



## Diversifikasi Pangan Olahan Jagung Manis Untuk Meningkatkan Pendapatan LMDH Wanasari Di Sekitar Hutan

### *Diversification Of Sweet Corn Processed Foods For Increasing Candisari LMDH Income In The Forest Surroundings*

Fitri Yulinar Aldila<sup>1</sup>; Gevytha Tharis Iftikhor<sup>2</sup>;  
Muhammad Khawarizmi<sup>3</sup>; Taufik Setyadi<sup>4</sup>

Agribisnis, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Surabaya

Corresponding author: [taufiksetyadi.agri@upnjatim.ac.id](mailto:taufiksetyadi.agri@upnjatim.ac.id)<sup>4</sup>

#### **Article History:**

Received: June 16, 2024

Accepted: June 26, 2024

Published: August 31,  
2024

#### **Keywords:**

Diversification, LMDH  
Wanasari, Corn,  
Processing

**Abstract:** Efforts to diversify corn-based processed products have not been widely carried out by the community, including LMDH in Candisari village, Lamongan Regency. This is due to the lack of knowledge and skills in the community regarding innovations in corn-based food processing, and people are more likely to sell corn directly to middlemen to make ends meet. The main aim of this socialization is to provide LMDH with a solution on how to use sweet corn in the Candisari Village area to process it into marketable food products using simple technology. This is the basis for socialization activities and the use of corn processing carried out in Candisari Village, Sambeng District, Lamongan Regency. The result of the socialization is an increase in community knowledge and skills in innovation in corn pudding processing and product marketing.

**Abstrak:** Upaya diversifikasi produk olahan berbahan dasar jagung belum banyak dilakukan oleh masyarakat termasuk LMDH Wanasari di desa Candisari Kabupaten Lamongan. Hal ini disebabkan karena minimnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang inovasi pengolahan pangan berbahan dasar jagung, dan masyarakat desa lebih cenderung untuk langsung menjual jagung tanpa adanya pengolahan lebih lanjut. Tujuan utama sosialisasi ini adalah untuk memberikan solusi pada LMDH Wanasari bagaimana memanfaatkan jagung manis di areal Desa Candisari untuk diolah menjadi produk pangan yang bernilai jual dengan teknologi yang sederhana. Hal ini yang mendasari kegiatan sosialisasi dan pemanfaatan pengolahan jagung dilaksanakan di Desa Candisari, Kecamatan Sambeng Kabupaten Lamongan. Hasil dari sosialisasi adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam inovasi pengolahan puding jagung hingga pada pemasaran produk.

**Kata Kunci:** Diversifikasi, LMDH Wanasari, Jagung, Pengolahan

## PENDAHULUAN

Jagung (*Zea mays L.*) ialah tanaman pangan yang memiliki signifikansi yang sangat besar dan berperan secara krusial dalam ekonomi di Indonesia. Tanaman ini memiliki manfaat yang sangat beragam, berfungsi sebagai sumber pangan utama. Hanya saja, hampir semua komponen pada tanaman jagung bernilai ekonomis yang signifikan. Butiran jagung, sebagai ilustrasi, digunakan sebagai komoditas untuk konsumsi manusia, sebagai nutrisi untuk hewan ternak, material proses industri, dan juga sebagai sumber untuk berbagai produk seperti makanan, minuman, kertas, minyak, serta sebagai bahan baku untuk produksi bioetanol. Selain itu, batang pada tanaman jagung juga memiliki potensi sebagai bahan pakan ternak yang sangat berpotensi. Oleh karena itu, jagung berperan besar pada sektor ekonomi di Indonesia serta

\* Taufik Setyadi, [taufiksetyadi.agri@upnjatim.ac.id](mailto:taufiksetyadi.agri@upnjatim.ac.id)

memiliki berbagai manfaat yang sangat beragam (Pearu et al., 2017).

Jagung manis adalah varietas jagung yang dikembangkan di Indonesia, dikarenakan rasanya yang enak dan manis. Karena memiliki nilai gizi yang tinggi, permintaan pasar terhadap jagung manis sangat tinggi. Jagung manis memiliki kandungan protein, lemak, karbohidrat, vitamin A, vitamin B, vitamin C, dan air, menjadikannya pilihan yang populer.

Program diversifikasi pangan yang diprakarsai oleh pemerintah bertujuan guna menggalakkan penggunaan berbagai jenis pangan lokal, di samping beras dan terigu. Pada umumnya, istilah "pangan lokal" mengacu pada jenis makanan yang dihasilkan, diperdagangkan, dan dikonsumsi dalam lingkup komunitas lokal. Definisi ini sejalan dengan ketentuan yang tercantum dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, yang menyatakan bahwa pangan lokal merujuk kepada jenis makanan yang merupakan bagian dari pola konsumsi tradisional masyarakat setempat, sesuai dengan nilai-nilai budaya dan kearifan lokal yang berlaku. Oleh karena itu, jagung manis dapat menjadi bagian dari upaya diversifikasi pangan yang lebih luas dan lebih beragam.

Selain itu, jagung yang tidak diolah memiliki nilai ekonomi yang lebih rendah dibandingkan jagung yang telah diproses menjadi berbagai produk olahan. Hal ini menyebabkan pendapatan petani dari penjualan jagung menjadi kurang optimal. Padahal, jika jagung dilakukan pengolahan sehingga menghasilkan produk yang bernilai ekonomis, seperti tepung jagung, pakan ternak, atau produk makanan lainnya, harga jualnya bisa jauh lebih bernilai serta merupakan potensi bisnis terbaru dalam industri skala rumah tangga (Suwardi et al., 2019). Pernyataan tersebut sejalan dengan temuan oleh Nurrahmawati, Hendrarini, & Setyadi (2023) bahwa nilai tambah tinggi pada suatu produk turut melibatkan adanya peningkatan pada nilai suatu komoditas mengenai nilai manfaat, fungsi, sekaligus nilai produk pertanian yang digunakan sebagai bahan bakunya.

Mengelola kawasan hutan dapat dilakukan dengan melibatkan masyarakat desa hutan secara langsung dalam proses pengelolanya. Oleh karena itu Perum Perhutani melibatkan masyarakat desa untuk membentuk kerjasama yaitu Lembaga Masyarakat Desa Hutan (LMDH). LMDH memiliki peran yang signifikan dalam melakukan peningkatan terhadap partisipasi warga setempat guna mendukung upaya pemerintah dalam pelestarian hutan. Di samping itu, LMDH berkontribusi pada peningkatan ekonomi masyarakat dengan memanfaatkan hasil hutan secara berkelanjutan, termasuk melalui agroforestri dan ekowisata. Mereka juga melakukan pemberdayaan terhadap warga lokal dengan melakukan peningkatan kapasitas serta kompetensi untuk pengelolaan hutan melalui kursus dan pendampingan. Sebagai mitra Perum Perhutani, LMDH membantu mengimplementasikan kebijakan

kehutanan dan menjadi jembatan antara pemerintah dan masyarakat. LMDH Wanasari ini sudah berkerja sama dengan Perum Perhutani sejak tahun 2005. Selama ini LMDH Wanasari belum mengembangkan produk dan diversifikasi yang memanfaatkan jagung sebagai potensi pangan lokal, mereka cenderung menjual jagung hasil panen secara langsung dalam bentuk mentah, dengan tidak perlu proses olahan sebelumnya. Ini berakibat pada jagung yang dijual dengan harga yang sangat rendah.

Langkah awal untuk meningkatkan melestarikan hutan dalam pangan adalah melalui inisiasi produk inovasi, sebagai hasilnya terdapat produk dengan bernilai tinggi sehingga bisa dipasarkan dengan patokan harga yang lebih mahal. Sebagai contoh strateginya adalah dengan mengedukasi masyarakat agar mengolah hasil pertanian menjadi produk inovasi serta memiliki potensi dalam nilai tambah, bukan hanya menjualnya dalam bentuk mentah, tetapi juga bisa menjual dengan memanfaatkan hasil olahan pada hasil pertanian tersebut. Hal ini diharapkan dapat memfasilitasi perkembangan perekonomian serta membangun kesempatan pekerjaan yang baru untuk warga desa hutan (Masduki, 2019)

Pengolahan pangan berbahan dasar jagung perlu didiversifikasi untuk meningkatkan kegunaannya. Produk-produk hasil diversifikasi harus menarik bagi konsumen dan proses pengolahannya harus efisien secara ekonomis. Mengolah jagung menjadi berbagai produk pangan tidak hanya menambah nilai ekonomisnya, tetapi juga meningkatkan nilai gizi dan memperpanjang masa simpannya. Tidak semua hasil panen jagung berkualitas baik, beberapa biji jagung tidak memenuhi standar ukuran dan harganya menjadi rendah jika dijual, sehingga pengolahan ini menjadi solusi untuk masalah tersebut. Proses pengolahan jagung menjadi produk pangan seperti puding cukup sederhana, sehingga ibu-ibu rumah tangga di LMDH Wanasari berpeluang melakukannya untuk meningkatkan perekonomian masyarakat desa setempat.

Dengan demikian, perlu adanya usaha dalam melakukan peningkatan inisiatif bagi masyarakat desa hutan tentang pentingnya pemanfaatan pengolahan hasil olahan jagung sebelum dijual. Dibutuhkan pelatihan dan dukungan dari pemerintah maupun pihak swasta dalam hal teknologi pengolahan jagung juga sangat dibutuhkan. Dengan demikian, diharapkan masyarakat desa hutan Desa Candisari dapat memaksimalkan potensi hasil pertanian mereka dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi melalui nilai tambah produk jagung.