

# Pengolahan Jagung Sebagai Upaya Peningkatan Penghasilan Masyarakat Melalui Keripik Sebagai Ide Kreatif

<sup>1)</sup>Syamsul Alam, <sup>2)</sup>Herman Sjahrudin\*, <sup>3)</sup>Kisman Kisman, <sup>4)</sup>Hisnol Jamali, <sup>5)</sup>Darmawati Djaharuddin, <sup>6)</sup>Novi Inriani, <sup>7)</sup>Zul Ikram

<sup>1,2,3,5,6,7)</sup> Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Makassar Bongaya, Makassar, Indonesia

<sup>4)</sup> Program Studi Akuntansi, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Makassar Bongaya, Makassar, Indonesia

Email Corresponding: [herman.sjahrudin@stiem-bongaya.ac.id](mailto:herman.sjahrudin@stiem-bongaya.ac.id)\*

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
<b>Kata Kunci:</b> Pengolahan Jagung Keripik Ide Sanrobone	Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dilakukan dengan memperhatikan potensi sumber daya yang dimiliki, melimpahnya tanaman jagung yang pada saat panen hanya sebahagian yang laku dibeli oleh pengumpul dan sebagian lagi digunakan oleh masyarakat untuk kebutuhan rumah tangga dan sebagai pakan ternak sehingga pada beberapa kesempatan ditemukan di rumah warga adanya jagung yang tidak dimanfaatkan warga (membusuk). Kondisi tersebut menginspirasi dilakukannya PkM pada Desa Sanrobone, Kabupaten Takalar Provinsi Sulawesi Selatan, selain itu aktivitas ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan ekonomi (pendapatan) warga melalui pemanfaatan sumberdaya alam desa. Penanganan keripik berbahan dasar jagung dengan menambahkan beberapa varian rasa (balado, keju dan original) berorientasi tidak hanya terbatas pada pemanfaatan jagung secara maksimal, namun juga berorientasi pada peningkatan penghasilan warga desa. Aktivitas ini dilaksanakan kurang lebih sebulan dimulai dengan tahapan observasi, sosialisasi, pendampingan, pengemasan hingga pelaksanaan uji coba pemasaran. Keripik jagung ditawarkan ke kios/toko dan pasar terdekat, dari beberapa percobaan pemasaran yang dilakukan, keseluruhan mendapat respon positif dari konsumen. Terbukti dengan adanya pemesanan kembali yang dilakukan oleh pasar sasaran. PkM ini menjadi sangat penting karena selain menambah pengetahuan dan wawasan warga tentang pemanfaatan sumber daya alam, aktivitas ini juga membantu meningkatkan penghasilan warga desa.
Onomi	<b>ABSTRACT</b>
<b>Keywords:</b> Processing Corn Chips Idea Sanrobone	Implementation of Community Service (PkM) is carried out by paying attention to the potential of the resources owned, the abundance of corn plants, of which at harvest time only part of it is sold by collectors and the other part is used by the community for household needs and as animal feed so that on several occasions it is found in Residents' houses have corn that residents are not using (rotting). This condition inspired the implementation of PkM in Sanrobone Village, Takalar Regency of South Sulawesi Province. Apart from that, this activity aims to increase the knowledge and economy (income) of residents through utilizing the village's natural resources. The handling of corn-based chips by adding several flavor variants (balado, cheese and original) is oriented not only to maximizing the use of corn, but is also oriented towards increasing the income of village residents. This activity was carried out for approximately a month starting with the stages of observation, socialization, mentoring, packaging and carrying out marketing trials. Corn chips were offered to kiosks/shops and nearby markets. From several marketing trials carried out, overall they received a positive response from consumers. This is proven by the existence of reorders made by the target market. This PkM is very important because apart from increasing residents' knowledge and insight regarding the use of natural resources, this activity also helps increase the income of village residents.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



## I. PENDAHULUAN

Desa Sanrobone merupakan desa yang dikenal sebagai daerah dengan sumber pendapatan lokal yang melimpah di bidang pertanian. Iklim di Desa Sanrobone adalah tropis, dengan curah hujan tahunan 272,10 milli meter dan suhu rata-rata 27-32 derajat Celcius. Sebagian besar wilayah Desa terletak di rawa-rawa dan memiliki lahan yang sangat luas sehingga masyarakat sekitar memanfaatkan lahan tersebut untuk melakukan kegiatan bercocok tanam. Padi, jagung, cabai, dan rumput laut beberapa contoh tanaman pangan dan palawija yang tumbuh subur dalam kondisi seperti ini. Desa Sanrobone dapat dianggap sebagai desa yang kaya akan sumber daya alam, namun penanganan sumber daya alam tersebut tampaknya masih kurang.

Fokus utama program dan pendekatan pemerintah untuk mengentaskan kemiskinan adalah pertanian. Sektor tersebut mencapai hasil positif dan memberikan kontribusi signifikan terhadap ekspansi ekonomi Indonesia, termasuk penciptaan lapangan kerja dan pengurangan kemiskinan secara signifikan. Hal ini menyoroti pertimbangan bahan-bahan pokok, salah satunya adalah jagung (Doyan, 2020). Budidaya jagung merupakan salah satu produk pertanian yang paling laris secara finansial di Indonesia dengan kandungan nutrisi yang sangat baik dan mempunyai manfaat yang besar bagi tubuh. Jagung mengandung *folat*, vitamin A, vitamin B, vitamin C, dan minyak jagung mengandung beberapa vitamin E, *ubiquinone (koenzim Q10)*, dan *fitosterol*, yang kesemuanya berpotensi memberikan pengaruh positif terhadap kadar kolesterol tubuh kita. Selain itu, jagung juga kaya akan lemak dan mineral di dalamnya seperti mangan, kalsium, zat besi, kalium, fosfor, magnesium, seng, dan tembaga. Jagung juga bermanfaat untuk mengobati penyumbatan, mengurangi risiko diabetes dan mengendalikan kadar glukosa, menjaga kesehatan jantung, mengatasi penyakit, menjaga kesehatan mata dan mencegah terjadinya *vertikulosi* (Purnomo, 2023). Pemanfaatan aset-aset hortikultura, khususnya jagung, kemungkinan besar merupakan komoditas utama pertanian dan saling terkait dengan perusahaan-perusahaan besar. Selain dikonsumsi sebagai sayur, buah jagung juga bisa diolah menjadi berbagai jenis makanan. Selain itu, cangkang keringnya juga dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Kondisi ini membuat pengembangan jagung menjadi sebuah peluang yang sangat terbuka, baik dari sisi permintaan maupun biaya penjualan (Indaka, 2023).

Mengingat dampak persepsi terhadap pemerintah Desa dan masyarakat setempat di Desa Sanrobone, kebetulan hasil kreasi hortikultura di Desa Sanrobone hanya dipamerkan atau dijual mentah, sedangkan penanganannya secara umum masih rendah. Sebagian besar jagung yang dihasilkan di kota ini hanya dijual dalam bentuk baru dengan harga yang sangat terjangkau dan biasanya digunakan untuk membuat buih atau sebagai lauk pauk dan sayuran. Jagung biasanya berharga antara dua ribu dan dua ribu lima ratus rupiah per kg. Hal ini dapat mengurangi potensi dalam menciptakan posisi yang tidak terduga bagi daerah setempat dan meningkatkan pendapatan warga desa (Edy, 2022; Dahliana, 2022). Masih kurangnya pengusaha visioner yang memanfaatkan jagung untuk mengolahnya ke dalam berbagai jenis solusi. Jagung biasanya diolah menjadi tepung, marning, grontol, Pop Corn, dan produk lainnya untuk digunakan dalam pakan ternak. Kami ingin memanfaatkan peluang ini dengan mengembangkan keripik jagung menjadi alternatif makanan ringan sehat yang katanya banyak mengandung bahan pengawet berbahaya (Hidayah, 2020).

Keripik jagung adalah makanan lezat yang dibuat dengan menggunakan custard dan jagung tua yang diberi tepung. Mengingat maraknya bisnis keripik jagung, peluangnya sangat besar untuk dijadikan sebuah bisnis. Mengingat melimpahnya bahan alami untuk keripik jagung, harga jagung cukup terjangkau dan mudah didapat. Menangani keripik yang diproduksi dengan menggunakan jagung juga merupakan hal lain. Hal ini mendorong para ilmuwan untuk mencari tahu lebih banyak tentang kecenderungan pelanggan terhadap produk baru ini (Harsono, 2019), yang berorientasi untuk memperluas kemudahan pemanfaatan jagung, khususnya dengan penanganan bahan pangan. Makanan yang dimaksud adalah mengolah jagung menjadi keripik yang gurih untuk disantap. Selain itu, kemasan juga diperlukan agar dapat menarik perhatian pembeli dan juga dapat meningkatkan kestabilan atau pendapatan/ekonomi daerah setempat, khususnya di Desa Sanrobone, Kabupaten Takalar. Bagaimanapun, untuk menggarap perekonomian, penting untuk menyampaikan kepada masyarakat umum tentang jaminan biaya. Menentukan biaya sangatlah mendasar, penilaian memiliki beberapa tujuan, khususnya; kelangsungan hidup, memperluas keuntungan yang ada, memperoleh pangsa pasar yang lebih besar, dan kualitas produk yang unggul. Minat pembelian kembali pembeli terhadap produk keripik jagung manis sangat dipengaruhi oleh penilaian mereka terhadap kesesuaian harga produk sebenarnya. Oleh karena itu, produk keripik jagung manis dijual dengan harga terjangkau dengan kualitas, dan gambaran rasa yang layak/varian rasa (Yulia, 2021; Suryandari, 2023).

Sehubungan dengan permasalahan di atas, maka dalam kegiatan ini, kami melangkah maju dan membina aset desa dengan memanfaatkan sumber daya yang ada di desa ini untuk dijadikan sebuah manfaat. Selain itu, dapat mendorong kreativitas masyarakat dalam pengelolaan sumber daya. Kemampuan untuk membawa sesuatu yang baru ke dalam hidup merupakan kunci dasar bisnis. Kreativitas dan inovasi merupakan penyebab keberhasilan banyak bisnis saat ini. Banyak perusahaan yang telah menerapkan hal ini dalam bisnisnya dan masih memenuhi kewajibannya hingga saat ini. Model dasarnya adalah seorang pebisnis yang menjual singkong cheddar, setelah dilakukan uji pasar klien sangat menyukainya sehingga terjual habis (Ardiansyah, 2020). Selain itu, kami bersama masyarakat menentukan harga jual, pengemasan dan pemasaran keripik jagung ke beberapa kios/toko dan pasar terdekat (Huwae et al., 2022).

## II. MASALAH

Tanaman jagung merupakan salah satu sumber daya unggulan Desa Sanrobone Kabupaten Takalar, namun dari hasil observasi yang dilakukan ditemukan jika masih dijumpai di rumah – rumah warga bahwa jagung yang telah dipanen tidak dapat dimaksimalkan penggunaannya. Masih banyaknya jagung yang dibiarkan membusuk karena tidak dapat diserap oleh pasar dan tidak digunakan warga secara maksimal. Kondisi tersebut menggambarkan jika terbatasnya pengetahuan masyarakat untuk berkreaitivitas dalam meningkatkan nilai tambah dari tanaman jagung.



Gambar 1. Kantor Desa Sanrobone

Desa ini terletak di Sulawesi Selatan, Kabupaten Takalar, Kawasan Sanrobone. Desa ini berada di Kecamatan Sanrobone ± 12 km sebelah barat ibukota Kabupaten Takalar dengan batas administrasi wilayah, sebelah utara berbatasan dengan Desa Tonasa, sebelah timur berbatasan dengan Desa Banyuanyara, sebelah selatan berbatasan dengan Desa Lagaruda, di sebelah barat berbatasan dengan Desa Ujung Baji. Terdapat 5 Dusun di Desa ini, yaitu Dusun Bontoa, Dusun Lau, Dusun Salekowa, Dusun Sanrobone, dan Dusun Kasuarrang. Jumlah penduduk di Desa Sanrobone sebanyak 5.532 jiwa dengan 886 Kepala Keluarga. Beberapa penduduk yang ada di Desa ini beragama Islam. Luas wilayah ini ±495,5 hektar (m<sup>2</sup>).

## III. METODE

Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dilakukan melalui beberapa tahapan, pada tahap awal dilakukan observasi guna memotret sumber daya yang dimiliki desa namun tidak dimanfaatkan dengan baik, kemudian dilanjutkan dengan sosialisasi yang berorientasi untuk menumbuh kembangkan semangat warga bahwasanya pada desa mereka terdapat sumber daya alam yang dapat ditingkatkan kegunaannya sehingga dapat digunakan sebagai sumber pendapatan baru bagi warga. Selanjutnya dilakukan praktek pengelolaan serta pendampingan (menentukan harga jual, melakukan pengemasan yang menarik dengan menambahkan logo) dan pemasaran produk keripik jagung. Secara garis besar keseluruhan tahapan tersebut kami golongkan dalam dua tahapan, yaitu perencanaan dan pelaksanaan. Pada tahapan perencanaan aktivitas PkM ini kami bersama aparat desa melakukan sosialisasi tentang pentingnya dilakukan penambahan nilai pada tanaman jagung dengan mengubahnya menjadi keripik dengan berbagai varian rasa (balado, keju dan original). Selanjutnya

dilakukan tahapan pelaksanaan, pada tahap ini dilakukan praktek pengelolaan, pemberian dan pemasangan logo, pengemasan, penentuan harga jual dan pemasaran keripik jagung.

#### IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengelolaan keripik yang berbahan dasar jagung telah banyak dilakukan oleh kelompok pengabdian, seperti (Doyan et al., 2020; Hidayah et al., 2020; Yulia, 2021) yang pada dasarnya berorientasi pada dua aspek utama, yaitu penambahan wawasan (pengetahuan) dan peningkatan penghasilan warga desa. Aktivitas pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat berlangsung kurang lebih selama satu bulan lebih, terdapat beberapa aktivitas yang dilakukan kelompok pengabdian, salah satunya yaitu melakukan praktik secara bersama warga dalam memilih tanaman jagung yang dianggap cocok untuk dijadikan keripik dan kemudian melakukan proses pembuatan. Setelah dinyatakan sesuai maka dilakukan perhitungan pada penentuan harga jual dan pada kegiatan selanjutnya sebelum di pasarkan dilakukan pengemasan dengan terlebih dahulu memberikan logo, desain kemasan dan logo yang menarik juga sangat menentukan produk keripik jagung tersebut dapat laku terjual (diminati) di pasaran.

Pendampingan dirangkaikan dengan sosialisasi yang dilakukan dengan mengundang warga desa secara lisan dan tertulis yang bertujuan memberikan informasi dan pengetahuan serta wawasan baru bagi warga desa tentang pengolahan keripik berbahan dasar jagung di daerah setempat. khususnya di Desa Sanrobone. Adapun cara (bahan yang dibutuhkan) dalam membuat keripik jagung yang bahan dasarnya jagung yang tidak dimanfaatkan lagi oleh warga dan kemudian mengolahnya menjadi keripik yang bernilai jual dipasaran, komponen-komponen yang dibutuhkan untuk membuat keripik jagung dengan hasil sebanyak 50 pcs, antara lain:

1. Jagung manis 10 buah
2. Tepung terigu, 1 kg
3. Tepung beras sebanyak 150 gram
4. Air, 1 liter
5. Daun seledri 5 batang
6. Minyak goreng, 1 liter
7. Bumbu balado rasa jagung bakar 1 bks
8. Bumbu Royco 1 saschet
9. Penggaring 1 sendok teh

#### Tahapan pembuatan keripik jagung:

1. Pada tahap awal pembuatan keripik dibutuhkan 10 buah jagung



Gambar 2. Proses pengelupasan kulit jagung

Pemilihan biji jagung yang usianya tidak terlalu tua, diidentifikasi dengan memegang biji jagung yang tidak terlalu keras dan telah disediakan, setelah itu pisahkan kulit jagung dan bersihkan rambut jagung yang masih menempel, jangan lupa dicuci dengan bersih

2. Tahap pembersihan jagung



Gambar 3. Proses pemipilan jagung

Jagung yang telah dibersihkan kemudian di pipil agar tidak memakan waktu yang lama ketika dilakukan proses pengadukan dengan menggunakan mesin blender.

### 3. Tahap ketiga



Gambar 4. Proses blender

Adonan jagung yang sudah dipipil dengan menambahkan air yang sudah diatur takarannya  $\pm \frac{1}{2}$  Ltr. Pada di mixing (blender) dipastikan jika adonan jagung telah tercampur dengan baik, indikasi jika jagung pada telah dirasakan benar-benar halus maka proses ini dianggap selesai kemudian matikan blender yang telah digunakan.

### 4. Tahap keempat



Gambar 5. Proses Pencampuran bahan

Pencampuran bahan-bahan yang di gunakan, yaitu; tepung terigu, penyedap rasa (royco), garning, tepung beras dan jagung yang diblender lalu aduk merata hingga menjadi adonan yang kalis.

### 5. Tahap kelima



Gambar 6. Penggilingan adonan

Adonan yang telah disiapkan kemudian digiling menjadi tipis, setelah adonan tersebut sudah berbentuk pindahkan adonan tersebut pada penggilingan yang berbentuk potongan kecil, disini kami menggunakan gilingan pemilik rumah sehingga tidak perlu mengeluarkan biaya dan bagi yang tidak memiliki penggilingan bisa memakai plastik bekas dan botol bekas untuk menipiskan adonan lalu gunakan pisau untuk membentuk adonan.

#### 6. Tahapan ke-enam



Gambar 7. Proses penggorengan

Goreng adonan yang telah dibentuk tadi dalam minyak panas menggunakan api kecil sambil di aduk-aduk jangan sampai gosong. Kalau warnanya sudah menguning angkat dan tiriskan kemudian taburi bumbu balado rasa jagung bakar lakukan berulang kali hingga adonan habis tergores dan jadilah keripik jagung melalui enam tahap pembuatan yang mudah dan pastinya mudah diketahui oleh masyarakat untuk tahap pembuatannya.

Setelah dilakukan tahapan utama pengolahan keripik jagung maka dilanjutkan dengan akhir sebelum dipasarkan, yaitu tahapan pemasangan logo dan pengemasan.



Gambar 8. Kripik jagung setelah dikemas

Pada tahap pengemasan kami memakai *Standing Pouch* dengan alasan kemasannya praktis, mudah diperoleh dan harganya yang terjangkau. Adapun yang dimaksud dengan Kemasan produk adalah hal penting dalam suatu pemasaran, dikarenakan kemasan tidak hanya berguna sebagai pembungkus produk, tetapi sebagai penambah nilai jual suatu produk (Agustina et al., 2021). Selain pengemasan kami juga membuat logo untuk ditempelkan pada kemasan yang memiliki arti tersendiri. logo merupakan tanda pengenal yang ada di suatu produk yang dibuat sendiri yang ada pada nama dan logo kami sehingga menjadi ciri khas bahwa produk tersebut memang berasal dari Desa Sanrobone, dengan memakai logo yang berfungsi sebagai tanda pengenal visual utama dalam branding, dituntut agar merepresentasikan suatu entitas secara visual baik secara langsung maupun sebaliknya tidak secara langsung (Listya & Rukiah, 2018). Setelah dilakukan pengemasan dengan logo yang telah ditempelkan maka produk tersebut siap dijual dengan saluran pemasaran. Saluran pemasaran ialah saluran dari beberapa lembaga pendistribusian yang memiliki kegiatan untuk mendistribusikan barang dari produsen ke konsumen Menurut Muflihun, (2020) saluran pemasaran berdasarkan jenisnya terkelompok pada 3 (tiga) pengelompokan, yaitu; penyaluran langsung, yaitu pendistribusian produk oleh produsen langsung ke konsumen, penyaluran semi langsung adalah pendistribusian produk dengan satu perantara kemudian ke konsumen, dan penyaluran tidak langsung adalah pendistribusian produk yang dilakukan oleh dua atau lebih perantara kemudian ke konsumen. Untuk keripik jagung olahan ini kami menggunakan ketiga-tiganya dari saluran distribusi tersebut.

Produk jagung yang telah dikemas, sebelum dipasarkan terlebih dahulu ditentukan harga jualnya. Penentuan harga jual ini dilakukan dengan menggunakan metode sederhana yaitu dengan menghitung keseluruhan biaya yang dianggarkan/digunakan kemudian menetapkan keuntungan (margin) yang hendak dicapai.

Tabel 1. Perhitungan dan penentuan harga jual

No	Item	Harga Satuan	Jumlah	Total	Keterangan	Biaya Pembuatan
1.	Jagung	Rp.2.000	10 biji	Rp. 20.000	Satu kali pembuatan	Rp. 20.000
2.	Tepung terigu	Rp. 10.000	1 kg	Rp.10.000	Satu kali pembuatan	Rp.10.000
3.	Tepung beras	Rp. 7.000	500 gram	Rp. 7.000	Satu kali pembuatan	Rp. 7.000
4.	Air	-	1 liter	-	Satu kali pembuatan	-
5.	Daun seledri	-	5 btg	Rp.2.000	Satu kali pembuatan	Rp. 2.000
6.	Minyak goreng	Rp.20.000	1 liter	Rp.20.000	Satu kali pembuatan	Rp.20.000
7.	Bumbu balado	Rp.5.000	1 sachet	Rp.5.000	Satu kali pembuatan	Rp. 5.000
8.	Royco	Rp.500	1 sachet	Rp.500	Satu kali pembuatan	Rp. 500
9.	Standing pouch	-	1 slove	Rp. 15. 000	Terpakai sebanyak 50 pcs	Rp. 15.000
10	Stiker	-	50 lbr	Rp. 10.000	Satu kali pembuatan	Rp. 10.000
<b>Jumlah</b>						<b>Rp. 89.500</b>

Penggunaan biaya yang dibutuhkan pada saat pembuatan keripik jagung sebanyak 50 pcs berjumlah Rp. 89.500 + Rp.25.000 (biaya gas) = Rp. 114.500 dan menggunakan kemasan ukuran 150 gr sehingga perhitungan untuk menentukan harganya yaitu, besaran modal dibagi dengan hasil produk yang telah kami buat, yaitu =  $Rp.114.500 : 50 \text{ pcs}$ , hasilnya adalah = 2.290. jumlah tersebut merupakan modal yang dikeluarkan pada setiap pembungkus produk kripik jagung yang telah kami buat. Dan unuk keuntungan yang ingin kami terima yaitu sebesar Rp. 2.710, sehingga kami memutuskan untuk harga disetiap per produk dijual dengan harga sebesar Rp. 5.000 per 150 gr. Sehingga untuk perhitungan diatas, kripik jagung yang telah dibuat cukup terjangkau, dan setelah dihitung biaya pembuatannya bahwa dari sejumlah pengeluaran yang berjumlah Rp. 114.500 (dalam satu kali produksi bisa menghasilkan 50 pcs produk yang hanya membutuhkan 10 buah jagung manis). Jika jagung yang digunakan dari hasil pertanian milik pribadi, dengan begitu dapat biaya yang dikelurkan akan lebih rendah.

Setelah melaksanakan kegiatan ternyata warga yang ada di Desa ini menyukai kripik jagung dengan tambahan bumbu balado varian rasa jagung bakar dan selanjutnya diharapkan warga masyarakat dapat membuat kripik jagung dengan berbagai macam varian rasa lainnya untuk dijual. Output dari pelaksanaan aktivitas PkM ini relevan dengan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan oleh pengabdian terdahulu, seperti (Doyan et al., 2020; Hidayah et al., 2020; Yulia, 2021) bahwa penambahan wawasan dan pengetahuan kepada warga masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya yang ada, akan semakin maksimal jika hasil dari pemanfaatan sumber daya alam tersebut dapat memberikan nilai rupiah yang dapat digunakan warga sebagai tambahan penghasilan dalam memenuhi kebutuhan mereka terutama terhadap kaum Ibu – ibu yang dapat mereka manfaatkan dalam membelanjai kebutuhan dapur mereka.



Gambar 9. Konsumen kripik jagung

Gambar 9. Menunjukkan aktivitas warga desa yang berfose bersama kelompok pengabdian pada saat selesai di lakukannya kegiatan pendampingan pembuatan produk keripik jagung, antusiasme warga tidak hanya dari kalangan orang tua (terutama ibu –ibu desa), remaja tetapi juga dari anak – anak.

## V. KESIMPULAN

Program Pengabdian kepada masyarakat (PkM) yang dilakukan melalui pengolahan produk kripik jagung yang dapat memberikan pengetahuan kepada warga Desa Sanrobone, sehingga warga memiliki kesadaran tentang pentingnya pengolahan produk yaitu dengan mengolah bahan mentah menjadi produk jadi sehingga memiliki nilai ekonomi yang tinggi. PkM ini berhasil menciptakan inovasi tanaman jagung sehingga dapat meningkatkan perekonomian warga desa. Kemasan produk di desain dengan motif yang menarik sehingga dapat menarik perhatian konsumen, melalui aktivitas ini masyarakat diharapkan dapat memanfaatkan pengembangan produksi cemilan jagung ini untuk menjadi salah satu sumber penghasilan masyarakat dan bisa menjadi salah satu pendorong ekonomi masyarakat Desa Sanrobone.

Masyarakat Desa Sanrobone dibatasi oleh ketidakmampuan mereka memperoleh informasi tambahan tentang transformasi jagung menjadi produk siap jual. Kekurangan dari sosialisasi kami adalah kami tidak mendorong masyarakat umum untuk menjual kripik secara online, padahal saat ini peralatan mekanis sudah semakin kompleks, sehingga kami mendorong masyarakat untuk menggunakan sumber data yang ada. , baik



dari panggung hiburan virtual seperti Facebook, Instagram, YouTube, TikTok. dll sehingga informasi yang terbuka meluas dan dapat mendorong jiwa yang lebih imajinatif secara lokal dalam menyampaikan barang-barang yang diproduksi dengan menggunakan jagung dan sejenisnya. Hal ini dianggap penting untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dalam hal ini memanfaatkan jagung sebagai bahan dasar pembuatan produk.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada bapak Kepala Desa Sanrobone Bapak Abd. Aziz Maluddin, S. Sos. M.M dan Ibu Kasmadewi Dg. Simba selaku Kepala Dusun Bontoa beserta teman-teman pelaksana Pengabdian kepada Masyarakat yang telah mencurahkan waktu dan tenaganya, terima kasih kawan; Anastasia Nadia Ngamal, Epriansal, Leprina Leppan, Yohanis Lekay, Wiwin Anggraeni, Anri Yahya, Iqbal Hamid, Alifran Febian Umar, Suwitno G. Sandy, Destasia Natali Adela Kontesa Pada kesempatan ini juga dihaturkan ucapan terima kasih pada P3M STIEM Bongaya Makassar dan Pemerintah Kecamatan Sanrobone, Kabupaten Takalar serta seluruh aparat Desa Sanrobone yang telah memberikan dukungan penuh kepada kami sehingga kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik sesuai dengan yang diharapkan

### DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R., Dwanoko, Y. S., & Suprianto, D. (2021). Pelatihan Desain Logo Dan Kemasan Produk UMKM di Wilayah Sekarpuro Kecamatan Pakis Kabupaten Malang. *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks "Soliditas" (J-Solid)*, 4(1), 69. <https://doi.org/10.31328/js.v4i1.1732>
- Ardiansyah, T. (2020). Kreativitas Dan Inovasi Dalam Berwirausaha. *Jurnal Usaha*, 1(2), 19–25. <https://doi.org/10.30998/juuk.v1i2.503>
- Dahlia, A. B., Hujemiati, Hasmidar, Jumardi, & Faisal. (2022). Pelatihan Pembuatan dan Pengemasan Produk Kripik Jagung di Desa Seberang Kecamatan Amali Kabupaten Bone. *Empowerment : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 403–407.
- Dewi, R. P. A., & Suprapti, I. (2022). Analisis Manajemen Rantai Pasok dan Efisiensi Pemasaran Keripik Jagung UD. Tajul Anwar Jaya. *Agriscience*, 2(3), 743–761. <https://doi.org/10.21107/agriscience.v2i3.13831>
- Doyan, A., Garnasih, I., Garnasih, I., Algifaari, M. A., Alam, R. B., Hotimah, H., Apriana, N. B., Permatasari, W., Irmawati, I., Ariadi, A., & 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). <https://doi.org/10.29303/jpmi.v3i1.415>
- Edy, I. M. P. (2022). Pengantar Teknologi Budidaya Tanaman Sereal Jagung dan Padi. Nas Media Pustaka.
- Harsono, A. H. B. (2013). Preferensi Konsumen Terhadap Kerupuk Jagung Produksi Home Industri Anggun Di Desa Manding Timur Kecamatan Manding Kabupaten Sumenep. *Seminar Nasional Optimalisasi Sumberdaya Lokal Di Era Revolusi Industri 4.0*, 342–349. <https://www.ejournalwiraraja.com/index.php/PROSD/article/view/848/770>
- Hidayah, N., Istiani, A. N., & Septiani, A. (2020). Pemanfaatan jagung (Zea mays) sebagai bahan dasar pembuatan keripik jagung untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di desa panca tunggal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 42–48. <http://www.ejournal.radenintan.ac.id/index.php/ajpm/article/view/6181>
- Huwae, V. E., Asnawi, A. R., Shahainenia, S., Christiany, R., Latuconsina, Z., Tamher, E. R., Saununu, S. J., & Tahapary, G. H. (2022). Revitalisasi Tata Kelola Menuju UMKM Yang Produktif Di Desa Elaer Let Kabupaten Maluku Tenggara Provinsi Maluku. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 3(2), 589–596.
- Indaka, M. B. A. (2023). Analisis Faktor Produksi Yang Mempengaruhi Produksi Jagung di DIY Tahun 2017-2021 dengan Metode Cobb-Dougllass. *Growth: Jurnal Ilmiah Ekonomi Pembangunan*, 2(1), 69–76.
- Listya, A., & Rukiah, Y. (2018). Visual Branding Produk Belimbing Olahan UMKM Depok Melalui Desain Logo. *Desain Komunikasi Visual, Manajemen Desain Dan Periklanan (Demandia)*, 3(02), 199 - 218. [doi:10.25124/demandia.v3i02.1548](https://doi.org/10.25124/demandia.v3i02.1548).
- Purnomo, P. S. (2023). Pengolahan Kripik Tortilla Jagung di Desa Bantul, Kapanewon Bantul, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Atma Inovasia*, 3(1), 059–063. <https://doi.org/10.24002/jai.v3i1.5260>
- Suryandari, K. C. (2023). *Olahan Jagung*. Bumi Aksara
- Yulia, Y. (2021). Pendampingan Produksi dan Bisnis Plan Usaha Keripik Jagung Manis Di Kota Sungailiat Propinsi Kepulauan Bangka Belitung. *Jurnal Altifani Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 10–17. <https://doi.org/10.25008/altifani.v1i1.111>