

# PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI WIRAUSAHA MAKANAN RINGAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN DASAR JAGUNG YANG BERADA DI DESA SELODAKON TANGGUL JEMBER

Mohammad Yahya<sup>1</sup>

[yahyailyas@uinkhas.ac.id](mailto:yahyailyas@uinkhas.ac.id)<sup>1</sup>

## ABSTRAK

Desa Selodakon, Kecamatan Tanggul Jember adalah suatu wilayah potensial penghasil tanaman jagung, hal tersebut terbukti dari hasil survey desa. Melalui mapping peta transek terlihat bahwa desa Selodakon memiliki musim pertanian jagung yang cukup panjang selain kacang dan padi. Pada umumnya penduduk setelah panen jagung dijual begitu saja ke pengepul. Akan tetapi tidak semua jagung hasil panen mendapatkan harga yang tinggi sehingga jagung di sortir sesuai kaulitas dan kauntitas. Karena kualitas dari tanaman akan mempengaruhi nilai jualnya. Sampai saat ini umumnya pemanfaatan jagung hanya dikonsumsi dalam bentuk direbus ataupun digoreng, hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dan ketrampilan tentang pengolahan makanan ringan berbahan dasar jagung. Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, bahan pangan pasca panen yang melimpah seperti jagung dapat diolah menjadi variasi makanan yang menarik, sehingga dapat meningkatkan nilai jual dan memberikan nilai tambah dari komoditas jagung, dengan meningkatnya kreativitas makanan berbahan dasar jagung diharapkan dapat membuka peluang usaha baru, terutama masyarakat di Desa Selodakon, Kecamatan Tanggul, Jember, untuk mengatasi masalah tersebut maka perlu memberdayakan masyarakat melalui wirausaha pembuatan makanan ringan berbahan dasar jagung. Adapun tujuan yang ingin dicapai dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah: 1. Meningkatkan pengetahuan peserta dalam pembuatan makanan ringan berbahan dasar jagung. 2. Mengasah ketrampilan masyarakat dengan cara pengelolaan makanan ringan berbahan dasar jagung. Hasil yang dicapai dalam kegiatan pelatihan ini dapat berjalan dengan baik dan sesuai dengan rencana, berdasarkan evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berupa pelatihan Pemberdayaan Masyarakat Melalui Wirausaha Pembuatan Makanan Ringan Berbahan Dasar Jagung di Desa Selodakon Kecamatan Tanggul Jember melalui metode ceramah, tanya jawab, demonstrasi oleh tim KKN Posko 142 UIN KHAS Jember, maka para peserta dapat memahami materi pelatihan. Sehingga melalui metode latihan atau praktek masyarakat membuat makanan ringan, adapun hasilnya 100 % dikatakan berhasil, hendaknya pelatihan tersebut dapatlah sebagai dasar pengetahuan dan keterampilan, yang selanjutnya dapat ditekuni dan dikembangkan menjadi salah satu alternatif untuk membuka usaha.

**Kata Kunci:** *Pemberdayaan, Masyarakat, Wirausaha, Makanan Kecil, Berbasis Jagung.*

## **ABSTRACT**

*Selodakon Village, Tanggul Jember District is a potential corn-producing area, this is evident from the results of a village survey. Through the mapping of the transect map, it can be seen that Selodakon village has a fairly long corn farming season apart from peanuts and rice. In general, after the corn is harvested, the people just sell it to collectors. However, not all harvested corn gets a high price so that the corn is sorted according to quality and quantity. Because the quality of the plant will affect the selling price. Until now, corn is generally consumed only in boiled or fried form, this is due to a lack of knowledge and skills regarding the processing of corn-based snacks. Along with the development of science and technology, abundant post-harvest food ingredients such as corn can be processed into interesting food variations, so as to increase the selling value and provide added value from corn commodities, with increased creativity corn-based foods are expected to open up new business opportunities , especially the people in Selodakon Village, Tanggul District, Jember, to overcome this problem it is necessary to empower the community through entrepreneurship making corn-based snacks. The objectives to be achieved from this community service activity are: 1. Increase participants' knowledge in making corn-based snacks. 2. Sharpen people's skills by processing corn-based snacks. The results achieved in this training activity can go well and according to plan, based on an evaluation of community service activities in the form of Community Empowerment training through Entrepreneurship for Making Corn-Based Snacks in Selodakon Village, Tanggul Jember District through lecture methods, question and answer, demonstrations by KKN team at Post 142 UIN KHAS Jember, so the participants can understand the training material. So that through the method of training or practice the community makes snacks, while the results are said to be 100% successful, this training should serve as a basis for knowledge and skills, which can then be occupied and developed as an alternative to opening a business.*

*Keywords: Empowerment, Community, Entrepreneurship, Snacks, Corn Based*

## **PENDAHULUAN**

Desa Selodakon adalah salah satu dari Kecamatan Tanggul yang berada di Kabupaten Jember yang mana merupakan salah satu wilayah yang potensial dengan penghasilan jagung. Hal ini terbukti bahwa dari hasil survei di desa Selodakon yang dilakukan oleh Mahasiswa KKN UIN KHAS KYAI ACHMAD SIDIQ, yang melalui pemetaan wilayah yadibuat menjadi peta Transek. Dari gambar peta Transek tersebut dapat diketahui kondisi lahan dan iklim yang berada di desa Selodakon. Yang mana dari musim pertanian jagung tersebut cukup panjang daripada musim pertanian yang lainnya (Abdul Muhid *et al.*, 2018).

Jagung (*Zea Mays L*) merupakan salah satu bahan yang dapat dijadikan sebagai bahan baku pembuatan berbagai makanan ringan yang diminati oleh para anak-anak, dan selain itu makanan ringan yang terbuat dari jagung memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi dan sebagai karbohidrat. Jagung juga merupakan salah satu sumber protein yang penting dan jagung juga kaya akan komponen pangan fungsional, termasuk serat pangan yang dibutuhkan oleh tubuh, asam lemak esensial, isoflavon, , mineral (Ca, Mg, K, Na, P, Ca dan Fe), antosianin, betakaroten (provitamin A), komposisi asam amino esensial, dan lainnya (Tauhidah *et al.*, 2017).

Jagung (*Zea Mays*) merupakan salah satu tanaman serealia yang sangat penting di negara Indonesia, jagung selain sebagai tanaman bahan pokok pengganti beras dalam upaya diversifikasi pangan jagung juga sebagai pakan ternak. Jagung memiliki banyak manfaatnya bagi tubuh karena kandungan nutrisinya, diantaranya manfaat jagung yaitu dapat menurunkan hipertensi sehingga dapat mencegah penyakit jantung, jagung juga dapat mencegah diabetes, memperlancar pencernaan, mencegah sembelit dan wasir karena jagung kaya akan serat, dan bahkan dapat menurunkan resiko kanker usus besar (Santi Andriyani *et al.*, 2018). Jagung juga dapat mengandung sebgaiian besar magnesium, tembaga besi, dan terpenting yaitu kandungan fosfor yang baik untuk kesehatan tulang, nutrisi ini tidak hanya mencegah tulang retak kerana sudah lanjut usia, akan tetapi juga meningkatkan fungsi ginjal. Dalam jagung terdapat vitamin C yang mana karotenoid dan bioflavonoids sehingga terdapat menjaga jantung agar tetap sehat dengan mengendalikan kadar kolesterol dan meningkatkan aliran darah dalam tubuh. Jagung merupakan salah satu tanaman nasional yang memiliki kandung gizi per 100 gram, 355 Kalori, 9,2 gr protein, 3,9 gr Lemak, 73,7 gr Karbohidrat, 10 mg Kalsium, 256 mg Fosfor, 2,4 mg Besi, 510 SI Vitamin A, 0,38 mg Vitamin B1, dan 12 gr Air, serta 90%.

Beberapa tehnik dalam penanaman jagung yang dapat diterapkan oleh masyarakat agar supaya mendapatkan hasil yang baik yaitu dapat dilakukan dengan beberapa langkah, diantaranya yaitu: yang pertama penggunaan benih unggul yang bermutu bersertifikat sehingga menjamin kualitas dan kuantitas jagung unggul yang akan dihasilkan. dengan adanya pengelolaan lahan yang perlu dilakukakn dengan pengemburan tanah yakni memberikan sirkulasi udara pada tanah serta mengeluarkan hama atau penyakit yang berada di dalam tanah dan kemudian dilakukan pembersihan tanah dari gulma (Muslimin, 2020).

Dalam menanam jagung disini ada aturannya yaitu dengan jarak tanam dalam satu baris sekitar 20 cm sedangkan jarak antar baris 70-75 cm. Dalam pemberian pupuk yang bagus yakni bersamaan dengan pengelolaan tanah sehingga tanaman jagung yang diberikan pupuk akan tercampur meratadengan tanah yang di pupuk. Sedangkan tanaman yang diberi pupuk harus sesuai dengan kebutuhan luas lahan tersebut agar tidak berlebihan dan kekuarangan. Sehingga pupuk lahan yang digunakan untuk menanam jagung tidak tergantung kepada pupuk kimia, di desa Selodakon tidak hanya menggunakan pupuk kimia

melainkan menggunakan pupuk organik yaitu berupa pupuk kandang dan NPK sehingga tidak terlalu banyak pengeluaran.

Dalam pemeliharaan jagung yang bagus dan benar yaitu dengan penyiraman dan mengontrol terhadap hama dan penyakit. Dalam fase pertumbuhan yaitu ada lima fase yang digunakan yang pertama yakni fase pertumbuhan, fase pertumbuhan vegetatif, fase pembungaan, fase pengisian biji, dan fase pematangan. Dengan lima fase tersebut jagung dapat di panen 100 HST dengan tergantung dari jenis benih yang di tanam. Secara fisik jagung yang siap di panen dilihat dari segi daun kulitnya yang mengering dan berwarna kuning. Sedangkan dalam proses panen jagung terdapat beberapa teknik yang dapat digunakan, salah satunya dengan memutar jagung searah jarum jam supaya kulit jagung mudah terlepas dari batangnya serta jagung dikumpulkan ke dalam karung (Toha Masum & Muh Barid Nizarudin Wajdi, 2018). Dari hasil panen jagung dapat ditingkatkan harga jualnya dengan cara dilakukan proses lebih lanjut terlebih dahulu, misalnya dibuat menjadi makanan ringan atau yang lainnya seperti halnya Popcorn, Kue Jagung, dan lainnya. Meskipun jagung merupakan salah satu sumber penghasilan yang besar bagi mayoritas masyarakat yang berada di desa Selodakon. Akan tetapi masyarakat desa Selodakon lebih memilih menjual hasil panen jagungnya ketimbang jagung tersebut di proses sendiri. Sehingga pendapatan masyarakat yang berada di desa Selodakon dikatakan masih relatif rendah dibandingkan pendapatan di desa lainnya yang melakukan pemberdayaan tani jagung.

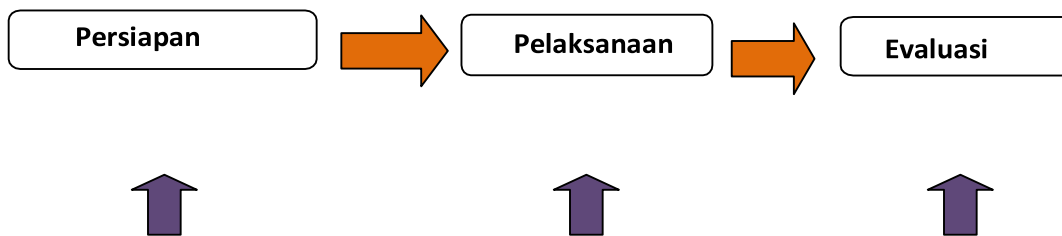
Pada umumnya penduduk desa Selodakon setelah panen jagung hasil panen tersebut langsung dijual segarnya saja kepada pengepul tanpa di jemur. Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi bahan pangan pasca panen yang melimpah seperti halnya jagung dapat diolah menjadi bahan makanan yang menarik dan unik sehingga jagung yang di jual tanpa proses harga yang di beli oleh pengepul lebih mahal jagung yang sudah di proses. Di desa Selodakon Kecamatan Tanggul disini bahwa hasil dari panen jagung langsung di jual ke pengepul sehingga terjadi nilai jual jagung masih tergolong rendah (Abbas, 2016).

Pada dasarnya tugas dari Kuliah Kerja Nyata merupakan salah satu tugas mahasiswa yang terjun secara langsung dalam masyarakat untuk mengabdikan diri dan mengembangkan secara nyata potensi suatu desa tersebut. Dalam kegiatan ini menambah ilmu mahasiswa dari awal tidak mengetahui ilmu-ilmu yang di ajarkan di akademi perkuliahan. Mahasiswa UIN KHAS JEMBER Posko 142 mencetuskan inovasi baru menjadikan jagung sebagai makanan ringan kekinian. Adapun makanan yang disebut disini makanan yang berupa 'POPCORN, MARISA dan lain-lain. Dengan adanya KKN Mahasiswa UIN KHAS JEMBER disini supaya meningkatkan kreativitas masyarakat yang berada di desa Selodakon diharapkan memberikan dampak yang positif bagi masyarakat yang masih pengangguran.

## METODE KEGIATAN

Dalam kegiatan KKN dimulai dari survei dan sosialisasi kegiatan kepada desa Selodakon pada bulan 01 Juli 2022, penerjungan mahasiswa ke lokasi dari tanggal pada bulan 01 Juli 2022 sampai dengan 10 Agustus 2022. Jumlah mahasiswa yang dilibatkan adalah 15 orang yang terdiri dari 3 fakultas, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Fakultas Tarbiyah, dan Fakultas Syari'ah serta 7 bidang keilmuan yaitu Ekonomi Syariah, PGMI, Tadris Biologi, IAT, PAI, Akutansi Syariah, dan HES.

Pendekatan yang digunakan dalam pelaksanaan program KKN pada masyarakat di desa Selodakon adalah pendekatan metode ABCD atau *Asset Based Community Development*. Dalam penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan asset suatu desa seperti Asset SDM, SDA, EKONOMI, SOSIAL, AGAMA dan BUDAYA. Yang melibatkan semua element masyarakat mulai dari desa Selodakon, kepala dusun, nenek atau yang dituakan, ibu-ibu rumah tangga (PKK) dan pemuda.



Gambar 1. Tahapan Kegiatan KKN-PPM dari Persiapan, Pelaksanaan hingga Evaluasi

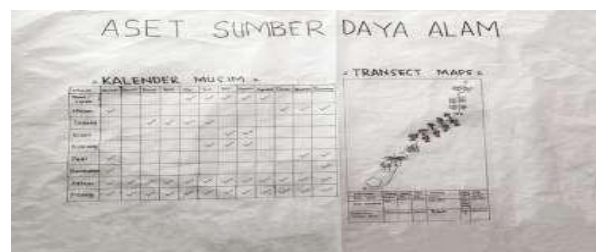
<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Koordinasi dengan PU KKN Unand</li> <li>b. Penyebaran informasi penerimaan mahasiswa KKN program Ristek Dikti</li> <li>c. Wawancara dan seleksi mahasiswa peserta KKN</li> <li>d. Pembekalan KKN</li> <li>e. Pembuatan modul, leaflet</li> <li>f. Persiapan pembuatan berbagai produk olahan jagung</li> <li>g. Survei dan sosialisasi ke nagari</li> <li>h. Sosialisasi kegiatan ke masing-masing jorong</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Penyuluhan mengenai               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Perawatan dan pengendali jagung</li> <li>- Aspek keselamatan dan keamanan pangan</li> </ul> </li> <li>b. Pelatihan               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pembuatan silase dan amoniase</li> <li>- Pembuatan berbagai produk makanan</li> <li>- Pembukuan sederhana</li> </ul> </li> <li>c. Advokasi               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengemasan dan pelabelan produk</li> <li>- Pengembangan UMKM</li> </ul> </li> <li>d. Demplot budidaya jagung dengan substitusi iptek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Monitoring kegiatan</li> <li>b. Evaluasi</li> </ul>
--	--	---

Tahapan kegiatan ini meliputi tahapan persiapan, pelaksanaan dan evaluasi (Gambar 1). Metode ABCD yang dilaksanakan di desa Selodakon diberikan melalui pembelajaran orang dewasa (andragodi) dengan proporsi yang lebih besar pada praktek dibandingkan dengan teori. Metode kegiatan ini merupakan kegiatan pengabdian yang diterapkan pada kegiatan pemberdayaan masyarakat di desa Selodakon ini melibatkan yang diterapkan beberapa metode yaitu pelatihan, advokasi, dan demonstrasi dengan substitusi iptek.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Selodakon, Kecamatan Tanggul, Kabupaten Jember, merupakan salah satu desa yang kaya akan hasil pertanian jagung. Desa Selodakon memiliki luas wilayah 647.734 Ha. Desa Selodakon terbagi menjadi 2 dusun yaitu dusun Tegal dan Paron yang mana total penduduk nya kurang lebih 6.520 jiwa. Mahasiswa KKN UIN KHAS Jember melakukan survei lapangan supaya mengetahui situasi dan kondisi secara nyata.

Dari hasil kegiatan survey Mahasiswa KKN UIN KHAS Jember membuat peta transek sehingga dapat mempermudah mahasiswa dalam mencari potensi desa Selodakon dimana dapat terbukti bahwa sebagian besar wilayah yang berada di desa Selodakon dikuasi oleh persawahan. Dari hasil peta transek menunjukkan bahwa dalam metode pembelajaran masyarakat, yang dapat diterapkan untuk upaya penggalan potensi dan permasalahan yang berada di desa Selodakon. diketahui bahwa luas tanah persawahan yang berada di desa Selodakon 377,7 Ha. Dari 1.588 penduduk Serta jumlah penduduk yang bekerja sebagai petani yaitu dengan jumlah 392 penduduk yang berada di desa Selodakon. hal ini membuktikan bahwa pertanian di desa Selodakon potensi utama dalam segi sumber pendapatan yaitu jagung di desa Selodakon.



**Gambar 1.1 Peta Transek Desa Selodakon**

Dari gambar peta transek diatas, dapat dilihat pada bagian kalender musim jagung yang memiliki musim cukup panjang daripada padi, kacang, kopi, dan makanan yang terdiri dari jagung yang dapat

dijadikan salah satu potensi di desa Selodakon. jagung merupakan tanaman pertanian dengan modal yang relatif murah serta perawatan yang mudah. Dari awal penanaman, jagung hanya membutuhkan Pupuk, Obat penghilang Hama, serta kondisi air yang stabil. Jagung memiliki harga jual yang lumayan tinggi. Tergantung bagaimana para petani menjualnya kepada pengepul. Jika dijual langsung dalam bentuk utuh dan masih basah maka harga jagung Rp. 2.000 per Kg. Sedangkan jika dijual setelah proses pemipilan dan pengeringan maka harga jagung mencapai Rp. 5.000 per Kg.

Pada umumnya masyarakat desa Selodakon setelah panen jagung dijual langsung kepada pengepul setelah melalui proses penjemuran. Maka dari itu Mahasiswa KKN UIN KHAS memberikan solusi dan inovasi baru sehingga harga jual jagung menjadi lebih Ekonomis, yaitu dengan mengolah jagung menjadi makanan ringan yang diminati oleh berbagai kalangan. Mahasiswa KKN UIN KHAS membuat suatu produk makanan ringan yang menggabungkan 2 unsur yakni unsur tradisional dan unsur modern. MARISA atau Marning Rasa-Rasa merupakan salah satu makanan ringan yang terbuat dari jagung. Marning pada umumnya disukai oleh kalangan orang tua saja karena tekstur yang masih alot atau keras dengan rasa jagung yang dominan. Maka dari itu Mahasiswa KKN UIN KHAS berusaha membuat sesuatu yang baru yang dapat diterima oleh semua kalangan, baik dari kalangan anak-anak, remaja dan dewasa. Mahasiswa KKN UIN KHAS juga berusaha melakukan pemberdayaan kepada masyarakat Selodakon dalam kegiatan kewirausahaan agar produk MARISA dapat dikembangkan serta disebarluaskan, hingga dapat menjadi suatu ikon atau ciri khas dari desa Selodakon.

Pemberdayaan Masyarakat di Desa Selodakon merupakan salah satu upaya mengembangkan kemandirian dan kesejahteraan masyarakat dengan meningkatkan pengetahuan, sikap, keterampilan, perilaku, kemampuan, kesadaran, serta memanfaatkan sumber daya melalui penetapan kebijakan, program, kegiatan, dan pendampingan yang sesuai dengan esensi masalah. Tujuan dari pemberdayaan masyarakat desa Selodakon yaitu:

1. Meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai cara menciptakan suatu produk dengan bahan dasar sumber daya alam yang dimiliki salah satunya jagung.
2. Mengasah keterampilan masyarakat dengan cara pengolahan Produk makanan ringan berbahan dasar jagung.
3. Meningkatkan pengetahuan terkait kewirausahaan dan cara mengembangkan suatu produk.

Pemberdayaan Masyarakat desa dilaksanakan dengan adanya kerjasama antara perangkat desa Selodakon dan Mahasiswa KKN UIN KHAS. Melakukan sosialisasi kepada masyarakat terkait dengan produk MARISA, Proses pengolahan jagung hingga menjadi Produk Marisa serta cara pemasaran

Produk. Sosialisasi dilakukan pada saat perkumpulan Ibu-Ibu PKK dan POSYANDU yang bertempat dibalai desa Selodakon.



**Gambar 1.2 Sosialisasi Produk Kepada Ibu-Ibu PKK**

Dalam proses pengelolaan produk ‘MARISA’ terdiri dari beberapa tahapan diantaranya sebagai berikut:

#### **A. Survei Bahan Dasar**

Mahasiswa KKN UIN KHAS Jember melakukan survei secara langsung kondisi tanaman jagung yang sudah waktunya panen di Desa Selodakon. Mahasiswa KKN UIN KHAS Jember berkesempatan untuk turut andil dalam proses pemanenan jagung bersama masyarakat desa Selodakon. Selain itu masyarakat desa Selodakon juga menjelaskan mengenai proses penanaman jagung yang baik dan benar, merk pupuk dan obat yang digunakan serta kadar air yang dibutuhkan. Masyarakat selodakon juga memberikan informasi mengenai kualitas dan kuantitas jagung, serta jagung yang cocok untuk dijadikan produk MARISA. Karena jika bahan dasar jagungnya tidak sesuai maka akan menghambat proses pengolahan serta mempengaruhi tekstur Produk dan mengurangi cita Rasa.





**Gambar 1.3 Survey Petanian Jagung**

#### **B. Pengeringan Jagung**

Setelah pemanenan jagung selesai, maka jagung akan diproses untuk dikeringkan untuk mengurangi kadar air karena jagung yang basah tidak akan bertahan lama dan memiliki nilai jual yang rendah. Jagung dijemur terlebih dahulu dalam bentuk jagung utuh sekitar satu sampai dua hari. Setelahnya jagung akan dipipil menggunakan mesin agar terpisah dari bonggolnya, kemudian dilakukan penjemuran kembali hingga jagung kering sempurna.



**Gambar 1.4 Proses pengeringan jagung**

### C. Pengelolaan Produk ‘MARISA’

Setelah melalui beberapa proses pengeringan Jagung dapat diolah menjadi berbagai macam bentuk olahan, salah satunya Marning. Cara megelolah Marning dapat dibilang mudah tetapi membutuhkan ketelatenan sendiri. Berikut beberapa tahapan-tahapan pengolahan marning sebagai berikut:

1. Jagung dicuci dengan air bersih kemudian direndam menggunakan Kapur Sirih selama 1 Malam.
2. Jagung direbus kurang lebih selama 4 jam sampai kulit arinya terkelupas.
3. Jagung dicuci hingga bersih kemudian direbus kembali sampai jagung benar benar mengembang, kurang lebih selama 2 jam. Hal ini bertujuan agar jagung memiliki bentuk yang merekah dan menarik serta tekstur renyah setelah digoreng.
4. Setelah proses perebusan jagung selesai, jagung ditiriskan guna mengurangi kadar air. Kemudian jagung dijemur selama kurang lebih 4 hari hingga jagung benar-benar kering sempurna.
5. Proses penjemuran selesai dilanjut dengan proses penggorengan. Jagung yang sudah kering digoreng dengan api kecil hingga jagung mengembang dan berwarna kuning kecoklatan. Hal ini bertujuan agar jagung renyah serta memiliki warna dan tekstur yang menarik.
6. Proses terakhir adalah pemberian bumbu-bumbu ke jagung yang sudah digoreng agar rasa jagung menjadi bervariasi. Untuk saat ini rasa yang dimiliki oleh produk MARISA ada 3 Varian yakni, Original, Pedas dan Rujak.



**Gambar 1.5** Pengelolaan produk ‘MARISA’

#### D. Pemasaran Produk “MARISA”

Untuk menarik perhatian konsumen, kemasan yang digunakan yakni *standing puoch*. Dalam 1 *standing pouch* berisi kurang lebih 100 gram. Target awal pemasaran produk “MARISA” adalah



warga Desa Selodakon yang bertujuan untuk menarik minat masyarakat terhadap produk dari desanya sendiri sehingga warga desa dapat membantu proses pengembangan produk sehingga menjadi produk hak milik desa selodakon . Dengan adanya produk “MARISA” ini, diharapkan dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat desa Selodakon, serta menjadi suatu Ikon atau ciri khas dari desa Selodakon sehingga desa selodakon dapat lebih maju dan lebih unggul dari desa-desa lain.

**Gambar 1.6 Pemasaran produk “MARISA”**

#### E. Dokumentasi Pengelolaan Produk “MARISA”

Untuk mengetahui lebih jelas kegiatan KKN Mahasiswa UIN KHAS JEMBER kami mendokumentasikan melalui video yang kami cantumkan di dalam Medsos YouTube. Berikut ini link video YouTube pengelolaan Produk MARISA yang telah kami buat:

<https://youtu.be/kmLbysNA9E>

### KESIMPULAN DAN SARAN

Pada umumnya penduduk di desa selodakon merupakan penduduk yang mayoritas dari hasil panen jagung tersebut langsung di jual ke pengepul setelah melalui melalui penjemuran. Dengan seiringnya waktu perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dimana pada awalnya dari hasil panen jagung tersebut langsung dijual ke pengepul tidak dikemas atau dikelola sendiri sehingga harga jagung yang berada di desa selodakon tersebut sangat murah. Dengan demikian Mahasiswa KKN UIN KHAS JEMBER memebrikan solusi atau ide baru sehingga hasil panen jagung dengan harga jual jagung menjadi lebih Ekonomis, yaitu dengan mengelola bahan jagung sehingga menjadi

makanan ringan yang diminati oleh berbagai kalangan baik dari segi anak-anak, remaja, dan dewasa dimana suatu produk makanan ringan yang mengabungkan antara 2 unsur yakni unsur tradisional dan unsur modern. hasil yang diperoleh dari kegiatan ini merupakan (1) Meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai cara menciptakan suatu produk dengan bahan dasar sumber daya alam yang dimiliki salah satunya jagung, (2) Mengasah keterampilan masyarakat dengan cara pengelolaan Produk makanan ringan berbahan dasar jagung, dan (3) Meningkatkan pengetahuan terkait kewirausahaan dan cara mengembangkan suatu produk.

Kegiatan pemberdayaan desa selodakon yang berupa inovasi dan teknologi peneglolahan jagung yang sudah dirintis oleh pelaksana KKN UIN KHAS JEMBER untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat desa selodakon, tidak terlepas dari dukungan multi pihak. Oleh karena itu perlu adanya dukungan dari pemerintah daerah dan juga perangkat di desa selodakon untuk berkelanjutan program menjadikan Kabupaten Tanggul tidak hanya sebagai sentra produksi jagung akan tetapi juga menjadi sentra produk makanan oleh-oleh khas desa selodakon Kabupaten tanggul berbasis jagung.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Kami ucapkan terima kasih atas dukungan penuh PU-KKN dan juga LPPM UIN KHAS JEMBER yang telah memberikan kesempatan bagi Mahasiswa untuk melakukan Kuliah Kerja Nyata di desa selodakon. dan saya ucapkan terima kasih kepada Kepala Desa selodakon yang telah memberikan izin untuk melakukan pemberdayaan masyarakat, dan saya ucapkan terima kasih kepada Mahasiswa UIN KHAS JEMBER kepada kelompok 142 atas seluruh bentuk partisipasi dan dukungan selama kegiatan berlangsung.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Abbas, A. (2016). Sistem Ekonomi Islam: Suatu Pendekatan Filsafat, Nilai-Nilai Dasar, Dan Instrumental. *Al-Iqtishad: Journal of Islamic Economics*, 4(1). <https://doi.org/10.15408/aiq.v4i1.2542>
- Abdul Muhid, Sumarkan, Rakhmawati, and Lukman Fahmi. (2018). Perubahan Perilaku Open Defecation Free (ODF) melalui Program Sanitasi Total Berbasis Masyarakat (STBM) di Desa Babad Kecamatan Kedungadem Kabupaten Bojonegoro. *Engagement: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 99–119. <https://doi.org/10.29062/engagement.v2i1.27>
- Muslimin, A. I. (2020). Pemberdayaan masyarakat untuk merintis kampung Inggris di Desa Kalipakem

Kecamatan Donomulyo Kabupaten Malang. *Transformasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 16(1), 27–42. <https://doi.org/10.20414/transformasi.v16i1.2144>

Santi Andriyani, Yushinta Eka Farida, and DS. Drajat Wibowo. (2018). Pemberdayaan Guru Raudhatul Athfal (RA) Melalui Edukasi Media Visual “Buku Bantal Bilingual” di Sukosono Kedung Jepara Jawa Tengah. *Engagement: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 120–136. <https://doi.org/10.29062/engagement.v2i1.28>

Tauhidah, D., Amalina, N. S., and Suwono, H. (2017). ... Menulis Melalui Penerapan Model Think Talk Write (TTW) pada Mahasiswa Pendidikan Biologi Mata Kuliah Metodologi Penelitian di Universitas Negeri .... *Prosiding Nasional Hayati* V, 6, 247–252. [https://www.academia.edu/download/56291070/PB\\_18.pdf](https://www.academia.edu/download/56291070/PB_18.pdf)

Toha Masum, and Muh Barid Nizarudin Wajdi. (2018). Pengembangan Kemandirian Pesantren Melalui Program Santripreneur. *Engagement: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 221–232. <https://doi.org/10.29062/engagement.v2i2.40>