



Training and mentoring for corn-based food processing in Sillu Village, Kupang

Zainal Abidin, Titik Sri Harini, Hironnymus Jati✉, Lewi Jutomo

Universitas Nusa Cendana, Kupang, Indonesia

✉ hiro_jati@staf.undana.ac.id

doi <https://doi.org/10.31603/ce.5830>

Abstract

Sillu Village farmers' corn commodity has a very low economic added value, so their income is low. This is due to a lack of quantity and quality processed products, which are not supported by TTG, unappealing product packaging and labeling, a lack of P-IRT, and poor organization and management. The solution includes the setup of marning production using TTG with SOPs covering input, process, and output; packaging and marketing; packaging and labeling design; organization and management setup; and the search for new markets, as well as the management of P-IRT and halal certificates. Lectures, the practice of making corn-based processed food variants, procurement of production equipment, improvement of organizational structure and business management, distribution permit management (P-IRT, halal certificate), laboratory testing, and digital marketing are among the methods used in the approach. Increased partner awareness of the importance and management of P-IRT, good corn-based processed food production processes, mastery of TTG, halal-certified and labeled marning products, improved organizational and management formations, and availability of financial records and inventory are among the outcomes obtained.

Keywords: *Economic added value; Processed com; Marning; Apropriate technology*

Pelatihan dan pendampingan pengolahan pangan berbasis jagung di Desa Sillu Kupang

Abstrak

Nilai tambah ekonomi komoditi jagung petani Desa Sillu sangat kecil sehingga pendapatannya rendah. Hal ini karena rendahnya kuantitas dan kualitas produk olahan, tidak didukung teknologi tepat guna, pengemas dan pelabelan produk tidak menarik, belum memiliki P-IRT, dan organisasi manajemen belum baik. Solusi yang ditawarkan adalah penataan produksi marning yang diolah dengan teknologi tepat guna yang didukung dengan SOP mulai dari masukan, proses, luaran, pengemasan dan pemasaran, mendesain kemasan dan pelabelan, penataan organisasi dan manajemen, pencarian pasar baru untuk produk marning, pengurusan P-IRT dan sertifikat halal. Metode pendekatan yang digunakan adalah ceramah, praktik pembuatan varian pangan olahan berbasis jagung, pengadaan peralatan produksi, perbaikan struktur organisasi dan manajemen usaha, pengurusan izin edar (P-IRT, sertifikat halal), pengujian laboratorium dan pemasaran digital. Hasil yang diperoleh adalah adanya peningkatan pengetahuan mitra tentang pentingnya P-IRT, proses produksi pangan olahan berbasis jagung baik dan benar, penguasaan teknologi tepat guna oleh mitra, produk marning berlabel dan bersertifikat halal, struktur organisasi dan manajemen sudah diperbaiki, tersedianya catatan keuangan dan inventaris.

Kata Kunci: Nilai tambah ekonomi; Olahan jagung; Marning; Teknologi tepat guna

1. Pendahuluan

Desa Sillu merupakan salah satu desa di wilayah Kecamatan Fatuleu, Kabupaten Kupang dengan luas 14 km² atau 1.400 ha, yang digunakan sebagai pemukiman dan pekarangan seluas 6,25 km² yang didiami oleh 4.201 jiwa yang terdiri dari 2.099 jiwa laki-laki dan 2.102 jiwa perempuan dengan 1.021 Kepala Keluarga (KK). 77,08% diantaranya berprofesi sebagai petani sedangkan sisanya bekerja di luar sektor pertanian. Ada 23 kelompok tani di Desa Sillu yang beranggotakan 20 orang setiap kelompok yang membudidayakan dan mengelola berbagai tanaman (pangan, hortikultura, dan perkebunan), juga pengolahan pangan berbasis jagung.

Jagung merupakan komoditi utama yang dihasilkan petani dan kelompok tani karena merupakan salah satu bahan pangan pokok dan bahan baku lokal yang dapat diolah menjadi beraneka olahan dalam memperkuat ketahanan pangan. Rerata produksi per musim panen mencapai 406,63-522,50 ton yang dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan pangan keluarga petani dan sebagian dijual ke pasar dalam bentuk segar maupun pipilan untuk memperoleh uang demi memenuhi kebutuhan hidup lainnya walau nilai tambah ekonominya kecil. Hanya sebagian kecil dari hasil tanaman jagung diolah menjadi aneka pangan olahan seperti jagung goreng atau marning, dengan menggunakan sarana dan prasarana pendukung (Rastuti et al., 2019) juga teknologi konvensional (Nurhilal et al., 2020).

Jagung dihasilkan petani Desa Sillu sejatinya dapat diolah menjadi produk olahan yang bernilai gizi tinggi baik dikonsumsi sendiri maupun industri rumahan, seperti olahan dari jagung segar (misalnya, perkedel jagung), olahan dari jagung primer (biasanya bersifat kering dan merupakan produk setengah jadi untuk bahan baku, misalnya tepung, pati), olahan jagung siap santap (misalnya, marning, dodol, kerupuk, tape, dan susu), dan olahan dari produk jagung instan (misalnya, mie, grit instan, tepung instan) (Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 2012). Jagung juga dapat diolah menjadi berbagai produk makanan yang memiliki nilai jual tinggi, seperti marning, emping, biskuit, roti, mie, dodol dan tepung komposit, puding jagung dan *ice cream* jagung (Wicaksono & Soelistyo, 2020), diolah menjadi kripik jagung (Doyan et al., 2020) susu jagung, brownis jagung dan bolu jagung (Arief, 2015), lepa jagung (Setiawan & Fallo, 2010), selain pangan pokok tradisional "jagung boso" (Suarni, 2015).

Kelompok Mitra Tafena Monit dan Pelita Harapan selama ini mengolah jagung menjadi marning yang kemudian dijual di Desa Sillu dan pasar mingguan Lili (Gambar 1). Produk-produk olahan yang dihasilkan mitra dalam bentuk marning secara kuantitas dan varian produk masih terbatas (hanya 5-10 kg per bulan), kualitas produk rendah, kemasannya masih sederhana, dan tidak berlabel sehingga kurang menarik. Hal ini disebabkan karena keterbatasan pengetahuan, peralatan pengolahan hasil, desain kemasan dan alat pengemasan, keterampilan teknologi pengolahan hasil dan belum dikuasainya teknologi tepat guna (TTG), standar operasional produksi (SOP), keterbatasan organisasi dan manajemen, dan jangkauan pemasaran produk olahan masih terbatas di desa dan pasar mingguan karena belum memiliki izin P-IRT.



Gambar 1. Aktivitas produksi produk maring

Organisasi dan manajemen pengolahan hasil juga belum baik, belum adanya pembagian tugas, dan tanggung jawab yang jelas diantara anggota kelompok sehingga manajemen pengolahan hasil perlu ditata lebih baik agar anggota dapat berperan serta aktif dalam aktivitas produksi dan pemasaran. Terlebih dengan keterbatasan peralatan dan mesin, efisiensi waktu dalam proses produksi sangat tergantung dengan kontribusi tenaga manusia sebagai operator yang menentukan hasil akhir dari produk itu sendiri (Santosa et al., 2021).

Masalah lainnya adalah kemasan produk sangat sederhana tanpa label dan merek karena terbatasnya pengetahuan, keterampilan dan ketersediaan alat pengemas produk yang memadai sehingga berpengaruh terhadap penjualan produk olahan. Kemasan tidak hanya berfungsi sebagai wadah produk saja, melainkan juga bermanfaat dalam menjaga kualitas produk sehingga menarik minat konsumen untuk membeli produk (Kotler & Gary, 2016). Salah satu cara untuk meningkatkan harga jual adalah melalui modifikasi kemasan (Putro & Sulistiyowati, 2019) dan meningkatkan pemasaran produk melalui berbagai media (Mulyana et al., 2021).

Varian produk olahan jagung masih terbatas pada jagung goreng biasa, kuantitasnya sangat terbatas dibandingkan dengan banyaknya komoditi jagung yang dihasilkan, karena terbatasnya pengetahuan dan keterampilan teknologi pengolahan jagung dan peralatan pengolahan yang dimiliki mitra. Mitra masih menggunakan peralatan masak rumah tangga sehari-hari dan bukan peralatan khusus untuk produksi maring dan produk olahan lainnya.

Nilai tambah ekonomi jagung yang masih rendah karena tidak didukung TTG, pengemas dan pelabelan produk lebih menarik konsumen, pemasaran belum berkembang karena belum memiliki P-IRT, organisasi dan manajemen belum baik karena belum ada struktur dan pembagian tugas dan fungsi yang jelas merupakan permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Berdasarkan analisis situasi dan permasalahan mitra kelompok tani Desa Sillu Kecamatan Fatuleu Kabupaten Kupang maka solusi yang ditawarkan tim pelaksana PPDM tahun Pertama adalah pelatihan dan pendampingan sebagai berikut:

- a. Pergantian peralatan pengolahan hasil pertanian berbasis jagung yang masih sederhana dengan peralatan proses yang modern yang lebih efisien dan efektif untuk menghasilkan kuantitas dan kualitas produk olahan yang tinggi.

- b. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan kelompok tani tentang teknologi pengolahan hasil pertanian, teknik pengemasan dan pelabelan yang menarik, merancang POS Teknologi Tepat Guna (TTG) pengolahan jagung.
- c. Pelatihan dan praktik langsung dengan intervensi teknologi pengolahan hasil pertanian, pelatihan manajemen usaha (pembuatan buku kas, buku pembelian, buku penjualan, dan analisis ekonomi sederhana), desain struktur organisasi dan uraian tugas, dan pemasaran (mencari order/pembeli).
- d. Pendampingan pengurusan sertifikat halal dan P-IRT dan izin edar melalui Dinas Kesehatan Kabupaten Kupang dan uji laboratorium produk pangan olahan berbasis jagung pada BPOM Provinsi Nusa Tenggara Timur.

2. Metode

Pelaksanaan kegiatan PPDM Tahun I ini dilakukan sejak April 2021 hingga Desember 2021 dengan melibatkan dua kelompok tani yaitu Tafena Monit (Thomas Edison Kakel-Ketua) dan Pelita Harapan (Bernard Takel-Ketua), yang masing-masing memiliki 20 anggota di bawah Manajemen BUMDes Sillu Raya di Desa Sillu, Kecamatan Fatuleu, Kabupaten Kupang, Nusa Tenggara Timur, di Jl. Timor Raya Km. 53,5. Solusi terhadap persoalan mitra diawali dengan persiapan dan pelaksanaan kegiatan yang dilakukan secara bertahap.

Metode yang digunakan adalah ceramah, sosialisasi, pergantian peralatan, tanya jawab, diskusi, dan pendampingan. Metode ceramah yaitu cara memberikan informasi pembukaan kegiatan, tujuan dan hasil serta luaran yang didapatkan dari kegiatan PPDM. Sosialisasi adalah metode memberikan pemahaman tentang pentingnya pemilikan P-IRT dan prosedur perizinannya, kelengkapannya kepada mitra (Tafena Monit dan Pelita Harapan), serta dampaknya terhadap perluasan pasar produk pangan olahan. Penggantian peralatan produksi merupakan cara untuk meningkatkan produktivitas dan kualitas produk olahan jagung, peralatan manual diganti dengan TTG yang semi modern. Perbaikan alur proses (*flow chart*) produksi berbagai produk yang diterapkan mitra, perbaikan sanitasi dan higienitas dalam proses pembuatan produk, sterilisasi serta penerapan HACCP dalam teknologi (Purwanto, 2009).

Metode tanya jawab adalah saling mengajukan pertanyaan (tim dan mitra) dan memberikan jawaban yang terarah dan sesuai dengan materi yang sedang dibahas atau permasalahan yang dihadapi mitra. Metode diskusi adalah mendiskusikan penyediaan bahan, peralatan, proses produksi, dan hasil produksi yang tepat pada setiap aktivitas produksi marning dan lainnya, dan juga bagaimana menjamin mutu dan keamanan produk yang dihasilkan.

Metode pendampingan dilakukan dengan pendekatan konsultasi adalah upaya pembantuan yang diberikan tim terhadap mitra dengan cara memberikan jawaban, solusi dan pemecahan masalah yang dibutuhkan oleh mitra dalam pengolahan pangan berbahan dasar jagung dan pembelajaran adalah alih pengetahuan dan sistem pengorasian alat dan produksi yang dimiliki oleh tim kepada mitra dalam proses yang disengaja agar mitra memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam aspek organisasi-manajemen, produksi pangan olahan jagung dengan TTG, P-IRT, administrasi keuangan dan pemasaran.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan PPDM merupakan kegiatan multi tahun yang direncanakan selama tiga tahun, kegiatan-kegiatan yang sudah dilakukan pada tahun pertama yang masih berjalan hingga akhir tahun 2021 dengan hasil sebagai berikut.

3.1. Sosialisasi PIR-T

Kegiatan sosialisasi dan transfer pengetahuan tentang pentingnya pengurusan dan kepemilikan P-IRT sebagai legalisasi izin edar produk dalam pasar yang lebih luas dan juga sebagai tanda bahwa produk pangan olahan telah memenuhi standardisasi produk sehingga menjamin keamanan pangan bagi konsumen. Salah satu strategi meningkatkan nilai tambah dan daya saing pangan olahan jagung adalah mengutamakan keamanan dan kehalalan pangan melalui praktik pengolahan dan penanganan yang baik, pengurusan dan kepemilikan izin edar P-IRT. Kementerian Pertanian RI menekankan keamanan pangan produk UMKM dengan menegaskan bahwa peningkatan daya saing dapat dilakukan melalui mekanisme penjaminan mutu dan keamanan pangan yang merupakan langkah penting bagi pelaku usaha untuk mendapatkan pengakuan formal terkait dengan jaminan mutu yang diwujudkan dalam bentuk sertifikat.

Kelompok tani Tafena Monit dan Pelita Harapan menghasilkan pangan olahan berbasis jagung tetapi belum memiliki P-IRT atau izin edar sehingga diberikan pengetahuan dan informasi mengenai pentingnya izin edar dan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), menjaga kebersihan lingkungan, kebersihan diri dan ruang produksi, pelatihan mengenai standardisasi produksi pangan dengan menggunakan teknologi tepat guna, dan keamanan pangan. Setiap pangan olahan yang diperdagangkan dalam kemasan eceran wajib memiliki izin edar atau P-IRT dan sertifikat halal.

Pengurusan izin edar atau P-IRT bertujuan untuk menjamin bahwa pangan olahan berbasis jagung yang diproduksi oleh kelompok memenuhi standar keamanan pangan. Manfaat lainnya yang akan dinikmati mitra adalah produk olahan jagung dapat beredar lebih luas melalui pasar modern termasuk pasar dalam jaringan (*e-market*) karena sudah diakui secara legal-formal sesuai aturan yang berlaku. Jika mitra tani sudah mendapatkan izin edar (P-IRT) dan sertifikat halal, maka kelompok tani Tafena Monit dan Pelita Harapan dapat mengedarkan produk tersebut secara lebih luas.

Kelompok mitra memproduksi dua jenis pangan olahan berbasis jagung yaitu marning rasa gurih dan marning rasa manis-pedas dengan nama dagang "Snack Sillu Raya". Kedua varian produk sudah mendapatkan sertifikat halal dan hasil uji laboratorium dari Balai POM NTT (memenuhi syarat) sebagai salah satu syarat untuk memperoleh izin edar. Pengurusan dan perolehan P-IRT masih berjalan karena mitra belum memenuhi semua persyaratan yang diminta.

Untuk mengetahui pengetahuan dan penguasaan informasi tentang izin edar (P-IRT) produk pangan olahan maka sebelum sosialisasi dan akhir sosialisasi dilakukan tes (*pre-test* dan *post-test*) kepada peserta pelatihan. Berdasarkan hasil evaluasi diketahui bahwa sebanyak 75% peserta pelatihan berpandangan bahwa produk pangan olahan yang dihasilkan tidak memerlukan izin edar dari pemerintah dan untuk meningkatkan nilai jual dan daya saing produk harus berizin (P-IRT) hanya diakui oleh 38% peserta pelatihan, kemudian sebanyak 75% peserta pelatihan juga yang menyatakan bahwa

pengurusan P-IRT adalah sulit dan mahal. Setelah disosialisasi pengetahuan mitra mengalami peningkatan dimana 100% peserta mengakui bahwa produk pangan olahan jagung harus berizin guna meningkatkan nilai jual dan daya saing sebanyak 75% sedangkan pandangan bahwa pengurusan izin P-IRT itu mahal hanya 25% peserta pelatihan yang masih memiliki pandangan seperti itu karena kurang paham proses pengurusannya.

Patut diakui bahwa dalam proses pengurusan P-IRT dari pemerintah Kabupaten Kupang dibutuhkan biaya, seperti biaya uji laboratorium di Balai POM NTT sebesar Rp 100.000 per sampel sehingga dirasakan sulit dan mahal oleh mitra.

Rerata pengetahuan peserta mitra tentang pentingnya pengurusan izin edar berupa sertifikat P-IRT mengalami peningkatan dari 39% sebelum sosialisasi menjadi 77% setelah mitra mengikuti sosialisasi pengurusan P-IRT. Kelompok tani mitra telah mendapatkan materi, pengetahuan dan pemahaman mengenai pengurusan dan pemilikan izin edar sebagai bentuk legalisasi keamanan pangan dan perluasan pasar, juga standardisasi produk pangan sebagaimana hasil yang dicapai juga oleh (Komalasari et al., 2021) di Desa Cikidang-Sukabumi. Hasil evaluasi sebelum dan sesudah sosialisasi tersaji dalam [Tabel 1](#) berikut.

Tabel 1. Hasil evaluasi

Pernyataan	Sebelum	Sesudah
Produk yang dihasilkan tidak memerlukan izin edar dari pemerintah	0,75	1
Untuk meningkatkan nilai jual & daya saing produk harus berizin	0,38	0,75
Pengurusan P-IRT sulit, mahal karena butuh biaya, prosedur rumit, tak tahu peraturan, tak mengetahui persyaratan dan prosedur	0,75	0,25
Salah satu syarat untuk peroleh izin edar (P-IRT) adalah uji sampel pada laboratorium pemerintah/BPOM	0,38	1
Salah satu syarat untuk peroleh P-IRT adalah sertifikat PKP	0,25	0,63
Pengecekan kondisi lokasi usaha sebelum P-IRT diterbitkan	0,38	0,75
P-IRT diberikan setelah produsen memenuhi semua syarat	0,13	1
P-IRT diterbitkan oleh Bupati melalui Dinas Kesehatan Kabupaten	0,13	0,75
Rerata	0,39	0,77

3.2. Pengadaan peralatan

Perbaikan mutu produk pangan olahan berbasis jagung dan daya saing produk ditentukan pula oleh ketersediaan peralatan produksi dan TTG yang dimiliki oleh kelompok tani. Kendala keterbatasan ketersediaan peralatan produksi dan TTG maka melalui kegiatan ini tim pelaksana PDM juga menyediakan dan menghibahkan peralatan dan TTG produksi pangan olahan berbasis jagung kepada kelompok tani Tafena Monit dan Pelita Harapan. Peralatan produksi yang diadakan, antara lain peralatan masak, mesin pengemasan produk, mesin penepung jagung, dan mesin *spinner* yang disimpan pada rumah produksi ([Gambar 2](#)).



Gambar 2. Proses produksi menggunakan alat *spinner*

Penggantian peralatan produksi TTG kemudian dilanjutkan dengan pendampingan. Pendampingan yang dilakukan kepada mitra adalah mendampingi kelompok mitra mulai dari persiapan bahan, alat, sarana, aktivitas produksi, pengemasan, pengurusan izin P-IRT dan pemasaran produk pangan olahan berbasis jagung. Kegiatan pendampingan yang sudah dilaksanakan adalah persiapan tungku produksi, tempat penjemuran marning, persiapan bahan baku dan sortir, proses produksi, dan pengepakan (termasuk pembuatan label) dan pengurusan izin P-IRT.

Hasil pendampingan yang sudah dicapai adalah peningkatan pengetahuan mitra tentang penggunaan TTG, proses produksi dan peningkatan mutu produk antara lain tampilan produk yang lebih menarik dibandingkan dengan kondisi sebelumnya dan juga sudah berlabel. Sementara itu proses pendampingan perizinan P-IRT sudah pada tahap uji laboratorium Balai POM NTT dan perolehan sertifikat halal dari MUI NTT. Proses pendampingan dan hasilnya nampak pada Gambar 3.



Gambar 3. Kegiatan pendampingan

3.3. Pelatihan pengolahan pangan

Kegiatan pelatihan pengolahan pangan berbasis jagung bagi mitra PDM dilakukan sejak 6 Juni 2021- Juli 2021 yang melibatkan dua kelompok tani yaitu Tafena Monit dan Pelita Harapan dengan peserta 8-12 setiap pelatihan. Kegiatan pelatihan dilakukan di Kantor Desa Sillu. Kegiatan pelatihan dan praktik pengolahan marning dengan dua rasa, yaitu gurih dan manis-pedas tidak hanya dilakukan oleh anggota tim tetapi juga dibantu oleh mahasiswa dari Fakultas Pertanian Universitas Nusa Cendana yang sekaligus melakukan penelitian dan program magang pada BUMDes Sillu Raya.

Kegiatan pelatihan dan praktik mulai dari persiapan bahan baku, peralatan hingga produk akhir (**Gambar 4**).



Gambar 4. Proses produksi marning bersama mitra

Pengetahuan anggota kelompok tani tentang bahan, proses produksi, alat, rasa produk marning, kemasan produk dan tambahan rasa pada produk marning jagung sebelum pelatihan rata-rata tingkat pengetahuan tentang tujuh aspek yang berkaitan dengan produk marning mencapai 71%, setelah pelatihan meningkat menjadi 95% (**Tabel 2**). Pengetahuan peserta pelatihan tentang SOP produksi marning menjamin mutu masih sangat rendah dengan skor jawaban benar hanya sebesar 38% berarti sebanyak 62% peserta pelatihan belum memiliki pengetahuan yang baik dan benar tentang SOP produksi marning menjamin mutu produk. Tambahan rasa coklat pada marning tidak cocok hanya diketahui oleh 50% peserta sisanya tidak tahu itu.

Tabel 2. Pengetahuan anggota kelompok tani tentang Produk Marning

No	Item pernyataan/pertanyaan	Sebelum	Sesudah
1	Ciri marning jagung bermutu	63%	87%
2	Bahan utama marning jagung	100%	100%
3	Rasa yang tidak cocok untuk marning jagung	50%	100%
4	Kemasan marning yang lebih aman	75%	100%
5	Alat digunakan dalam menggoreng marning jagung	88%	100%
6	SPO pembuatan marning menjamin mutu produk	38%	75%
7	Penggunaan sabun & spons dalam menjaga kebersihan	63%	100%
Rerata		71%	95%

Setelah pelatihan dan selama proses pendampingan SOP pembuatan marning terhadap mitra, pengetahuan mereka mengalami peningkatan, dari rerata 58% menjadi rata 73% setelah pelatihan dan pendampingan (**Tabel 3**). Pengetahuan mitra tentang tujuan pencucian jagung, tujuan sortir bahan, waktu penjemuran, fungsi bahan penolong, dan kegunaan mesin serta fungsi alat pembersih dalam aktivitas produksi marning setelah pelatihan mengalami peningkatan. Tingkat pengetahuan peserta yang paling rendah pada fungsi mesin *spinner* karena memang selama ini mitra belum

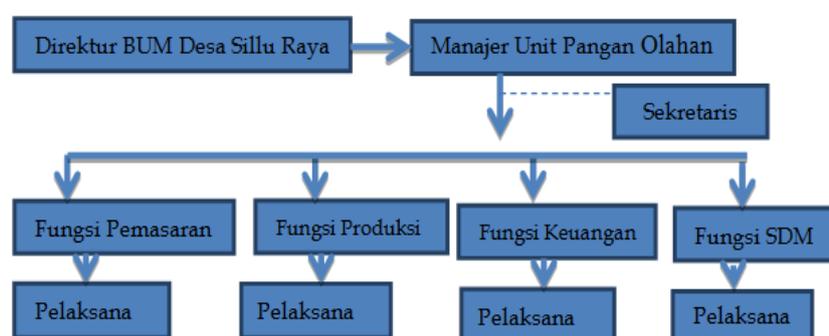
pernah melihat dan menggunakan alat ini dalam proses produksi marning. Perbandingan tampilan produk marning yang dihasilkan anggota kelompok sebelum dan sesudah pelatihan dengan kemasan yang lebih aman dan berlabel sebagaimana disajikan pada [Gambar 4](#).

Tabel 3. Hasil evaluasi mitra terhadap SPO Marning

No	Item pernyataan/pertanyaan	Sebelum	Sesudah
1	Tujuan pencucian jagung	100%	100%
2	Sortasi- memilih jagung yang baik	39%	75%
3	Waktu penjemuran setelah direndam: 24 jam	50%	63%
4	Indikator sortir jagung yang baik: bentuk, warna, ukuran	63%	75%
5	Peran kapur adalah melepaskan kulit ari dan melunakkan jagung	39%	63%
6	Fungsi penjemuran marning mentah: mengeringkan & kadar air	75%	88%
7	Kegunaan mesin <i>spinner</i> meniriskan minyak	38%	50%
8	Fungsi pembersih alat adalah agar alat bersih & bebas dari kontaminasi kotoran.	63%	75%
Rerata setelah pelatihan		58%	73%

3.4. Perbaikan organisasi dan manajemen

Kelompok tani mitra sudah lama terbentuk tetapi belum berfungsi sebagaimana seharusnya sebagai organisasi formal yang memiliki struktur, pembagian tugas dan fungsi antara para anggota, hanya ada ketua dan sekretaris dengan tugas dan fungsi yang terbatas dan merangkap tugas yang lainnya. Unit usaha pangan olahan berbasis jagung (marning) yang ditunjukkan pada [Gambar 5](#) yang dipelopori oleh kelompok tani mitra merupakan bagian dari usaha BUM Desa Sillu Raya yang juga belum dilengkapi dengan perincian tugas dan fungsi dari masing-masing anggota dan pengelola unit. Oleh karena itu tim mensosialisasikan pentingnya organisasi, pembagian tugas dan fungsi bagi semua anggota dalam menunjang kelancaran pelaksanaan aktivitas kelompok termasuk produksi pangan olahan berbasis jagung dalam hal ini marning aneka rasa.



Gambar 5. Struktur organisasi Kelompok Tani

Struktur organisasi unit pangan olahan berbasis jagung yang dirancang ini dilengkapi dengan rincian tugas masing-masing fungsi yang sudah disampaikan ketika pelatihan dan juga disampaikan melalui ketua kelompok tani (mitra). Selanjutnya, untuk perbaikan manajemen maka kelompok mitra dilengkapi dengan buku kas, buku pembelian, buku penjualan, buku inventaris dan persediaan.

4. Kesimpulan

Hasil pengabdian masyarakat melalui skim PDM tahun I ini sesuai dengan permasalahan mitra dan tujuan yang ingin dicapai yaitu terjadi peningkatan pengetahuan mitra tentang pengurusan dan pemilikan izin edar, peningkatan kuantitas dan kualitas produk berbasis jagung melalui penetapan TTG pengolahan jagung, pengadaan alat produksi, proses produksi sesuai SOP, dan penggunaan bahan tambahan, desain kemasan dan label yang lebih menarik, pemilikan sertifikat halal, penataan organisasi dan manajemen kelompok tani Tafena Monit dan Pelita Harapan yang merupakan bagian unit produksi dari BUM Desa Sillu Raya.

Luaran yang sudah dicapai adalah kuantitas dan kualitas produk marning yang berlabel dan memiliki sertifikat halal, peningkatan pengetahuan mitra dan alih TTG kepada mitra, sedangkan pendampingan pengurusan P-IRT masih terus berlanjut karena mitra belum memiliki/memenuhi sejumlah persyaratan yang dibutuhkan termasuk sertifikat penyuluhan pangan dari Dinas Kesehatan Kabupaten Kupang dan Balai POM NTT. Jagung marning yang sebelumnya dijual Rp 7.500/0,5 kg setelah diberikan sentuhan TTG dan pendampingan meningkat menjadi Rp 20.000/0,5 kg, berarti terjadi kenaikan nilai tambah sebesar Rp 12.500 setiap 0,5 kg. Kegiatan PDM tahun pertama sudah berjalan secara baik, lancar dan hasilnya sesuai dengan target yang ditetapkan dan kegiatan ini masih akan berlanjut pada tahun II dan III hingga terbitnya P-IRT dan perluasan pasar melalui aplikasi pemasaran digital.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Kepada Masyarakat Kementerian Pendidikan, Kebudayaan Riset dan Teknologi, dan Universitas Nusa Cendana yang telah mendanai dan mendukung pelaksanaan kegiatan PPDM ini.

Daftar Pustaka

- Arief, R. W. (2015). Penganekaragaman Pangan Olahan Jagung dan Analisis Kelayakannya Secara Ekonomi di Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. (2012). *Aneka Olahan Jagung*. IAARDA Press.
- Doyan, A., Garnasih, I., Subki, T., Algifaari, M. A., Alam, R. B., Hotimah, H., Apriana, N., Permatasari, W., Irmawati, Ariadi, & Pratiwi, A. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Keripik Jagung (*Zea Mays L.*) dengan Berbagai Varian Rasa di Desa Babussalam, Kecamatan Gerung, Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 3(1), 62–67.
- Komalasari, E., Widiawati, D., & Puteri, N. E. (2021). Pendampingan Pengurusan P-IRT UMKM Pangan di Desa Cikidang, Sukabumi. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia*, 3(1), 9–14.
- Kotler, P., & Gary, A. (2016). *Principles of Marketing*. Pearson Education Limited.
- Mulyana, Y., Rosid, A., & Dinihayati, E. (2021). PKM Pelaku Usaha Pengolahan Kopi Desa Warnasari Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung. *Warta LPM*, 24(2). <https://doi.org/10.23917/warta.v24i2.12340>

- Nurhilal, M., Bahri, S., & Harjanto, T. R. (2020). Optimalisasi Mesin Cetak Pelet dalam Pembuatan Pilus Cita Rasa Ikan Lele. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 352–359. <https://doi.org/10.31960/caradde.v3i2.635>
- Purwanto, H. (2009). Teknologi pengolah hasil pertanian. *Mediagro: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 5(1).
- Putro, P. U. W., & Sulistiyowati, L. N. (2019). Pelatihan Smart Packaging Pada Usaha Mikro Emping Jagung di Kabupaten Magetan. *Jurnal Berdaya Mandiri*, 1(2), 193–201.
- Rastuti, U., Diastuti, H., Sutarmin, S., & Purnomo, W. H. (2019). Perencanaan Peningkatan Kapasitas Produksi Tepung Mendoan Instan. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 174–178. <https://doi.org/10.31960/caradde.v2i2.291>
- Santosa, H. B., Indrasari, L. D., Komari, A., Tripariyanto, A. Y., & Rahayuningsih, S. (2021). Pelatihan manajemen proses produksi bagi industri rumahan Baso Aci, Ngadiluwih, Kediri. *Community Empowerment*, 6(6), 950–955.
- Setiawan, K., & Fallo, F. A. I. (2010). Prospek Pengembangan Agroindustri Olahan Jagung di Kabupaten Kupang. *Partner*, 17(2), 172–180.
- Suarni. (2015). Pengembangan Pangan Tradisional Berbasis Jagung Mendukung Diversifikasi Pangan. *Iptek Tanaman Pangan*, 8(1), 40–47.
- Wicaksono, A. P. N., & Soelistyo, A. (2020). IBM - Diversifikasi Produk Jagung Menjadi Produk Puding Jagung dan Ice Cream Jagung. *ETHOS (J. Penelit. dan Pengabdian)*, 8(2), 212–220.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License
