

PENGENALAN DAN PEMBUATAN SUSU JAGUNG SEBAGAI SALAH SATU JENIS SUSU NABATI YANG BAIK UNTUK MEMENUHI KEBUTUHAN GIZI ANAK DI DESA SUGIHMANIK

Fahmi Arifan^{1*}, Edy Supriyo¹, Wisnu Broto¹, Zulfa Wulandari Rasyid¹

¹Program studi S-Tr Teknologi Rekayasa Kimia Industri, Sekolah Vokasi, Universitas Diponegoro
Jalan Prof. Sudarto, Tembalang, Kota Semarang, Jawa Tengah 50275

*Email Korespondensi: vieshnoe@gmail.com

Abstrak — Desa Sugihmanik adalah salah desa yang terletak di Kecamatan Tanggunharjo Kabupaten Grobogan. Berdasarkan jenis tanah desa Sugihmanik memiliki total luas wilayah 1.286.600 Ha. Desa Sugihmanik memiliki 8 dusun diantaranya Dusun Karang Sari, Dusun Kauman, Dusun Tegalrejo, Dusun Rejosari, Dusun Ringinsari, Dusun Randusari, Dusun Sendang Sari, dan Dusun Sendang Mudal. Desa Sugihmanik terletak pada bagian selatan Kecamatan Tanggunharjo dan berbatasan dengan berbagai desa lainnya yang ada di Kecamatan Tanggunharjo. Di desa Sugihmanik sebagian besar bermata pencaharian sebagai petani jagung, untuk memenuhi gizi anak didesa Sugihmanik jagung dimanfaatkan menjadi bahan baku pada susu jagung

Kata kunci — Sugihmanik, Susu Jagung, Gizi Anak

I. PENDAHULUAN

Desa Sugihmanik adalah salah desa yang terletak di Kecamatan Tanggunharjo Kabupaten Grobogan. Terdapat delapan dusun di Desa Sugihmanik diantaranya yaitu dusun Sendang Mudal, dusun Rejosari, dusun Tegalrejo, dusun Karang Sari, dusun Randusari, dusun Kauman, dusun Ringinsari dan dusun Sendangsari. Jumlah penduduk desa Sugihmanik yang tercatat pada tahun 2012 yaitu terdapat 6406 jiwa. Jumlah kepala keluarga 1782 KK. Sebagaimana di Indonesia, untuk menyambung hidup memenuhi kebutuhannya, masyarakat desa Sugihmanik mata pencaharian adalah petani. Hasil pertanian di desa ini sebagian besar adalah jagung. Namun, hasil jagung yang melimpah tersebut belum diolah secara optimal oleh masyarakat. Padahal jagung dapat diolah menjadi susu jagung yang merupakan salah satu susu nabati yang kaya nutrisi dan baik dikonsumsi semua kalangan masyarakat [1].

Terdapat banyak manfaat yang diperoleh dari mengolah jagung menjadi susu jagung yaitu peralatan yang digunakan sederhana [2], cara pembuatan yang tidak rumit maka akan mudah dipahami oleh masyarakat petani [3], khususnya masyarakat petani Desa Sugihmanik. Susu jagung memiliki banyak manfaat, diantaranya dapat Sebagai obat untuk anak yang alergi

terhadap susu sapi dan juga dapat dikonsumsi oleh masyarakat lanjut usia karena tidak mengandung kolesterol [4]. Dibandingkan dengan susu sapi dan kedelai, susu jagung memiliki kelebihan yaitu bahan baku pembuatan susu jagung mudah didapatkan dan harga lebih terjangkau [5].

II. METODOLOGI

Pada program ini menggunakan pendekatan sosial kepada masyarakat dilakukan dengan melakukan survei pendahuluan mengenai permasalahan kesehatan dan gizi anak pada desa Desa Sugihmanik, Kecamatan Tanggunharjo Kabupaten Grobogan Kota Purwodadi, yang selanjutnya diadakan optimalisasi pemanfaatan hasil pertanian masyarakat yaitu jagung untuk membuat susu jagung dengan pemaparan pengetahuan pembuatan susu jagung serta manfaat susu jagung.

2.1. Bahan

Bahan pembuatan susu jagung antara lain : jagung manis rebus yang sudah dipipil 1 kg, Flavor yang disukai, Garam 10 gram dan Gula pasir 400 gram, Air 3,5 liter, (secukupnya)

2.2. Alat

Alat yang digunakan dalam pembuatan susu jagung yaitu, antara lain : Panci pengukus

jagung, Blender, Kain saring, Baskom, Kompor, Panci dan Botol.

2.3. Cara Pembuatan

1. Jagung manis dibersihkan dan disortasi agar jagung aman terhindar dari ulat dan jagung yang kering
2. Kemudian jagung direbus hingga matang, lalu dipipil
3. Timbang 1 kg jagung pipilan
4. Jagung yang sudah dipipil, blender menggunakan air lalu saring menggunakan kain saring



Gambar 1. Proses Penyaringan

5. Filtrat yang dihasilkan ditambahkan garam, gula dan flavor lalu aduk hingga homogen



Gambar 2. Proses pengadukan susu jagung

6. Filtrate dipanaskan pada suhu 70-80°C sampai 15 menit.
7. Susu jagung yang masih dalam keadaan panas di masukkan ke dalam botol plastik yang kaku dan tutup dengan cepat, agar tidak terkontaminasi oleh mikroba [7].
8. Simpan susu jagung dalam keadaan dingin (0-5°C). Agar tahan lebih lama

9. Pada botol dipasang label yang sudah diberi keterangan volume, produksi, komposisi dan umur simpan susu jagung.



Gambar 3. Produk Susu Jagung

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Jumat 29 Januari 2021, KKN TEMATIK TIM 5 Undip Desa Sugihmanik telah melaksanakan program kerja pengabdian masyarakat dengan judul “Pengenalan dan Pembuatan Susu Jagung Sebagai Salah Satu Jenis Susu Nabati yang Baik untuk Memenuhi Kebutuhan Gizi Anak di Desa Sugihmanik”. Sebelum melaksanakan program kerja dilakukan survei tempat untuk sosialisasi program kerja. Program kerja berjalan dengan lancar dan diikuti oleh masyarakat Desa Sugihmanik. Acara sosialisasi program kerja ini berlokasi di gedung PKK Kelurahan Desa Sugihmanik, Acara dibuka dengan penjelasan materi permasalahan yang dialami oleh warga Desa Sugihmanik tentang kurang adanya pengolahan jagung untuk menjadi produk yang dapat menunjang kesehatan dan perekonomian warga Desa Sugihmanik.



Gambar 4. Kegiatan Sosialisasi

Selanjutnya, pada kegiatan pengabdian ini dijelaskan dan dipresentasikan cara membuat susu jagung sebagai alternatif susu nabati. Cara membuatnya adalah dengan merebus jagung yang sudah dibersihkan sebelumnya, kemudian dipipil untuk memisahkan jagung dari bonggol,

jagung yang dipipil kemudian diblender dengan tambahan air untuk selanjutnya disaring dengan kain saring, setelah itu filtrat yang dihasilkan direbus dengan tambahan gula, garam dan perisa vanilla, setelah 15 menit susu jagung siap untuk dikemas dalam keadaan panas [8]. Sosialisasi program kerja pembuatan susu jagung ini berjalan dengan lancar, diharapkan hasil dari program pengabdian ini dapat bermanfaat dan dapat diaplikasikan oleh warga di Desa Sugihmanik, untuk berinovasi serta meningkatkan perekonomian di Desa Sugihmanik dengan memanfaatkan potensi yang ada yaitu jagung. Rangkaian kegiatan untuk pembuatan susu jagung sampai tahap percobaan dan pengemasan ini dilakukan sejak tanggal, 17-28 Januari 2021 kegiatan terdiri dari koordinasi dengan kepala desa, warga Desa Sugihmanik, perangkat desa, dan survei.

KESIMPULAN

Program pelatihan dan sosialisasi tentang pembuatan susu jagung merupakan terobosan untuk mengolah jagung agar bermanfaat dan memiliki nilai jual tinggi. Program pelatihan dan sosialisasi mengenai susu jagung ini berjalan dengan lancar, program ini dibuka dengan penjelasan materi mengenai pembuatan susu dari jagung, menjelaskan cara membuat susu jagung lalu diakhiri dengan tanya jawab dengan peserta. Program ini menjadi salah satu upaya untuk mengoptimalkan hasil pertanian warga yaitu memanfaatkan jagung agar mempunyai nilai lebih. Kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi seluruh masyarakat sekitar Desa Sugihmanik dan menjadi motivasi bagi masyarakat sekitar dalam mengoptimalkan hasil pertanian warga yaitu jagung untuk dijadikan susu nabati guna meningkatkan nilai ekonomis dan ramah lingkungan bagi masyarakat sekitar..

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada Kepala Desa, warga Desa Sugihmanik dan Perangkat Desa Sugihmanik yang telah membantu berjalannya program kerja ini sehingga dapat terlaksana dengan lancar.

REFERENSI

- [1] A. E. Setiyono, N. Ngatimun, and T. Musriati, "Pemanfaatkan Potensi Lokal Melalui Pembuatan Susu Jagung Guna Mencegah Stunting Pada Desa Gejungan," *J. Abdi Panca Mara*, vol. 1, no. 1, pp. 18–21, 2020, doi: 10.51747/abdipancamarga.v1i1.639.
- [2] P. . Sutini, T. Jauhari, and Hilwatullisan, "Sosialisasi pembuatan susu jagung manis (sujanis) di kampung KB Layang-Layang dikecamatan Ilir Barat II Kota Palembang," *Semin. Nas. Apl. Teknol. Pada Masy.*, vol. 2, no. 1, pp. 87–90, 2020.
- [3] B. Satiarini, "KAJIAN PRODUKSI DAN PROFITABILITAS PEMBUATAN SUSU JAGUNG," pp. 1–23, 2006.
- [4] Martini et al, "Khasiat 'Si Biji Manis Bertongkol' Menjadi Susu Sebagai Alternatif Penambah Asam Folat Selama Kehamilan," *Semin. Nas. XI Pendidik. Biol. FKIP UNS*, pp. 241–244, 2005.
- [5] J. T. Larosta, "Susu jagung manis edamame," 2020.
- [6] J. Gressilda and L. Sine, "Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi pada Susu dengan Bahan Dasar Jagung Manis (Zea Mays Saccharata) dan Kacang Hijau (Vigna Radiate L) Organoleptic Test and Nutrition Content in Milk With Sweet Corn (Zea Mays Saccharata) and Green Bean (Vigna Radia," *Nutr. Jurnal Pangan, Gizi, Kesehat.*, pp. 72–76, 2021.
- [7] D. H. Wardhani, D. C. Maharani, and E. A. Prasetyo, "Kajian Pengaruh Cara Pembuatan Susu Jagung, Rasio dan Waktu Fermentasi terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis," *Momentum*, vol. 11, no. 1, pp. 7–12, 2015.
- [8] D. Nuraini, "Kajian teknik pengolahan susu jagung manis (Zea mays Saccharata) ditinjau dari sifat kimia dan organoleptik," 2019.