

Optimalisasi Pemanfaatan Jagung sebagai Produk Inovatif Berbasis Potensi Lokal untuk Mendorong Kemandirian Pemuda

Sri Setiawaty¹, Riska Imanda², Muttakin³, Ratna Unaida⁴, Jumadi⁵, Mice Putri Afriyani⁶

^{1,2,3,4,5} Universitas Malikussaleh, Indonesia

⁶ Universitas Syiah Kuala, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis: Sri Setiawaty

E-mail: sri.setiawaty@unimal.ac.id

Abstrak

Program pengabdian kepada masyarakat ini berangkat dari potensi hasil pertanian musim kemarau yang melimpah di Desa Meunasah Alue, Kecamatan Nisam, Kabupaten Aceh Utara, dengan jagung sebagai komoditas utama. Permasalahan utama yang dihadapi petani jagung di wilayah tersebut adalah belum berkembangnya diversifikasi produk olahan jagung yang memiliki nilai jual tinggi. Kondisi ini disebabkan oleh rendahnya pengetahuan masyarakat serta terbatasnya informasi mengenai kandungan gizi jagung, tampilan produk pangan berbahan jagung yang kurang menarik, serta adanya persepsi bahwa jagung hanya dikonsumsi oleh masyarakat dengan tingkat ekonomi rendah. Salah satu solusi yang ditawarkan adalah mengolah jagung menjadi produk pangan kreatif dan inovatif, seperti puding jagung susu keju (jasuke). Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan melalui sosialisasi dan demonstrasi pembuatan produk secara langsung. Sasaran utama kegiatan ini adalah ibu-ibu dan remaja putra. Kegiatan berlangsung dengan baik dan memperoleh respons positif dari masyarakat. Hal ini terlihat dari antusiasme peserta selama kegiatan berlangsung serta adanya warga yang tertarik untuk melanjutkan usaha tersebut sebagai peluang bisnis baru. Hasil program pengabdian ini menunjukkan meningkatnya pemahaman masyarakat mengenai pentingnya kewirausahaan, bertambahnya keterampilan dalam mengolah produk pangan yang baik sesuai prinsip GMP (Good Manufacturing Practices), terciptanya peluang usaha baru, serta meningkatnya pendapatan masyarakat dan kemandirian pemuda.

Kata kunci – produk olahan inovatif, jagung, potensi lokal, kemandirian pemuda

Abstract

This community service program stems from the abundant dry-season agricultural potential of Meunasah Alue Village, Nisam District, North Aceh Regency, with corn as the primary commodity. The main problem faced by corn farmers in the area is the lack of diversification of processed corn products with high sales value. This condition is caused by the community's limited knowledge of corn's nutritional content, the unattractive appearance of corn-based food products, and the perception that corn is consumed only by people with low economic levels. One solution is to process corn into creative, innovative food products, such as corn milk and corn cheese pudding (jasuke). The community service activity was carried out through socialization and direct product-making demonstrations. The main targets of this activity were mothers and young men. The activity went well and received a positive response from the community. This was evident in the participants' enthusiasm during the activity and in residents' interest in continuing the business as a new business opportunity. The results of this community service program showed an increased community understanding of the importance of entrepreneurship, increased skills in processing good food products according to GMP (Good Manufacturing Practices) principles, the creation of new business opportunities, and increased community income and youth independence.

Keywords - innovative processed products, corn, local potential, youth independence

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

PENDAHULUAN

Jagung merupakan salah satu komoditi pertanian yang bisa menjadi bahan baku agroindustri untuk menghasilkan berbagai jenis produk. Jagung yang dihasilkan petani di Kecamatan Sawang Kabupaten Aceh Utara ada dua macam yaitu jagung manis dan jagung pipil. Jagung manis digunakan sebagai bahan pangan dan jagung pipil biasanya digunakan sebagai pakan ternak. Salah satu desa penghasil palawija jagung, yaitu Desa Cot Keumuneng. (BPS, Aceh Utara 2020). Desa Cot Keumuneng merupakan salah satu gampong yang ada di Kecamatan Sawang yang menghasilkan jagung pipil dan mengolah menjadi emping jagung. Pengolahan emping jagung ini merupakan kelanjutan dari program Kawasan Mandiri Pangan (KMP). Agroindustri ini dikelola oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) Bungong Seulanga dan menjadi kelanjutan dari Program Kawasan Mandiri Pangan (KMP) yang diterima Kecamatan Sawang tahun 2015 (Zuriani dan Martina, 2023).

Dari potensi daerah dan juga keunggulan jagung tersebut, maka perlu adanya pengolahan jagung menjadi berbagai macam produk olahan, sehingga meningkatkan nilai ekonomi dan nilai guna jagung sebagai bahan pangan non beras. Namun, sebagaimana diketahui, jagung manis hanya dimanfaatkan sebagai bahan pangan tambahan atau dijual secara langsung oleh masyarakat setempat. Oleh karena itu, Tim PkM berupaya membantu masyarakat desa dalam menggali kembali potensi tersebut melalui peningkatan kapasitas dan pemberdayaan sumber daya alam serta sumber daya manusia menjadi bahan pangan yang inovatif berupa *puding jagung susu keju (jasuke)*.

Jasuke ini adalah singkatan jagung, susu dan keju. Ketiga bahan inilah yang menjadi bahan utama jajan ini. Dengan kata lain, jasuke adalah jajan yang dibuat dari campuran tiga bahan utama tadi, yakni jagung, susu dan keju (Tarigan dkk., 2023). Pengembangan produk JASUKE menunjukkan potensi besar dalam mendukung masyarakat ekonomi kreatif yang berkelanjutan menuju era Industri 5.0. Inovasi pada produk makanan ini tidak hanya meningkatkan efisiensi dan daya tarik pasar, tetapi juga menciptakan nilai ekonomis yang signifikan. Produk JASUKE yang mudah dibuat, beragam varian rasa, dan kemasan menarik meningkatkan daya saing di pasar (Sudin dkk., 2025; Setyaningrum & Septiani, 2021). Di sisi lain, pemberdayaan pemuda merupakan salah satu upaya strategis dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia, khususnya pada aspek kemandirian ekonomi, keterampilan hidup (*life skills*), dan ketahanan sosial. Pemuda memiliki potensi besar untuk berperan aktif dalam pembangunan masyarakat apabila difasilitasi dengan pengetahuan dan keterampilan yang aplikatif serta sesuai dengan konteks lokal. Namun, berbagai hasil penelitian menunjukkan bahwa masih banyak pemuda di tingkat desa yang memiliki keterbatasan akses terhadap pelatihan kewirausahaan, pengolahan pangan, dan inovasi produk berbasis sumber daya lokal. Oleh karena itu, tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan kreativitas ekonomi masyarakat, dalam menghasilkan olahan tanaman jagung menjadi produk yang bernilai ekonomis. Selain itu, melalui kegiatan ini diharapkan juga menambah adanya minat masyarakat untuk berwirausaha, keterampilan dalam mengolah produk pangan yang baik sesuai prinsip *GMP (Good Manufacturing Practices)*, serta kemandirian pemuda sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Lebih lanjut Alvina dkk., (2023), menyatakan bahwa pemuda menjadi penggerak bagi perubahan dunia terutama dalam aspek industri, sehingga peran pemuda penting dalam pembangunan berkelanjutan. Pembangunan Adalah suatu proses perubahan yang dilakukan secara kontinu oleh suatu bangsa untuk meningkatkan taraf hidup dan kesejahteraan masyarakat. Sejalan dengan dengan Winarsih dkk., (2024) menyatakan bahwa kemandirian berwirausaha pemuda produktif melalui program pendidikan dan pelatihan dapat meningkatkan kecakapan hidup dan literasi dalam berwirausaha.

Berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI No. 11 Tahun 2014, Good Manufacturing Practice (GMP) atau Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) merupakan salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk pangan. CPPB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil sedang maupun yang berskala besar. Melalui CPPB ini industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Dengan menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi.

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

METODE

Sasaran dalam kegiatan ini adalah masyarakat atau petani jagung dan pemuda di Desa Cot Keumuneng Kecamatan Sawang Kabupaten Aceh Utara. Kegiatan ini merupakan kegiatan insidental, sehingga pelaksanaannya hanya dilakukan selama 2 hari. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan melalui beberapa tahapan sebagai berikut:

1) Persiapan tim;

Pada tahap ini dilakukan koordinasi antara tim pelaksana, pemerintah desa, serta pihak-pihak terkait seperti Kelompok Wanita Tani (KWT) Bungong Seulanga, lembaga pendidikan, dan tokoh masyarakat. Pada tahap ini juga dilakukan identifikasi lokasi kegiatan, penentuan peserta sasaran, serta penyusunan jadwal dan rancangan kegiatan pelatihan.

2) Tahap penyiapan materi;

Tahapan ini mencakup penyusunan materi pelatihan yang relevan dengan potensi lokal setempat, seperti pertanian, kerajinan tangan, atau pengolahan hasil alam. Pada tahap ini juga dilakukan pemetaan potensi lokal desa, dimana Tim pelaksana bersama masyarakat melakukan survei lapangan untuk mengidentifikasi sumber daya alam, sumber daya manusia, dan kearifan lokal yang memiliki potensi ekonomi. Hasil dari tahap ini akan menjadi dasar dalam menentukan fokus pelatihan, misalnya pengolahan produk pertanian menjadi produk bernilai jual tinggi berbasis potensi lokal.

3) Tahap pelaksanaan (pelatihan pembuatan dan pengemasan produk);

Pelatihan dilaksanakan secara intensif melalui pendekatan *learning by doing* dalam bentuk kombinasi teori dan praktik. Materi pelatihan mencakup pengenalan konsep kewirausahaan, analisis peluang usaha berbasis potensi lokal, manajemen usaha kecil, pemasaran digital, pengemasan produk, serta strategi pengolahan produk pangan yang baik sesuai prinsip *GMP (Good Manufacturing Practices)*.

Pada tahap ini, peserta juga akan mendapatkan pendampingan dan mentoring dari tim pelaksana dan fasilitator. Kegiatan ini bertujuan untuk membantu peserta dalam mengimplementasikan ide usaha, melatih kemandirian berwirausaha, memecahkan kendala teknis, serta mengembangkan inovasi produk, dan jaringan pemasaran.

4) Evaluasi

Tahap evaluasi dilaksanakan untuk mengukur sejauh mana pelatihan mampu meningkatkan kemampuan dan produktivitas peserta. Evaluasi ini meliputi penilaian terhadap aspek pengetahuan, keterampilan, serta sikap kewirausahaan yang berkembang setelah mengikuti pelatihan. Selain itu, monitoring secara berkelanjutan dilakukan selama beberapa bulan setelah pelatihan guna mengamati perkembangan usaha peserta, mengidentifikasi kendala yang dihadapi, serta memastikan keberlanjutan kegiatan ekonomi kreatif yang telah mulai dikembangkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan tahapan persiapan dan penyiapan materi dengan melibatkan Kelompok Wanita Tani (KWT) Bungong Seulanga dan mitra kerja sama lainnya yang relevan. Pada tahapan ini dilakukan dengan identifikasi masalah, koordinasi dengan mitra, melaksanakan survei awal dan mengolah data hasil survei serta pembuatan skema masalah dan solusi. Adapun materi yang disampaikan adalah mengenai kandungan gizi jagung sebagai bahan utama dan juga cara pengolahan puding jagung susu keju (Jasuke). Dalam hal ini, poin utamanya adalah pemahaman terhadap pentingnya pengolahan hasil jagung dibandingkan menjual langsung ke pasar. Tentu saja hal ini akan berpengaruh pada nilai jual yang akan semakin tinggi. kegiatan ini adalah bertambahnya pemahaman, keterampilan, kreativitas, dan ide inovatif masyarakat dan pemuda serta pentingnya literasi kewirausahaan pada usia muda, yaitu salah satunya dalam mengolah hasil pertanian utamanya jagung.

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

Secara keseluruhan, tahapan ini berjalan dengan lancar sesuai dengan tujuan yang diharapkan. Lebih lanjut, teknik pembuatan Jasuke yang dilaksanakan pada saat pelatihan menggunakan bahan dan alat sebagai berikut:

Tabel 1.
Alat dan Bahan Pada Pembuatan Jasuke

Kategori	Uraian	Keterangan
Bahan	Jagung manis	4 – 5 bonggol
	Margarin	Secukupnya
	Kental manis	Secukupnya
	Keju cheddar	Secukupnya, sebagai campuran dan taburan
	Choco roll atau biskuit coklat	Secukupnya, sebagai campuran dan taburan
Alat	Panci kukus	Untuk mengukus jagung
	Blender	Untuk menghaluskan jagung
	Plastik cup	Untuk kemasan produk
	Sendok atau centong	Untuk mengambil atau menyajikan produk

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan yang dilakukan, produk Jasuke telah berhasil dikembangkan dengan dua varian rasa baru, yaitu chocolatos dan oreo. Setiap varian dikemas dalam desain modern yang ramah lingkungan, menarik perhatian konsumen. Pengemasan Jasuke merupakan langkah penting dalam proses penyajian dan penjualan produk. Kemasan tidak hanya berfungsi untuk melindungi produk, tetapi juga sebagai daya tarik visual yang dapat mempengaruhi keputusan konsumen. Sejalan dengan Suyatama dan Hastati (2023), bahwa faktor penting lain yang harus diperhatikan oleh pelaku UMKM produk pangan olahan adalah ketepatan dalam memilih dan menggunakan kemasan pangan. Manfaat yang dicapai yaitu dapat memperpanjang umur simpan produk, menaikkan nilai jual produk, dan menjadikan produk UMKM “naik kelas” sehingga dapat menembus pasar modern.



Gambar 1.

Hasil produk olahan Jasuke yang dikembangkan

Dari hasil kegiatan ini, ada beberapa warga yang tertarik untuk melanjutkan dan mengembangkan olahan produk jasuke ini. Namun, penjualannya masih di daerah sekitar Desa dengan dititipkan di warung dan swalayan. Disebabkan untuk pemasaran secara global atau keluar daerah, suatu produk pangan harus memiliki izin dari BPOM dan telah memiliki label halal. Lebih

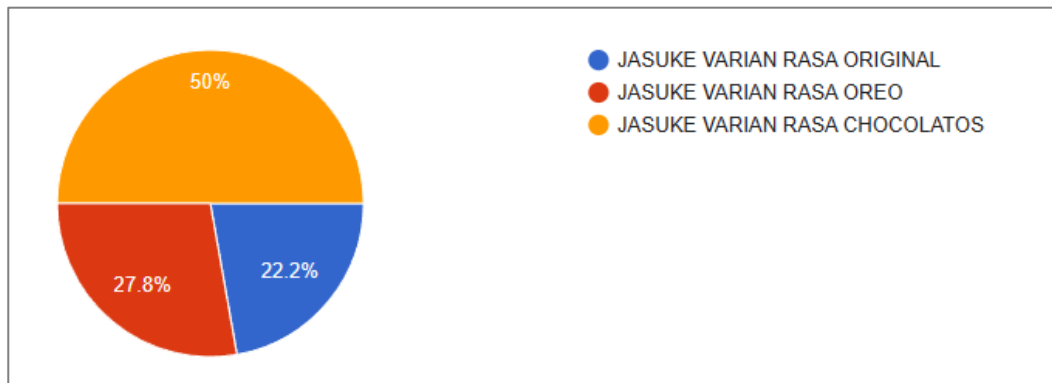
lanjut Ariandi (2025), menjelaskan bahwa sertifikasi halal memiliki dampak signifikan dalam meningkatkan daya saing produk. Sertifikasi ini menjadi jaminan bahwa produk telah memenuhi standar kehalalan sesuai syariat Islam, sehingga meningkatkan kepercayaan konsumen dan memudahkan produk untuk diterima di pasar global. Sedangkan label BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) memegang peran sentral dalam menjamin keamanan dan kualitas produk yang beredar di Indonesia. label BPOM menjadi indikator bahwa produk tersebut aman dikonsumsi, bebas dari bahan berbahaya, dan telah memenuhi standar mutu yang ditetapkan pemerintah.



Gambar 2.

Kegiatan pelaksanaan pelatihan produk olahan jagung

Ketercapaian pelaksanaan kegiatan ini diukur dengan adanya peningkatan kemampuan peserta terhadap mengolah produk jagung dengan membuat beberapa variasi rasa dan menciptakan peluang usaha sehingga meningkatkan kemandirian pemuda berwirausaha. Hal ini terlihat juga dari usaha peserta dalam melakukan kegiatan promosi dan distribusi produk secara digital. Sejalan dengan Imanda dkk., (2024) menyatakan bahwa digital marketing dan pemanfaatan media sosial merupakan sarana promosi yang sangat penting dalam suatu usaha.



Gambar 3.

Diagram hasil respon terhadap produk olahan jagung yang dikembangkan

Berdasarkan hasil tanggapan pengguna terhadap produk olahan jagung yang dikembangkan sangat baik, dan produk jasuke yang paling diminati adalah variasi rasa chocolates, yaitu sebesar 50%. Pengembangan kreativitas masyarakat ini umumnya kurang memperhatikan aspek distribusi dan konsumsi, sehingga melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat ini dapat dipertimbangkan oleh para pelaku wirausaha nantinya.

Pelatihan kewirausahaan berbasis potensi lokal dapat meningkatkan ekonomi kreatif masyarakat desa. Tantangan dalam pengembangan pengolahan dan pemasaran produk adalah

perubahan lingkungan ekonomi, tuntutan pasar terkait efisiensi usaha, dinamika permintaan, dan perubahan preferensi (selera) terhadap informasi nutrisi serta jaminan keamanan produk (Rahmawati dkk., 2025). Inovasi produk pangan tersebut tidak hanya berkontribusi terhadap peningkatan nilai tambah dan daya tarik pasar, tetapi juga berpotensi menghasilkan nilai ekonomis yang signifikan bagi masyarakat, bertambahnya keterampilan dalam mengolah produk pangan, terbukanya peluang usaha baru, serta meningkatnya kemandirian pemuda dalam mengembangkan potensi ekonomi lokal.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini mendapat respons positif dari peserta dan mitra. Program ini menjadi alternatif pendampingan kewirausahaan berbasis potensi lokal yang relevan untuk diterapkan di masyarakat. Pengembangan produk Jasuke berbahan dasar jagung memiliki potensi dalam mendukung ekonomi kreatif berkelanjutan menuju era Industri 5.0. Produk ini mudah dibuat, dapat dikembangkan dalam berbagai varian rasa, serta dikemas secara menarik sehingga mampu meningkatkan nilai jual dan daya saing pasar. Keberlanjutan kegiatan perlu diarahkan dengan memperhatikan prinsip *Good Manufacturing Practices* (GMP), meliputi penerapan sistem jaminan mutu, manajemen lingkungan, proses produksi pangan yang baik, serta kepatuhan terhadap regulasi. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman kewirausahaan, keterampilan pengolahan produk pangan, terbukanya peluang usaha, serta penguatan kemandirian pemuda.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada Universitas Malikussaleh dan mitra serta seluruh pihak terkait yang telah membantu melancarkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Alvina, S., Setiawaty, S., & Zahara, S. R. (2023). Pemberdayaan pemuda melalui pemanfaatan limbah kulit nanas menjadi produk nata de pina. *JUPAMIS: Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Inovasi Sosial*, 1(1), 21-26.
- Ariandi, E. (2025). Peran Sertifikasi Halal dan Label BPOM dalam Meningkatkan Daya Saing Produk Ekspor. *Iqtishaduna: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Hukum Ekonomi Syari'ah*, 6(4), 1043-1052.
- Badan Pusat Statistik. 2024. *Aceh Utara dalam Angka: Bab 5 Pertanian, Kehutanan, Peternakan, Dan Perikanan/ Agriculture, Forestry, Livestock, And Fishery*, Vol 20. Aceh Utara: Badan Pusat Statistik kabupaten Aceh Utara.
- Imanda, R., Setiawaty, S., Bariah, C., Miranda, H., & Matondang, H. R. (2024). Pendampingan Desain Media Digital Promosi Sebagai Strategi Peningkatan School Branding Pada Kelompok Guru Tk Dan Paud Pusat Kegiatan Gugus (PKG) Delima Kabupaten Bireuen. *Mejuajua: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 4(2), 225-230.
- Rahmawati, U., Afridhianika, A. N., Prihanto, P. H., & Irwansyah, R. (2025). Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Potensi Lokal Untuk Meningkatkan Ekonomi Kreatif Masyarakat Desa: Penelitian. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, 4(2), 9373-9381.
- Setyaningrum, D., & Septiani, I. Y. (2021). Peningkatan Kreativitas Masyarakat Melalui Pengolahan Jagung di Desa Kumpulrejo Kecamatan Parengan Kabupaten Tuban. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 74-78.
- Sudin, S., Yajid, Z., Yusuf, S., Mao, L. P., Deni, A. A. P., Bone, A. R., & Yunus, R. (2025). Pengembangan Produk Jasuke Dan Techpreneurship Untuk Masyarakat Ekonomi Kreatif Berkelanjutan Menuju Era Industri 5.0 Melalui Teknologi Dan Digital. *Jurnal Multidisiplin Inovatif*, 9(2), 24-27.
- Suyatama, N. E., & Hastati, D. Y. (2023). Edukasi teknologi pengawetan penggunaan BTP dan pengemasan pangan untuk memperpanjang masa simpan produk olahan pangan di UMKM Payakumbuh. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2).

- Tarigan, M. R. M., Knanti, A. A., Mawaddah, H., Nayla., Achyari, P. R. (2023). Analisis Keberhasilan Usaha Jasuke pada Pedagang Kaki Lima di Universitas Islam Negeri Sumatera Utara. *JURNAL ILMIAH FEASIBLE: Bisnis, Kewirausahaan & Koperasi*, 5(1), 66-70.
- Winarsih, T., Abadi, M. D., Setyawati, S. M., & Amaliya, A. (2024). Menumbuhkan Literasi Kewirausahaan Menuju Kemandirian Pemuda Karang Taruna Desa Jatidrojog. *Jurnal Akademik Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 71-78.
- Zuriani, Z., & Martina, M. (2023). Profil Agroindustri Emping Jagung Di Kabupaten Aceh Utara. *Agrifo: Jurnal Agribisnis Universitas Malikussaleh*, 8(1), 16-24.