusus. Bahan bakunya juga mudah didapatkan oleh pelaku

UMKM. Bahan dan langkah-langkah pembuatan produk bubur dan susu jagung dapat dilihat pada Tabel 1 dan Tabel 2.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan produk susu jagung berasal dari 5 buah jagung manis, 10 sendok takar gula pasir, 1 sendok takar garam $\frac{1}{4}$ sendok perisa vanilla, 2 liter air, dan 1 sachet dancow vanilla atau coklat.



Gambar 2. Hasil beberapa varian produk dari susu jagung

Bahan tersebut diolah dengan langkah langkah yang tertera pada Tabel 1. sebagai berikut:

Tabel 1. Langkah-Langkah Pembuatan Produk Susu Jagung

No	Cara Pembuatan Susu Jagung
1.	Jagung manis dibersihkan
2.	Jagung dipipil lalu direbus hingga matang
3.	Blender jagung dengan ditambahkan air secukupnya
4.	Saring menggunakan alat/kain saring
5.	Panaskan susu jagung pada suhu 70-80°C selama 15 menit sekaligus ditambahkan gula, garam, dan perisa.
6.	Susu jagung dimasukkan ke dalam botol plastik steril dan segera ditutup rapat

7. Simpan susu jagung dalam keadaan dingin (0-5°C) agar tahan lebih lama
8. Beri label pada kemasan untuk menarik konsumen

Bahan yang digunakan dalam pembuatan produk susu jagung berasal dari 2 buah jagung manis, 100 sampai 200 gram dada ayam, 900 ml air, 2 buah wortel, 1 butir telur, 2 lembar daun salam, 1 ruas lengkuas, 1 sendok makan maizena, 1 sendok takar kaldu jamur, $\frac{1}{2}$ sendok takar lada bubuk, $\frac{1}{2}$ pala bubuk, 1 buah bawang bombay, 1 buah seledri. Bahan tersebut diolah dengan langkah langkah yang tertera pada Tabel 2. sebagai berikut:

Tabel 2. Langkah-Langkah Pembuatan Produk Bubur Jagung

No.	Cara Pembuatan Bubur Jagung
1.	Rebus ayam di dalam panci bersama daun salam dan lengkuas hingga matang dan menghasilkan kaldu
2.	Ayam yang sudah matang kemudian disuwir dan kaldu disisihkan untuk pemasakan bubur
3.	Panaskan sedikit minyak pada panci, tumis bawang bombay hingga harum dan layu
4.	Wortel dimasukkan dan dimasak hingga agak lunak
5.	Jagung manis dimasukkan lalu dimasak dan diaduk rata
6.	Tuang kaldu ayam secukupnya, lalu masak hingga mendidih
7.	Masukkan larutan maizena secukupnya
8.	Aduk hingga mengental menyerupai tekstur bubur
9.	Bumbui bubur dengan kaldu jamur, lada, dan pala
10.	Bubur jagung disajikan dengan topping berupa ayam suwir dan taburan seledri



Gambar 3. Hasil produk dari bubur jagung

Capaian pengembangan produk turunan jagung di Desa Jamus, yaitu peningkatan wawasan peserta tentang diversifikasi produk jagung, pengenalan alternatif produk olahan jagung yang praktis, peningkatan ketertarikan terhadap produk olahan jagung, tersedianya panduan praktis pembuatan produk, munculnya potensi pengembangan usaha berbasis jagung.

Kegiatan sosialisasi yang dilakukan telah berhasil meningkatkan wawasan pelaku UMKM terkait pemanfaatan jagung sebagai bahan pangan yang dapat diolah menjadi berbagai produk bernilai tambah. Pelaku UMKM sebelumnya masih terbatas pada produk olahan jagung sederhana, melalui kegiatan ini peserta memperoleh tambahan referensi terkait alternatif pengolahan jagung, seperti susu jagung dan bubur jagung. Antusiasme peserta terhadap produk yang dikenalkan menunjukkan bahwa inovasi sederhana masih memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi produk bernilai jual.

Produk susu jagung dan bubur jagung diperkenalkan sebagai produk olahan yang relatif mudah untuk dibuat dengan bahan dan proses yang sederhana, sehingga memberikan pandangan kepada peserta bahwa inovasi produk tidak selalu memerlukan teknologi tinggi, tetapi dapat dimulai dari pengolahan sederhana yang memiliki potensi untuk dapat dikembangkan. Produk yang dihasilkan

juga memberikan gambaran bahwa pengolahan sederhana dapat dikembangkan lebih lanjut dengan menambahkan variasi bahan maupun penyajian, sehingga memiliki potensi untuk disesuaikan dengan kebutuhan dan selera konsumen.

Ketertarikan peserta terhadap produk susu jagung dan bubur jagung ditunjukkan saat sesi uji coba (*tester*) produk, sebagian peserta memberikan respon positif terhadap rasa dan tekstur produk. Uji coba produk menjadi salah satu metode untuk mengetahui tingkat penerimaan awal konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Respon positif yang diberikan menunjukkan bahwa produk susu jagung dan bubur jagung dapat diterima dan memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai produk olahan berbasis jagung.

Pemberian *leaflet* yang berisikan resep cara pembuatan susu jagung dan bubur jagung menjadi salah satu luaran dalam kegiatan sosialisasi. *Leaflet* berfungsi sebagai media edukasi yang dapat membantu peserta dalam memahami informasi yang telah disampaikan serta dapat digunakan kembali sebagai panduan setelah kegiatan. Media cetak seperti *leaflet* dinilai efektif dalam menyajikan informasi yang ringkas sehingga mudah dipahami oleh masyarakat.

Peserta mulai memperoleh pandangan mengenai peluang pengembangan produk susu jagung dan bubur jagung melalui kegiatan sosialisasi. Meskipun belum semua peserta langsung menerapkan, namun adanya ketertarikan terhadap produk menunjukkan potensi yang dapat dikembangkan lebih lanjut. Pengembangan produk pangan melalui kegiatan sosialisasi mampu membuka wawasan pelaku UMKM dalam meningkatkan pendapatan masyarakat serta mendukung kemandirian ekonomi.

4. PENUTUP

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat berupa sosialisasi terkait

“Diversifikasi Produk Olahan Jagung sebagai Upaya Ketahanan Pangan dan Ekonomi Desa Jamus” yang dilaksanakan di Balai Desa Jamus, Kecamatan Mranggen, Kabupaten Demak pada 31 Januari 2026 berjalan dengan baik dan mendapatkan umpan balik positif dari masyarakat Desa Jamus. Sosialisasi ini berkontribusi dalam memotivasi masyarakat Desa Jamus agar tidak lagi hanya bergantung pada penjualan jagung dalam bentuk bahan mentah, tetapi mampu menciptakan produk turunan yang memiliki nilai tambah ekonomi lebih tinggi. Diversifikasi produk ini mampu memperluas jangkauan pasar bagi UMKM desa dan meningkatkan pendapatan secara signifikan. Selain dampak ekonomi, diversifikasi ini berperan vital dalam memperkuat

ketahanan pangan di tingkat desa. Dengan adanya variasi produk olahan yang berbasis sumber daya lokal, ketergantungan terhadap pasokan pangan luar daerah dapat dikurangi, sekaligus memastikan ketersediaan nutrisi yang lebih beragam bagi masyarakat Desa Jamus.

Pendampingan langsung kepada peserta UMKM perlu dilakukan sebagai tindak lanjut sosialisasi agar peserta mampu memproduksi susu jagung dan bubur jagung secara mandiri. Simulasi penetapan harga jual perlu diberikan sebagai kelanjutan materi HPP yang telah disampaikan agar peserta mampu menentukan harga produk secara tepat. Instrumen penilaian rasa dan tekstur perlu diterapkan pada sesi uji coba produk berikutnya untuk menghasilkan data penerimaan konsumen yang terukur. Desain kemasan bermerek yang telah dicontohkan dalam kegiatan perlu dijadikan acuan dalam pendampingan pengemasan bagi peserta yang berminat memasarkan produk.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat berjalan dengan lancar berkat

dukungan dari berbagai pihak. Tim pengabdian menyampaikan terima kasih kepada Universitas Diponegoro melalui LPPM dan P2KKN yang telah memberikan dukungan finansial dan berbagai fasilitas dari awal penerjunan hingga penarikan kembali Tim KKN-T. Terima kasih juga untuk bapak Hega Bintang Pratama Putra, S.T.P., M.Sc. dan ibu Ardiana Alifatus Sa'adah, S.Si., M.Si. selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) atas arahan dan bimbingannya selama pelaksanaan program di lapangan. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada perangkat Desa Jamus serta kelompok UMKM selaku mitra yang telah antusias mengikuti kegiatan sosialisasi pengembangan produk jagung menjadi susu dan bubur jagung hingga selesai.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Kim HJ, Hahm TS dan Min DB. 2007. Hydroperoxide as a prooxidant in the oxidative stability of soybean oil. *Journal of the American Oil Chemists' Society* 84(3):349-355.
- Chow, E. H. Y., & Tiwari, A. (2024). Perceptions of Abused Chinese Women on Community-Based Participatory Approach Programme in Addressing Their Needs. *International Journal of Qualitative Studies on Health and Well-being*, 19(1), 1–10. <https://doi.org/10.1080/17482631.2024.2331107>.
- Ginting, C., & Hartati, F. A. (2023). Analisis Minat Beli Konsumen Berdasarkan Kemasan Produk Makanan dan Minuman. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 28195–28203. <https://doi.org/https://doi.org/10.31004/jptam.v7i3.11321>.
- Hasdiansa, I. W., Hasbiah, S., Sandira, N. F. A., Sarah, N., & Riu, I. A. (2025). Diversifikasi Produk Jagung sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah di

Desa Tarowang Jeneponto.
*Prosiding Seminar Nasional
Hasil Pengabdian,*
725–730.

https://ojs.unm.ac.id/semnaslpm/a_rtile/view/78394.

Tengah Selatan Nusa Tenggara
Timur. *Jurnal Pengabdian
Kepada Masyarakat* |, 2(2), 129–
136.

<https://doi.org/https://doi.org/10.59632/abdiunisap.v2i2.283>.

Malau, L. R. E., Rambe, K. R., Ulya,
N.

A., & Purba, A. G. (2023).
Dampak Perubahan Iklim
Terhadap Produksi Tanaman
Pangan di Indonesia. *Jurnal
Penelitian Pertanian Terapan*,
23(1), 34–
46.

<https://doi.org/10.25181/jppt.v23i1.2418>.

Nasrullah, Muh., Arhas, S. H.,
Iskandar, D., Akbar, A. N., &
Tenriyola, A.
P. (2025). Pemberdayaan
Masyarakat

Mela
lui Pengembangan Pertanian
dan

Perkebunan Berbasis Potensi
Lokal di Kabupaten Tambrauw.
*Jurnal Lamellong: Pengabdian
Kepada Masyarakat (JLPM)*,
2(2), 64–71.

<https://doi.org/10.70188/ekd57418>.

Wijana, S., Padang, R., Atikah, H., &
Subekti, I. F. (2024). Diversifikasi
Dan Peningkatan Kualitas Pangan
melalui Inovasi Pascapanen
Jagung di Kabupaten Timor