



**PEMANFAATAN HASIL KEBUN TANAMAN JAGUNG GUNA MEMBANGUN
JIWA INTERPRENEUR IBU-IBU PKK BERBASIS POTENSI DI DESA MANGGIS
KEC. MOJOSONGO KAB. BOYOLALI**

Sulistri Anuria

Akmil, Magelang Jawa Tengah, Indonesia
elisabethsulis@manajemenhan.akmil.ac.id

Yosep Natan Nitit

Akmil, Magelang Jawa Tengah, Indonesia
yosepnatannitit@manajemenhan.akmil.ac.id

Muryanto

Akmil, Magelang Jawa Tengah, Indonesia
muryanto@manajemenhan.akmil.ac.id

Akhyari

Akmil, Magelang Jawa Tengah Indonesia
akhyari@manajemenhan.akmil.ac.id

Herdin Yudha Puspita

Akmil, Magelang Jawa Tengah Indonesia
herdinyudha@manajemenhan.akmil.ac.id

Sertar Mohammad Thohry Thohir

Akmil, Magelang Jawa Tengah, Indonesia
fauzisivntn777@gmail.com

Sertar Dandi Prama Putra

Akmil, Magelang Jawa Tengah, Indonesia
dandiprama07@gmail.com

Abstract

In Indonesia, corn is one of the important agricultural commodities that is strategic in the future as a carbohydrate substitute for rice in food diversification efforts, so it is not surprising that corn is also a commodity chosen by the government to support the national food security program in 2023. Corn is one of the most important cereal crops in Indonesia. Apart from being a staple food crop to replace rice, corn also has the benefits of almost the entire tree, starting from the leaves for animal feed and compost. The corn fruit consists of the cob, kernels and cob, all three of which have economic benefits. Corn cob has long been used as raw material for feed, compost and the cigarette industry. As a food ingredient, corn kernels have nutritional content, namely Calories, Protein, Fat, Carbohydrates, Calcium, Phosphorus, Iron, Vitamin A, Vitamin B1. Other benefits of corn can reduce hypertension so that it can prevent heart disease. The heart can control diabetes, improve digestion, prevent constipation and hemorrhoids because corn is rich in fiber, and can even reduce the risk of colon cancer. Phosphorus is good for bone health, this nutrient not only prevents bones from cracking due to age, but also improves kidney function. (Director General of Food Crops Kemen RI, Feb 15, 2020) . This is all just up to the various benefits of corn and there are many more that we can learn and benefit from the fruit of the seed.

Keywords: Utilization, Corn and interpreneur





Abstrak

Di Indonesia jagung merupakan salah satu komoditi pertanian penting yang bersifat strategis dimasa depan sebagai penghasil karbohidrat pengganti beras dalam upaya diversifikasi pangan, maka tidak heran bila jagung juga merupakan komoditi yang dipilih pemerintah untuk mendukung program ketahanan pangan nasional di tahun 2023. Jagung adalah salah satu tanaman sereal penting di Indonesia, selain sebagai tanaman bahan pangan pokok pengganti beras, jagung juga mempunyai manfaat hampir keseluruhan dari pohonnya, mulai daun bisa untuk pakan ternak dan kompos. Bagian buah jagung terdiri dari kelobot, biji jagung dan tongkol, Ketiga bagian inipun memiliki manfaat ekonomi. Kelobot jagung sudah lama dipakai sebagai bahan baku pakan, kompos dan industri rokok. Sebagai bahan pangan biji jagung memiliki kandungan gizi yaitu Kalori, Protein, Lemak, Karbohidrat, Kalsium, Fosfor, Besi, Vitamin A, Vitamin B1. Manfaat jagung yang lain dapat menurunkan hipertensi sehingga dapat mencegah penyakit jantung. Jantung dapat mengontrol diabetes, memperlancar pencernaan, mencegah sembelit dan wasir karena jagung kaya akan serat, bahkan dapat menurunkan risiko kanker usus besar. Fosfor baik untuk kesehatan tulang, nutrisi ini tidak hanya mencegah tulang retak karena penambahan usia, tapi juga meningkatkan fungsi ginjal. (Dirjen Tanaman Pangan Kemen RI, 15 Feb 2020) . Ini semua baru sampai pada ragam manfaat jagung dan masih banyak lagi yang dapat kita petik dan kita manfaatkan dari buah biji tersebut.

Kata kunci : Pemanfaatan, Jagung dan interpreneur

PENDAHULUAN

1. LATAR BELAKANG MASALAH

Indonesia adalah negara kepulauan terbesar di dunia dengan jumlah pulau 13.466, luas daratan 1.922.570 km² dan luas perairan 3.257.483 km². Hal ini bisa kita lihat pada data dan informasi geospasial produk Badan Informasi Geospasial (BIG) yaitu peta Negara Kesatuan Republik Indonesia (NKRI). Bila menilik luasnya daratan dan lautan maka Indonesia disebut negara maritim dan agraris. Mengapa karena secara geografis wilayahnya didominasi laut dan berbentuk kepulauan, masyarakatnya banyak berprofesi sebagai nelayan. Selain itu Masyarakat Indonesia juga banyak yang berprofesi sebagai petani, karena tanahnya yang luas dan subur beriklim tropis sehingga secara teraur setiap tahun dapat menghasilkan pangan dan hasil tanaman Holtikultura.

Pengertian ekonomi adalah ilmu yang mempelajari bagaimana cara manusia untuk memenuhi kebutuhan hidup mereka dengan menggunakan sumber daya yang tersedia (Waluyo Hadi dan Dini Hastuti, 2015). Berupa baik sumber daya alam, sumber daya manusia ataupun sumber daya buatan yang jumlahnya terbatas. Juga merupakan segala bentuk usaha dan upaya manusia dalam memenuhi kebutuhannya tersebut dalam rangka untuk mendapatkan kesejahteraan hidup untuk masa sekarang dan akan datang. Sedangkan bisnis dapat diartikan sebagai serangkaian usaha yang dilakukan individu atau kelompok dengan menawarkan barang dan jasa untuk mendapatkan keuntungan (laba). Arti bisnis juga bisa didefinisikan sebagai menyediakan barang dan jasa guna untuk kelancaran sistem perekonomian.





Desa adalah kesatuan masyarakat hukum yang memiliki batas wilayah yang berwenang untuk mengatur dan mengurus urusan pemerintahan, kepentingan masyarakat setempat berdasarkan prakarsa masyarakat, hak asal usul, dan/atau hak tradisional yang diakui dan dihormati dalam Sistem Pemerintahan Negara Kesatuan Republik Indonesia (Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2014 tentang Desa). Desa, juga merupakan bentuk pemerintahan terendah yang mencerminkan kondisi ketahanan suatu bangsa atau negara. Kehidupan ekonomi masyarakat desa cenderung homogen, memiliki mata pencaharian yang secara umum sama seperti bertani dan beternak.

Desa Manggis merupakan salah satu desa yang terdapat pada Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali Jawa Tengah dengan letak koordinat 110°36'14.64" Bujur Timur sampai 7°34'56.085" Lintang Selatan. Terletak pada ketinggian 336 meter di atas permukaan air laut (mdpl). Dengan batas-batas wilayah sebagai berikut:

- a. Sebelah Selatan : Desa Malangan, Kecamatan Tulung, Kabupaten Boyolali
- b. Sebelah Barat : Desa Malangan, Kecamatan Tulung, Kabupaten Boyolali
- c. Sebelah Utara : Desa Jurug, Kecamatan Mojosongo, Kabupaten Boyolali
- d. Sebelah Timur : Desa Kopen, Kecamatan Teras, Kabupaten Boyolali

Keseluruhan luas wilayah Desa Manggis Kec. Mojosongo Kab. Boyolali adalah 205,429 ha. Mempunyai Potensi sumber daya alam berupa ketersediaan lahan persawahan subur seluas 194,8348 ha, diperuntukkan perkebunan atau pertanian lahan kering seluas 2,2330 ha, sedangkan sisanya untuk pemukiman, pertokoan, fasilitas umum dan lain – lain. Sebagian besar penduduk desa Manggis menanam berbagai komoditas tanaman pangan seperti padi, jagung atau jenis-jenis hortikultura. Berdasar tabel RPJM th.2023 tertera n-5 yakni tahun 2023 saja hasil kebun tanaman jagung di desa Manggis adalah 1.183 Ton pertahun, ini jauh melebihi dari hasil pertanian yang merupakan makanan pokok masyarakat pada umumnya yaitu hanya 990 Ton pertahun. Hal tersebut membuktikan bahwa hasil kebun tanaman jagung didesa Manggis merupakan komoditi sumber daya alam terbanyak di wilayah tersebut.

Tabel hasil pertanian dan Perkebunan (RPJM TH.2023)



No.	Komoditas	Produksi per Tahun					
		Satuan	n-5	n-4	n-3	n-2	n-1
Tanaman Pangan		Ton/ Tahun					
	Padi		990	1.080	1.170	1.215	1.260
	Jagung		1.183	1.215	1.260	1.305	1.350
	IJbi Kayu		50	55	58	61	63
	IJbi Jalar		20	22	24	27	30
	Lainnya		-	-	-	-	-

Berdasarkan hasil survey yang dilakukan pada saat pkm yang dilaksanakan pada tanggal 20 s.d 25 November 2023, selama ini hasil kebun tanaman jagung di Desa Manggis yang menjadi salah satu potensi desa pemanfaatannya masih sebatas hanya dijual saja dan belum dioptimalkan pengolahannya agar bernilai ekonomi yang tinggi.

2. Rumusan Masalah

Seperti yang telah di jelaskan diatas bahwa pemanfaatan hasil kebun tanaman jagung masyarakat desa Manggis masih memerlukan pengelolaan salah satunya berupa pelatihan pemanfaatan hasil kebun tanaman jagung menjadi berbagai macam produk olahan agar Masyarakat memiliki kemampuan intreprenur dan dapat lebih membuka peluang bisnis sehingga dapat memperkuat perekonomian bagi masyarakat setempat.

Untuk lebih jelasnya permasalahan yang terjadi pada pemanfaatan hasil kebun tanaman jagung di desa Manggis sebagai berikut :

- Masih kurangnya pengelolaan dibidang pelatihan agar Masyarakat memiliki jiwa intreprenur dan kreativitas dalam memanfaatkan potensi desanya.
- Belum adanya pelatihan kepada Masyarakat desa Manggis dalam memanfaatkan jagung sebagai potensi desa menjadi produk yang lebih memiliki nilai ekonomi.

3. Tujuan Kegiatan

Pada pelaksanaan program kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat tahun ini adalah sebagai berikut :

- Membangun jiwa intreprenur/jiwa wirausaha dan kreatifitas Masyarakat dalam memanfaatkan potensi desanya.
- Memberikan pelatihan dalam pemanfaatan tanaman jagung sebagai potensi desa menjadi berbagai produk olahan yang lebih memiliki nilai ekonomi..



4. Manfaat Kegiatan.

Manfaat kegiatan pada Pengabdian Kepada Masyarakat tersebut sebagai berikut:

- a. Akademi Militer. Terjadinya hubungan baik antara masyarakat Desa Manggis dengan Akademi Militer yang berdampak positif terhadap ketahanan wilayah.
- b. Masyarakat Desa Manggis. Memberikan kemampuan tentang pemanfaatan hasil kebun tanaman jagung guna membangun jiwa intrepeneur dan kreativitas Masyarakat melalui pelatihan pemanfaatan hasil kebun tanaman jagung menjadi produk yang lebih bernilai ekonomi.

KAJIAN PUSTAKA

5. Pemanfaatan Hasil Kebun Tanaman Jagung.

Menurut Poerwadarminto (2002 : 125). Pemanfaatan adalah suatu kegiatan, proses, cara atau perbuatan menjadikan suatu yang ada menjadi bermanfaat. Istilah pemanfaatan berasal dari kata dasar manfaat yang berarti faedah, yang mendapat imbuhan pe-an yang berarti proses atau perbuatan memanfaatkan. Dari pengertian diatas pemanfaatan hasil kebun tanaman jagung yang ada di wilayah desa tersebut disini adalah dapat diartikan memanfaatkan hasil kebun tanaman jagung menjadi berbagai olahan (produk) yang lebih memiliki nilai ekonomi.

6. Kreativitas Sebagai Peluang Bisnis.

kreativitas adalah suatu kemampuan untuk mencerminkan kelancaran, keluwesan (fleksibilitas), orisinalitas dalam berfikir, dan kemampuan mengolaborasi (mengembangkan, memperkaya, dan merinci) suatu gagasan. kecakapan, keterampilan, dan motivasi yang kuat (Munandar Utami 2022) . Dari penjelasan diatas dapat di jelaskan bahwa kreativitas adalah kemampuan seseorang untuk menciptakan sesuatu yang baru, baik berupa gagasan maupun karya nyata yang relative berbeda dengan apa yang telah ada sebelumnya atau menjadi karya yang lebih beragam dan memiliki manfaat serta nilai ekonomi.

Dengan kemampuan yang dimiliki untuk mrnciptakan sesuatu sehingga lebih memiliki nilai ekonomi maka hal tersebut akan ada kesempatan terbukanya sebuah peluang untuk bisnis maka diperlukan kemampuan untuk menciptakan hal baru apalagi sesuatu yang baru tersebut akan mempunyai nilai lebih secara ekonomi, akan tetapi dapat menciptakan bentuk rasa yang lain dari satu jenis barang yang dalam hal ini terfokus pada berbagai produk olahan jagung. Walau berasal dari satu jenis tanaman bernama jagung namun dengan olahan atau bahan dapat menghasilkan rasa, bentuk serta tampilan yang berbeda sehingga lebih membuka peluang untuk bisnis. Bisnis





sendiri berarti usaha menawarkan kepada orang lain yang membutuhkan dengan tujuan mendapatkan laba atau keuntungan (Poerwadarminta, 2007). Dan yang terpenting disini melalui pengetahuan dan ketrampilan yang diberikan akan tumbuh jiwa intrepreur pada warga Masyarakat.

METODE KEGIATAN

- 7. Metode.** Salah satu kegiatan yang dilaksanakan pada PKM ini adalah pemberian pelatihan tentang pemanfaatan hasil kebun tanaman jagung menjadi berbagai produk olahan kepada masyarakat Desa Manggis Kec.Mojosongo Kabupaten Boyolali dengan pertimbangan banyak tanaman jagung di daerah tersebut. Metode yang digunakan adalah survey dan praktek membuat berbagai macam produk olahan dari satu jenis pangan yaitu jagung, yang diuraikan sebagai berikut :

Survey dan Tanya Jawab . Metode survey ini dilakukan dengan cara mengadakan pertemuan dengan ibu ketua PKK di desa Manggis. Disini Tim PKM melakukan tanya jawab tentang kegiatan ibu-ibu PKK terkait dengan pemanfaatan hasil kebun tanaman jagung yang merupakan potensi desa tersebut.

HASIL PELAKSANAAN DAN PEMBAHASAN

8. HASIL PELAKSANAAN PKM

Dasar penentuan tempat lokasi PKM daerah Desa Manggis Kecamatan Kec.Mojosongo didasarkan pada Surat Perintah Gubernur Akmil nomor Sprin/1753/X/2023 tanggal 31 Oktober 2023 tentang Perintah untuk melaksanakan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yang akan dilaksanakan pada tanggal 20 s.d. 25 November 202 di wilayah Kabupaten Boyolali.

Dari kunjungan dan survey tim PKM mengadakan tanya jawab kepada ibu ketua PKK dan beberapa perangkat desa dapat diketahui **pertama** bahwa salah Pemanfaatan hasil kebun tanaman jagung sampai saat ini hanya terbatas pada penjualan hasil saja belum dimanfaatkan menjadi produk yang lebih bernilai ekonomi. Padahal bila ini bisa dikerjakan maka akan lebih berpeluang pula pada peningkatan ekonomi masyarakat setempat. **Kedua** Belum ada program desa yang memberikan pelatihan-pelatihan dalam memanfaatkan salah satu potensi desa berupa hasil kebun tanaman jagung menjadi berbagai macam produk olahan yang lebih bernilai ekonomi sehingga menumbuhkan jiwa entrepreneur dan kreativitas warga. .

Setelah diketahui dua kekurangan diatas maka Tim Pkm melanjutkan dengan memberikan pelatihan dan praktek kepada ibu-ibu PKK tentang cara-cara pembuatan produk olahan dari satu



jenis bahan yaitu jagung menjadi berbagai jenis makanan yang lebih bernilai ekonomi. Selain itu Tim sebelumnya memberikan pembekalan secara teori pada warga Masyarakat sehingga mereka memiliki ilmu sehingga tumbuh jiwa intreprenur dan kreativitas terhadap potensi desa setempat. Bahkan Tim juga membuka acara lomba kemampuan dari apa yang sudah dipraktekkan sehingga warga semakin antusias dalam mengikuti pelatihan.



Gambar 1. Pelatihan ,Praktek dan lomba pembuatan Produk olahan.

8. Pembahasan.

Adapun kekurangan dari hasil survey dan tanya jawab, tim PKM memberikan pelatihan dengan mendatangkan narasumber yang kemudian dilaksanakan dilanjutkan praktek pembuatan berbagai produk olahan dari satu jenis bahan yaitu jagung dan dilanjutkan lomba kemampuan dari semua yang dilatihkan dan dipraktekkan. beberapa kreativitas pengolahan jagung beserta penjelasan tentang macam olahan, bahan dan cara pembuatan. Beberapa kreasi hasil olahan tersebut sebagai berikut : Resep Brownies Kukus Jagung Manis, Kripik Jagung Happytos, Selai Jagung, Pastry Jagung Manis, Resep Strudel Pisang Jagung Manis, Zupa Soup Jagung Manis dan krupuk jagung.

Penjelasan bahan dan cara pembuatan olahan diatas tersebut dibawah ini :

A. RESEP BROWNIS KUKUS JAGUNG MANIS

BAHAN

1. 200 gram jagung manis pipil yang sudah direbus
2. 1 Sacset susu kental manis
3. 50 gram coklat blok
4. 50 gram blueband
5. 1 sdm roombutter

BROWNIS KUKUS JAGUNG MANIS



6. 2 butir telur
7. 60 gram gula pasir
8. 1/2 sdt ovalet
9. 80 gram terigu protein tinggi /cakra
10. 1 sdm susu bubuk
11. 1 bungkus vanili
12. Butter cream vanilla
13. Keju parut secukupnya

CARA MEMBUATNYA

Coklat blok diiris dan mentega dilelehkan

1. Telur, gula pasir, ovalet, vanili, dikocok hingga putih dan kental
2. Masukkan susu kental manis dan jagung rebus yang sudah disaring
3. Masukkan tepung terigu diaduk memakai spatula hingga tercampur rata, Masukkan susu bubuk diaduk lagi dan terakhir masukan mentega cair yang dicampur dengan coklat blok diaduk lagi hingga tercampur rata, lalu dimasukan loyang yang telah diolesi mentega kemudian dikukus hingga matang

BAHAN BUTTER CREAM VANILA

Bahan A:

1. 1 butir telur utuh
2. 1 butir kuning telur
3. 30 gram gula pasir
4. 3 gram ovalet
4. 1 sdt vanilli cair

Bahan B

1. 25 gram tepung terigu
2. 2 gram tepung maizena
3. 2 gram susu bubuk

Bahan C

1. 15 gram margarin
2. 15 gram isian keju

CARA MEMBUATNYA

1. Campurkan bahan B, ayak agar tidak ada yang bergerindil.
2. Kocok Bahan A hingga kental, masukkan bahan B sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.
3. Kocok bahan C bersama hingga lembut, tuang ke dalam adonan, aduk balik hingga rata dengan spatula.

B. RESEP KRIPIK JAGUNG HEPPTYOS



BAHAN

1. Satu buah jagung manis
2. 300 ml air
3. 1 sdt garam
4. 1 bungkus Royko
5. 500 gram tepung beras
6. Minyak goreng 1 l
7. Bumbu balado
8. Bumbu BBQ

CARA MEMBUATNYA

1. Sisir jagung manis kemudian masukan dalam blender dan diberikan air sebanyak 300 ml untuk dihaluskan
2. Setelah halus masukan dalam panci untuk kemudian dimasak hingga mendidih
3. Tuangkan jagung yang sudah mendidih dalam baskom kemudian masukan tepung beras diuleni sampai adonan kalis.
4. Giling adonan sampai tipis, kemudian dipotong segitiga.
5. Goreng pada minyak yang sudah panas.
6. Bila suka , setelah dingin bisa dicampur dengan bumbu BBQ atau balado.

C. RESEP SELAI JAGUNG

BAHAN

1. 1 kg jagung manis
2. 1/4 kg gula pasir
3. 1 bungkus vanili bubuk
4. 2 sdm tepung maizana
5. 50 ml air

CARA MEMBUATNYA

1. Jagung diparut atau diblender
2. Gula ,jagung yang sudah diblender, vanili dimasak sampai matang
3. Masukan maizena dengan 50 ml air dimasak sampai matang
4. Kalau sudah matang masukan maizena dengan 50 ml air kemudian dimasak Kembali hingga matang atau airnya sudah tidak ada.



D. RESEP PASTRY JAGUNG MANIS



BAHAN

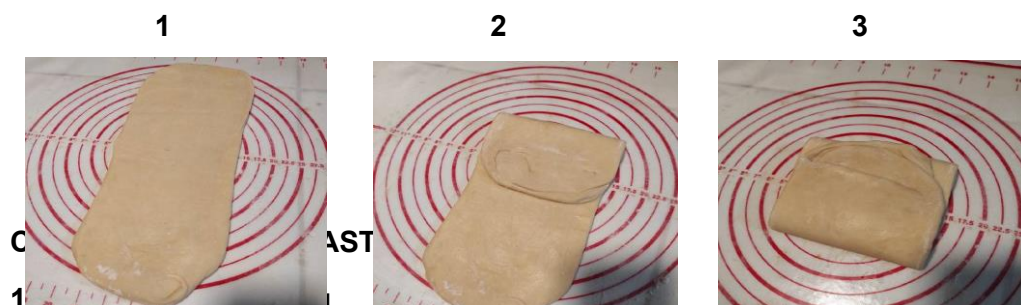
1. 250 gram terigu protein tinggi / cakra kembar
2. 1 sdm muncung butter / mentega
3. 125 cc air / 1/2 gelas belimbing
4. 125 gram mentega korsvet
5. 1/2 sdt garam
6. Kuning telur secukupnya untuk oles

ISI

1. Pisang
2. Coklat blok
3. Keju
4. Selai jagung manis
5. Meses
6. Sosis , daging cincang sapi atau ayam dsb
- 7.

CARA MEMBUATNYA

1. Butter dan garam diaduk
2. Masukkan terigu diaduk dengan campuran butter dan garam
3. Masukkan air sedikit demi sedikit terus diuleni sampai kalis
4. Digiling menggunakan rollpin atau kayu atau botol sampai membentuk lembaran kurang lebih 1 cm
5. Setelah membentuk lembaran, adonan diolesi mentega korsvet sampai merata kemudian lembaran dilipat sampai tertutup
6. Lembaran yang sudah terlipat, digiling Kembali hingga membentuk lembaran, kemudian dilipat kembali menjadi 3 bagian
7. Diamkan selama 5 atau 10 menit kemudian digiling kembali membentuk lembaran dan dilipat kembali.
8. Ulangi proses diatas hingga 5 kali atau lebih, selanjutnya pastry dibentuk sesuai selera.



Siapkan potongan keju, Iris kulit pastry memanjang, lilitkan pada keju. Letakan

diloyang, olesi dengan kuning telur dan diberi toping keju parut. Panggang hingga kuning keemasan.

1



2



3



2. Bentuk ring

Bentuk ring (sy isi dgn irisan daging kebab dan mozarella). 1 lembar kulit pastry bagi 4. Letakan bahan isi di pinggir memanjang (gambar 1), kemudian gulung setengah, setengah bagian lainnya buat irisan (lihat gambar 2) kemudian gulung penuh. Sambungkan bagian ujungnya dgn membentuk lingkaran, kemudian rapihkan. Oles dengan kuning telur. Beri toping pasly, panggang hingga kuning keemasan

1



2



3



3. Bentuk isian sosis

Isian sosis. Letakkan sosis utuh dibagian pinggir, gulung penuh. Kemudian buat potong2 tp jangan sampe putus. Setelah itu buka potongan paling atas kesebelah kiri, buka lagi bawahnya kesebelah kanan. Lakukan sampai potongan paling bawah. Oles dgn kuning telur. Panggang hingga kuning keemasan



4. Bentuk bunga

Bentuk bunga (sy isi coklat delfi choc, bisa juga pakai kismis atau buah). Iris kulit parstry 1/2cm, buat 3 buah. Sambungkan ujungnya, jd spt gelang. Masukkan 2 butir coklat di tiap "gelang" itu, kemudian tempelkan bagian tenganya dari ke 3 gelang itu. Rapihkan bentuknya, oles dengan kuning telur. Panggang hingga kuning keemasan



5. Bentuk Keranjang

Bentuk keranjang bisa diisi selai stawbery atau selai jagung atau selai lainnya lipat jd segitiga. Iris kira2 1/2cm dr tepi, tp jgn sampai putus dikedua ujungnya (lihat gambar). Kemudian buka, silangkan bagian tepi. Beri isian pada bagian tengah. Oles dengan kuning telur. Panggang hingga kuning keemasan



6. Bentuk segi tiga dan persegi panjang

Bentuk segi tiga dan persegi panjang tinggal dilipat saja. Selanjutnya, buat garis-garis tepinya pakai garpu. Oles kuning telur kemudian taburi gula pasir atau keju diatasnya, panggang hingga kuning keemasan. Untuk yg isi manis bisa coklat, selai jagung dan untuk isi asin bisa diisi sosis dan mayonnaise, daging cincang sapi atau ayam.

1



2



3



7. Bentuk genjie pie

Gilas memanjang dan menyemping. Boleh beri isian sesuai selera (me : taburan meses atau gula pasir). Lipat mejadi 2, kemudian satukan tiap sisinya. Potong dengan pisau tajam ± 1 cm lebarnya. Tata dalam loyang, beri jarak tiap kue, agar mengembang. Di salah satu potongan, buka lipatannya, agar berbentuk huruf Y



E. RESEP STRUDEL PISANG JAGUNG MANIS



BAHAN DAN CARA MEMBUATNYA

Sama seperti pembuatan kulit pastry pada resep sebelumnya

CARA MEMBENTUK STRUDEL PISANG JAGUNG MANIS

1. Panaskan oven terlebih dahulu selama 20 menit . Tujuan dipanaskan terlebih dahulu agar panasnya merata. Siapkan talenan dan taburi dengan tepung terigu agar tidak lengket. Letakkan lembaran pastry lalu gilang dengan menggunakan rolling pin untuk menipiskan pastrynya.



2. Setelah itu kerat - kerat pinggirnya menggunakan pisau untuk nanti lipatannya. Kemudian oles bagian tengahnya dengan selai keju atau susu kental manis coklat, lalu tambahkan potongan pisang, dan keju parut di atasnya.



3. Selanjutnya lipat bagian yang telah dikerat memakai pisau tadi seperti memegang rambut sampai tertutup semua bagian isinya. Lalu letakkan strudel di atas Loyang.

4. Olesi bagian atasnya dengan bahan olesan yang terdiri dari kuning telur dan minyak yang sudah dicampurkan.



3. Masukkan ke dalam oven dan jika sudah 20 menit keluarkan strudel lalu olesi lagi dengan bahan olesan tadi. Masukkan kembali ke dalam oven selama 20 menit hingga matang. Setelah matang keluarkan dari oven, lalu beri topping di atasnya sesuai selera, bisa pakai keju parut, coklat. Topping keju bisa juga diberikan berbarengan pada saat memasukan oven.

F. RESEP ZUPA SOUP JAGUNG MANIS



BAHAN DAN CARA MEMBUATNYA

Sama seperti pembuatan kulit pastry pada resep sebelumnya

BAHAN SOUP

1. 2 siung bawang putih ukuran sedang
2. 1/4 siung bawang bombay
3. 1 1/2 sdt garam
4. 1 sdt kaldu ayam
5. 2 sdt merica bubuk
6. Daging ayam cincang
7. 1 buah jagung manis
8. 1 buah wortel diiris dadu
9. Keju parut
10. 100 ml susu full cream

CARA MEMBUAT SOUP

1. Ulek bawang putih, garam dan merica hingga halus, kemudian tumis bahan ulekan+ bawang bombay menggunakan mentega hingga harum
2. Rebus ayam yang telah di cincang kecil2 hingga empuk, kemudian masukkan jagung, wortel dan bahan tumisan. Masukkan susu cair/ cream kental, kaldu ayam bubuk, dan rasakan. Jika kurang asin silahkan tambahkan garam sesuai selera
3. Kecilkan api, Tambahkan larutan tepung maizena aduk hingga mengental. Angkat dan dinginkan
4. Siapkan oven dengan suhu 200°C Masukkan soup kedalam aluminium foil, masukkan juga sedikit keju parut. tutup aluminium foil dengan puff pastry, kemudian olesi kuning telur. taburi diatasnya dengan keju parut.. (Pastikan soup tidak terlalu penuh, jika penuh soup akan meluap dan menyebabkan puff pastry tidak mengembang sempurna

5. Masak selama (-/+)30 menit hingga puff pastery mengembang dan kuning keemasan.. Angkat dan sajikan selagi hangat.

G. RESEP KERUPUK JAGUNG



BAHAN

1. 1 buah jagung yang sudah disisir
2. 200 g tepung kanji
3. 50 g tepung terigu
4. 1/2 sdt ketumbar
5. 5 siung bawang putih
6. 1 sdt royco
7. 1 sdt lada bubuk
8. 50 ml air

CARA MEMBUATNYA

1. Langkah pertama, masukkan 5 siung bawang putih, 1 buah jagung yang sudah disisir, dan 50ml air ke dalam blender sampai lembut.
2. Kemudian tuang ke dalam teflon.
3. Tambahkan 1/2sdt ketumbar, 1sdm Royko, dan 1/2sdt lada bubuk lalu aduk hingga merata.
4. Setelah itu rebus dan tambahkan sedikit pewarna kuning agar lebih menarik lalu aduk hingga merata.
5. Gunakan api kecil untuk merebusnya.
6. Kemudian tuangkan ke dalam wadah, tambahkan 200gr tepung kanji dan 50gr tepung terigu lalu aduk dan uleni sampai merata.
7. Jika sudah kalis, potong menjadi 4 bagian lalu bentuk hingga lonjong.
8. Setelah itu rebus sampai mengembang dan mengapung.
9. Jika sudah matang, tiriskan dan masukkan ke dalam freezer semalaman agar mengeras.
10. Setelah mengeras, adonannya diiris-iris manual dengan ukuran sedang sampai semuanya habis.
11. Kemudian jemur hingga kering.
12. Jika sudah kering, maka siap untuk di goreng atau dijual mentahannya.
13. Goreng dengan api kecil dan hasilnya akan mengembang.
14. Kerupuk jagung yang renyah siap untuk dijual ataupun dihidangkan.

KESIMPULAN



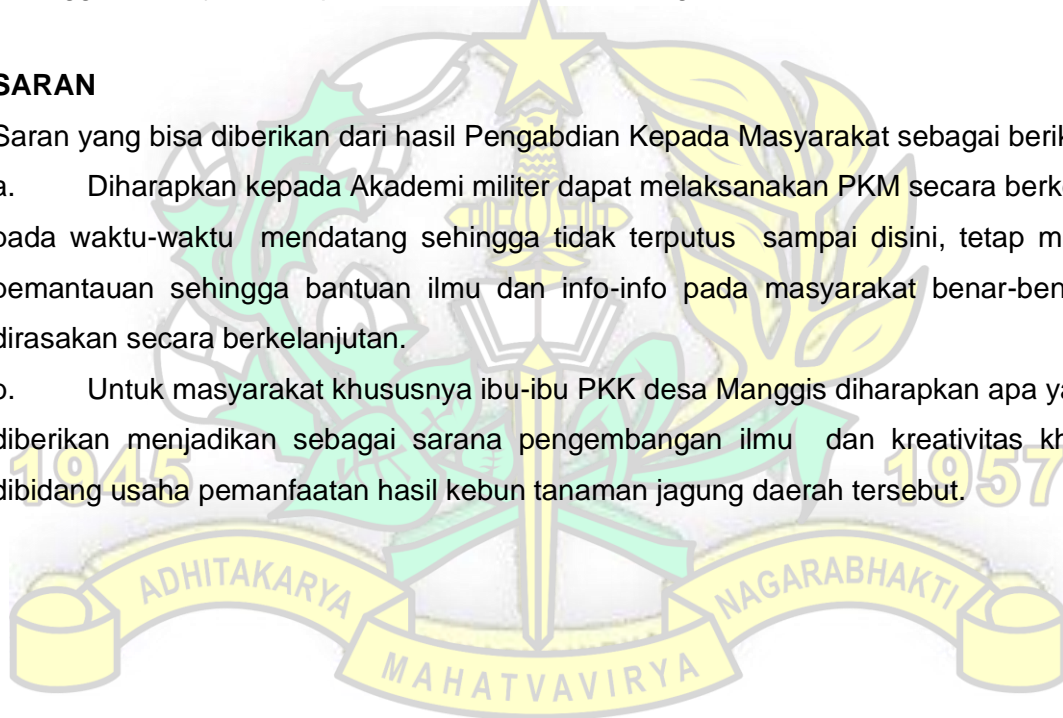
Salah satu pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat tahun 2023 ini adalah melaksanakan pelatihan dan praktek membuat berbagai produk olahan dari satu jenis bahan yang jadi potensi desa yaitu jagung menjadi berbagai macam produk olahan sehingga menjadi lebih bernilai ekonomi serta memberikan arahan pada warga sehingga tercipta jiwa intrepeneur dan kreativitas. Dalam survey tersebut ditemukan dua kekurangan yang ada yaitu pengelolaan yang tidak maksimal ditandai dengan pemanfaatan potensi desa hanya sebatas dijual menandakan kurang kreatif dan belum ada program pelatihan pada warga.

Dari dua Kekurangan tersebut Tim PKM telah membantu memberikan pelatihan dan praktek pembuatan berbagai macam produk olahan dari salah satu potensi desa yaitu hasil kebun tanaman jagung sehingga timbul jiwa intrepeneur dan kreativitas warga .

9. SARAN

Saran yang bisa diberikan dari hasil Pengabdian Kepada Masyarakat sebagai berikut :

- a. Diharapkan kepada Akademi militer dapat melaksanakan PKM secara berkelanjutan pada waktu-waktu mendatang sehingga tidak terputus sampai disini, tetap melakukan pemantauan sehingga bantuan ilmu dan info-info pada masyarakat benar-benar dapat dirasakan secara berkelanjutan.
- b. Untuk masyarakat khususnya ibu-ibu PKK desa Manggis diharapkan apa yang telah diberikan menjadikan sebagai sarana pengembangan ilmu dan kreativitas khususnya dibidang usaha pemanfaatan hasil kebun tanaman jagung daerah tersebut.





DAFTAR PUSTAKA

- Poerwadarminta, 2007. Kamus Umum Bahasa Indonesia. Jakarta: PN Balai Pustaka.
- Waluyo Hadi dan Dini Astuti, 2011. Kamus terbaru ekonomi dan bisnis (Edisi Lengkap). Surabaya: Reality Publisher.
- Malayu. SP. Hasbuan, 2013. Manajemen Sumber Daya Manusia. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Sadono sukirno, 2013. Mikro Ekonomi, Teori Pengantar. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Munif Chatif, 2014. Sekolahnya Manusia Sekolah berbasis Multiple Intelligensia . Bandung, Ujung Berung : PT. Mizan Pustaka.
- Suparno Eko Widodo, 2015. Manajemen Pengembangan Sumber Daya Manusia. Pustaka Pelajar, Yogyakarta.
- Pratama Raharja & Mandala Manurung, 2016. Pengantar Ilmu Ekonomi (Ekonomi Mikro dan Makro Ekonomi).
- Artikel Kemenkes, Manfaat Konsumsi Jagung bagi Kesehatan. Dirjen Yankes 19 Mei 2023.
- Rencana Pembangunan Jangka Menengah desa Manggis Kec.Mojosongo Kab. Boyolali Jateng Tahun 2023.
- Kompas Com, Desa dan Kota. Diakses tgl 15 Februari 2024.

