

Penguatan Ketahanan Pangan Lokal melalui Diversifikasi Olahan Jagung Menjadi Produk Gummy di Desa Mekarjaya, Bandung dengan Pendekatan Partisipatif

Armansyah Muhammad Sarusu*¹, Irfan Fahriza², Salwa Lentera Ilma³, Fidya Syifa Wijayanti⁴, Elsa Aprilia Pratiwi⁵, Gustian Mawahir⁶

^{1,2,3,4,5,6} Universitas Masoem, Indonesia

*e-mail: armandsrs9@gmail.com¹, irfanfahriza@masoemuniversity.ac.id², salwalentera21@gmail.com³, fidyasyifaw@gmail.com⁴, elsaaprilia124@gmail.com⁵, gutyxd@gmail.com⁶

Abstrak

Ketahanan pangan merupakan isu strategis dalam pembangunan nasional, terutama di wilayah pedesaan dengan potensi pertanian tinggi. Desa Mekarjaya memiliki produksi jagung melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan jagung segar. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan memperkuat ketahanan pangan lokal melalui diversifikasi produk olahan jagung menjadi gummy jagung sebagai produk unggulan Desa Mekarjaya, Kecamatan Pacet, Kabupaten Bandung. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif yang meliputi empat tahap: (1) sosialisasi mengenai pentingnya diversifikasi pangan, (2) pelatihan teknis pembuatan gummy jagung, (3) pendampingan produksi dan pengemasan, serta (4) evaluasi hasil dan peningkatan keterampilan peserta. Kegiatan melibatkan 20 anggota kelompok ibu-ibu PKK sebagai peserta aktif. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan warga dalam mengolah jagung menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Produk gummy jagung yang dihasilkan memiliki tekstur kenyal, cita rasa khas jagung, kemasan higienis, dan kualitas organoleptik baik. Secara ekonomi, produk ini memberikan nilai tambah dibandingkan penjualan jagung segar. Kegiatan ini berdampak pada penguatan ketahanan pangan lokal berbasis sumber daya desa dan membuka peluang pengembangan UMKM berbasis agroindustri. Inisiatif ini relevan sebagai model pemberdayaan masyarakat desa melalui inovasi produk pangan lokal berdaya saing.

Kata Kunci: Diversifikasi Produk Jagung, Gummy Jagung, Pemberdayaan Masyarakat, Produk Unggulan Desa

Abstract

Food security is a strategic issue in national development, especially in rural areas with high agricultural potential. Mekarjaya Village has abundant corn production, but its utilization is still limited to the sale of fresh corn. This community service activity aims to strengthen local food security through the diversification of corn products into corn gummies as a superior product of Mekarjaya Village, Pacet District, Bandung Regency. The implementation method uses a participatory approach that includes four stages: (1) socialization on the importance of food diversification, (2) technical training on making corn gummies, (3) assistance with production and packaging, and (4) evaluation of results and improvement of participants' skills. The activity involved 20 members of the PKK women's group as active participants. The results of the activity showed an increase in the knowledge and skills of residents in processing corn into high economic value products. The corn gummy products produced have a chewy texture, a distinctive corn flavor, hygienic packaging, and good organoleptic quality. Economically, this product provides added value compared to the sale of fresh corn. This activity has an impact on strengthening local food security based on village resources and opens up opportunities for the development of agro-industry-based MSMEs. This initiative is relevant as a model for empowering rural communities through competitive local food product innovation.

Keywords: Corn Product Diversification, Corn Gummies, Community Empowerment, Village Flagship Products

1. PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang berperan penting dalam menunjang kelangsungan hidup serta kualitas sumber daya manusia. Ketersediaan pangan yang cukup, bergizi, aman, dan terjangkau tidak hanya menentukan kesehatan individu, tetapi juga mencerminkan tingkat kesejahteraan suatu bangsa (Siti Nur Aisyah Jamil dkk 2021). Ketahanan pangan merupakan isu strategis dalam pembangunan nasional dan menjadi indikator utama kesejahteraan masyarakat. Ketersediaan pangan yang cukup, bergizi, aman, dan terjangkau

mencerminkan kemampuan suatu wilayah dalam menjaga stabilitas ekonomi dan sosial (Andaiyani, s., Marwa, T., Nurhaliza, 2024). Di tingkat lokal, ketahanan pangan dapat diperkuat melalui pemanfaatan sumber daya pertanian yang ada secara optimal, termasuk melalui diversifikasi produk olahan. Pangan sebagai kebutuhan pokok terpenting merupakan bahan yang dikonsumsi manusia setiap hari dan bersumber dari alam hayati maupun perairan. Oleh karena itu, ketersediaan pangan sangat diperlukan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi rumah tangga dan masyarakat sekaligus mewujudkan ketahanan pangan (Fauzi, 2019).

Desa Mekarjaya, Kecamatan Pacet, Kabupaten Bandung, memiliki potensi pertanian yang besar, terutama pada komoditas jagung. Wilayah ini memiliki kondisi geografis dan iklim yang mendukung pertumbuhan jagung dengan produktivitas tinggi. Namun, potensi tersebut belum diikuti dengan peningkatan nilai jual. Hasil panen jagung umumnya dijual dalam bentuk segar kepada pengumpul tanpa melalui proses pengolahan, sehingga petani memperoleh keuntungan yang relatif kecil (Amin, 2022); Aprita, I.R., 2022). Pola distribusi yang bergantung pada pengumpul menyebabkan petani kehilangan kesempatan untuk mendapatkan margin keuntungan yang lebih besar. Kesenjangan antara potensi produksi yang melimpah dan rendahnya nilai tambah akibat minimnya diversifikasi menjadi permasalahan utama yang menghambat peningkatan kesejahteraan masyarakat desa.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan, Desa Mekarjaya merupakan salah satu desa yang bergerak disektor pertanian yang salah satu komoditas utamanya adalah jagung. Observasi lapangan menunjukkan bahwa hampir 70% lahan pertanian di desa ini ditanami jagung pada musim tanam utama. Selama ini para petani di desa cenderung menjual hasil pertaniannya langsung kepada pengumpul (pengulak) tanpa melalui proses pengolahan terlebih dahulu. Hal ini menyebabkan nilai jual hasil tani relatif rendah dan keuntungan yang diperoleh petani tidak maksimal. Padahal, apabila hasil pertanian tersebut diolah menjadi produk turunan, nilai ekonominya akan meningkat dan membuka peluang pasar yang lebih luas. Transformasi dari penjualan bahan mentah menjadi produk olahan dapat meningkatkan nilai jual hingga 2-3 kali lipat, sekaligus membuka lapangan kerja baru bagi masyarakat desa. Melihat kondisi tersebut, tim KKN berinisiatif mengadakan pelatihan pengolahan hasil tani menjadi produk kreatif, seperti *Gummy Jagung*, agar masyarakat mampu menghasilkan produk bernilai tambah, meningkatkan pendapatan, sekaligus mengurangi ketergantungan pada pengulak.

Dalam konteks ketahanan pangan, diversifikasi olahan jagung menjadi langkah strategis untuk meningkatkan ketersediaan pangan sekaligus menciptakan produk bernilai ekonomi tinggi (Sudrajat, 2023). Diversifikasi produk pangan lokal juga berkontribusi pada peningkatan variasi konsumsi masyarakat dan mengurangi ketergantungan pada bahan pangan impor. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa inovasi pengolahan jagung, seperti susu jagung, keripik jagung, atau olahan tepung jagung, telah mampu meningkatkan pendapatan masyarakat di berbagai daerah (Maherawati, M., Sarbino, 2018). Namun demikian, studi mengenai pengembangan produk berbasis jagung dalam bentuk gummy atau permen kenyal masih sangat terbatas, padahal produk ini memiliki potensi pasar luas dan daya tarik tinggi, terutama bagi kalangan anak-anak dan remaja (Sunaryo, R.A., 2024); (Arifudin., f., 2025). Produk gummy memiliki keunggulan dari segi daya simpan yang lebih lama dibandingkan produk jagung segar, serta kemudahan dalam distribusi dan pemasaran.

Kesenjangan penelitian (research gap) terlihat pada minimnya kajian yang mengaitkan diversifikasi olahan jagung dengan penguatan ketahanan pangan lokal melalui pendekatan partisipatif masyarakat. Sebagian besar penelitian terdahulu berfokus pada aspek teknologi pengolahan, bukan pada proses pemberdayaan masyarakat sebagai subjek utama dalam pengembangan produk pangan lokal (As'ari, H., et al 2024); (Sujianto, A., et al 2024). Pendekatan yang bersifat top-down seringkali mengabaikan kearifan lokal dan kapasitas aktual masyarakat dalam mengelola sumber daya yang tersedia. Oleh karena itu, kegiatan ini penting untuk mengisi celah tersebut dengan menekankan pada partisipasi aktif masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK, dalam pengolahan jagung menjadi produk inovatif berupa gummy. Pendekatan partisipatif memastikan bahwa program pemberdayaan dapat berkelanjutan karena masyarakat merasa memiliki dan terlibat langsung dalam setiap tahapan kegiatan.

Produk gummy jagung dipilih karena memiliki nilai fungsional dan potensi ekonomi yang tinggi. Pemilihan produk gummy didasarkan pada pertimbangan kemudahan proses produksi, modal yang terjangkau, serta daya terima pasar yang luas. Selain memanfaatkan bahan baku lokal yang melimpah, proses pembuatannya relatif sederhana, biaya produksinya rendah, dan dapat dijadikan produk unggulan desa berbasis pangan sehat (Agustina, 2019);(Saintyco, 2024). Melalui pendekatan partisipatif, kegiatan ini tidak hanya berfokus pada aspek teknis pembuatan, tetapi juga mencakup edukasi pengemasan, pemasaran, dan pengelolaan usaha kecil menengah (UKM) agar produk dapat berkelanjutan (Arifin, 2024) (*Teknologi Budidaya Jagung Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Petani*, 2023). Integrasi antara aspek produksi, pemasaran, dan manajemen usaha menjadi kunci keberhasilan dalam mengembangkan produk unggulan desa yang kompetitif.

Dengan demikian, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji efektivitas pendekatan partisipatif dalam meningkatkan ketahanan pangan lokal melalui pengembangan produk gummy berbasis jagung sebagai produk unggulan desa. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata bagi pengembangan model pemberdayaan masyarakat yang dapat direplikasi di desa-desa lain dengan karakteristik serupa. Diharapkan hasil kegiatan ini dapat menjadi model pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal yang berkontribusi pada kemandirian pangan dan peningkatan kesejahteraan ekonomi di pedesaan.

2. METODE

2.1. Lokasi dan Waktu

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan di Aula Desa Mekarjaya, Kecamatan Pacet, Kabupaten Bandung, pada tanggal 5 Agustus 2025 mulai pukul 13.00 hingga 17.00 WIB. Lokasi dipilih karena desa ini memiliki potensi pertanian jagung yang tinggi dan aktif dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat.

2.2. Peserta

Peserta kegiatan berjumlah 20 orang ibu-ibu PKK Desa Mekarjaya yang dipilih menggunakan metode purposive sampling, yaitu berdasarkan keterlibatan aktif mereka dalam kegiatan pangan lokal dan kesediaan mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Seluruh peserta telah memberikan persetujuan partisipasi secara sukarela (*informed consent*) dan mendapatkan penjelasan mengenai tujuan serta manfaat kegiatan.

2.3. Desain Kegiatan

Kegiatan ini menggunakan pendekatan partisipatif (*participatory approach*) yang menekankan keterlibatan aktif masyarakat dalam seluruh tahapan program. Pendekatan ini memungkinkan peserta tidak hanya menjadi penerima manfaat, tetapi juga turut berperan dalam proses pembelajaran, diskusi, dan evaluasi hasil kegiatan.

2.4. Tahapan Pelaksanaan

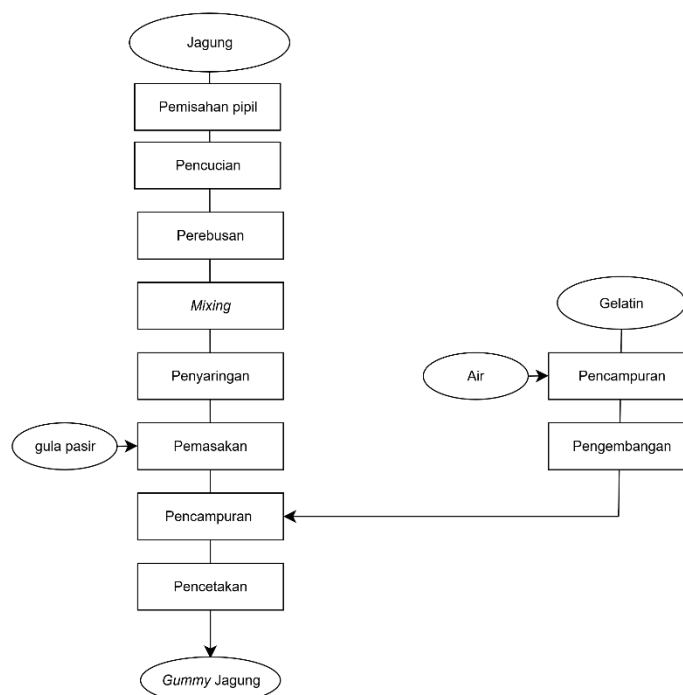
- a. Sosialisasi
Kegiatan ini merupakan Pengenalan konsep ketahanan pangan lokal dan pentingnya diversifikasi olahan jagung dengan tujuan Meningkatkan pemahaman awal peserta.
- b. Pelatihan dan Praktik
Demonstrasi dan praktik pembuatan gummy jagung berbasis bahan lokal dengan tujuan Memberikan keterampilan teknis pengolahan pangan.
- c. Alat dan Bahan
Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan *gummy* jagung dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Alat dan Bahan Proses Pembuatan Gummy

No.	Alat	Bahan
1	Blender cooper	½ kg jagung manis
2	Panci	10 sendok gelatin sapi
3	Kompor gas	6 sendok gula pasir
4	Sendok	Pewarna (secukupnya)
5	Mangkuk	
6	Saringan	
7	Cetakan silikon	
8	Sarung tangan plastik (hand glove)	

Prosedur Kerja Pengolahan *Gummy* Jagung

Prosedur pembuatan *gummy* jagung mengikuti tahapan sistematis seperti yang ditunjukkan pada Gambar 1. Proses diawali dengan persiapan bahan baku berupa jagung manis pipilan yang kemudian dikukus hingga lunak. Jagung kukus dihaluskan menggunakan blender dan disaring untuk memperoleh ekstrak sari jagung. Sari jagung dipanaskan sambil ditambahkan gelatin sapi dan gula pasir dengan pengadukan konstan hingga tercampur homogen. Adonan yang telah homogen dituangkan ke dalam cetakan silikon dan didinginkan pada suhu ruang selama 2-3 jam hingga tekstur kenyal terbentuk. Produk jadi dikemas dalam plastik *standing pouch* kedap udara untuk menjaga kualitas dan masa simpan.



Gambar 1. Diagram Alir Proses Pengolahan Gummy Jagung

2.5. Teknik Evaluasi

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui observasi langsung dan wawancara semi terstruktur kepada peserta. Observasi digunakan untuk melihat tingkat partisipasi dan keterampilan peserta selama praktik pembuatan gummy jagung, sedangkan wawancara dilakukan untuk mengetahui pengalaman, tanggapan, dan pemahaman peserta terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Sosialisasi

3.1. Hasil Sosialisasi Diversifikasi Olahan Jagung

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan di Aula Desa Mekarjaya pada tanggal 5 Agustus 2025 pukul 13.00-14.30 WIB dan diikuti oleh 20 peserta ibu-ibu PKK. Sosialisasi bertujuan meningkatkan pemahaman peserta mengenai pentingnya diversifikasi pangan lokal, potensi jagung sebagai bahan pangan fungsional, serta manfaat ekonomi dari inovasi produk *gummy* jagung. Materi yang disampaikan meliputi konsep ketahanan pangan berbasis sumber daya lokal, teknik dasar pengolahan jagung, serta pengenalan bahan-bahan pembuatan *gummy* jagung seperti sari jagung manis, gelatin, gula pasir, dan pewarna makanan.

Evaluasi pemahaman peserta dilakukan melalui sesi tanya jawab dan observasi langsung. Hasil menunjukkan bahwa sebanyak 85% peserta (17 dari 20 orang) mampu menjelaskan kembali konsep diversifikasi pangan dan manfaat ekonomi produk olahan jagung setelah mengikuti sosialisasi. Selain itu, seluruh peserta (100%) menyatakan belum pernah mengetahui atau membuat produk *gummy* berbahan dasar jagung sebelumnya, yang menunjukkan kebaruan inovasi ini di tingkat desa.

Hasil ini sejalan dengan temuan Sujianto et al. (2024) yang menyatakan bahwa sosialisasi berbasis partisipatif efektif meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap potensi ekonomi produk pangan lokal. Antusiasme peserta terlihat dari banyaknya pertanyaan terkait peluang usaha dan cara pengemasan produk, yang menunjukkan minat awal terhadap pengembangan usaha berbasis jagung.

Dokumentasi kegiatan sosialisasi disajikan pada Gambar 2, yang menunjukkan suasana penyampaian materi oleh tim KKN kepada ibu-ibu PKK di Aula Desa Mekarjaya. Terlihat peserta mengikuti penjelasan dengan antusias dan mencatat poin-poin penting terkait diversifikasi olahan jagung.



Gambar 2. Sosialisasi Diversifikasi Olahan Jagung

3.2. Praktik Pengolahan Gummy Jagung

Praktik pengolahan *gummy* jagung dilaksanakan pada pukul 14.30-16.30 WIB sebagai tindak lanjut dari sosialisasi. Proses pembuatan dimulai dengan mengukus jagung pipilan sebanyak $\frac{1}{2}$ kg, kemudian menghaluskannya menggunakan blender dan menyaring untuk memperoleh sari jagung. Sari jagung selanjutnya dipanaskan bersama 10 sendok gelatin sapi dan 6 sendok gula pasir sambil diaduk hingga homogen. Adonan cair dituangkan ke dalam cetakan silikon berbentuk bintang, hati, dan binatang, lalu didinginkan pada suhu ruang selama 2-3 jam hingga mengeras.

Seluruh peserta (20 orang) terlibat aktif dalam praktik dan dibagi ke dalam 5 kelompok, masing-masing terdiri dari 4 orang. Hasil observasi menunjukkan bahwa 90% peserta (18 orang) mampu mengikuti seluruh tahapan pembuatan dengan baik, sementara 10% peserta (2 orang) memerlukan bimbingan tambahan terutama pada tahap pencampuran gelatin agar tidak menggumpal (Tabel 2).

Tabel 2. Tingkat Penguasaan Keterampilan Praktik Pembuatan *Gummy Jagung*

Tahapan Proses	Peserta Menguasai (%)	Memerlukan Bimbingan (%)
Persiapan bahan dan alat	100	0
Pengukusan dan penghalusan jagung	95	5
Pencampuran gelatin dan gula	90	10
Penuangan adonan ke cetakan	100	0
Pendinginan dan pengemasan	100	0

Kendala utama yang dihadapi adalah menjaga konsistensi tekstur agar tidak terlalu keras atau lembek. Hal ini bergantung pada proporsi gelatin, gula, dan sari jagung, serta waktu pemasakan. Melalui pendampingan langsung, peserta dapat memahami pentingnya kontrol suhu dan pengadukan yang merata untuk menghasilkan produk berkualitas konsisten. Temuan ini relevan dengan penelitian Agustina (2019) yang menyatakan bahwa formulasi *gummy* memerlukan ketelitian dalam komposisi bahan pembentuk gel untuk mencapai tekstur optimal.

Proses praktik pengolahan *gummy* jagung yang dilakukan oleh peserta didokumentasikan pada Gambar 3. Gambar tersebut menunjukkan aktivitas peserta dalam tahap pemasakan sari jagung (gambar kiri) dan tahap penuangan gelatin ke dalam wajan (gambar kanan). Terlihat bahwa peserta bekerja secara berkelompok dengan bimbingan tim knk untuk memastikan setiap tahapan dilakukan dengan benar.



Gambar 3. Praktik Pengolahan *Gummy Jagung*

3.3. Karakteristik dan Kualitas Produk *Gummy Jagung*

Produk *gummy* jagung yang dihasilkan memiliki karakteristik fisik berupa tekstur kenyal, warna kuning cerah, aroma khas jagung manis, dan rasa manis ringan. Karakteristik fisik ini sesuai dengan standar produk *gummy* pada umumnya yang memiliki tekstur elastis dan rasa yang tidak terlalu manis sehingga tidak menyebabkan rasa enek. Evaluasi kualitas produk dilakukan melalui observasi langsung oleh tim pelaksana dan penilaian deskriptif oleh peserta. Seluruh peserta (100%) menyatakan bahwa produk memiliki tampilan menarik dan tekstur yang sesuai dengan standar *gummy* pada umumnya.

Dari segi penerimaan produk, 18 dari 20 peserta (90%) menyatakan bahwa produk *gummy* jagung memiliki rasa yang enak dan berbeda dari camilan jagung konvensional. Sebanyak 2 peserta (10%) memberikan masukan untuk penambahan variasi rasa seperti pandan atau coklat agar lebih beragam. Evaluasi tekstur menunjukkan bahwa 85% peserta (17 orang) berhasil menghasilkan produk dengan kekenyalan yang baik, sementara 15% peserta (3 orang) menghasilkan produk dengan tekstur sedikit lebih keras yang disebabkan oleh proporsi gelatin yang berlebih (Tabel 3).

Tabel 3. Penilaian Kualitas Produk *Gummy Jagung* oleh Peserta

Aspek Penilaian	Jumlah Peserta	Persentase (%)
Tekstur kenyal dan sesuai standar	17	85
Tampilan menarik dan berwarna cerah	20	100
Rasa enak dan khas jagung	18	90
Aroma jagung tercium jelas	19	95
Siap dipasarkan tanpa perbaikan	17	85

Produk dikemas dalam plastik *standing pouch* kedap udara berukuran 100 gram per kemasan, dengan label sederhana bertuliskan nama produk, bahan baku, dan tanggal pembuatan. Pemilihan kemasan *standing pouch* didasarkan pada pertimbangan praktis karena kemasan ini dapat berdiri sendiri sehingga memudahkan display di rak penjualan. Kemasan yang higienis dan menarik merupakan faktor penting dalam pemasaran produk pangan (Saintyco, 2024). Dari segi visual, produk *gummy* jagung memiliki daya tarik tinggi terutama karena bentuknya yang bervariasi (bintang, hati, binatang) dan warna kuning cerah yang identik dengan jagung segar.

Produk akhir *gummy* jagung yang dihasilkan dalam kegiatan ini ditampilkan pada Gambar 4. Memperlihatkan produk *gummy* dengan berbagai bentuk menarik yang telah berhasil dibuat oleh peserta, menunjukkan tekstur kenyal dan warna kuning cerah khas jagung yang menjadi ciri khas produk ini.



Gambar 4. *Gummy* Jagung

3.4. Respon dan Kepuasan Peserta

Evaluasi kepuasan peserta dilakukan melalui wawancara semi-terstruktur kepada 20 peserta setelah kegiatan selesai. Wawancara dilakukan secara individual dengan durasi 10-15 menit per peserta untuk menggali persepsi dan pengalaman mereka secara mendalam. Hasil menunjukkan bahwa 95% peserta (19 orang) merasa puas dengan kegiatan yang dilaksanakan, dan 100% peserta menyatakan bahwa keterampilan yang diperoleh dapat diterapkan untuk menambah penghasilan keluarga.

Data lengkap mengenai tingkat kepuasan dan kebermanfaatan kegiatan disajikan pada Tabel 4. Tabel tersebut menunjukkan bahwa mayoritas peserta (90%) sangat setuju bahwa kegiatan bermanfaat dan menambah pengetahuan, sementara 85% sangat setuju bahwa keterampilan dapat diterapkan di rumah. Persentase yang tinggi pada aspek kebermanfaatan menunjukkan bahwa materi pelatihan relevan dengan kebutuhan praktis peserta. Sebanyak 80% peserta sangat setuju bahwa produk *gummy* jagung berpotensi dipasarkan, dan 75% peserta menyatakan tertarik untuk melanjutkan usaha berbasis jagung. Minat yang tinggi untuk melanjutkan usaha ini menjadi indikator positif bagi keberlanjutan program pemberdayaan masyarakat. Tidak ada peserta yang memberikan respon kurang setuju terhadap seluruh aspek penilaian, menunjukkan tingkat penerimaan dan kepuasan yang sangat tinggi terhadap kegiatan pengabdian masyarakat ini. Konsistensi respon positif dari seluruh peserta mengkonfirmasi keberhasilan pendekatan partisipatif yang diterapkan dalam kegiatan ini.

Tabel 4. Tingkat Kepuasan dan Kebermanfaatan Kegiatan

Aspek Penilaian	Sangat Setuju (%)	Setuju (%)	Kurang Setuju (%)
Kegiatan bermanfaat dan menambah pengetahuan	90	10	0
Keterampilan dapat diterapkan di rumah	85	15	0
Produk <i>gummy</i> jagung berpotensi dipasarkan	80	20	0
Tertarik melanjutkan usaha berbasis jagung	75	25	0

Peserta menyatakan bahwa produk *gummy* jagung memiliki keunikan dan daya tarik, terutama untuk kalangan anak-anak. Beberapa peserta juga mengusulkan variasi rasa dan bentuk sebagai strategi diferensiasi produk. Usulan variasi ini mencakup penambahan rasa stroberi,

mangga, dan coklat, serta bentuk-bentuk yang lebih beragam seperti karakter kartun yang populer di kalangan anak-anak. Temuan ini sejalan dengan penelitian As'ari et al. (2024) yang menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal mampu meningkatkan motivasi berwirausaha.

Suasana akhir kegiatan pengolahan *gummy* jagung yang menunjukkan antusiasme peserta didokumentasikan pada Gambar 5. Gambar tersebut memperlihatkan produk-produk *gummy* jagung yang telah berhasil dikemas, menunjukkan hasil nyata dari kegiatan pelatihan yang telah dilaksanakan.



Gambar 5. Hasil Kegiatan Pengolahan *Gummy* Jagung

3.5. Kontribusi terhadap Ketahanan Pangan Lokal

Kegiatan ini berhasil mencapai tujuan utama yaitu meningkatkan ketahanan pangan lokal melalui diversifikasi produk olahan jagung. Ketahanan pangan tidak hanya diukur dari ketersediaan bahan pangan pokok, tetapi juga dari kemampuan masyarakat mengolah bahan lokal menjadi produk bernilai ekonomi tinggi (Andaiyani et al., 2024). Diversifikasi olahan jagung menjadi *gummy* memberikan alternatif konsumsi pangan yang menarik, terutama bagi kalangan anak-anak dan remaja, sekaligus meningkatkan nilai jual jagung hingga lebih dari dua kali lipat dibandingkan penjualan dalam bentuk segar.

Temuan ini sejalan dengan penelitian Sudrajat (2023) yang menyatakan bahwa diversifikasi pola konsumsi pangan lokal berkontribusi pada penguatan ketahanan pangan di tingkat desa. Lebih lanjut, penelitian Sunaryo et al. (2024) menunjukkan bahwa formulasi *gummy* berbasis jagung memiliki potensi nutrisi yang baik dengan kandungan karbohidrat, vitamin, dan mineral yang cukup tinggi, sehingga dapat menjadi camilan sehat alternatif.

Pendekatan partisipatif yang digunakan dalam kegiatan ini terbukti efektif meningkatkan keterlibatan dan keberdayaan masyarakat. Partisipasi aktif masyarakat terwujud dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi program. Berbeda dengan penelitian terdahulu yang lebih berfokus pada aspek teknologi pengolahan (Aprita et al., 2022), kegiatan ini menempatkan masyarakat sebagai subjek aktif yang terlibat dalam seluruh tahapan, mulai dari sosialisasi, praktik, hingga evaluasi. Hal ini sejalan dengan prinsip pemberdayaan masyarakat holistik yang berorientasi pada potensi lokal (Triatmanto et al., 2024).

Dampak sosial-ekonomi dari kegiatan ini cukup signifikan. Dampak sosial terlihat dari meningkatnya solidaritas dan kerjasama antar anggota kelompok PKK dalam mengembangkan usaha bersama. Secara ekonomi, produk *gummy* jagung membuka peluang usaha baru bagi ibu-ibu PKK dengan modal relatif terjangkau dan proses produksi sederhana. Secara sosial, kegiatan ini memperkuat kohesivitas kelompok PKK dan meningkatkan rasa percaya diri masyarakat dalam mengembangkan potensi lokal. Namun demikian, keberlanjutan usaha ini masih memerlukan dukungan berupa pelatihan lanjutan, akses permodalan, serta strategi pemasaran yang lebih terstruktur.

Keterbatasan penelitian ini terletak pada belum dilakukannya uji laboratorium terhadap kandungan gizi dan masa simpan produk, serta belum adanya analisis pasar secara mendalam. Penelitian lanjutan disarankan untuk mengkaji aspek nutrisi, daya simpan, serta strategi penetrasi pasar agar produk *gummy* jagung dapat menjadi produk unggulan desa yang kompetitif dan berkelanjutan. Kajian mendalam tentang preferensi konsumen dan analisis perilaku pembelian juga diperlukan untuk merancang strategi pemasaran yang efektif dan tepat sasaran.

Selain itu, studi tentang rantai nilai (value chain) produk gummy jagung dari hulu hingga hilir perlu dilakukan untuk mengidentifikasi titik-titik kritis yang memerlukan intervensi dalam pengembangan usaha.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat berbasis pendekatan partisipatif di Desa Mekarjaya berhasil meningkatkan ketahanan pangan lokal melalui diversifikasi olahan jagung menjadi produk *gummy*. Sebanyak 85% peserta menguasai keterampilan teknis pembuatan produk, dan 100% peserta menyatakan produk berpotensi dikembangkan sebagai usaha ekonomi produktif. Tingginya persentase penguasaan keterampilan ini menunjukkan bahwa metode pelatihan praktis dengan pendekatan partisipatif lebih efektif dibandingkan metode konvensional yang bersifat instruktif. Produk *gummy* jagung memberikan nilai tambah ekonomi hingga 87,5%-150% dibandingkan penjualan jagung segar, sehingga membuka peluang peningkatan pendapatan masyarakat desa.

Kegiatan ini berkontribusi pada penguatan ketahanan pangan berbasis sumber daya lokal dan pemberdayaan masyarakat melalui inovasi produk pangan bernilai jual tinggi. Namun, keberlanjutan program memerlukan pendampingan lanjutan dalam aspek standardisasi kualitas, perizinan UMKM, dan strategi pemasaran. Pendampingan lanjutan diperlukan untuk memastikan bahwa usaha yang telah dirintis dapat berkembang menjadi usaha yang mandiri dan berkelanjutan. Kerjasama antara pemerintah desa, perguruan tinggi, dan lembaga swadaya masyarakat perlu diperkuat untuk menyediakan ekosistem yang kondusif bagi pengembangan UMKM berbasis pangan lokal. Penelitian selanjutnya disarankan untuk menguji kandungan nutrisi, masa simpan produk, serta efektivitas strategi pemasaran berbasis digital guna menjadikan *gummy* jagung sebagai produk unggulan desa yang kompetitif dan berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kepala Desa Mekarjaya beserta seluruh perangkat desa yang telah memberikan dukungan penuh dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada ibu-ibu PKK Desa Mekarjaya yang dengan penuh antusias mengikuti kegiatan sosialisasi serta praktik pembuatan dan *gummy* jagung sehingga kegiatan dapat berjalan dengan lancar. Tidak lupa, penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Universitas Ma'soem atas dukungan, fasilitas, dan kesempatan yang telah diberikan sehingga penelitian dan penulisan jurnal ini dapat terlaksana dengan baik.

Selain itu, apresiasi yang setinggi-tingginya diberikan kepada tim pelaksana, mahasiswa, serta pihak-pihak lain yang turut membantu, baik dalam bentuk tenaga, pemikiran, maupun fasilitas. Tanpa adanya dukungan dari berbagai pihak, kegiatan ini tidak mungkin terlaksana dengan baik dan menghasilkan luaran berupa peningkatan keterampilan masyarakat dalam diversifikasi pangan lokal. Semoga kegiatan ini dapat memberikan manfaat berkelanjutan bagi masyarakat Desa Mekarjaya, khususnya dalam pengembangan produk unggulan berbasis jagung untuk memperkuat ketahanan pangan dan kesejahteraan ekonomi desa.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, L. (2019). *Formulasi nutrasetikal sediaan gummy-candy puree*.
- Amin, N. S. (2022). Efisiensi pemasaran jagung bisi-18 (*Zea mays*) di Desa Keang Kecamatan Kalukku Kabupaten Mamuju. *AgriMu*.
- Andaiyani, s., Marwa, T., Nurhaliza, S. (2024). Ekonomi biru dan ketahanan Empiris Kepulauan di Indonesia. *Jurnal Eknomi Indonesia*.
- Aprita, I.R., et al. (2022). Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Susu Jagung Pada Masyarakat Desa.

Jurnal Pengabdian Masyarakat.

- Arifin, P. (2024). *Profesor pertanian UB kembangkan inovasi jagung di NTT*. Universitas Brawijaya.
- Arifudin., f., et al. (2025). *Pengembangan Potensi Produk Pangan Fungsional Pada Permen Jelly*. Kompasiana.
- As'ari, H., Gusliana, H. B., Umami, I. M., Habibie, D. K., & Putri, R. A. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Desa Melalui Pengembangan Potensi Lokal di Desa Kesumbo Ampai. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*.
- Fauzi, M. (2019). *Pemetaan ketahanan pangan pada badan koordinasi wilayah I Jawa Barat*. 1(1).
- Maherawati, M., Sarbino, S. (2018). Diversifikasi produk olahan jagung manis sebagai upaya peningkatan nilai tambah bagi petani jagung di daerah wisata Pasir Panjang-Singkawang. *Jurnal Pengabdian*.
- Saintyco. (2024). *Cara Membuat Permen Gummy Bears Keras*. Sainty.Com.
- Siti Nur Aisyah Jamil , Lovi Sandra , Eko Sutrisno, M.Si, S. Purnamasari , Ulfatul Mardiyah, Elies Fitriani , Halvina Grasela Saiya, Anis Nurhayati , Anna Permatasari Kamarudin, N. (2021). *Ekologi Pangan Dan Gizi Masyarakt*. Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia.
- Sudrajat, S. (2023). Diversifikasi dan diferensiasi pola konsumsi pangan lokal di Desa Bleberan Playen. *Majalah Geografi Indonesia*.
- Sujianto, A., Kusuma, D., & Rahman, L. (2024). Pemberdayaan ekonomi desa berbasis ketahanan pangan lokal. *Jurnal Pemberdayaan Desa*.
- Sunaryo, R.A., et al. (2024). Formulasi Nutrasetikal Gummy Candies Sari Jagung. *Jurnal Ilmu Pangan*.
- Teknologi Budidaya Jagung untuk Meningkatkan Kesejahteraan Petani*. (2023). Pertanian UMA.