

## **Pemanfaatkan Potensi Lokal Melalui Pembuatan Susu Jagung Guna Mencegah *Stunting* Pada Desa Gejungan**

<sup>1)</sup> Agus Edi Setiyono, <sup>2)</sup> Ngatimun, <sup>2)</sup> Titik Musriati

1, 3) Prodi. Agroteknologi, Universitas Panca Marga Probolinggo

2) Prodi. Manajemen, Universitas Panca Marga Probolinggo

Jln. Yos Sudarso No. 107 Pabean, Dringu, Kabupaten Probolinggo, 67271

Email: agusedisetiyono@gmail.com, imun\_bp@upm.ac.id, titikmusriati@upm.ac.id

### **ABSTRAK**

Desa Gejungan merupakan salah satu desa yang ada di kabupaten Probolinggo yang berada di pesisir pantai utara. Desa Gejungan berada di sebelah barat yang berbatasan dengan desa Klaseman dan Desa Karangpranti Kecamatan Pajarakan. Desa Gejungan memiliki potensi lokal yang dapat dikembangkan dari hasil pertanian mereka yaitu jagung. Jagung merupakan sumber pangan alternatif yang mengandung banyak gizi. Namun masyarakat disini masih belum memiliki pengetahuan untuk dapat memanfaatkannya. Kegiatan Sosialisasi Pembuatan SUJU (Susu Jagung) Guna Mencegah *Stunting* dan Memanfaatkan Potensi Lokal diharapkan dapat memberikan pengetahuan lebih kepada masyarakat Gejungan dalam memanfaatkan potensi lokal yang ada, terutama pengolahan jagung menjadi susu jagung. Susu jagung selain memiliki gizi yang baik, juga memiliki nilai lebih dalam perekonomian, jika diolah dengan benar dan baik maka produk ini bisa dijual di pasaran. Sosialisasi pembuatan susu jagung diikuti oleh 25 warga Desa Gejungan, materi pembuatan susu jagung diberikan dengan cara memberikan materi dan praktek langsung saat acara. Peserta sosialisasi pembuatan susu jagung dengan antusias mendengarkan dan mempraktekkan langsung pembuatan susu jagung saat proses sosialisasi. Dari hasil sosialisasi susu jagung yang dipraktekkan menghasilkan 6 botol susu jagung berukuran 360 ml. Peserta menyimak dengan baik dan materi yang disampaikan dapat diterima dengan baik oleh semua peserta yang hadir.

**Kata Kunci :** Potensi Lokal, Susu Jagung, *Stunting*

### **ABSTRACT**

*Gejungan Village is one of the villages in Probolinggo district on the north coast. Gejungan Village is in the west bordering Klaseman Village and Karangpranti Village, Pajarakan District. Gejungan village has local potential that can be developed from their agricultural produce, namely corn. Corn is an alternative food source that contains many nutrients. But the people here still don't have the knowledge to be able to use it. The Socialization Activity for Making SUJU (Corn Milk) to Prevent Stunting and Utilizing Local Potential is expected to provide more knowledge to the Gejungan community in utilizing existing local potential, especially processing corn into corn milk. Besides having good nutrition, corn milk also has more value in the economy. If it is processed properly and properly, this product can be sold in the market. The socialization of making corn milk was attended by 25 residents of Gejungan Village. Material for making corn milk was given by providing materials and hands-on practice during the event. Participants in the socialization of making corn milk enthusiastically listened to and practiced directly making corn milk during the socialization process. From the results of the socialization, the practiced corn milk resulted in 6 bottles of corn milk measuring 360 ml. Participants listened well and the material presented was well received by all participants present.*

**Keywords:** Local Potential, Corn Milk, *Stunting*

**Dikirim : 1 Oktober 2020**

**Direvisi : 12 Oktober 2020**

**Diterima : 25 Oktober 2020**

### **PENDAHULUAN**

Desa Gejungan berada di sebelah barat kecamatan Pajarakan yang berbatasan dengan desa Klaseman kecamatan Gending. Aktifitas

penduduk yang ada di Desa Gejungan adalah mayoritas nelayan dan merupakan mata pencaharian mereka. Meski sebagai nelayan, masyarakat Desa Gejungan juga tidak terlalu

menggantungkan hidup pada laut tapi juga menggarap sawah atau sebagai petani. Luas wilayah Desa Gejungan adalah 126 Km<sup>2</sup>. Tanah sawah 77,21 Km<sup>2</sup> Tanah kering 48,69 Km<sup>2</sup>. Desa gejungan memiliki potensi lokal yang dapat dikembangkan. Namun, masyarakat disini masih belum memiliki pengetahuan untuk dapat memanfaatkannya. Salah satu potensi lokal yang dimiliki oleh Desa Gejungan adalah jagung. Jagung ini dapat diolah menjadi susu jagung dan dimanfaatkan sebagai penambah gizi guna mencegah *stunting*. Dengan memanfaatkan potensi lokal tersebut diharapkan masyarakat Desa Gejungan dapat mengoptimalkan potensi yang ada sebagai sumber gizi dan dapat meningkatkan kesadaran akan pentingnya gizi.

Susu jagung merupakan salah satu bahan makanan nabati, sumber protein. Sumber Protein Dalam 100 gram jagung mengandung 9,2 gram protein. Protein membantu membentuk jaringan otot baru dan meningkatkan kerja sel dalam tubuh. Selain itu protein juga meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan meningkatkan pelepasan insulin. Masalah gizi masyarakat terkait dengan ketersediaan dan aksesibilitas pangan penduduk (Badan Ketahanan Pangan, 2012). Selain mengelola potensi lokal yang ada, pengetahuan akan *stunting* juga perlu, Tinggi atau panjang badan dapat mencerminkan gambaran dari pertumbuhan skeletal. Seiring dengan pertambahan umur, tinggi badan akan tumbuh jika normal. Akan tetapi, pertumbuhan tinggi badan ini kurang sensitif terhadap masalah gizi jangka pendek. Pertumbuhan tinggi badan dapat menampakkan pengaruh dari defisiensi zat gizi terhadap gizi badan dalam waktu yang relatif lama (supariasa, 2001).

Oleh karena kurangnya kesadaran masyarakat akan gizi dan pengetahuan tentang pemanfaatan potensi lokal tentang pembuatan susu jagung, kegiatan sosialisasi pembuatan susu jagung guna mencegah *stunting* dilakukan untuk memberi pengetahuan tentang pemanfaatan potensi lokal tersebut, sehingga selain bisa mencegah *stunting* dan bernilai gizi, susu jagung juga dapat dijual dengan cara diolah dan dikemas dengan baik sehingga dapat bernilai lebih. Dari Latar belakang yang telah disebut diatas, kami tertarik melakukan sosialisasi pembuatan susu jagung guna menambah ilmu dan wawasan tentang pemanfaatan potensi lokal kepada warga Desa Gejungan, dengan harapan hasil kegiatan ini dapat diterapkan dikemudian hari dan dapat

membuat warga desa Gejungan sadar akan pentingnya gizi yang dikonsumsi guna mencegah *stunting* dan menjaga pola hidup sehat.

## METODE

Dalam metode pelaksanaan kami menggunakan beberapa metode yang diterapkan, metode kegiatan ini adalah :

1. Tahap Persiapan
  - a. Observasi dilakukan untuk menentukan kegiatan sosialisasi yang riil yang kemudian dilaksanakan.
  - b. Evaluasi Permasalahan berupa penentuan permasalahan yang terjadi dilapangan untuk kemudian diambil kesimpulan dan diterapkan saat kegiatan sosialisasi.
  - c. Penyusunan Materi, persiapan dan kelengkapan peralatan untuk pelaksanaan sosialisasi.
2. Tahap Pelaksanaan
  - a. Sosialisasi  
Tahap awal kegiatan diawali dengan Sosialisasi. Sosialisasi dilaksanakan guna memberikan pengetahuan terlebih dahulu tentang apa itu potensi lokal, bagaimana pemanfaatan potensi lokal, dan pemberian praktek pembuatan susu jagung.
  - b. Praktek Langsung Oleh Peserta  
Setelah sosialisasi dan praktek pembuatan susu jagung yang dilakukan oleh pemateri, tahapan selanjutnya praktek yang dilakukan oleh peserta, sehingga diharapkan materi yang disampaikan dapat diterima baik oleh peserta dan seluruh peserta dapat mempraktekkannya dikemudian hari. Praktek secara langsung diikuti oleh beberapa peserta sebagai uji coba rasa dari susu jagung yang berbeda dari setiap bahan berbeda yang dicampurkan pada susu jagung.
3. Tahap Evaluasi  
Tahap evaluasi dilakukan untuk melihat tingkat keberhasilan dari awal kegiatan hingga kegiatan berakhir. Evaluasi dilakukan dengan cara mewawancarai beberapa peserta tentang bagaimana pendapat peserta akan sosialisasi yang dilakukan.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Salah satu upaya untuk memecahkan kekurangan gizi dapat dilakukan dengan menggabungkan jagung manis dengan kacang hijau menjadi susu. (Setyani dan Medikasari, 2008) telah meneliti pembuatan susu jagung menggunakan jagung manis dan kacang hijau. Formulasi terbaik diperoleh dengan perbandingan jagung manis berbanding kacang hijau kering 2:1, dengan nilai protein 3,183% dan kadar lemak 3,667. Jagung manis (sweet corn) merupakan komoditas palawija dan termasuk dalam keluarga (famili) rumput-rumputan (Gramineae) genus *Zea* dan spesies *Zea mays saccharata*. Jagung manis memiliki ciri-ciri endosperm berwarna bening, kulit biji tipis, kandungan pati sedikit, pada waktu masak biji berkerut (Koswara, 2009).

Tabel 1. Kandungan zat gizi jagung manis setiap 100 g bahan

Zat Gizi	Jumlah
Energi (kal)	96,0
Protein (g)	3,5
Lemak (g)	1,0
Karbohidrat (g)	22,8
Kalsium (mg)	3,0
Fosfor (mg)	111,0
Zat Besi (mg)	0,7
Vitamin A (SI)	400,0
Vitamin B (mg)	0,45
Vitamin C (mg)	12,0
Air (g)	72,7

Sumber :Iskandar, (2011)

Tabel 2. Alat Pembuatan Susu Jagung

No	Kegiatan	Alat yang digunakan
1	Tempat bahan	Baskom
2	Pemanasan	Kompor LPG
3	Pengupasan dan pengecilan ukuran	Pisau, Blender
4	Alat pengaduk	Sendok sayur
5	Alat pemisah sari dan ampas	Saringan, Kain saring
6	Bahan kemasan	Plastik
7	Wadah pemanasan	Panci
8	Mengeringkan alat dan membersihkan meja	Serbet
9	Bahan bakar	Gas

Tabel 3. Bahan Pemuatan Susu Jagung

No	Nama Kegiatan	Bahan	Jumlah	Ket.
1.	Bahan baku	Jagung Manis	10	bua h
2.	Penggulaan	Gula	1	kg
3.	Perasa	Daun Pandan	2 – 3	lbr
4.	Pengolahan	Air (suhu 60 - 70°C)	2	lt



Gambar 1. Proses pembuatan susu jagung

Proses Pembuatan Susu jagung :

- Jagung manis pertama tama direbus untuk memudahkan pemisahan biji jagung.
- Setelah jagung direbus kemudian jagung diserut dan biji jagung yang telah dipisahkan dimasukkan kedalam blender dan tambahkan air sesuai selera kemudian dihaluskan.
- setelah jagung halus, Saring menggunakan penyaring atau kain kasa.
- Sari jagung kemudian dimasukkan kedalam panci, masukkan daun pandan agar aroma dari susu jagung lebih wangi, masak hingga mendidih, kemudian tambahkan gula, garam sesuai selera. Agar rasa jagung lebih nikmat, bisa ditambahkan susu kental manis sesuai selera.
- Susu jagung siap dihidangkan dan dinikmati.



Gambar 2. Susu jagung telah dikemas dalam botol

Kegiatan ini dilakukan pada hari kamis 29 Agustus 2019, jam 09.00 bertempat dirumah bapak Kepala Desa Gejungan, Kegiatan diikuti 25

Peserta dari Desa gejungan, kegiatan sosialisasi pembuatan susu jagung diikuti oleh seluruh peserta dengan antusias yang tinggi. Dari hasil praktek pembuatan susu jagung yang telah dilakukan, kami mendapat 6 botol susu jagung berukuran 350ml. Kegiatan sosialisasi pembuatan susu jagung dinyatakan sukses berdasarkan dari kemampuan peserta dalam memahami materi, dan mempraktekkan pembuatan susu jagung dengan rasa yang pas sehingga susu jagung bisa dikonsumsi dan diterima dengan baik oleh seluruh peserta. Peserta didampingi oleh panitia, sehingga jika ada pertanyaan atau hal yang kurang dimengerti, panitia dengan sigap menjelaskan kembali.



Gambar 3. Sosialisasi pembuatan susu jagung

## KESIMPULAN

Sosialisasi tentang pembuatan susu jagung terlaksana dengan lancar tanpa ada kendala. Sosialisasi pembuatan susu jagung diikuti 25 peserta, sosialisasi diberikan dengan cara penyampaian materi dan praktek langsung. Praktek diberikan oleh pemateri dengan mudah dan dapat dipahami, setelah praktek dari pemateri, peserta juga panitia mengikuti praktek dari pembuatan susu jagung. Dari praktek pembuatan susu jagung yang telah dilaksanakan menghasilkan 6 botol susu jagung dengan ukuran botol 360ml. materi dapat diterima dengan baik oleh seluruh peserta, dibuktikan dengan menghasilkan rasa yang pas dari rasa susu jagung yang telah dibuat dan pembuatan susu jagung cukup mudah dilakukan, sehingga seluruh peserta dapat mempraktekkannya dikemudian hari.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih Kepada Lembaga Penelitian dan pengabdian Masyarakat (LPPM) dan Kepala Desa Gejungan Bpk Suharto atas bantuan kelancaraan acara sosialisasi

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Ketahanan Pangan. 2012. Pedoman *Program Desa Mandiri Pangan*. Departemen Republik Indonesia. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/52998/Chapter%20II.pdf?sequence=4&isAllowed=y>
- Iskandar, D., 2006. Pengaruh Dosis Pupuk N, P, dan K terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Jagung Manis di Lahan Kering. *Jurnal Saint dan Teknologi*. Balai Penelitian Pertanian dan Teknologi. Hal 1 – 2.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek)*. eBook Pangan.com
- Supriasa. 2001, *Penelitian Status Gizi*, Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran