

Nanggroe : Jurnal Pengabdian Cendikia

Volume 4, Nomor 12, March 2026, P. 44-48

Licensed by CC BY-SA 4.0

e-ISSN: [2986-7002](https://doi.org/10.5281/zenodo.19682210)

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.19682210>

Pelatihan Pembuatan Susu Jagung di Kelompok PKK Desa Rempoah Kecamatan Baturraden

Training on Corn Milk Production for the PKK Group in Rempoah Village, Baturraden District

**Bivannie Luhsarandini^{1*}, Hikmah Yuliasari², Vairus Akmala Putri³, Hanis Adila Lestari⁴,
Hanifah Tsurayya Ayu Wardhani⁵, Dwi Andita⁶, Dean Aria Ghofi⁷**

^{1,2,3,5,6,7} Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Nahdlatul Ulama
Purwokerto.

⁴Program Studi Teknik Pertanian dan Biosistem, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Nahdlatul Ulama
Purwokerto.

*Email korespondensi: bivannieluhsarandini@gmail.com

Abstrak

Desa Rempoah memiliki potensi jagung yang melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan bahan mentah atau olahan tradisional sehingga nilai tambah ekonomi belum optimal. Selain itu, anggota Kelompok PKK masih memiliki keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah pangan lokal menjadi produk inovatif yang bernilai jual. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota PKK dalam mengolah jagung menjadi susu jagung sebagai produk pangan bernilai tambah. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi tahap sosialisasi dan pelatihan praktik langsung. Sosialisasi dilakukan dengan pemberian materi mengenai kandungan gizi jagung, manfaat susu jagung, serta prinsip sanitasi dan higienitas. Selanjutnya, pelatihan dilakukan melalui praktik pembuatan susu jagung mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga pengemasan sederhana. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah jagung menjadi susu jagung. Peserta mampu menghasilkan produk dengan karakteristik warna, rasa, dan tekstur yang baik serta menunjukkan antusiasme tinggi selama kegiatan. Dampak dari kegiatan ini adalah meningkatnya kapasitas anggota PKK dalam diversifikasi pangan lokal, serta terbukanya peluang usaha rumahan yang berpotensi menambah pendapatan keluarga. Selain itu, kegiatan ini juga mendorong pemanfaatan sumber daya lokal dalam mendukung ketahanan pangan.

Kata kunci: *PKK, susu jagung, pemberdayaan masyarakat, pangan lokal*

Abstract

Rempoah Village has abundant corn potential; however, its utilization is still limited to the sale of raw materials or traditional processed products, resulting in suboptimal economic value. In addition, members of the PKK (Family Welfare Empowerment Group) still have limited knowledge and skills in processing local food into innovative, marketable products. This community service activity aims to improve the knowledge and skills of PKK members in processing corn into corn milk as a value-added food product. The implementation method consists of a socialization stage and hands-on training. The socialization stage includes the delivery of materials on the nutritional content of corn, the benefits of corn milk, and principles of sanitation and hygiene. Furthermore, the training stage involves practical sessions on making corn milk, starting from selecting raw materials, processing, to simple packaging. The results show an increase in participants' knowledge and skills in processing corn into corn milk. Participants were able to produce products with good color, taste, and texture characteristics, and demonstrated high enthusiasm throughout the activity. The impact of this program is an increase in the capacity of PKK members in local food diversification, as well as the emergence of home-based business opportunities that have the potential to increase family income. In addition, this activity encourages the utilization of local resources to support food security.

Keywords: *PKK, corn milk, community empowerment, local food*

Article Info

Received date: 9 April 2026

Revised date: 15 April 2026

Accepted date: 20 April 2026

PENDAHULUAN

Kelompok PKK Desa Rempoah saat ini memiliki semangat tinggi dalam berorganisasi dan menjalankan berbagai kegiatan sosial kemasyarakatan. Namun, dalam hal pemberdayaan ekonomi, khususnya melalui pemanfaatan potensi pangan lokal, kelompok ini masih menghadapi berbagai keterbatasan. Salah satu kendala utama adalah belum adanya program pelatihan atau pendampingan yang berkelanjutan dalam mengolah hasil pertanian lokal menjadi produk olahan bernilai ekonomi. Desa Rempoah memiliki produksi jagung yang cukup melimpah dan belum dimanfaatkan secara maksimal.

Permasalahan lain yang dihadapi mitra adalah rendahnya keterampilan dan pengetahuan anggota PKK dalam menciptakan inovasi produk pangan berbasis jagung. Sebagian besar anggota belum memiliki pengalaman dalam pengolahan jagung menjadi produk turunan seperti susu jagung, yogurt, atau makanan ringan sehat. Selain itu, masih terbatasnya wawasan mengenai teknik pengemasan, pengawetan alami, serta strategi pemasaran produk menjadi hambatan dalam mengembangkan usaha berbasis pangan lokal ini.

Belum adanya peralatan sederhana pendukung pengolahan produk pangan juga menjadi kendala teknis yang memperlambat inisiasi usaha olahan pangan berbasis jagung. Minimnya akses terhadap informasi pasar, pelatihan kewirausahaan, serta belum adanya branding produk menyebabkan kelompok PKK belum siap untuk mengembangkan potensi jagung menjadi produk komersial. Oleh karena itu, diperlukan program pemberdayaan yang menyeluruh untuk menjawab berbagai permasalahan tersebut dan mengarahkan mitra agar lebih mandiri dalam mendukung ketahanan pangan sekaligus peningkatan ekonomi keluarga.

Kelompok PKK di Desa Rempoah tergolong aktif dalam kegiatan sosial dan ekonomi, namun masih terbatas pada kegiatan rutin seperti arisan, kerja bakti, dan pelatihan-pelatihan dasar. Potensi ibu-ibu PKK ini untuk diberdayakan dalam pengolahan pangan sangat besar, mengingat mereka berperan langsung dalam pengelolaan konsumsi rumah tangga. Namun demikian, minimnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk yang bernilai jual menyebabkan potensi tersebut belum dapat dimanfaatkan secara optimal.

Pelatihan pembuatan susu jagung di Kelompok PKK Desa Rempoah Kecamatan Baurtraden sebagai bentuk pemberdayaan kelompok. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dari peserta dalam mengolah dan memanfaatkan sumber daya alam yang melimpah di Desa. Selain itu, dengan adanya kegiatan ini dapat memberdayakan pemuda desa untuk membuat produk yang memiliki nilai tambah dan memiliki nilai ekonomi.

METODE

Penerapan yang dilakukan kepada mitra sasaran adalah berupa pelatihan pembuatan susu jagung. Jagung menjadi salah satu produk yang banyak dihasilkan di Desa Rempoah, Kecamatan Baurtraden, Kabupaten Banyumas. Pengolahan yang masih sederhana membuat jagung hanya dijual secara langsung atau pengolahan makanan tradisional. Susu jagung berbahan dasar jagung yang merupakan hasil pertanian di desa setempat. Kegiatan yang dilaksanakan pada pengabdian ini melalui beberapa tahapan diantaranya sebagai berikut :

1. Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan dengan memberikan pemaparan tentang jagung, manfaat susu jagung dan cara mengolah jagung menjadi susu jagung. Diskusi dan pemaparan diberikan untuk menambah ilmu pengetahuan bagi mitra sasaran.

2. Pelatihan Pembuatan Susu Jagung

Praktik pembuatan susu jagung dilakukan oleh mitra PKK dan dibantu oleh tim pelaksana. Pelatihan dilakukan dari tahap grading jagung, pengupasan, pemotongan, perebusan, pengolahan, dan pengemasan.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Hasil

Kegiatan pelatihan pembuatan susu jagung yang dilaksanakan di Kelompok PKK Desa Rempoah berjalan dengan lancar dan mendapat respon yang sangat positif dari peserta. Jumlah peserta yang hadir sebanyak 30 orang, terdiri dari ibu-ibu anggota PKK dengan latar belakang sebagian besar ibu rumah tangga. Hasil dari kegiatan ini meliputi:

1. Peningkatan Pengetahuan Peserta
Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta belum mengetahui bahwa jagung dapat diolah menjadi minuman bernilai ekonomi seperti susu jagung. Setelah pelatihan, peserta memahami tentang kandungan gizi jagung, Proses pengolahan susu jagung dan Teknik sanitasi dan higienitas dalam produksi pangan
2. Peningkatan Keterampilan Praktis
Peserta mampu mempraktikkan langsung proses pembuatan susu jagung, mulai dari pemilihan bahan baku jagung, proses perebusan dan penghalusan, penyaringan, penambahan bahan tambahan pangan, dan pengemasan sederhana.
3. Produk Hasil Pelatihan
Dihasilkan produk susu jagung dengan karakteristik warna kuning cerah alami, rasa manis dan aroma khas jagung, tekstur halus dan homogen
4. Antusiasme Peserta
Peserta menunjukkan antusiasme tinggi, ditunjukkan dengan keaktifan dalam sesi diskusi, tanya jawab, serta minat untuk mencoba usaha mandiri berbasis produk susu jagung.

Pembahasan

Sebelum dilakukan kegiatan pelatihan para peserta mengikuti tes awal yang berisikan beberapa pertanyaan tentang pemahaman tentang jagung dan pembuatan susu jagung. Pelatihan diawali dengan pembukaan dan pengenalan yang disampaikan oleh moderator. Kemudian dilanjutkan dengan sesi tanya jawab sebelum penjelasan materi. Penjelasan materi tentang jagung dan proses pembuatan susu jagung. Setelah pemaparan selesai dilakukan sesi post test untuk mengukur tingkat pengetahuan dari kelompok PKK. Kemudian dilakukan praktik langsung pembuatan susu jagung dari pengupasan hingga pengemasan.

Gambar 1. Proses Pembuatan Susu Jagung





Gambar 2. Tim PKM Pembuatan Susu Jagung

Pelatihan ini menunjukkan bahwa pemanfaatan bahan pangan lokal seperti jagung memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk olahan bernilai tambah. Jagung yang selama ini hanya dimanfaatkan sebagai bahan pangan pokok atau pakan ternak, dapat diolah menjadi minuman fungsional yang memiliki daya tarik pasar.

Dari sisi teknologi pangan, proses pembuatan susu jagung tergolong sederhana dan mudah diaplikasikan pada skala rumah tangga. Hal ini menjadi keunggulan karena tidak memerlukan peralatan yang kompleks maupun biaya produksi yang tinggi. Selain itu, bahan baku jagung relatif mudah diperoleh di wilayah Desa Rempoah. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik langsung (*learning by doing*) efektif dalam mentransfer teknologi tepat guna kepada masyarakat. Peserta tidak hanya menerima teori, tetapi juga mengalami langsung proses produksi, sehingga pemahaman menjadi lebih mendalam.

Dampak

Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini memberikan dampak yang cukup signifikan, baik dalam aspek pengetahuan, ekonomi, maupun sosial masyarakat. Dampak dari pengabdian ini adalah warga Desa Rempoah yaitu dapat memberikan nilai tambah pada pangan lokal seperti jagung dan terjadinya peningkatan pengetahuan serta keterampilan. Kegiatan ini membuka peluang usaha baru bagi masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK, untuk mengembangkan usaha rumahan (*home industry*) berbasis susu jagung. Produk ini berpotensi menjadi sumber pendapatan tambahan keluarga. Adanya minat peserta untuk melanjutkan produksi susu jagung secara mandiri maupun kelompok menjadi indikator bahwa program ini memiliki potensi untuk berkelanjutan, terutama jika didukung dengan pendampingan lanjutan dalam aspek produksi dan pemasaran.

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan susu jagung di Kelompok PKK Desa Rempoah Kecamatan Baturraden telah berjalan dengan baik dan efektif dalam meningkatkan pengetahuan serta keterampilan peserta. Pelatihan ini mampu memberikan pemahaman kepada peserta mengenai potensi jagung sebagai bahan baku produk olahan bernilai tambah, serta membekali mereka dengan kemampuan teknis dalam proses pembuatan susu jagung secara sederhana dan higienis. Selain itu, kegiatan ini juga membuka peluang pengembangan usaha rumahan berbasis pangan lokal yang berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga. Antusiasme dan partisipasi aktif peserta menunjukkan bahwa program ini relevan dengan kebutuhan masyarakat dan memiliki potensi untuk dikembangkan secara berkelanjutan. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya memberikan manfaat dalam aspek edukasi, tetapi juga berkontribusi terhadap pemberdayaan ekonomi masyarakat serta mendukung diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis ucapkan kepada UNU Purwokerto yang telah memberikan dana pengabdian melalui Program Hibah Internal 2025.

REFERENSI

- Aini, N. (2018). Peningkatan nilai tambah produk jagung melalui inovasi pangan lokal. *Jurnal Teknologi Pangan Lokal*, 5(2), 55–62.
- Astuti, S., & Nugroho, H. (2021). Pemberdayaan perempuan melalui pelatihan produk olahan pangan lokal. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(1), 33–41.
- Badan Ketahanan Pangan. (2020). *Pedoman ketahanan pangan keluarga*. Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Produksi jagung nasional*. Jakarta: BPS.
- Sari, M. P. (2016). Manajemen usaha mikro dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga di desa. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan*, 14(1), 40–48.
- Setiawan, B. (2019). Kewirausahaan pangan lokal dan pengembangan UMKM desa. *Jurnal Manajemen UMKM*, 5(1), 15–25.
- Sulastri, E., & Wibowo, A. (2021). Pengemasan dan branding produk pangan skala rumah tangga. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*, 8(2), 90–99.
- Sutrisno, A. (2018). Penerapan good manufacturing practices pada industri pangan rumah tangga. *Jurnal Keamanan Pangan*, 4(2), 66–74.
- Utami, N. W., & Handayani, S. (2020). Inovasi produk pangan berbasis jagung sebagai pangan alternatif. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(3), 120–128.
- Wahyuni, S. (2019). Pengembangan usaha pangan lokal berbasis potensi desa. *Jurnal Ekonomi Pedesaan*, 6(1), 50–60.
- Yuliana, D., & Prabowo, R. (2018). Peningkatan kapasitas kelompok PKK melalui pelatihan kewirausahaan. *Jurnal Pemberdayaan Sosial*, 5(1), 30–38.
- Yuniarti, L. (2022). Strategi pemasaran digital untuk produk pangan lokal. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 9(2), 77–85.
- Zulkarnain, A. (2020). Ketahanan pangan keluarga berbasis sumber daya lokal. *Jurnal Pembangunan Berkelanjutan*, 8(1), 60–69.