

Pelatihan, Produksi, Pemasaran Dodol Jagung Khas Paitana bagi Remaja dan Ibu Rumah Tangga di Jeneponto (*Training, Production and Marketing of Paitana Typical Corn Dodol for Teenagers and Housewives in Jeneponto*)

Sri Prilmayanti Awaluddin¹, Nurani Nurani², Akbar Awaluddin³, Muntasir Muntasir⁴,
Nurhikma Awaluddin⁵

Institut Teknologi dan Bisnis Nobel Indonesia, Sulawesi Selatan^{1,2}, Universitas Almarisah Madani, Sulawesi Selatan³, Universitas Nusa Cendana, Nusa Tenggara Timur⁴, Universitas Megarezky Makassar, Sulawesi Selatan⁵

sri@nobel.ac.id^{*}, nurani@stienobel-indonesia.ac.id², akbar.awaluddin@stifa.ac.id³,

muntasir@staf.undana.ac.id⁴, hykma.awaluddin@unimerz.ac.id⁵



Riwayat Artikel

Diterima pada 18 Oktober 2023

Revisi 1 pada 23 Oktober 2023

Revisi 2 pada 1 November 2023

Revisi 3 pada 4 November 2023

Disetujui pada 6 November 2023

Abstract

Purpose: Training on corn dodol processing and simple household bookkeeping as an effort to provide added value to products so that they have more economic value to increase community income and welfare, especially for young women, young mothers, and housewives in Paitana Village. Corn harvest results with high nutritional content can be processed into typical Paitana dodol

Research: This method includes the Activity Preparation Stage, Activity Implementation, Activity Evaluation and Reporting on program implementation. Carried out in the form of socialization, lectures, questions and answers and product manufacturing practices

Results: The results of the activity show the support and desire of the community, especially young women, mothers, and housewives who are PKK members in Paitana village enthusiastically participating in this training. There were 25 young women, mothers, and housewives. To understand the importance of processing lokal corn food to produce dodol products with high nutritional and economic value that can be sold on the market. Understanding the importance of marketing lokal Paitana corn dodol food-processing products with economic value. understand the importance of simple bookkeeping and household financial reports, so that business bookkeeping and household financial records can be carried out with business financial records.

Limitations: Limited facilities and infrastructure, and participants who attended are limited to 25 people, as proposed. The packaging is still done using a simple design, and the dodol produced has not been marketed because it is still on a household training scale and there is no business permit.

Contribution: This service is beneficial for the community, which processes the lokal potential of the region into family income and improves the community's economy.

Keywords: Corn Dodol, Entrepreneurship, Paitana, Jeneponto

How to cite: Awaluddin, S. P., Nurani, N., Awaluddin, A., Muntasir, M., Awaluddin, N. (2023). Pelatihan, Produksi, Pemasaran Dodol Jagung Khas Paitana bagi Remaja dan Ibu Rumah Tangga di Jeneponto. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 93-102.

1. Pendahuluan

Desa Paitana berada pada Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto, Provinsi Sulawesi Selatan. Desa ini memiliki luas wilayah 11,1 km. Jarak tempuh Desa Paitana cukup jauh, yaitu 10 km dari ibukota kabupaten (Bontosunggu) dan 99 km dari ibukota provinsi (Makassar). Mayoritas masyarakat Desa Paitana bekerja sebagai peternak, petani, pegawai negeri sipil, dan pegawai swasta. Paitana adalah salah satu desa yang terletak dalam wilayah teritorial Kabupaten Jeneponto dalam wilayah administrasi Kecamatan Turatea. Penyebutan kata Paitana sebagai sebuah desa menjadi ciri khas dari kabupaten ini, kabupaten dengan luas wilayah 11,1Km. Desa Paitana Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto terdiri dari ±4.389 jiwa penduduk. Penduduk desa Paitana mayoritas suku bugis Makassar adapun bahasa yang digunakan dalam kegiatan sehari-hari adalah bahasa Bugis Makassar dan bahasa Indonesia (HANAFI et al., 2019). Desa Paitana banyak memiliki potensi yang bisa dikembangkan, diantaranya : potensi tanaman pangan, potensi tanaman apotik hidup, potensi pekebunan dan kehutan, potensi perikanan air tawar, potensi jasa dan perdagangan, potensi industri, potensi persawahan dan buah-buahan. Hanya saja dalam usaha pengembangan potensi tersebut, masih dibatasi dengan kendala-kendala klasik, seperti kurangnya pengetahuan dan keahlian, kurangnya permodalan, pemasaran, tidak ada investor, kurangnya sarana dan prasarana. Padahal, potensi tersebut jika terealisasi akan membuat perekonomian Desa Paitana dapat lebih berkembang di masa akan datang. Desa Paitana kaya akan hasil sumber daya alam, nuansa desa yang indah dan sejuk, sebagai potensi pariwisata yang menunggu untuk dikembangkan, serta potensi desa diberbagai sektor, sangat memungkinkan bisa menjadi modal dasar bagi peningkatan perekonomian masyarakat <https://jenepontokab.go.id/artikel-show/profil-umum-jeneponto>

Hasil kekayaan alam khususnya jagung yang melimpah hanya dikonsumsi untuk kebutuhan rumah tangga saja, serta dijual langsung kekonsumen, dijual kepasar, dijual melalui tengkulak ataupun melalui pengecer, tanpa melalui proses pengolahan menjadi produk yang memiliki nilai pasar yang tinggi dan pasar yang lebih luas. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan yang dimiliki serta akses informasi yang masih terbatas. Melalui kegiatan Pelatihan kewirausahaan dan mengelola administrasi pembukuan sederhana diharapkan dapat menciptakan wirausahawan baru di desa Paitana. Sehingga pada akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraan dan perekonomian daerah setempat. Terbatasnya pengetahuan tentang kewirausahaan di semua aspek ekonomi desa, menjadi salah satu faktor sehingga masyarakat belum dapat mengenali dan mengoptimalkan potensi daerahnya. Sedangkan jenis usaha yang ada masih bersifat kecil dan kekeluargaan, dan tidak adanya pendampingan dari pihak-pihak yang kompeten menjadi faktor lain yang mempengaruhi belum adanya keinginan dari masyarakat untuk mendirikan usaha baru (Hasan & Muhammad, 2018)

Jika melihat permasalahan ini, maka salah satu solusinya adalah membuka wawasan masyarakat melalui kewirausahaan yang ditujukan khusus pada peningkatan keterampilan bagi ibu rumah tangga dan remaja putri mengenai kewirausahaan dan pelatihan pemasaran produk sederhana (Setyaningsih & Ayodya, 2022). Potensi yang ada pada Desa Paitana yang berupa Sumber daya alam berupa hasil perkebunan, keahlian masyarakat sebagai pandai besi, dan membuat perabot rumah tangga, hanya saja, di desa Paitana, belum ada badan usaha yang dikelola dan dimiliki oleh desa atau BUNDES, sehingga belum ada fasilitas yang menjadi wadah atau contoh bagi masyarakat yang sesuai dengan kebutuhan dan potensi yang dimiliki oleh desa, sehingga pengembangan wirausaha dan ekonomi desa belum mengalami pengembangan maksimal. Salah satu potensi lokal yang banyak dihasilkan dari desa Paitana ini adalah Jagung, Kelompok remaja putri dan ibu-ibu Desa Paitana dibawah oleh tim PKK Desa Paitana Kabupaten Jeneponto. Tim PKK Desa Paitana sendiri saat ini dipimpin oleh Ibu Hardyanti Syam. Beberapa program tim PKK Desa Paitana diantaranya pernah terlibat dalam penyelesaian masalah air bersih, pengembangan perpustakaan desa, dan pernah bekerjasama dengan tim mahasiswa KKN salah satu kampus di Makassar untuk membuat program pengadaan kelompok sanggar seni. Berdasarkan hasil observasi tim pengabdian masyarakat pemula (PMP), Ibu Hardyanti Syam mengutarakan masalah yang dihadapi bahwa tim penggerak PKK bermaksud untuk membuat suatu inovasi yang mampu meningkatkan taraf perekonomian di Desa Paitana, khususnya bagi kelompok remaja putri dan ibu-ibu muda. Kelompok remaja putri dan ibu-ibu Desa Paitana juga ingin hasil pertanian yang ada dapat dijual secara digital, namun mengalami kesulitan karena tidak adanya pelatihan mengenai pemasaran digital.

Institut Teknologi dan Bisnis Nobel Indonesia Makassar memiliki kewajiban untuk memberikan solusi bagi berbagai permasalahan lingkungan. Hal ini terkait posisinya sebagai lembaga penghasil tenaga ilmiah. Masyarakat ilmiah dinilai memiliki kemampuan untuk menerapkan dan mengembangkan ipteks. Tujuan utamanya adalah meningkatkan taraf kehidupan masyarakat, yang dapat dicapai melalui peningkatan nilai tambah ekonomi. Institute Teknologi dan Bisnis Nobel Indonesia atau ITB Nobel Indonesia sebagai salah satu Perguruan Tinggi di Sulawesi Selatan harus mampu menterjemahkan masalah yang terdapat di lingkungannya baik sosial, budaya, ipteks dan sebagainya. Dengan demikian sebagai lembaga ilmiah harus mampu menghasilkan output tenaga ilmiah yang mampu menerapkan dan mengembangkan ipteks guna meningkatkan taraf hidup masyarakat dan memberi nilai tambah ekonomi serta kesejahteraan masyarakat

Berdasarkan fenomena yang telah diuraikan sebelumnya maka dilakukan pengabdian masyarakat. Penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi dan seni bagi masyarakat dalam bentuk sosialisasi dan penerapan teknologi tepat guna, mudah dikerjakan dan dapat dilakukan, dalam hal ini menyusun kegiatan dalam bentuk program pengabdian Masyarakat Pemula sebagai hibah Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Riset dan Teknologi Republik Indonesia yang telah memberikan dana hibah. Lokasi yang menjadi obyek kegiatan adalah di desa Paitana Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto yang berjarak 100 km dari kota Makassar

Jagung adalah tanaman sereal yang berasal dari benua Amerika, tepatnya dari negara Meksiko. Tanaman ini merupakan salah satu jenis tanaman rumput-rumputan dengan tipe biji monokotil. Di Indonesia, jagung digunakan untuk pakan ternak, serta bahan dasar industri makanan dan minuman, tepung, minyak, dan lain-lain. Tanaman jagung mulai digencarkan untuk ditanam dalam rangka swasembada pangan di Indonesia (Wulandari & Jaelani, 2019). Sebagai bahan yang mengandung sekitar 70% pati, 10% protein, dan 5% lemak, jagung berpotensi besar dikembangkan menjadi beragam macam produk yang mempunyai nilai ekonomi tinggi (Sulaiman et al., 2017). Jagung merupakan tanaman dengan kandungan gizi yang tinggi dan memiliki nilai ekonomis, dengan demikian jagung bisa menjadi salah satu agroindustri yang memiliki nilai tambah apabila diversifikasi menjadi beberapa bentuk olahan pangan (El Hasanah & Isfianadewi, 2019). 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. 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); El Hasanah, L. L. N., & Isfianadewi, D. (2019).

Kandungan karotenoid pada jagung berkisar antara 6,4-11,3 µg/g hal inilah yang menyebabkan warna kuning pada jagung. Sekitar 22 persen diantaranya adalah β-karoten dan 51 persen xantofil. Diketahui bahwa β-karoten merupakan senyawa yang memiliki aktivitas antioksidan dan provitamin A. N. Aini., 2013. Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung. Yogyakarta (ID): Graha Ilmu (Aini, 2013). Jagung merupakan salah satu sumber pangan lokal yang dapat dikembangkan menjadi aneka produk olahan. (Sinay et al., 2022). Pengolahan perlu dilakukan untuk meningkatkan nilai jual hasil pertanian dan memperpanjang umur simpan. Melalui program diversifikasi olahan jagung, diharapkan masyarakat lebih dapat menikmati olahan jagung dan dapat membawa trend baru dalam masyarakat. (Nuraini et al., 2023). Jagung merupakan salah satu produk pertanian yang bisa dikembangkan sebagai produk agroindustri, karena daya saing yang dimiliki komoditas jagung di skala nasional cukup baik. Selain itu, jagung merupakan komoditas yang mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi sehingga nilai jual jagung juga cukup meningkatkan nilai ekonomis komoditas tersebut (Minarsi, 2023). Dodol adalah makanan ringan khas Indonesia. siapapun yang ingin mengunjungi Indonesia jangan lupa membeli makanan khas ini. rasanya tergantung selera, ada yang rasa buah ada juga rasa asli dodol yang manis dan lekat (Nurjana, 2019) Dodol adalah sejenis makanan yang terbuat dari jagung, santan kelapa, daging buah dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan lain. Campuran tersebut di rebus dan diaduk sampai kental Dapat ditemukan pada SNI 01-2973-1992 (Aprianita & Wijaya, 2010).

2. Metode

Metode Pengabdian Masyarakat Pemula didesain dari kegiatan pengabdian Masyarakat yang dilakukan oleh pelaksana pengabdian lain dimodifikasi dari Muntasir (Muntasir et al., 2018) dan mengikuti hasil pengabdian masyarakat Menurut Pius Weraman, Muntasir, Lewi Jutomo, Harijono (Weraman et al., 2019). Metode ini juga didasari dari pengabdian masyarakat yang telah dilakukan dan mengikuti metode yang dimodifikasi Muntasir dan Pius Weraman., 2018), Sri Prilmayanti Awaluddin; et al., 2022, dilakukan dengan langkah-langkah Kegiatan Dalam bentuk "Pendidikan dan Pelayanan Kepada Masyarakat" dengan melakukan aktivitas kegiatan yang direncanakan dalam beberapa tahapan kerja untuk dapat memudahkan pelaksanaan dan evaluasinya. Materi pengabdian meliputi persiapan, penyuluhan/pelatihan dan demonstrasi (Hasan, et al., 2022), melakukan observasi dan sosialisasi (Kusumawati, et al., 2022). Tahapan-tahapan yang dimaksud sebagai berikut :

1. Tahap Persiapan Kegiatan

Pada tahap ini tim pelaksana melakukan koordinasi dengan pihak terkait, pengurusan surat pelaksanaan kegiatan, penyampaian kepada pihak pengurus PKK yang terdiri remaja dan ibu-ibu muda dan ibu rumah tangga di desa Paitana kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto, permohonan penggunaan fasilitas desa Paitana serta persiapan material alat dan bahan yang dibutuhkan pada saat pelaksanaan kegiatan

2. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Pada tahap ini setelah dilakukan pertemuan dengan pengurus pihak pengurus PKK yang terdiri remaja dan ibu-ibu muda dan ibu rumah tangga di desa Paitana kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto disepakati waktu pelaksanaan pada hari Sabtu, 10 Oktober 2023 pada pukul 10.00 wita – selesai bertempat di kantor Desa Paitana Kabupaten Jeneponto. Selanjutnya disediakan semua alat dan material yang dibutuhkan untuk kegiatan kegiatan yang dilakukan sebagai berikut :

- 1) Seminar Kewirausahaan: Kegiatan dilaksanakan melalui pemaparan materi kewirausahaan, serta video tutorial pembuatan dodol jagung, pengemasan, dan pelatihan membuat pembukuan sederhana.
- 2) Pelatihan Kegiatan Pelatihan pengolahan jagung menjadi dodol dengan menggunakan mesin pengolah dodol kepada mitra.
- 3) Pelatihan pemasaran dodol jagung khas Paitana kepada masyarakat.
3. Evaluasi Program dilakukan dengan membandingkan kondisi beberapa masyarakat sebelum dan sesudah pelaksanaan program. Indikator keberhasilan program dengan adanya perubahan positif dari kelompok masyarakat (perkembangan usaha) setelah pelaksanaan program.
4. Pelaporan Penyusunan laporan dilakukan sebagai bentuk pertanggung jawaban atas pelaksanaan program

3. Hasil dan pembahasan

Program Pengabdian Masyarakat Pemula ini merupakan hibah pengabdian Masyarakat kementerian Pendidikan, kebudayaan, riset dan teknologi yang dilakukan atas Kontrak induk: 135/E5/PG.02.00.PM/2023. Tanggal 24 Juli 2023.

Kontrak turunan: 1153/LL9/PK.00.PPM/2023 ; 257/ITB-NI/VII/2023

Tgl kontrak turunan: 28 Juli 2023; Tgl 31 Juli 2023.



Gambar 1. Spanduk kegiatan pengabdian Masyarakat

Secara umum pelaksanaan Pengabdian Masyarakat Pemula berjalan lancar, tidak adanya kendala, penyampaian materi secara langsung dan menggunakan materi yang dibagikan kepada peserta. Berdasarkan hasil rekapan kehadiran peserta tercatat yang mengikuti kegiatan ini sebanyak 25 peserta remaja, ibu-ibu muda dan ibu rumah tangga di desa Paitana Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto. Kegiatan yang dilakukan berupa:

1. Seminar Kewirausahaan: Kegiatan dilaksanakan melalui pemaparan materi kewirausahaan, serta video tutorial pembuatan dodol jagung, pengemasan, dan pelatihan membuat pembukuan sederhana.
2. Pelatihan Kegiatan Pelatihan pengolahan jagung menjadi dodol dengan menggunakan mesin pengolah dodol kepada mitra.
3. Pelatihan pemasaran dodol jagung khas Paitana kepada masyarakat.



Gambar 2. Tim Pelaksana Kegiatan Bersama salah seorang peserta Pelatihan



Gambar 3. Penyajian Pembuatan Dodol Jagung



Gambar 4. Penyajian Pembuatan Dodol Jagung



Gambar 5. Penyajian Materi Kewirausahaan



Gambar 6. Pelatihan Pembuatan Dodol oleh Peserta





Gambar 10. Produk Dodol yang telah dikemas oleh Tim dan Peserta



Gambar 11. Foto Bersama Tim Pelaksana dan Peserta Pelatihan

Jagung merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki banyak nutrisi, seperti karbohidrat, protein, serat, mineral, dan sejumlah vitamin. Vitamin yang terdapat pada jagung adalah folat, vitamin A, vitamin B, dan Vitamin C. Sedangkan, mineral yang terdapat pada jagung yaitu mangan, kalsium, zat besi, fosfor, magnesium, seng, dan tembaga. Pada jagung juga terdapat lemak baik, selain itu jagung juga mengandung antioksidan yang tinggi, untuk mengurangi penyakit kanker. Jagung merupakan bahan makanan pokok kedua setelah beras. Jagung dan beras memiliki kandungan yang berbeda, namun sama-sama sangat bermanfaat untuk tubuh manusia. Berdasarkan data sekunder desa Paitana merupakan salah satu wilayah yang memiliki penanaman jagung di wilayah Jeneponto. Potensi alam yang cukup banyak di Paitana yaitu jagung. Oleh karena itu, tim pengabdian memiliki ide untuk membuat kegiatan pelatihan membuat dodol. Tujuan diadakannya kegiatan penyuluhan interaktif yaitu untuk memberikan informasi kepada masyarakat sasaran mengenai inovasi olahan makanan dari bahan dasar jagung.

Kegiatan pelatihan ini belum pernah dilakukan oleh tim lain di wilayah ini sehingga merupakan novelty keberhasilan tim untuk membantu Masyarakat Paitana dalam pengolahan potensi lokal jagung sebagai dodol jagung khas Paitana. Peserta antusias mengikuti kegiatan Pengabdian Masyarakat Pemula (PMP) dari awal kegiatan sampai selesainya kegiatan pelatihan, hal ini ditunjukkan pada dokumentasi yang disajikan pada gambar 1-10.

3.1 Proses pembuatan dodol jagung khas PAITANA

Pertama tama mempersiapkan alat dan bahannya. buah jagung manis dikupas, dicuci bersih lalu di pipil, tambahkan gula merah yang telah disisir, lalu diblender dengan air kemudian disaring dan menjadi bubur jagung, sisihkan. Siapkan baskom, lalu campurkan tepung beras, tepung ketan, mentega, vanili, kemudian campurkan dengan bubur jagung tadi, tambahkan sedikit garam, aduk rata adonan. Nyalakan kompor, didihkan adonan tersebut adonan tersebut pada wajan anti lengket sambil diaduk aduk sampai adonan kalis, tidak ada yang lengket atau menyatu, dan terlihat mengkilap. Setelah adonan matang, Pindahkan adonan ke wadah (talenan). Dinginkan. Timbang adonan lalu bungkus dengan plastik, Masukkan dalam kemasan box yang disiapkan.

Hasil evaluasi yang dilakukan secara kualitatif sebelum dan sesudah kegiatan memberikan tanggapan yang sangat memuaskan dari beberapa peserta yang mengikuti kegiatan sampai selesai, mengatakan bahwa kegiatan ini belum pernah dilakukan di lokasi ini; tim pelaksana memberikan ceramah yang mudah dipahami dan sekaligus pelatihan yang langsung dikerjakan oleh peserta; hasil pelatihan dodol jagung bisa dikerjakan di rumah nantinya dan semua biaya ditangani oleh tim pelaksana, kami senang dengan adanya kegiatan ini dan masih menanti kegiatan berikutnya di lokasi ini. Kegiatan ini sejalan dengan pengabdian Masyarakat Nopa Nopiyanti yang menyatakan bahwa potensi lokal harus dimanfaatkan untuk meningkatkan pendapatan Masyarakat Dengan memanfaatkan potensi sumber alam yang berasal dari kebun pertanian warga (Nopa Nopiyanti & Reny Dwi Riastuti, 2023).

Kegiatan ini dapat memberikan pengetahuan tentang pengolahan dan produksi dodol jagung kepada remaja, ibu-ibu muda dan ibu rumah tangga yang menjadi anggota PKK desa Paitana. Kegiatan ini sebagai salah satu cara meningkatkan pengetahuan dan keterampilan untuk pembuatan dodol jagung dan pemasaran. Juga memberikan informasi cara dan bentuk pemasaran yang dapat dilakukan Ketika hasil olahan ikan tersebut tersedia untuk dipasarkan. Pengabdian ini sejalan dengan pengabdian Sri Prilmayanti Awaluddin dkk, (2022) yang menjelaskan bahwa Kegiatan ini dapat memberikan pengetahuan tentang pembukuan sederhana, pemasaran dan menghasilkan produk olahan nugget sayur organik sebagai salah cara membentuk wirausaha baru. Adanya kelompok masyarakat utamanya remaja, ibu-ibu muda dan ibu rumah tangga yang menjadi anggota PKK desa Paitana yang mampu mengolah dan memproduksi dan dapat meningkatkan gizi keluarga dan meningkatkan pendapatan masyarakat jika dipasarkan. (Sri Prilmayanti Awaluddin, et. al. 2022). Ini juga sejalan dengan pengabdian kepada masyarakat oleh Andi, et. Al, (2021) dengan memberikan pelatihan bagi ibu-ibu kelompok wanita tani dan warga sekitarnya, terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan dalam hal bagaimana cara meningkatkan produksi dan penjualan minuman (Andi, et al., 2021). Meningkatkan pemahaman dan kemampuan peserta dalam melakukan pengelolaan keuangan usaha melalui penyusunan laporan keuangan (Oktaviani & Herawaty, 2022). Juga dalam penyampaian materi peserta diberikana pemahaman unyuk membiasakan diri mencatat setiap transaksi yang terjadi dalam usaha, sehingga maka diharapkan pelaku UMKM dapat dengan mudah menyusun laporan keuangan sederhana (Widiyati, et al., 2022)

4. Kesimpulan

Adapun hasil yang dicapai dalam kegiatan Pelatihan Produksi dan Pemasaran Dodol Jagung Khas Paitana bagi Remaja dan Ibu Rumah Tangga di Jeneponto, melalui metode ceramah, tanya jawab, diskusi, penyajian videol tutorial kewirausahaan, pembukuan sederhana dan praktek pembuatan produk dodol jagung sebagai berikut :

1. Sasaran kegiatan pelatihan adalah masyarakat di desa Paitana Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto sebanyak 25 orang peserta remaja putri, ibu-ibu Muda dan ibu-ibu rumah tangga yang merupakan anggota PKK di desa ini.
2. Telah dilakukan pemberian materi kewirausahaan pengolahan pangan lokal jagung untuk menghasilkan produk yang bernilai gizi tinggi dan bernilai ekonomi yang dapat dijual di pasaran; pemasaran produk pengolahan pangan lokal dodol jagung khas Paitana bernilai ekonomi; pembukuan sederhana dan laporan keuangan rumah tangga sehingga dapat melakukan penggunaan sumber-sumber ekonomi dengan baik dan benar, dan dapat memisahkan antara pencatatan keuangan rumah tangga dengan pencatatan keuangan usaha.

3. Remaja putri, ibu Muda dan ibu rumah tangga yang merupakan anggota PKK di desa Paitana Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto mampu membuat dodol jagung khas Paitana

Saran

Dengan terlaksananya kegiatan pelatihan pengolahan dodol jagung bagi remaja putri, ibu Muda dan ibu rumah tangga yang merupakan anggota PKK di desa Paitana Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto diharapkan dapat memberi manfaat yang besar dalam merencanakan dan membentuk usaha pengolahan jagung keluarga untuk peningkatan ekonomi keluarga. Sehingga kegiatan ini perlu dukungan dari pihak desa dan kecamatan dalam pengolahn potensi lokal untuk membentuk sentra ekonomi di desa Paitana.

Limitasi dan studi lanjutan

Keterbatasan sarana dan prasarana, peserta yang hadir dibatasi 25 orang sesuai usulan. Pengemasannya masih dilakukan dengan desain yang sederhana, dodol yang dihasilkan belum dipasarkan hanya skala pelatihan rumah tangga dan belum ada izin usaha. Pengabdian Masyarakat Pemula ini ini bermanfaat bagi masyarakat yang akan mengolah potensi lokal daerah menjadi pendapatan keluarga dan meningkatkan perekonomian masyarakat.

Ucapan terima kasih

Terima kasih disampaikan kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi Kemeterian Pendidikan dan Kebudayaan, Riset dan Teknologi Republik Indonesia yang telah memberikan dana hibah pengabdian Masyarakat Pemula, Terima kasih kepada Rektor dan jajaran pimpinan LP2M, dan Ketua Program Studi di Institut Teknologi dan Bisnis Nobel Indonesia Makassar yang memberikan dukungan pada pengabdian masyarakat ini. Juga pada mitra kelompok PKK, remaja ibu-ibu muda dan ibu-ibu rumah tangga di desa Paitana Kecamatan Turatea Kabupaten yang telah membantu dan mendukung pelaksanaan kegiatan

Referensi

- Aini, N. (2013). *Teknologi Fermentasi Pada Tepung Jagung*. 100.
- Andi, K., Dharma, F., & Rika Gamayuni, R. (2021). Pelatihan Peningkatan Kualitas Produk dan Pemasaran Usaha Bubuk Biji Salak di Desa Sungai Langka, Kabupaten Pesawaran. *Yumary : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(4), 203–209. <https://doi.org/10.35912/yumary.v1i4.71>
- Aprianita, N., & Wijaya, H. (2010). Kajian Teknis Standar Nasional Indonesia Biskuit SNI 01-2937-1992. *Prosiding PPI Standardisasi*, 1–16.
- Arma, M. J., Fermin, U. L. I., & Sabaruddin, L. (2013). Pertumbuhan dan produksi jagung (*Zea mays* L.) dan kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.) melalui pemberian nutrisi organik dan waktu tanam dalam sistem tumpangsari. *Jurnal Agroteknos*, 3(1), 1-7
- El Hasanah, L. L. N., & Isfianadewi, D. (2019). Diversifikasi Pangan Olahan Jagung Manis Sebagai Upaya Pengembangan Agroindustri di Desa Soropaten. *J-Dinamika : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 28–33. <https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v4i1.1045>
- Hanafi, M. F., Saputra, A., Bayueni, U., Usman, K. A., Haswidiati, Numa, H., Mirga, Nurhikmah, Karmila, N., Dewi, Y. K., Haris, A. S., & Adam, A. (2019). Rumah Panggung di bukit. In M. Irvan Mulyadi, S.Ag., SS (Ed.), *Pustaka Almaida, Makassar* (1st ed., Vol. 1, Issue 1). Pustaka Almaida.
- Hasan, H., Haliah, H., & Fahdal, M. A. (2022). Pemberdayaan Masyarakat UMKM Sulawesi dalam Implementasi Digitalisasi UMKM. *Yumary: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 43–50. <https://doi.org/10.35912/yumary.v3i1.1225>
- Hasan, M., & Muhammad, A. (2018). *1/ Pembangunan Ekonomi*. [http://eprints.unm.ac.id/10706/1/Buku pembangunan ekonomi contoh fix.pdf](http://eprints.unm.ac.id/10706/1/Buku%20pembangunan%20ekonomi%20contoh%20fix.pdf)
- https://p2k.unpand.ac.id/_a.php?_a=desa-kecamatan-kota&tanda=kota&prov=South%20Sulawesi&provkot=Kab.+Jeneponto&desa=Paitana&kec1=Turatea&hukum=1
- <https://jenepontokab.go.id/artikel-show/profil-umum-jeneponto>

- Kusumawati, D. A., Arizqi, A., & Permatasari, D. (2022). Pengembangan Usaha Ekonomi Produktif dan Manajemen Usaha pada Kelompok Dasawisma Kelurahan Krobokan Semarang. *Yumary: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 23–31. <https://doi.org/10.35912/yumary.v3i1.1384>
- M. J. Arma, U. Fermin, and L. Sabaruddin., 2013. Pertumbuhan dan produksi jagung (*Zea mays* L.) dan kacang tanah (*Arachis hypogaea* L) melalui pemberian nutrisi organik dan waktu tanam dalam sistem tumpangsari, *Jurnal Agroteknos*, (3) (1) pp. 1–7. [7]
- M. Mahdiannoor., 2014. Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Jagung Manis (*Zea mays* L. Var. Saccharata) Dengan Pemberian Pupuk Hayati Pada Lahan Rawa Lebak, *Jurnal Ilmu Pertanian* (39)(1), pp. 105–113. [8] M. E.
- Minarsi, M. (2023). Penganekaragaman Pangan Olahan Jagung Manis Sebagai Upaya Pengembangan Agroindustri di Desa Mario. *JASATHP: Jurnal Sains Dan Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1), 28–33. <https://doi.org/10.55678/jasathp.v3i1.918>
- Muntasir, M., Purnawan, S., & Syahdan, M. (2018). Penerapan Alat Peniris Serbaguna Model Silinder Sistem Sentrifuse Untuk Meningkatkan Mutu Dan Higienis Produk Kerupuk Jagung Kelimutu Sikumana Kota Kupang. *JATI EMAS (Jurnal Aplikasi Teknik Dan Pengabdian Masyarakat)*, 2(1), 50. <https://doi.org/10.36339/je.v2i1.110>
- Nopa Nopiyanti, & Reny Dwi Riastuti. (2023). Pelatihan Pembuatan Dodol Jagung Pada Masyarakat Desa Yudha Karya Bakti Kecamatan Sukakarya Kabupaten Musi Rawas. *SAMBARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 7–12. <https://doi.org/10.58540/sambarapkm.v1i1.86>
- Nuraini, V., Ichsan, O. A. N., Sholihah, L. N., & Juwita, R. I. (2023). Peningkatan Pendapatan GAPOKTAN Melalui Diversifikasi Berbasis Olahan Jagung. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat UBJ*, 6(2), 129–138. <https://doi.org/10.31599/jabdimas.v6i2.1805>
- Nurjana. (2019). *Karakterisasi Sifat Kimia Dan Organoleptik Dodol Berbasis Jagung Manis Dan Rumput Laut*.
- Oktaviani, A., & Herawaty, V. (2022). Pelatihan Penyusunan Laporan Keuangan Terhadap Wirausaha UMKM di Tegal Alur, Jakarta Barat. *Yumary: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 13–21. <https://doi.org/10.35912/yumary.v3i1.1271>
- Saputra., 2015. Cara Pengolahan Jagung Manis Menjadi Berbagai Jenis Makanan, *J. Ecopedon*, (3) (1), pp. 107–111.
- Setyaningsih, E., & Ayodya, B. P. (2022). ... Dusun Nglarangan Desa Mantren Melalui Program Pelatihan Dan Pengolahan Produk Salad Buah Dan Bisnis Reseller. *Seminar Patriot Mengabdi*. <https://conference.untag-sby.ac.id/index.php/spm/article/download/73/48>
- Sinay, H., Gysberthus, Y., & Kakisina, S. (2022). Pelatihan Diversifikasi Pangan Lokal Berbahan Dasar Jagung Untuk Menunjang Pembelajaran Prakarya Bagi Guru Sma Negeri 3 Seram Barat. *PAKEM: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 150–159. <https://doi.org/10.30598/pakem.2.2.150-159>
- Sri Prilmayanti Awaluddin, Abdullah, Azis, I., Nurani, & Muntasir, M. (2022). *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*: 3(2), 221–232.
- Sulaiman, A. A., Kariyasa, I. ., Hoerudin, Subagyo, K., Suwandi, & Bahar, F. A. (2017). *Cara Cepat Swasembada Jagung*.
- Weraman, P., Muntasir, M., Jutomo, L., & Harijono, H. (2019). Alat Pengering Model Rak Bersusun Sistem Kolektor Plat Datar Sumber Energi Panas Matahari Untuk Meningkatkan Mutu Dan Higienis Produk Industri Kecil Kerupuk Dan Jagung Marning Usaha Sima Indah Kupang. *JATI EMAS (Jurnal Aplikasi Teknik Dan Pengabdian Masyarakat)*, 3(1), 88. <https://doi.org/10.36339/je.v3i1.192>
- Widiyati, D., Hasanah, N., & Napisah, N. (2022). Peningkatan Daya Saing melalui Pelatihan Penyusunan Laporan Keuangan Sederhana pada Jaringan Wirausaha (Jawara) Bojongsari. *Yumary: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 101–108. <https://doi.org/10.35912/yumary.v3i2.1510>
- Wulandari, B. A., & Jaelani, M. (2019). Identifikasi Fase Pertumbuhan Tanaman Jagung Menggunakan Citra SAR Sentinel-1A (Studi Kasus : Kecamatan Gerung, Lombok Barat, NTB). *Jurnal Penginderaan Jauh Indonesia*, 1(2), 52–59.