

PENDAMPINGAN PEMBUATAN BROWNIES JAGUNG DALAM RANGKA MENAMBAH PENGHASILAN KELOMPOK TANI KUBE PANDURATA

Dessy Handa Sari¹⁾, Ria Setyawati²⁾, Ida Suriana³⁾, Lisnawaty Simatupang⁴⁾, Nur Vita Opu⁵⁾

^{1,3}Akuntansi, Politeknik Negeri Balikpapan
^{2,4,5}Perhotelan, Politeknik Negeri Balikpapan
E-mail: dessy.handa@poltekba.ac.id

Abstract

Brownies are snacks that are very popular with the public. Brownies are usually made from wheat flour which is expensive, to reduce dependence on wheat flour it can be replaced with another alternative, namely corn flour, so that the use of corn flour as a substitute for wheat flour can increase the use value and economic value of corn. Indonesia has abundant natural resources in the form of corn, and it is easy to grow, but only a small part of it is used by the community as processed snacks, usually used as vegetables or home cooking, not least Kube Pandurata, even though they have used the garden to grow corn but its use only limited to being sold to supermarkets or used for cooking. In modern life as it is today, many people are starting to realize the importance of healthy living, body condition that is always excellent, so that the body is in top condition, can use corn as a healthy snack. The community needs to get other ingredients that are around us to be used as healthy snacks with the aim of providing guidelines on post-harvest management of corn plants.

Keywords: *Corn, Brownies, Kube Pandurata*

PENDAHULUAN

Brownies sering disebut sebagai “kue bantat”. yaitu jenis bar cookiekue potong yang padat, kaya akan rasa coklat legit dan lembut (Astuti, 2018). Perkembangan brownies dari waktu ke waktu terus meningkat, dengan aneka kreasi dan rasa yang ternyata banyak disukai para pecinta brownies. Seiring dengan hal tersebut, belakangan ini sedang populer dan menjadi tren yaitu brownies kukus. Brownies kukus adalah jenis brownies yang penyelesaiannya dengan cara dikukus, sehingga teksturnya lebih lembut. (Tirta, 2022)

Saat ini dipasaran mudah didapatkan brownies dengan berbagai macam merk. Hal ini menunjukkan brownies merupakan salah satu jenis makanan yang digemari masyarakat dari berbagai golongan. Selain mudah dibuat, brownies juga dapat divariasikan baik teknik pembuatannya maupun bahannya. Akan tetapi perkembangan brownies dengan variasi bahan lokal masih sangat kurang, sehingga diperlukan brownies dengan ciri khas lokal daerah. Di Balikpapan sendiri bahan pangan lokal yang

melimpah adalah jagung. Salah satu daerah yang memiliki hasil jagung melimpah yaitu di daerah kilometer 12 Kelurahan Karang Joang di kebun Pak Agus dengan komoditi hasil dari penanaman 1 Ha menghasilkan 14.000 tongkol jagung, yang dijual per karung sekitar 80 karung dengan harga jual per karung Rp. 200.0000

Jagung (*Zea mays* L.) merupakan komoditas pangan yang memiliki potensi besar untuk kepentingan industri pakan, dan pangan. Selain untuk konsumsi manusia, jagung juga dimanfaatkan sebagai pakan ternak unggas dan ruminansia. Jagung memiliki kandungan gizi dan vitamin yaitu 355 kalori, 9,2 gr protein, 3,9 gr lemak, 73,7 gr karbohidrat, dan 10 mg kalsium. Tanaman jagung juga sebagai sumber pangan di beberapa daerah. Penduduk beberapa daerah di Indonesia, seperti di Madura dan Nusa Tenggara, menggunakan jagung sebagai makanan pokok.

Jagung merupakan salah satu bahan pangan sumber karbohidrat yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Selain karbohidrat, jagung juga mengandung protein dan lemak nabati yang bermanfaat bagi tubuh. Kandungan zat gizi yang baik memiliki potensi untuk jagung diolah menjadi sumber pati ataupun olahan pangan lainnya, baik sebagai makanan utama maupun makanan selingan. (Utama, 2021).

Kebun Pak Agus adalah sebuah lahan pertanian yang menghasilkan berbagai macam hasil pertanian, salah satunya adalah jagung, jagung yang ada di Kebun Pak Agus biasanya dipasarkan di supermarket yang ada di Kota Balikpapan. Kebun Pak Agus terletak di kilometer 12 RT 12 Kelurahan Karang Joang, Kecamatan Balikpapan Utara.

Daerah tersebut terdapat kelompok tani tani bakti KUBE Pandurata. Pemanfaatannya hasil panen jagung saat ini hanya sekedar untuk dijual saja. Berdasarkan hasil wawancara dengan ketua kelompok tani, beberapa anggota selain untuk dijual biasanya dikonsumsi sendiri untuk berbagai macam masakan. Dengan demikian hasil dari jagung yang ditanam oleh kelompok tani KUBE Pandurata sangat perlu dikembangkan. Sehingga warga kelompok tani sangat perlu diberikan edukasi, diberikan pelatihan membuat, mengemas brownise. Sehingga produknya layak dijual dipasaran. Dengan harapan nantinya dapat meningkatkan penghasilan bagi kelompok tani KUBE Pandurata. Dalam perkembangan wisata kuliner saat ini, Pemanfaatan jagung menjadi brownise saat ini belum menjadi prioritas oleh kelompok.

METODE PENELITIAN

Pelaksanaan dari kegiatan pengabdian masyarakat tentang “Pendampingan Pembuatan Dan Pengemasan brownise berbahan dasar Jagung Dalam Rangka Menambah Penghasilan Kelompok Tani KUBE Pandurata” direncanakan berlangsung selama 6 bulan. Gambaran pelaksanaan kegiatan sebagai berikut:

1. Survey (Survei)

Kegiatan ini merupakan kegiatan awal untuk melakukan studi kelayakan potensi lokal dan peserta yang akan dilibatkan.

2. *Socialization* (Sosialisasi program pelatihan/penyuluhan)

Memberikan informasi yang jelas kepada peserta pelatihan terhadap program pelatihan yang akan diselenggarakan.

3. *Procurement* (pengadaan alat dan barang)

Melakukan pengadaan barang yang tepat sesuai dengan spek yang dibutuhkan, harga yang cocok dan efisien serta transparan dalam mendukung kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat.

4. *Technical Assistance* (Pelatihan teknis)

Kegiatan ini merupakan kegiatan inti dari program pelatihan pengolahan pasca panen yang terdiri dari kegiatan teori dan praktek. Dilakukan selama 2 hari, 1 hari untuk kegiatan teori dan 1 hari lagi untuk kegiatan praktek. Kegiatan praktek dilaksanakan di kebun Pak Agus Km 12 Tempat petani becok tanam.

5. Pendampingan

Pendampingan adalah pekerjaan yang dilakukan oleh fasilitator atau pendamping masyarakat dalam berbagai kegiatan program. Fasilitator juga seringkali disebut fasilitator masyarakat (*community facilitator/CF*) karena tugasnya lebih sebagai pendorong, penggerak, katalisator, motivator masyarakat, sementara pelaku dan pengelola kegiatan adalah masyarakat sendiri.

Pada tahap ini, kelompok petani Jagung Balikpapan akan diberikan pendampingan secara berkelanjutan dan sistematis. Ini dilakukan untuk memastikan kualitas produk yang dihasilkan dan layak dipasarkan. Kegiatan ini akan berjalan dalam beberapa bulan pasca pelatihan. Disamping itu, Kube Pandurata Km 12 dapat menjadi kelompok usaha binaan Program Studi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Persiapan Kegiatan Pengabdian

Rangkaian kegiatan pengabdian dimulai dari bulan Februari-Agustus 2022. Kegiatan dimulai dengan survei lapangan. Tim berkunjung langsung ke Kebun Pak Agus Km12 Balikpapan untuk melakukan koordinasi awal dengan pihak kelompok tani. Berdasarkan survei diketahui kelompok tani di Km 12 menghasilkan berbagai jenis hasil pertanian, seperti Terong, papaya, tomat dan jagung. Hasil pertanian di wilayah tersebut memiliki kualitas yang baik dan berpotensi diolah menjadi produk makanan. Hal ini melatarbelakangi Tim Menyusun rencana Tindakan yang tepat untuk membantu meningkatkan keterampilan dan penghasilan kelompok tani Kube Pandurata.

Selanjutnya, tim melakukan koordinasi internal dan menyusun rancangan program pelatihan yang akan dilaksanakan Bersama kelompok tani KUBE PANDURATA. Berdasarkan koordniasi, Tim memutuskan untuk mngadakan pelatihan pembuatan Brownies Jagung kepada kelompokk tani KUBE PANDURATA. Program tersebut sesuai dengan jumlah produksi jagung yang melimpah di daerah tersebut. Tujuan program tersebut adalah untuk menambah alternatif penghasilan kelompok tani agar dapat memanfaatkan hasil pertanian mereka menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual lebih.

Sebelum melaksanakan pelatihan, tim melakukan percobaan pembuatan brownies terlebih dahulu untuk menemukan resep terbaik dalam menghasilkan produk brownies jagung. Percobaan bownies jagung dilakukan sebanyak 2 kali dalam waktu yang berbeda. Percobaan tersebut dilakukan di Pastry Kitchen Jurusan Perhotelan Politeknik Negeri Balikpapan.



Gambar 1. Percobaan 1 Pembuatan Brownies Jagung



Gambar 2. Percobaan 2 Pembuatan Brownies Jagung

Gambar 1 menunjukkan kegiatan percobaan pertama pembuatan brownies jagung. Pada percobaan pertama dihasilkan produk brownies yang baik, tetapi masih membutuhkan pemantapan resep dan variasi. Oleh karena percobaan dilakukan Kembali pada tahap 2 yang ditunjukkan oleh Gambar 2. Pada percobaan kedua, tim mendapatkan resep dan variasi brownies terbaik yang dapat direkomendasikan dalam Pelaksanaan kegiatan Bersama kelompok tani Kube Pandurata.

Berdasarkan hasil percobaan, Tim mendapatkan resep terbaik pembuatan brownies jagung. Setelah itu, Tim melakukan koordinasi internal penetapan harga jual yang direkomendasikan. Dalam tahap ini. Tim menghitung jumlah dana yang dibutuhkan

selama produksi, seperti pembelian bahan baku, peralatan, transportasi, listrik dan gas, serta kemasan produk. Berdasarkan jumlah dana yang dikelurakan tersebut, Tim dapat menentukan rekomendasi harga jual setelah ditambahkan dengan persentase keuntungan.

2. Pelaksanaan Kegiatan

a. Pemaparan materi kegiatan

Kegiatan pengabdian dilakukan selama 2 hari Sabtu dan Minggu, di Kebun Pak Agus km12. Kegiatan dimulai dengan pemberian materi kegiatan kepada peserta pelatihan. Dalam tahap ini, tim menjelaskan tujuan kegiatan dan manfaat yang dihasilkan dari kegiatan tersebut. Kegiatan ini diikuti sebanyak 15 peserta yang berasal dari kelompok tani Kube Pandurata. Pada pengarah awal ini pula Tim menyampaikan 3 rekomendasi variasi brownies yang akan dibuat selama pelatihan.

b. Pelatihan pembuatan Brownies jagung

Pada tahap ini, Tim melakukan demo pembuatan Brownies secara langsung. Tim menjelaskan berbagai peralatan dan bahan baku yang dibutuhkan dalam pembuatan brownies. Setelah itu, proses pembuatan brownies dilakukan sesuai tahapan yang sudah ditentukan dalam resep. Pada tahap ini, kelompok secara aktif mengikuti kegiatan pembuatan brownies. Anggota kelompok tani secara bergantian praktik langsung dalam proses pembuatan brownies. Selama proses pembuatan, tim menjelaskan beberapa hal penting untuk mendapatkan produk brownies terbaik.



Gambar 3 Pemaparan awal Pembuatan Brownies Jagung



Gambar 4. Pelaksanaan Pembuatan Brownies Jagung

Gambar 3 menunjukkan pengarah awal dari Tim kepada kelompok tani terkait beberapa hal penting yang perlu disiapkan untuk membuat brownies jagung. Gambar 4 menunjukkan keterlibatan anggota kelompok tani dalam pembuatan Brownies jagung. Dalam kegiatan ini, tim dan kelompok tani menghasilkan tiga jenis brownies yang ditunjukkan oleh gambar 5.



Gambar 5. Variasi Brownies jagung Original, Keju Chocohipc, dan Pandan

c. Serah terima peralatan

Kegiatan pengabdian ditutup dengan penyerahan peralatan pembuatan brownies jagung kepada kelompok tani Kube Pandurata penyerahan peralatan tersebut dilakukan agar masyarakat dapat mempraktikkan pembuatan brownies secara mandiri sehingga dapat menghasilkan pendapatan mereka. Selain itu, tim

juga memberikan edukasi penetapan harga jual produk kepada anggota kelompok tani.



Gambar 6. Foto Bersama kube Pandurata

SIMPULAN

Kegiatan pembuatan brownies jagung bersama kelompok tani Kube Pandurata berhasil memberikan keterampilan dan pengetahuan baru kepada kelompok tani terkait pengolahan hasil tani untuk menambah nilai jual. Tim PKM tidak hanya menjadi fasilitator tetapi juga sebagai pendamping dimana kelompok tani tetap dapat menghubungi Tim terkait pembuatan produk brownies yang akan mereka laksanakan secara mandiri. Kegiatan ini tidak hanya memberi manfaat kepada masyarakat, tetapi juga kepada Tim dimana kegiatan pengabdian menjadi wadah untuk menuangkan gagasan kreatif dalam bentuk nyata untuk membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, R. M. (2018). Pengaruh Lamanya Waktu Mixing Dalam Proses Pembuatan Brownies. *Teknobuga*, 6, 51-60.
- Ardjasa, W. S. dan P. Bangun. 1993. *Pengendalian Gulma Pada Kedelai*. Balitbangtan. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.

- Bilman, 2011. Analisis Pertumbuhan Tanaman Jagung (*Zea mays* L.), Pergeseran Komposisi Gulma pada Beberapa Jarak Tanam.
- Erliza Hambali, dkk. 2006. *Membuat Aneka Olahan Jagung*. Jakarta: Penebar Swdaya
- Indriani. 2006. *Cheese & Fruit Brownies*. Jakarta: Gramedia.
- Mulaydi, T., Putra, W.A., & Silitonga, F. (2022). Mutu Brownise Menjadi Peluang Usaha Rumahan. *Jurnal Cafeteria*, 3, 51-68.
- Tarigan, P. 2017. Kajian Kandungan Amilosa pada Tepung Jagung yang Difermentasi Menggunakan Ragi Tempe (*Rhizopus* sp) pada Konsentrasi Berbeda [Skripsi]. Mataram: Universitas Mataram.
- Utama, R. S., Novita, R., & Putri, E. N. (2021). Penerapan Teknologi Pengolahan Jagung Manis Pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Di Kenagarian Andaleh, Kecamatan Luak, Kabupaten Limapuluh Kota. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5.