



Diversifikasi Olahan Jagung dalam Meningkatkan Kemandirian Ekonomi Masyarakat di Desa Luwohu Kecamatan Botupingge Kabupaten Bone Bolango

Meyko Panigoro^{1*}, Abdulrahim Maruwae², Rierind Koniyo³

^{1, 2, 3} Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo, Indonesia

*Corresponding author: meyko.panigoro@ung.ac.id

Received 14-10-2025

Revised 02-11-2025

Published 10-12-2025

ABSTRAK

Desa Luwohu Kecamatan Botupingge memiliki potensi besar sebagai sentra produksi jagung di Kabupaten Bone Bolango. Namun, hasil panen jagung selama ini umumnya hanya dijual dalam bentuk bahan mentah dengan harga rendah, sehingga belum memberikan nilai tambah signifikan bagi perekonomian masyarakat. Akibatnya, pendapatan petani masih tergolong rendah, dengan omzet rata-rata sekitar Rp 1,2–2 juta per bulan. Program Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui diversifikasi olahan jagung guna meningkatkan kemandirian ekonomi. Kegiatan dilakukan melalui pelatihan produksi, pendampingan manajemen usaha, serta penerapan strategi pemasaran digital. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat mampu menghasilkan produk olahan bernilai jual tinggi seperti stik jagung, tepung jagung, dan keripik aneka rasa dengan kemasan menarik dan cita rasa khas lokal. Inovasi ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis dan motivasi berwirausaha masyarakat, tetapi juga membuka peluang usaha baru serta memperluas akses pasar melalui digitalisasi pemasaran. Dengan demikian, program ini berhasil membangun ekosistem wirausaha mandiri, inovatif, dan berkelanjutan sebagai langkah konkret peningkatan kemandirian ekonomi masyarakat Desa Luwohu.

Kata kunci: Diversifikasi Jagung; Kemandirian Ekonomi; Olahan Jagung

ABSTRACT

Luwohu Village, Botupingge District, has great potential as a corn production center in Bone Bolango Regency. However, corn crops are generally only sold in the form of raw materials at low prices, so it has not provided significant added value to the community's economy. As a result, farmers' income is still relatively low, with an average turnover of around Rp 1.2-2 million per month. This community service Program aims to empower the community through diversification of processed corn in order to increase economic independence. Activities are carried out through production training, business management assistance, as well as the implementation of digital marketing strategies. The results of the activity showed that the community was able to produce high-value processed products such as corn sticks, corn flour, and various flavored chips with attractive packaging and local specialties. This innovation not only improves the technical skills and entrepreneurial motivation of the community, but also opens up new business opportunities and expands market access through digitalization of marketing. Thus, this program succeeded in building an independent, innovative, and sustainable entrepreneurial ecosystem as a concrete step in increasing the economic independence of the Luwuh Village Community.

Keywords: Corn Diversification; Economic Independence; Processed Corn



PENDAHULUAN

Pembangunan sektor pertanian memiliki peran yang sangat penting dalam menjaga ketahanan pangan sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat pedesaan. Salah satu subsektor tanaman pangan yang berkontribusi besar terhadap ketahanan pangan nasional adalah jagung (Sitohang, 2024). Jagung mendukung pertumbuhan ekonomi, jagung menjadi komoditas unggulan yang menempati posisi kedua setelah padi (Syaiful *et al.*, 2024). Desa Luwohu, Kecamatan Botupingge, Kabupaten Bone Bolango, Provinsi Gorontalo, merupakan salah satu wilayah dengan potensi sumber daya alam yang besar, khususnya pada sektor pertanian (Nurlia Djafar, 2023). Komoditas utama yang menjadi andalan masyarakat adalah jagung, dengan luas lahan tanam sekitar ± 250 hektar dan produksi rata-rata mencapai 3,5 ton per hektar setiap tahun (BPS Bone Bolango, 2024; Harun *et al.*, 2024). Sebagian besar masyarakat (sekitar 70%) bekerja sebagai PNS atau pensiunan, namun mereka juga berprofesi sebagai petani jagung dengan sistem pertanian semi tradisional yang masih mengandalkan tenaga keluarga dan peralatan sederhana. Permasalahan utama yang dihadapi masyarakat adalah belum optimalnya nilai tambah dari hasil panen jagung. Sebagian besar hasil panen hanya dijual dalam bentuk bahan mentah ke pasar lokal dengan harga relatif rendah, yaitu sekitar Rp 3.500–Rp 4.000 per kilogram (Setyadi, 2024). Kondisi ini menyebabkan pendapatan petani rendah dan belum mampu mendorong peningkatan kesejahteraan secara signifikan.

Berbagai penelitian menunjukkan bahwa diversifikasi produk pangan berbasis jagung dapat menjadi solusi strategis untuk meningkatkan nilai tambah dan kesejahteraan masyarakat petani. Upaya diversifikasi ini terbukti mampu memastikan hasil panen terserap oleh industri pangan serta menciptakan lapangan kerja baru di tingkat desa (Wijana *et al.*, 2024). Namun, di Desa Luwohu, unit usaha masyarakat berbasis olahan jagung masih sangat terbatas. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor, antara lain kurangnya pengetahuan tentang teknologi pengolahan modern untuk diversifikasi produk, keterbatasan modal dan peralatan produksi, lemahnya manajemen usaha dan strategi pemasaran, serta belum optimalnya pemanfaatan media digital untuk memperluas jaringan pasar (Kesumahati *et al.*, 2024). Tantangan lain yang dihadapi adalah minimnya pemahaman masyarakat terhadap potensi gizi jagung sebagai sumber karbohidrat yang setara dengan beras Shinta Nurul dkk., (2014). Berdasarkan data lapangan, rata-rata omzet usaha olahan jagung di Desa Luwohu hanya berkisar antara Rp 500.000 hingga Rp 1 juta per bulan, dengan margin keuntungan yang rendah. Di tingkat hulu, keterbatasan kapasitas produksi dan minimnya inovasi pascapanen menjadi hambatan utama. Sementara di tingkat hilir, distribusi produk masih terbatas di pasar desa dan kemasan produk yang sederhana menyebabkan daya saingnya rendah di pasar regional maupun nasional.

Urgensi kegiatan pengabdian ini muncul dari kebutuhan mendesak untuk memperkuat ekonomi masyarakat desa melalui pengolahan jagung yang bernilai tambah tinggi. Oleh karena itu, program “Diversifikasi Olahan Jagung dalam Meningkatkan Kemandirian Ekonomi Masyarakat di Desa Luwohu Kecamatan

Botupingge Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo” dilaksanakan untuk memberdayakan masyarakat desa melalui pelatihan diversifikasi produk olahan jagung, peningkatan kapasitas manajemen usaha, serta pendampingan pemasaran digital. Program ini menjadi upaya nyata untuk meningkatkan kemandirian ekonomi berbasis potensi lokal sekaligus mengembangkan jiwa kewirausahaan masyarakat.

Kegiatan ini juga memiliki relevansi strategis dengan program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) melalui integrasi KKN Tematik/KKN Mandiri, di mana mahasiswa berperan sebagai fasilitator dan mitra masyarakat dalam proses pemberdayaan. Selain itu, kegiatan ini mendukung pencapaian Indikator Kinerja Utama (IKU) Perguruan Tinggi, khususnya IKU 2 (mahasiswa mendapatkan pengalaman di luar kampus) dan IKU 5 (hasil kerja dosen dimanfaatkan oleh masyarakat). Hasil penelitian Fathuliah *et al.*, (2022) menunjukkan bahwa pelatihan diversifikasi produk jagung mampu meningkatkan nilai tambah ekonomi petani hingga 35% melalui inovasi produk pangan lokal.

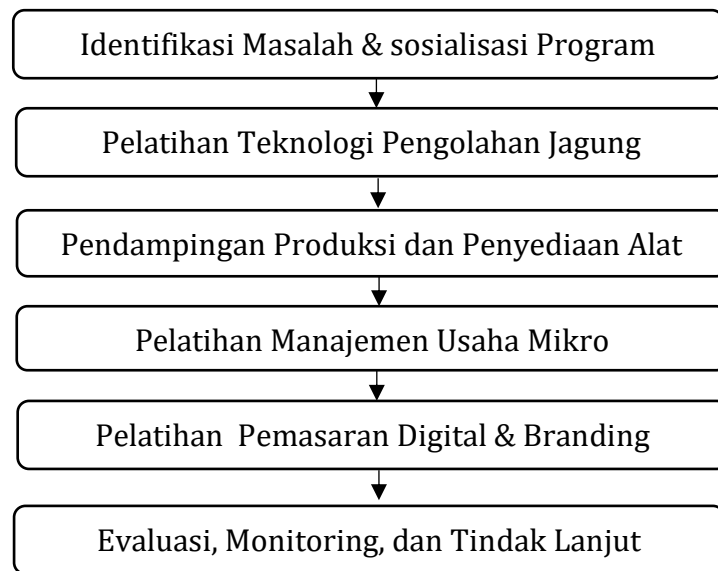
Selanjutnya, studi oleh Azizu *et al.*, (2023) menekankan bahwa diversifikasi olahan jagung untuk usaha petani perempuan dapat meningkatkan peluang wirausaha dan pendapatan keluarga. Sementara itu, penelitian Ifada *et al.*, (2023) menegaskan pentingnya pemberdayaan wanita tani dalam pengolahan jagung manis untuk memperkuat pendapatan rumah tangga dan keberlanjutan usaha. Dengan demikian, intervensi yang dirancang di Desa Luwohu, yang menggabungkan pelatihan teknis olahan, kemasan/branding, serta peningkatan kapasitas pemasaran digital, memiliki dasar konseptual dan empiris yang kuat untuk mendorong transformasi ekonomi lokal berbasis komoditas jagung.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan program pengabdian ini dirancang secara sistematis untuk menjawab permasalahan mitra sasaran, yaitu kelompok masyarakat di Desa Luwohu yang mengandalkan komoditas jagung sebagai sumber ekonomi utama. Program akan dilaksanakan melalui beberapa tahapan dengan fokus pada dua bidang permasalahan utama, yakni bidang produksi serta bidang manajemen dan pemasaran.

1. Diagram Alir Kegiatan

Untuk memudahkan pemahaman terhadap tahapan kegiatan, berikut diagram alir pelaksanaan program:



Gambar 1. Diagram Alir Kegiatan

Diagram ini menggambarkan alur logis kegiatan mulai dari identifikasi kebutuhan mitra hingga pada tahap evaluasi dan keberlanjutan program.

2. Tahapan Pelaksanaan

a. Identifikasi Masalah dan Sosialisasi Program

Tahap awal dilakukan dengan kegiatan identifikasi mendalam terhadap permasalahan mitra melalui wawancara, diskusi kelompok terfokus (FGD), dan observasi lapangan. Langkah ini bertujuan untuk memetakan kebutuhan nyata masyarakat serta potensi pengembangan usaha berbasis jagung di Desa Luwuhu. Selanjutnya dilakukan sosialisasi program kepada masyarakat untuk menjelaskan tujuan, manfaat, serta tahapan kegiatan. Kegiatan ini juga menjadi sarana membangun komitmen dan partisipasi aktif mitra selama pelaksanaan program.

b. Bidang Produksi – Peningkatan Keterampilan Diversifikasi Olahan Jagung

Kegiatan ini difokuskan pada peningkatan kemampuan teknis masyarakat dalam mengolah jagung menjadi produk bernilai tambah. Kegiatan meliputi:

1) Pelatihan Teknologi Pengolahan

Peserta diberikan pelatihan pengolahan jagung menjadi berbagai produk seperti emping jagung, tepung jagung, keripik jagung, dan kue berbahan dasar jagung. Pelatihan ini dilakukan secara praktik langsung (*learning by doing*) agar peserta dapat memahami setiap tahap pengolahan dengan baik.

2) Pendampingan Produksi

Tim pengabdian memberikan pendampingan intensif mulai dari pemilihan bahan baku, penggunaan alat, hingga pengemasan produk yang memenuhi standar higienitas dan daya tarik pasar.

3) Penyediaan Alat Produksi Sederhana

Program juga memfasilitasi pengadaan alat-alat sederhana seperti mesin penggiling, kompor, wajan, dan loyang untuk mendukung proses produksi yang lebih efisien dan berkelanjutan.

c. Bidang Produksi Manajemen dan Pemasaran - Peningkatan Kapasitas Usaha

1) Pelatihan Manajemen Usaha Mikro

Materi pelatihan mencakup pencatatan keuangan sederhana, perencanaan usaha, pengelolaan modal, dan strategi pengembangan usaha berbasis kelompok. Pelatihan ini diharapkan membantu masyarakat memiliki kemampuan dasar dalam menjalankan usaha secara mandiri dan profesional.

2) Pelatihan Pemasaran Digital dan Branding Produk

Mitra dibekali dengan keterampilan membuat logo, kemasan menarik, serta strategi pemasaran melalui media sosial dan platform e-commerce lokal. Pendekatan ini diharapkan dapat memperluas jangkauan pasar produk olahan jagung Desa Luwohu

d. Evaluasi dan Tindak Lanjut

Setelah seluruh tahapan kegiatan selesai, dilakukan evaluasi hasil pelatihan dan pendampingan melalui observasi, wawancara, serta umpan balik dari peserta. Tim kemudian menyusun rencana tindak lanjut (follow-up plan) berupa pendampingan lanjutan, pembentukan kelompok usaha bersama (KUB), dan peluang kemitraan dengan pelaku usaha lokal.

Rencana Keberlanjutan Program

Keberlanjutan program dilakukan melalui pengadaan alat produksi tambahan, inovasi resep baru, serta kemitraan dengan koperasi desa dan toko oleh-oleh lokal.

HASIL KEGIATAN

Gambaran Umum Desa Luwohu

Desa Luwohu merupakan salah satu desa tua yang berdiri sejak tahun 1897. Awal terbentuknya desa ini tidak lepas dari peran para tua-tua kampung pada masa itu yang dengan kebijaksanaan serta keberanian mereka bersepakat untuk mendirikan sebuah perkampungan tetap. Nama "Luwohu" memiliki makna yang erat kaitannya dengan kondisi geografis wilayahnya. Dataran desa ini berada di bagian yang relatif lebih rendah dibandingkan daerah sekitarnya, sehingga masyarakat terdahulu menamainya sebagai Desa Luwohu (Aliyah *et al.*, 2025). Sebelum dikenal dengan nama Luwohu, wilayah ini disebut juga dengan Botupingge. Nama tersebut berasal dari kata "batu" yang bentuknya menyerupai piring (*pingge*).

Batu tersebut dianggap sebagai penanda sekaligus ciri khas wilayah yang kemudian menjadi bagian dari identitas desa. Pada masa awal pembentukan desa, muncul sosok yang dikenal sebagai pemberani, gagah, sekaligus seorang hartawan yang sangat disegani. Karena ketokohan dan pengaruhnya, masyarakat secara bulat mempercayakan kepemimpinan desa kepadanya. Sosok tersebut adalah Bapak Napu

(almarhum) yang kemudian tercatat sebagai Kepala Desa pertama Desa Luwohu. Beliau memimpin dari tahun 1897 hingga 1903. Masa kepemimpinannya menjadi fondasi awal perkembangan desa, baik dari segi pemerintahan maupun kehidupan sosial masyarakat.

Setelah kepemimpinan Bapak Napu berakhir, tampuk kepemimpinan dilanjutkan oleh Paneo yang menjabat dari tahun 1903 sampai dengan 1908. Pada masa itu, masyarakat terus berkembang dengan tatanan sosial yang lebih baik, dan struktur pemerintahan desa semakin tertata. Selanjutnya, Desa Luwohu dipimpin oleh U. Moolungo pada periode 1908–1915. Setelah itu, kepemimpinan berganti kepada L. Rahim yang menjabat dalam kurun waktu singkat, yakni dari tahun 1915 hingga 1917. Kepemimpinan berikutnya dipegang oleh R. Lahay pada tahun 1917–1920, kemudian dilanjutkan oleh Y. Salehe pada tahun 1920–1927. Pada periode-periode ini, Desa Luwohu semakin dikenal oleh wilayah sekitar karena adanya interaksi ekonomi dan sosial yang semakin luas. Selanjutnya, tongkat estafet kepemimpinan jatuh ke tangan S. Bau yang memimpin cukup lama, yaitu dari tahun 1927 hingga 1953. Masa kepemimpinan beliau dikenal sebagai salah satu periode penting karena membawa Desa Luwohu melewati masa-masa sulit di tengah perubahan politik bangsa.

Pada tahun 1953, kepemimpinan beralih kepada T. Monoarfa yang menjabat selama dua dekade lebih, yakni hingga tahun 1973. Setelah itu, Desa Luwohu dipimpin oleh N. Bau pada tahun 1978–1984, kemudian digantikan oleh S. Hilimi yang menjabat dari 1984–1990. Penerusnya adalah M. Wohon, yang memimpin pada tahun 1990–1999, lalu dilanjutkan oleh G. Ahmad pada periode 1999–2007. Setelah itu, kepemimpinan desa beralih kepada Ramon Laudia yang menjabat dari tahun 2007 hingga 2014. Beliau kemudian digantikan oleh Ismail Rahman yang memimpin dari tahun 2014 sampai dengan 2019.

Sejak tahun 2020 hingga sekarang, Desa Luwohu dipimpin oleh Bapak Ikhsan Ibrahim yang akan menjabat hingga tahun 2027. Pada masa kepemimpinannya, Desa Luwohu terus berupaya beradaptasi dengan perkembangan zaman, termasuk dalam bidang pembangunan, pelayanan masyarakat, serta peningkatan sumber daya manusia. Dengan perjalanan panjang lebih dari satu abad, Desa Luwohu telah mengalami berbagai dinamika kepemimpinan dan perkembangan. Dari sebuah wilayah sederhana yang dipenuhi dengan nilai kebersamaan dan gotong royong, kini Desa Luwohu menjadi desa yang terus maju dan berkembang dengan tetap mempertahankan nilai-nilai tradisi, budaya, serta sejarah yang menjadi identitasnya.

Pelaksanaan Kegiatan Inti

Pelaksanaan kegiatan Program Pengabdian Kepada Masyarakat di desa Luwohu pesertanya terdiri dari 14 orang mahasiswa yang berasal dari berbagai program studi yakni program studi manajemen, akuntansi, pertanian, ilmu komunikasi, ilmu hukum, Teknik sipil, agroteknologi, Teknik arsitektur, budidaya perairan, Pendidikan masyarakat, dan prodi ilmu dan teknologi pangan. Keberagaman latar belakang keilmuan mahasiswa ini menjadi kekuatan utama dalam merancang

program yang bersifat multidisipliner, sehingga setiap kegiatan dapat dilihat dari berbagai sudut pandang keilmuan sekaligus memberi solusi yang lebih komprehensif bagi masyarakat. Adapun tema yang diangkat pada pelaksanaan Program Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Luwohu adalah “Diversifikasi Olahan Jagung dalam Meningkatkan Kemandirian Ekonomi Masyarakat.” Pemilihan tema ini didasarkan pada hasil observasi lapangan yang menunjukkan bahwa lahan pertanian di Desa Luwohu sebagian besar sangat cocok untuk ditanami jagung. Jagung menjadi salah satu komoditas unggulan masyarakat desa, namun selama ini pemanfaatannya masih terbatas.

Berdasarkan keterangan para petani, sebagian besar hasil panen jagung dijual langsung dalam bentuk pipilan kering tanpa adanya proses pengolahan lebih lanjut, sedangkan sisanya hanya dikonsumsi untuk kebutuhan rumah tangga. Kondisi ini menunjukkan bahwa nilai ekonomi jagung yang dihasilkan masyarakat Desa Luwohu belum dimaksimalkan. Melalui program Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini, mahasiswa berupaya memperkenalkan dan mendampingi masyarakat dalam melakukan diversifikasi produk olahan berbahan dasar jagung. Dengan adanya kegiatan pelatihan dan pendampingan ini, diharapkan masyarakat dapat meningkatkan keterampilan, menambah wawasan usaha, serta menciptakan produk bernilai tambah yang mampu membuka peluang ekonomi baru. Adapun kegiatan ini dilaksanakan pada hari Sabtu Tanggal 6 September 2025 yang dilaksanakan di halaman rumah kepala desa Luwohu dan dihadiri oleh Kepala Desa Luwohu sekaligus membuka kegiatan, aparat desa, perwakilan karang taruna, serta ibu-ibu rumah tangga sebagai peserta dalam Pelatihan. Turut hadir dalam kegiatan ini dosen pembimbing lapangan masing-masing ibu Dr. Meyko Panigoro, S.Pd, M.Pd yang juga mewakili dosen pembimbing dalam memberikan sambutan, arahan terkait kolaborasi dan keberlanjutan usaha olahan jagung di desa Luwohu, ibu Ririn Koniyo, S.Pd, M.Pd, dan Bapak Abdulrahim Maruwae, SE, M.Pd.

Instruktur utama dalam kegiatan pelatihan ini adalah Ibu Vivi Suaib, seorang wirausahawan sukses sekaligus owner dari Putri Keripik Pisuke, yang produk-produknya telah berhasil menembus pasar internasional. Kehadiran beliau memberikan inspirasi langsung bagi masyarakat Desa Luwohu mengenai pentingnya inovasi produk pangan lokal yang dapat memiliki daya saing tinggi, tidak hanya di pasar domestik, tetapi juga di pasar global.

Dalam pelaksanaan pelatihan, penyampaian materi dilakukan melalui dua tahapan utama. Pertama, penyajian teori, di mana instruktur memberikan pemahaman kepada peserta tentang peluang usaha berbasis jagung, prinsip dasar keamanan pangan, standar mutu produk, hingga strategi sederhana dalam membangun usaha pangan lokal. Teori ini bertujuan membekali peserta dengan wawasan konseptual sebelum masuk pada tahap praktik sama halnya dengan penelitian yang dilakukan oleh (Rudi Wibowo *et al.*, 2025) yang menunjukkan bahwa tahapan awal pelatihan yang mengandung penyajian teori dan diskusi interaktif terbukti meningkatkan pemahaman peserta terhadap konsep agropreneurship dan kesiapan mereka untuk praktik langsung..

Kedua, tahap praktik, di mana peserta secara langsung didampingi dalam proses pembuatan produk olahan jagung berupa stik jagung. Pada sesi ini, peserta dilatih mulai dari persiapan bahan, teknik pengolahan, penggorengan, hingga tahap pengemasan sederhana. Praktik bersama ini memberikan pengalaman nyata bagi masyarakat dalam mengolah jagung menjadi produk pangan yang memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan hanya dijual dalam bentuk pipilan. Melalui metode kombinasi teori dan praktik ini, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan, tetapi juga keterampilan langsung yang dapat diaplikasikan secara mandiri di rumah tangga maupun dalam skala usaha kecil menengah. Kehadiran instruktur yang berpengalaman sekaligus pelaku usaha nyata memberikan nilai tambah berupa motivasi, inspirasi, serta contoh konkret bagaimana produk lokal dapat dikembangkan hingga memiliki daya saing di pasar yang lebih luas. Tahapan kegiatan Pelatihan diversifikasi olahan jagung dalam meningkatkan ekonomi masyarakat di Desa Luwohu Kecamatan Botupingge Kabupaten Bone Bolango langkah langkahnya sebagai berikut.

1. Persiapan Bahan

Bahan utama dan tambahan yang digunakan dalam pembuatan stik jagung meliputi jagung yang telah direbus sebanyak kurang lebih 250 gram, tepung tapioka sebanyak sekitar 500 gram, satu butir telur ayam, margarin atau mentega sebanyak kurang lebih 50 gram yang telah dilelehkan, serta bumbu berupa bawang putih halus, garam, dan penyedap rasa secukupnya. Air ditambahkan sesuai kebutuhan untuk membentuk adonan, sedangkan minyak goreng disiapkan dalam jumlah yang cukup untuk proses penggorengan.

2. Pembuatan Adonan

Langkah pertama adalah menggiling jagung rebus sebanyak dua hingga tiga kali hingga halus. Selanjutnya, jagung yang telah digiling dicampurkan dengan tepung tapioka dalam satu wadah besar. Bumbu halus yang terdiri atas bawang putih, garam, dan penyedap rasa ditambahkan ke dalam campuran tersebut. Setelah itu, masukkan telur ayam dan margarin leleh, kemudian aduk hingga merata. Tambahkan air sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga terbentuk adonan yang kalis, yaitu tidak terlalu lembek dan tidak lengket di tangan.

3. Pembentukan Stik

Adonan yang telah kalis kemudian digiling menggunakan alat penggiling mie hingga tipis. Setelah itu, adonan dipotong memanjang dengan ukuran seragam, yaitu sekitar sepuluh hingga dua belas sentimeter panjang dan setengah sentimeter lebar sehingga membentuk stik. Untuk mempercepat proses dan memperoleh hasil yang lebih rapi, dapat digunakan alat pemotong stik atau mesin pencetak sederhana apabila tersedia..

4. Penggorengan

Minyak goreng dipanaskan dengan api sedang dalam jumlah yang cukup banyak. Stik jagung kemudian digoreng sedikit demi sedikit agar tidak saling menempel. Proses penggorengan dilakukan hingga warna stik berubah menjadi kuning keemasan dengan tekstur yang renyah. Setelah matang, stik jagung diangkat

dan ditiriskan menggunakan saringan kawat atau kertas minyak agar kelebihan minyak dapat terserap dengan baik.

5. Pendinginan

Stik jagung yang telah digoreng didiamkan terlebih dahulu pada suhu ruang hingga dingin. Tahapan pendinginan ini penting untuk menjaga kerenyahan produk sebelum dilakukan pengemasan.

6. Pengemasan

Langkah terakhir adalah menyiapkan wadah atau plastik kemasan yang bersih dan kering. Stik jagung yang telah dingin dimasukkan ke dalam kemasan, kemudian ditutup rapat menggunakan alat sealer agar udara tidak masuk sehingga produk dapat bertahan lebih lama. Kemasan diberi label yang memuat informasi mengenai nama produk, komposisi bahan, berat bersih, tanggal produksi, dan tanggal kedaluwarsa.



Gambar 2. Kegiatan Pelatihan Diversifikasi Olahan Jagung

Setelah pelaksanaan pelatihan, peserta menampilkan hasil olahan berupa *stik jagung* dengan berbagai varian rasa seperti gurih asin dan pedas. Produk yang dihasilkan memiliki cita rasa yang khas, tekstur renyah, serta aroma yang menggugah selera. Melalui proses pendampingan yang dilakukan oleh tim pengabdian, peserta juga diajarkan cara menjaga kualitas produk agar tahan lama, termasuk penggunaan bahan tambahan alami dan teknik penyimpanan yang tepat. Selain aspek produksi, kegiatan ini juga menekankan pentingnya tampilan produk melalui desain kemasan yang menarik dan informatif. Peserta diberikan contoh desain label merek lokal yang menampilkan identitas Desa Luwohu sebagai sentra olahan jagung. Hal ini bertujuan agar produk tidak hanya memiliki nilai jual lebih tinggi, tetapi juga dapat menjadi ciri khas daerah yang dapat dipromosikan ke pasar yang lebih luas. Respon masyarakat terhadap kegiatan ini sangat positif. Banyak peserta menyatakan bahwa kegiatan pelatihan membuka wawasan mereka tentang peluang usaha berbasis potensi lokal.

Beberapa peserta bahkan berkomitmen untuk melanjutkan produksi stik jagung secara mandiri dengan memanfaatkan bahan baku yang melimpah di sekitar lingkungan tempat tinggal mereka. Keberhasilan pelatihan ini diharapkan menjadi langkah awal bagi masyarakat Desa Luwohu untuk mengembangkan produk olahan jagung lainnya seperti *popcorn sehat*, *keripik jagung aneka rasa*, maupun *tepung jagung lokal* yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan diversifikasi olahan jagung ini tidak hanya memberikan keterampilan teknis kepada masyarakat, tetapi juga menumbuhkan semangat kewirausahaan dan kemandirian ekonomi berbasis sumber daya lokal. Temuan pengabdian ini sejalan dengan hasil beberapa penelitian terdahulu Putri *et al.*, (2024) yang menemukan bahwa pengembangan snack bar berbasis tepung jagung dan kacang mampu meningkatkan nilai tambah jagung serta memperluas peluang pasar bagi produk olahan lokal. Produk inovatif seperti ini tidak hanya memperpanjang umur simpan hasil panen, tetapi juga membuka peluang komersialisasi di tingkat rumah tangga dan UMKM. Selain itu Lestari *et al.*, (2023) menyatakan bahwa keberhasilan produk olahan jagung juga sangat ditentukan oleh aspek branding dan kemasan yang menarik. Desain label yang menampilkan identitas lokal terbukti mampu meningkatkan daya tarik konsumen dan memperkuat citra daerah sebagai penghasil produk olahan khas.

Berdasarkan berbagai temuan tersebut, dapat disimpulkan bahwa pelatihan diversifikasi olahan jagung di Desa Luwohu memiliki keterkaitan yang kuat dengan hasil-hasil penelitian sebelumnya. Kegiatan ini tidak hanya memperkuat kemampuan teknis masyarakat dalam mengolah jagung, tetapi juga mengintegrasikan unsur inovasi, estetika kemasan, dan semangat kewirausahaan yang menjadi fondasi penting bagi pengembangan ekonomi lokal berbasis sumber daya alam.



Gambar 3. Produk olahan Stik Jagung Hasil Pelatihan Masyarakat Desa Luwohu

Luaran dan Dampak Kegiatan

Luaran utama yang dicapai dari kegiatan Program Pengabdian kepada Masyarakat di Desa Luwohu adalah terciptanya produk olahan jagung berupa stik jagung inovatif hasil pelatihan dan pendampingan oleh tim pengabdian bersama instruktur. Produk ini menjadi bukti nyata penerapan ilmu dan keterampilan masyarakat setelah mengikuti pelatihan diversifikasi olahan jagung. Stik jagung yang dihasilkan memiliki cita rasa gurih, tekstur renyah, dan varian rasa yang disesuaikan dengan selera konsumen. Produk dikemas dengan desain menarik dan informatif sehingga memiliki nilai jual dan daya saing di pasar lokal. Dari sisi pemberdayaan masyarakat, program ini dinilai berhasil meningkatkan kemampuan teknis dan manajerial peserta. Berdasarkan hasil evaluasi dan wawancara dengan peserta, sekitar 85% masyarakat yang mengikuti pelatihan mampu mempraktikkan kembali proses produksi secara mandiri di rumah. Selain itu, 70% peserta telah menunjukkan peningkatan pengetahuan dalam manajemen usaha mikro dan teknik pemasaran digital, yang ditunjukkan melalui kemampuan membuat konten promosi sederhana di media sosial dan penggunaan kemasan berlabel untuk produk mereka.

Dampak sosial dan ekonomi juga terlihat dari tumbuhnya motivasi berwirausaha di kalangan masyarakat, terutama ibu rumah tangga. Sebagian peserta telah membentuk kelompok usaha bersama (KUB) yang berfokus pada produksi olahan jagung dan berencana melakukan penjualan rutin di pasar lokal. Melalui pendampingan lanjutan, kelompok ini diarahkan untuk memperluas jaringan pemasaran hingga tingkat kecamatan dan kabupaten, sekaligus menjadikan stik jagung sebagai ikon pangan khas Desa Luwohu. Secara keseluruhan, kegiatan ini menunjukkan bahwa tujuan pengabdian untuk memberdayakan masyarakat melalui diversifikasi olahan jagung guna meningkatkan kemandirian ekonomi telah tercapai dengan baik. Tingkat keberhasilan program dapat dilihat dari peningkatan keterampilan teknis, tumbuhnya kesadaran kewirausahaan, dan adanya inisiatif mandiri masyarakat dalam melanjutkan usaha pascapelatihan. Program ini berhasil membangun fondasi bagi terciptanya ekosistem wirausaha lokal yang mandiri, inovatif, dan berkelanjutan, serta berkontribusi langsung terhadap peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat di Desa Luwohu.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Luwohu Kecamatan Botupingge berhasil mencapai tujuan utamanya, yaitu memberdayakan masyarakat melalui diversifikasi olahan jagung guna meningkatkan kemandirian ekonomi. Melalui pelatihan dan pendampingan yang dilakukan, masyarakat mampu mengembangkan berbagai produk olahan jagung seperti stik jagung dengan cita rasa gurih, tekstur renyah, serta kemasan yang menarik dan memiliki nilai jual lebih tinggi. Program ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis masyarakat dalam mengolah jagung, tetapi juga menumbuhkan kesadaran pentingnya inovasi, kreativitas, dan semangat kewirausahaan berbasis potensi lokal. Dampak lainnya

adalah terbentuknya kolaborasi yang kuat antara masyarakat, pemerintah desa, dan pihak akademisi dalam mengembangkan ekonomi kreatif di tingkat desa. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan motivasi dan kemampuan masyarakat dalam mengelola usaha mandiri, sehingga menjadi langkah awal menuju terbentuknya kelompok usaha berbasis jagung yang berkelanjutan di Desa Luwohu. Dengan demikian, kegiatan ini secara nyata telah berkontribusi pada peningkatan nilai tambah ekonomi masyarakat dan memperkuat kemandirian ekonomi desa. Sebagai tindak lanjut, diperlukan kegiatan pendampingan berkelanjutan terutama pada aspek pemasaran digital, pengemasan produk, dan manajemen usaha agar masyarakat mampu memperluas jangkauan pasar. Pemerintah desa diharapkan dapat memberikan dukungan berupa fasilitasi peralatan produksi, akses permodalan, dan promosi produk unggulan desa. Selain itu, kolaborasi dengan perguruan tinggi dan pelaku usaha lokal perlu terus diperkuat agar usaha olahan jagung di Desa Luwohu dapat berkembang secara optimal dan menjadi ikon pangan khas desa yang berdaya saing di tingkat regional maupun nasional.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Universitas Negeri Gorontalo atas dana hibah PNPB tahun 2025 dengan nomor kontrak. 1392/UN47.D1/HK.07.00/2025 Tanggal 5 Agustus 2025.

DAFTAR PUSTAKA

- Aliyah, M., Jamil, S., & Bolango, B. (2025). Ekstrakurikuler Sekolah Terhadap Status Gizi Santri Di Madrasah Aliyah Sabrun Jamil , Bone Bolango Determinants Of Eating Behavior And Extracurricular Activities On The Nutritional Status Of Santri At. 1(1).
- Azizu, M. Noor, Peliyarni, & Yanti, W. R. (2023). Diversifikasi Olahan Jagung Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Di Desa Wadiabero. *Jurnal Visi Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 153–161. <https://doi.org/10.51622/Pengabdian.V4i2.1363>
- Fathuliah, F., Ana, L. M., Rahayu, R. D., Kuslina, R. P., Fiqiyah, S. A., & Febriani, S. D. A. (2022). Digitalisasi Pemetaan Potensi Tongkol Jagung Menjadi Bioetanol Berbasis Quantum GIS. *Jurnal Teknik Terapan*, 1(2), 47–56. <https://doi.org/10.25047/Jteta.V1i2.20>
- Harun, F. A., Halid, A., & Boekoesoe, Y. (2024). Analisis Kelayakan Finansial Usahatani Jagung Desa Tupa Kecamatan Bulango Utara Kabupaten Bone Bolango. *Economics And Digital Business Review*, 5(1), 64–72.
- Ifada, I. I., Suslinawati, S., & Zuraida, A. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Peningkatan Nilai Tambah Produk Jagung. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 7(2), 255. <https://doi.org/10.30595/Jppm.V7i2.10582>
- Kesumahati, E., & Syaharni, D. S. (2024). Strategi Pemasaran Digital Pada UMKM Nuriza

- Snack Di Kota Batam. Madani: Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Kewirausahaan, 2(3), 115–123. <https://doi.org/10.37253/Madani.V2i3.9182>
- Lestari, B., Utamaningsih, A., Nurbaya, S., Anjari, B. G., & Himma, M. (2023). Perancangan Label Kemasan Produk Olahan Gerit Duwet Polinema Tortilla Chips Sebagai Media Promosi. *Jurnal Kewirausahaan Dan Bisnis*, 28(1), 53. <https://doi.org/10.20961/Jkb.V28i1.67153>
- Nurlia Djafar. (2023). Sinergi Pemberdayaan Masyarakat) Pemberdayaan Masyarakat Melalui Gerakan Edu-Preneurship Bone Bolango Abstrak KKN Tematik Merupakan Wadah Pemberian Kesempatan Terutama Bagi Dosen Yang Berkolaboratif Dengan Mahasiswa Untuk Bisa Terjun Langsung Ke Masyarakat. 154–166.
- Putri, R. M., Tamaroh, S., & Yulianto, W. A. (2024). Chemical And Sensory Characteristics Of Snack Bars Made From Purple Yam Flour And composite Flour. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2), 156–165.
- Rudi Wibowo, A. Farid Susanto, Dewi Agustin, Denissa Puspa Oktasella, M. A. E. (2025). Pengembangan Ekonomi Desa Wonorejo Melalui Pelatihan Diversifikasi Olahan Jagung Dan Pisang. 6(4), 5002–5008.
- Setyadi, F. Y. A. ; G. T. I. ; M. K. ; T. (2024). Diversification Of Sweet Corn Processed Foods For Increasing Candisari LMDH Income In The Forest Surroundings. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Indonesia*, 1(3), 7–14.
- Shinta Nurul, Dian Rahmawati, M. A. (2014). FORMULASI DAN KAJIAN KARAKTERISTIK NASI JAGUNG (*Zea Mays* L) INSTAN DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG TEMPE. 3(1).
- Sitohang, M. (2024). Analisis Ketersediaan Jagung Nasional Dalam Perspektif Dinamik. *Jurnal Agriust*, 3(2), 51–59. <https://doi.org/10.54367/Agriust.V3i2.3500>
- Syaiful, A., Suroso, B., Wijaya, I., Iwan, M., & Jalil, A. (2024). Peran Nutrisi Terhadap Serangan Hama Dan Penyakit Tanaman Jagung Pada Berbagai Kondisi Tanah. *Journal Of Agricultural Sciences*, 22(1), 1–19.
- Wijana, S., Padang, R., Atikah, H., & Subekti, I. F. (2024). Diversifikasi Dan Peningkatan Kualitas Pangan Melalui Inovasi Pascapanen Jagung Di Kabupaten Timor Tengah Selatan Nusa Tenggara Timur. *ABDI UNISAP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 129–136. <https://doi.org/10.59632/Abdiunisap.V2i2.283>