

Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Jagung Manis pada Tutor Pendidikan Anak Usia Dini di Kecamatan Makasar, Jakarta Timur

(Training Diversifying Sweet Corn Products for the Early Childhood Education Tutor in Makasar Subdistrict, East Jakarta)

Alsuhendra*, Ridawati

Staf Pengajar Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, Gedung H Lantai 2 Kampus A UNJ Jalan Rawamangun Muka, Rawamangun, Jakarta Timur 13220

*Penulis Korespondensi: alsuhendra@gmail.com

Diterima Maret 2017/Disetujui April 2017

ABSTRAK

Pengetahuan dan keterampilan tentang makanan yang harus dikonsumsi oleh seorang anak usia dini adalah salah satu hal penting yang perlu dikuasai oleh tutor Pendidikan Anak Usia Dini (PAUD). Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan tutor PAUD di Kecamatan Makasar, Jakarta Timur tentang pengolahan jagung manis menjadi minuman sari jagung manis dan kue talam ampas jagung. Kegiatan ini dilaksanakan di PAUD Kuntum Melati, Kampung Makasar, Jakarta Timur pada tanggal 29 September 2015 dengan melibatkan 23 orang sasaran. Metode yang digunakan adalah penyuluhan dan demonstrasi dengan tahapan pra kegiatan, pelaksanaan, evaluasi pengetahuan, dan motivasi sasaran. Hasil dari pelaksanaan kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan sasaran tentang jagung manis, yaitu kandungan gizinya, dan produk olahannya, yaitu minuman sari jagung dan kue talam ampas jagung. Seluruh peserta pelatihan menyukai rasa, warna, dan aroma minuman jagung manis dan kue talam ampas jagung.

Kata kunci: jagung manis, kue talam, minuman sari jagung, tutor PAUD

ABSTRACT

Knowledge and skills about food to be consumed by an early child is one of the important things that need to be mastered by the tutor of Early Childhood Education (ECE). This activity was aimed to improve the knowledge and skills in diversity processing sweet corn products ECE tutors in subdistrict Makasar, East Jakarta. This activity was conducted in *PAUD Kuntum Melati*, Makasar Village, East Jakarta on September 29, 2015. The method used is counseling and demonstration with pre-activity stage, implementation, evaluation of target knowledge, and motivation. The results showed that the activity could improved the knowledge and skills of ECE tutors about sweet corn, the nutritional content, and its products, sweet corn beverage and *kue talam* from corn waste. All tutors liked the taste, color, and aroma of corn extract beverage and *talam* cake.

Keywords: corn extract beverage, ECE tutor, sweet corn, *talam* cake

PENDAHULUAN

Saat ini, lembaga pendidikan nonformal telah banyak dikembangkan di Indonesia, diantaranya adalah Pusat Kegiatan Belajar Masyarakat (PKBM). Menurut Raraswati (2013), PKBM merupakan tempat yang memberikan kesempatan belajar sepanjang hayat kepada semua orang di masyarakat agar mereka mampu 1) Memberdayakan diri agar menjadi mandiri; 2) Meningkatkan kualitas hidup; dan 3) Membangun masyarakatnya.

PKBM yang terdapat di Kecamatan Makasar, Jakarta Timur adalah salah satu PKBM yang melaksanakan kegiatan pembelajaran untuk

beberapa kelompok masyarakat, seperti pembelajaran Pendidikan Anak Usia Dini (PAUD). Pada tahun 2015, di Kecamatan Makasar terdapat sekitar 45 lembaga PAUD negeri dan swasta dengan jumlah guru sebanyak 205 orang dan total murid 2.088 orang (Alsuhendra & Ridawati 2015). Pelaksanaan pembelajaran di PKBM dilakukan oleh pendidik atau tutor, dalam hal ini tutor berperan sebagai model, fasilitator, dan pemberi motivasi (Utami *et al.* 2013). Agar dapat menjalankan perannya dengan baik, maka tutor harus membekali diri dengan sejumlah pengetahuan dan keterampilan yang memadai, sehingga dapat mendidik anak-anak dengan baik.

Upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan tutor dapat dilakukan melalui berbagai cara, seperti pelatihan. Materi pelatihan dapat berkaitan dengan pembelajaran atau hal lain yang dibutuhkan dalam mendukung proses pembelajaran. Pengetahuan dan keterampilan tentang makanan yang harus dikonsumsi oleh seorang anak usia dini adalah salah satu hal penting yang perlu dikuasai oleh tutor PAUD. Sebab, anak usia dini harus mendapatkan makanan yang sehat dan bergizi agar tumbuh dan kembang dengan sehat dan cerdas.

Pada kegiatan ini telah dilakukan kegiatan pelatihan tentang pengolahan makanan bagi tutor PAUD di Kecamatan Makasar, Jakarta Timur agar tutor dapat menyebarkan pengetahuan dan keterampilan pengolahan makanan tersebut kepada anak-anak dan orang tua. Jenis makanan olahan yang dipelajari oleh para tutor adalah pengolahan jagung manis menjadi minuman sari jagung manis dan kue talam dari ampas jagung manis.

Jagung manis merupakan salah satu jenis jagung yang banyak dikonsumsi masyarakat. Rasanya yang manis disebabkan oleh tingginya kandungan gula di dalam jagung tersebut. Hasil penelitian Surtinah (2008) menunjukkan bahwa kandungan gula biji jagung manis yang dipanen pada hari ke-70 adalah sebesar 15,78%. Keberadaan gula yang cukup tinggi dalam jagung manis dapat dimanfaatkan sebagai pemanis alami pada waktu jagung manis diolah menjadi minuman. Selain gula, jagung manis juga memiliki potensi lain, yaitu kandungan pigmen karotenoid. Menurut Aini (2013), warna kuning pada jagung disebabkan oleh adanya karotenoid dengan kandungan berkisar antara 6,4–11,3 µg/g. Sekitar 22% diantaranya adalah β-karoten dan 51% xantofil. Diketahui bahwa β-karoten merupakan senyawa yang memiliki aktivitas antioksidan dan provitamin A.

Jika diolah menjadi minuman sari jagung, maka akan tersisa ampas jagung manis yang sebenarnya masih dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan produk makanan. Ampas jagung manis mengandung serat makanan yang relatif tinggi. Ini disebabkan karena di dalam biji jagung manis terdapat sekitar 2,9% serat (Suarni & Yasin 2011). Ampas jagung biasanya digunakan oleh masyarakat sebagai makanan ternak, namun dengan kandungan serat yang tinggi, ampas jagung sebenarnya dapat diolah menjadi produk pangan kaya serat

yang dapat dikonsumsi masyarakat. Pemanfaatan ampas jagung dalam pembuatan produk pangan telah dilakukan oleh Emawati *et al.* (2010) dalam pembuatan kue kering dari gambong (ampas singkong), jahe, dan ampas jagung. Kue kering yang dibuat Emawati *et al.* (2010) ternyata dapat bertahan sekitar 1 bulan, aman dikonsumsi karena tidak mengandung zat-zat berbahaya, serta dapat diterima oleh masyarakat. Menurut Emawati *et al.* (2010), ampas jagung mengandung air sekitar 9,9%, protein 9,8%, serat kasar 9,8%, lemak 6,4%, dan abu 2,3%.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan tutor PAUD di Kecamatan Makasar, Jakarta Timur tentang pengolahan jagung manis menjadi minuman sari jagung manis dan kue talam ampas jagung. Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, jagung manis telah diolah menjadi minuman sari jagung dengan cita rasa yang enak, sedangkan ampas dari pembuatan sari jagung tersebut diolah menjadi kue basah tinggi serat. Kue basah yang dikembangkan adalah kue talam ampas jagung. Dari kegiatan ini diharapkan terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan tutor PAUD dalam mengolah jagung manis menjadi minuman sari jagung dan kue talam ampas jagung yang memiliki nilai ekonomis tinggi.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Tempat dan Waktu

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Balai Rw 5 PAUD Kuntum Melati, Jalan Usman Harun, Kampung Makasar, Jakarta Timur pada tanggal 29 September 2015.

Khalayak Sasaran

Sasaran dari kegiatan ini adalah 23 orang tutor PAUD Kuntum Melati, Kecamatan Makasar, Jakarta Timur (Gambar 1).

Bahan dan Alat

Bahan utama yang digunakan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah jagung manis. Bahan lain untuk pembuatan minuman dan kue talam adalah air mineral, es batu, tepung beras, tepung sagu, gula pasir, santan, dan garam. Beberapa peralatan yang diperlukan adalah pisau, blender, timbangan,

cetakan kue, kukusan, dan peralatan saji seperti piring dan gelas.

Metode

Peningkatan pengetahuan dan keterampilan sasaran dilakukan dengan metode penyuluhan interaktif dan demonstrasi pengolahan produk jagung. Tahap yang dilaksanakan pada kegiatan ini sebagai berikut.

• Pra kegiatan

Ada 3 kegiatan yang dilakukan pada tahap ini, yaitu: 1) Survei lokasi dan diskusi tentang teknis pelaksanaan kegiatan dengan pemilik PKBM Kecamatan Makasar, Jakarta Timur; 2) Uji coba pembuatan minuman sari jagung dan kue talam ampas jagung di Laboratorium Pengolahan Program Studi Tata Boga UNJ; dan 3) Penetapan sasaran yang akan diundang, narasumber yang akan memberikan pengetahuan dan pelatihan, serta mahasiswa yang akan menjadi pendamping pada saat pembuatan produk olahan jagung.

• Pelaksanaan kegiatan

Kegiatan dilaksanakan dalam 2 bentuk, yaitu 1) Penyuluhan tentang manfaat dan berbagai produk olahan berbasis jagung; dan 2) Demonstrasi pembuatan minuman sari jagung dan kue talam ampas jagung.

• Evaluasi pengetahuan dan motivasi sasaran

Evaluasi dilakukan dengan memberikan angket yang berisi 18 pertanyaan/ Pernyataan tentang pengetahuan dan produk olahan jagung yang dijawab dengan “ya” atau “tidak” oleh sasaran. Untuk mengetahui perbedaan tingkat pengetahuan sasaran setelah diberikan penyuluhan, maka angket diberikan sebelum (*pre-test*) dan setelah (*post-test*) pelaksanaan kegiatan.



Gambar 1 Sasaran kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyuluhan dan Demonstrasi Pembuatan Produk Olahan Jagung

• Penyuluhan

Tujuan dari diadakannya kegiatan penyuluhan adalah untuk meningkatkan pengetahuan sasaran tentang jagung, sehingga sasaran dapat memahami potensi yang dimiliki jagung dalam bidang boga dan kesehatan. Materi yang diberikan berkaitan dengan jenis-jenis jagung, kandungan gizi jagung, jenis-jenis olahan jagung, ampas jagung dan manfaatnya, serta manfaat serat dalam ampas jagung bagi kesehatan.

Kegiatan penyuluhan tentang manfaat dan berbagai produk olahan berbasis jagung diikuti dengan aktif oleh seluruh peserta. Seluruh peserta mengikuti kegiatan penyuluhan dari awal hingga akhir yang ditunjukkan oleh tidak adanya peserta yang meninggalkan tempat selama penyuluhan berlangsung. Peserta juga mengajukan sejumlah pertanyaan terkait dengan materi yang dijawab dengan tuntas oleh narasumber.

• Demonstrasi

Demonstrasi pembuatan produk olahan jagung dilakukan oleh Dosen UNJ yang dibantu oleh tiga orang mahasiswa UNJ. Sebelum demonstrasi dilakukan, Dosen UNJ yang bertindak sebagai narasumber menjelaskan beberapa hal kepada seluruh peserta, khususnya tentang proses pembuatan minuman sari jagung dan kue talam ampas jagung (Gambar 2). Selama pemberian arahan tersebut juga dilakukan diskusi antara narasumber dengan peserta. Diskusi berhubungan dengan kejelasan setiap langkah dari proses pembuatan produk, modifikasi yang mungkin dilakukan, modal yang dibutuhkan, dan harga jual produk jika sasaran ingin mengembangkan usaha pengolahan jagung secara komersial.



Gambar 2 Penjelasan narasumber saat demonstrasi.

Demonstrasi dilakukan oleh mahasiswa UNJ yang disaksikan oleh seluruh peserta pelatihan (Gambar 3). Setelah itu, beberapa peserta mencoba sendiri mengolah jagung menjadi minuman dan kue talam di hadapan peserta lainnya. Tidak semua peserta dapat melakukan uji coba karena adanya keterbatasan bahan baku dan peralatan pengolahan. Produk olahan yang dibuat oleh mahasiswa dan peserta selanjutnya dibagikan kepada seluruh peserta untuk dicicipi dan dinilai.

Tingkat Pengetahuan Sasaran tentang Jagung dan Produk Olahannya

Tingkat pengetahuan sasaran tentang jagung sebelum kegiatan penyuluhan perlu dilakukan guna mendapatkan gambaran tentang pengetahuan dasar sasaran serta mengetahui tingkat efektivitas dari kegiatan penyuluhan. Cara untuk mengukur tingkat pengetahuan tersebut adalah dengan menggunakan instrumen *pre-test* yang berisi sejumlah pertanyaan tentang jagung dan produk olahannya. Instrumen *pre-test* berisi 8 pertanyaan tentang materi dan harus dijawab dengan jujur oleh sasaran.

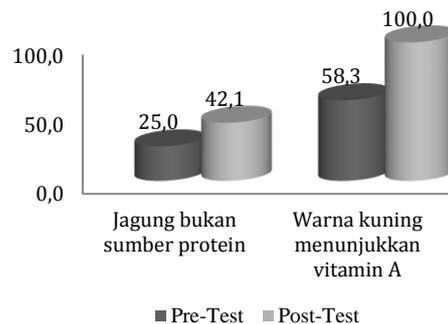
Pada akhir kegiatan, 8 pertanyaan yang telah diberikan sebelum kegiatan penyuluhan diberikan lagi kepada sasaran sebagai bentuk evaluasi *post-test*. Dengan adanya *post-test* tersebut, tingkat efektivitas penyerapan sasaran terhadap materi penyuluhan dapat diketahui. Berikut ini diberikan pembahasan terhadap data *pre-test* dan *post-test*.

• Kandungan gizi jagung

Sebelum penyuluhan dilakukan, kepada sasaran diberikan pertanyaan tentang kandungan protein dari jagung. Sebanyak 25% dari sasaran menyatakan jagung bukan merupakan jenis bahan makanan yang mengandung protein dalam jumlah tinggi. Namun, setelah disampaikan materi tentang jagung dan kandungan gizinya, jumlah sasaran yang menjawab jagung bukan sebagai makanan sumber protein meningkat menjadi 42,1% (Gambar 4). Peningkatan persentase ini terjadi karena adanya informasi yang diberikan oleh narasumber bahwa jagung merupakan salah satu jenis bahan makanan nabati yang mengandung pati dalam jumlah relatif tinggi, sedangkan kandungan proteinnya relatif rendah. Walaupun begitu, peningkatan persentase yang menjawab benar pada saat *post-test* dibandingkan dengan *pre-test* untuk pertanyaan tersebut relatif kecil.



Gambar 3 Demonstrasi pengolahan produk jagung oleh mahasiswa.



Gambar 4 Sebaran sasaran berdasarkan pendapat tentang kandungan gizi jagung.

Selain kaya akan pati, jagung juga mengandung vitamin A yang ditunjukkan oleh zat warna karotenoid pada bulir jagung. Salah satu jenis senyawa karotenoid, yaitu β -karoten, merupakan senyawa yang berperan sebagai provitamin A atau bahan baku untuk membuat vitamin A. Zat warna karotenoid memiliki warna kuning, merah, dan oranye.

Pada saat *pre-test*, sebanyak 58,3% sasaran menyatakan bahwa jagung adalah bahan makanan yang kaya akan vitamin A karena mengandung karotenoid yang ditunjukkan oleh warna kuning. Setelah diberi penyuluhan, jumlah sasaran yang menyatakan jagung kaya akan vitamin A meningkat menjadi 100%. Ini menunjukkan bahwa informasi tentang kandungan vitamin A jagung dapat diterima dengan baik oleh sasaran.

Jagung manis memiliki rasa manis karena banyak mengandung gula. Pati yang tinggi pada jagung tidak memberikan rasa manis karena pati memiliki rasa hambar. Pada saat *pre-test*, kepada sasaran ditanyakan tentang penyebab timbulnya rasa manis dari jagung manis. Sebanyak 25,0% sasaran dapat menjawab dengan benar, yaitu rasa manis dari jagung manis bukan disebabkan oleh pati, tetapi oleh gula. Akan tetapi, pada saat

post-test, persentase sasaran yang memberikan jawaban benar hanya meningkat sebesar 1,3%, yaitu menjadi 26,3% (Gambar 5). Hal ini memperlihatkan bahwa penyuluhan belum dapat memberikan informasi yang jelas kepada sasaran tentang bahan yang memberikan cita rasa manis pada jagung manis.

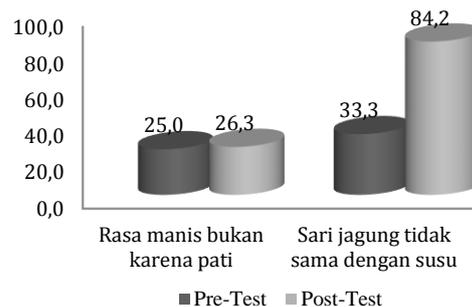
Minuman sari jagung manis pada kegiatan pelatihan ini dibuat dengan cara mengambil sari jagung manis dengan cara menghancurkan bulir jagung dan kemudian menyaring hancuran tersebut menggunakan kain saring. Warna dari minuman sari jagung adalah putih susu, sehingga orang sering pula menyebutnya sebagai susu jagung. Walaupun demikian, minuman sari jagung tidak dikategorikan sebagai susu, karena susu hanya diperoleh dari hewan.

Sebanyak 33,3% sasaran menyatakan bahwa sari jagung tidak sama dengan susu, meskipun sama-sama memiliki warna putih. Namun, setelah diberikan penyuluhan, persentase sasaran yang menjawab dengan tepat bahwa sari jagung bukanlah susu mengalami peningkatan menjadi 84,2%. Dari data ini dapat dinyatakan bahwa penyuluhan cukup efektif dalam memberikan perubahan pengetahuan sasaran tentang perbedaan antara sari jagung dengan susu.

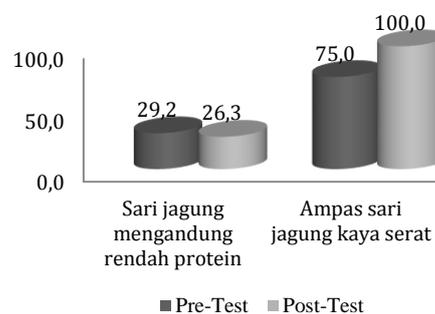
• Produk olahan jagung

Kandungan pati dalam jagung lebih tinggi daripada protein, sehingga jagung bukanlah sumber protein yang utama. Minuman sari jagung tidak dikategorikan sebagai minuman tinggi protein. Sebanyak 29,2% sasaran menyatakan pendapat yang sama dengan pernyataan di atas pada saat *pre-test* dan 26,3% sasaran menyatakannya pada saat *post-test*.

Minuman sari jagung dibuat dengan cara mengekstrak hancuran jagung menggunakan kain saring. Ampas atau sisa dari proses ekstraksi tersebut adalah hancuran jagung yang mengandung serat dalam jumlah tinggi. Sebanyak 75,0% sasaran menyatakan bahwa ampas sari jagung kaya akan serat. Hal tersebut dinyatakan pada saat *pre-test* atau sebelum diberikan penyuluhan. Setelah penyuluhan, persentase sasaran yang menyatakan ampas minuman sari jagung mengandung serat dalam jumlah tinggi meningkat menjadi 100% (Gambar 6). Dari data ini dapat diketahui bahwa pengetahuan sasaran tentang kandungan serat bahan sisa pembuatan minuman sari jagung mengalami peningkatan setelah diberikan penyuluhan.



Gambar 5 Sebaran sasaran berdasarkan pendapat tentang rasa manis jagung dan perbedaan istilah sari jagung dengan susu.



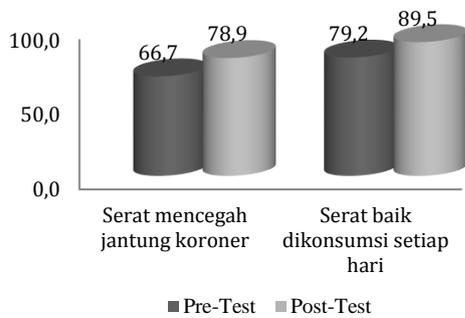
Gambar 6 Sebaran sasaran berdasarkan pengetahuan tentang kandungan minuman sari jagung dan ampas jagung.

Sekitar 66,7% sasaran mengetahui pada saat *pre-test* bahwa serat makanan bermanfaat dalam mencegah penyakit jantung koroner. Persentase sasaran yang menjawab dengan tepat manfaat dari serat setelah diberi penyuluhan meningkat menjadi 78,9% (Gambar 7). Serat harus dikonsumsi setiap hari dalam jumlah yang cukup, yaitu sekitar 25–30 g/hari. Sebanyak 79,2% sasaran pada saat *pre-test* setuju dengan pernyataan bahwa serat harus dikonsumsi setiap hari agar tidak terjadi konstipasi atau susah buang air besar. Pada saat *post-test*, terjadi peningkatan persentase sasaran yang setuju dengan pernyataan tersebut, yaitu menjadi 89,5%. Hal ini menunjukkan bahwa jumlah sasaran yang mengalami peningkatan pengetahuan tentang manfaat serat mengalami peningkatan setelah diberikan penyuluhan.

Tingkat Pengetahuan Sasaran tentang Minuman Sari Jagung dan Kue Talam Ampas Jagung

Minuman sari jagung dan kue talam ampas jagung yang dibuat selanjutnya diberikan pada

seluruh sasaran untuk dicicipi dan dinilai secara organoleptik (Gambar 8). Sasaran diminta untuk menilai daya terima produk tersebut dengan bantuan instrumen yang berisi 10 pertanyaan. Hasil penilaian sasaran dijelaskan di bawah ini.



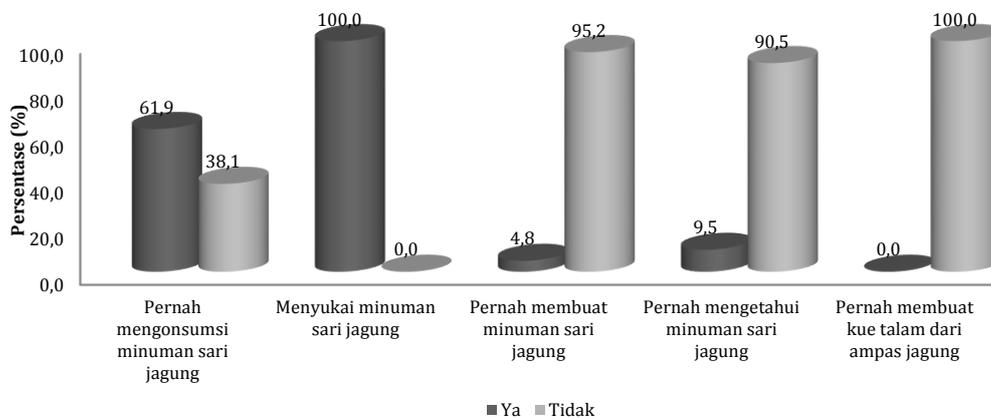
Gambar 7 Sebaran sasaran berdasarkan pengetahuan tentang manfaat serat makanan di dalam ampas jagung.

• **Konsumsi dan produksi minuman sari jagung dan kue talam ampas jagung**

Sebanyak 61,9% sasaran pelatihan ini ternyata pernah mengonsumsi minuman sari jagung sebelum mengikuti pelatihan ini. Sementara itu, 38,1% sasaran lainnya menyatakan belum pernah mengonsumsi minuman sari jagung (Gambar 9). Pada pelatihan ini sasaran mencicipi produk minuman sari jagung yang telah dibuat oleh mahasiswa UNJ. Seluruh (100%) sasaran menyatakan suka dengan minuman sari jagung tersebut. Hanya 4,8% sasaran yang menyatakan pernah membuat minuman sari jagung di rumah, sedangkan 95,2% lainnya tidak pernah membuatnya. Persentase sasaran yang pernah mengetahui adanya produk minuman sari jagung yang dijual juga tidak banyak, yaitu sekitar 9,5%. Ini menunjukkan bahwa produk minuman sari jagung sebenarnya belum begitu dikenal luas oleh sebagian besar peserta pelatihan, yaitu tutor PAUD Kuntum Melati Kecamatan Makasar, Jakarta Timur.



Gambar 8 Produk minuman sari jagung dan kue talam ampas jagung.



Gambar 9 Sebaran sasaran berdasarkan konsumsi dan produksi minuman sari jagung dan kue talam ampas jagung.

Sebagaimana dengan pengolahan jagung menjadi minuman sari jagung, para peserta pelatihan juga tidak mengetahui cara memanfaatkan ampas dari pembuatan sari jagung tersebut. Tidak seorang pun dari sasaran yang pernah memanfaatkan ampas jagung untuk pembuatan kue, termasuk kue talam.

• **Tingkat penerimaan minuman sari jagung dan kue talam ampas jagung**

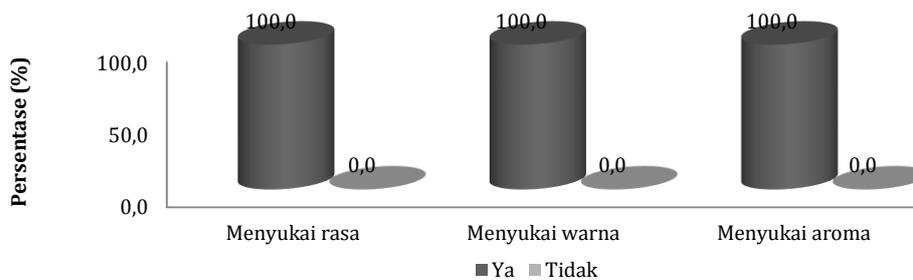
Pada kegiatan pelatihan ini, produk minuman sari jagung manis dan kue talam ampas jagung yang dihasilkan diberikan kepada sasaran untuk dinilai secara inderawi atau berdasarkan tingkat penerimaan oleh organ tubuh. Ada tiga aspek penilaian yang dilakukan sasaran, yaitu rasa, warna, dan aroma. Produk minuman sari jagung manis yang dibuat ternyata disukai rasanya oleh seluruh (100%) sasaran. Ini menunjukkan bahwa minuman sari jagung manis memiliki peluang yang besar untuk dikembangkan sebagai suatu produk yang akan dijual oleh sasaran (Gambar 10). Warna minuman sari jagung manis adalah putih kekuningan karena adanya zat warna (pigmen) karotenoid yang dimiliki jagung manis. Seluruh (100%) sasaran menyukai warna minuman sari jagung manis karena warnanya dinilai menarik oleh sasaran.

Selain rasa dan warna, aroma juga merupakan aspek penting yang ikut menentukan diterima atau ditolak suatu produk makanan.

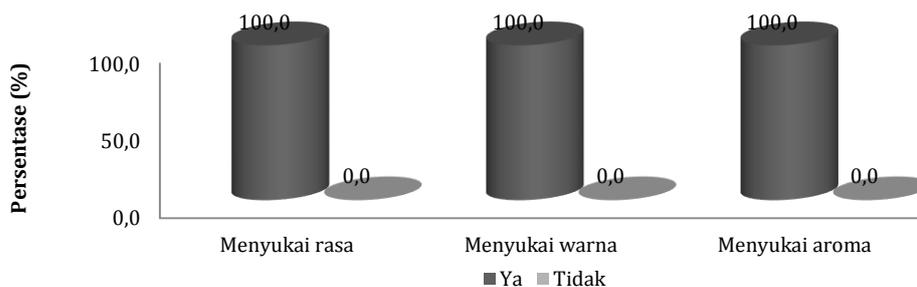
Pada kegiatan ini, seluruh (100%) sasaran juga menyukai aroma minuman sari jagung manis karena adanya aroma khas jagung manis yang timbul pada minuman tersebut. Sebagaimana minuman sari jagung manis, kue talam ampas jagung yang diberikan kepada sasaran juga dinilai secara inderawi oleh sasaran dalam tiga aspek penilaian, yaitu rasa, warna, dan aroma. Tidak satupun sasaran yang tidak menyukai kue talam ampas jagung, dari ketiga aspek tersebut. Artinya, seluruh (100%) sasaran ternyata menyukai rasa, warna, dan aroma dari kue talam ampas jagung (Gambar 11). Dengan demikian, baik minuman sari jagung manis maupun kue talam ampas jagung dapat dinyatakan diterima dengan baik oleh seluruh sasaran.

• **Tindak lanjut**

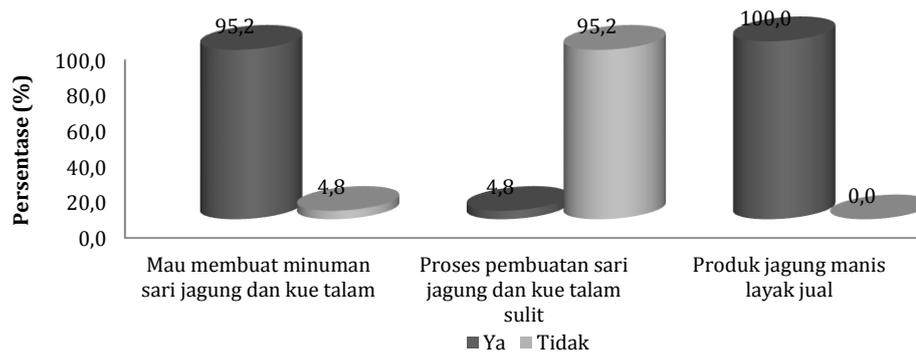
Selain menanyakan tentang konsumsi dan produk serta penerimaan minuman sari jagung manis dan kue talam ampas jagung, pada saat kegiatan pelatihan dan demonstrasi selesai dilaksanakan, kepada sasaran juga ditanyakan tindak lanjut dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, khususnya dalam hal pengembangan produk minuman sari jagung manis dan kue talam ampas jagung. Sekitar 95,2% sasaran menyatakan mau membuat minuman sari jagung manis dan kue talam ampas jagung di rumah masing-masing untuk dikonsumsi oleh keluarga atau dijual (Gambar 12).



Gambar 10 Sebaran sasaran berdasarkan tingkat penerimaan terhadap minuman sari jagung manis.



Gambar 11 Sebaran sasaran berdasarkan tingkat penerimaan terhadap kue talam ampas jagung.



Gambar 12 Sebaran sasaran berdasarkan tindak lanjut yang dilakukan sasaran setelah mengikuti pelatihan.

Sebanyak 95,2% sasaran juga menyatakan bahwa proses pembuatan produk olahan jagung manis tidak sulit karena menggunakan teknologi sederhana yang bisa dilakukan di rumah. Hanya sekitar 4,8% sasaran yang menyatakan proses pembuatan produk olahan jagung manis tersebut sulit. Seluruh sasaran menyatakan bahwa minuman jagung manis maupun kue talam ampas jagung layak dijual atau dipasarkan karena memiliki rasa, warna, dan aroma yang khas dan menarik. Sasaran berharap dapat mengembangkan kedua produk olahan jagung manis tersebut untuk dijadikan sebagai salah satu bentuk usaha makanan.

SIMPULAN

Kegiatan penyuluhan dapat meningkatkan pengetahuan sasaran tentang jagung manis dan produk olahannya, sedangkan kegiatan demonstrasi dapat meningkatkan keterampilan sasaran dalam mengolah jagung manis menjadi minuman sari jagung manis dan kue talam ampas jagung. Agar kegiatan ini memberikan manfaat yang lebih luas, maka perlu dilakukan transfer pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan jagung manis dari tutor PAUD kepada masyarakat sekitar atau orang tua murid. Di samping itu, pihak PKBM juga perlu mendorong dan memfasilitasi tutor PAUD atau orang tua murid untuk mengembangkan usaha komersial (wirausaha) produk olahan dari jagung manis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Pimpinan Fakultas Teknik UNJ dan Penilik PKBM

wilayah Kecamatan Makasar, Jakarta Timur dan pengelola PAUD Kuntum Melati Jalan Usman Harun, Kampung Makasar, Jakarta Timur yang telah mendukung seluruh rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini N. 2013. *Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung*. Yogyakarta (ID): Graha Ilmu.
- Alsuhendra, Ridawati. 2015. Pelatihan Pengolahan Tempe menjadi Minuman dan Tepung Tempe pada Tutor PAUD di Kecamatan Makasar Jakarta Timur. *Jurnal Sarwahita*. 12(2): 15–22.
- Emawati DE, Laksono AS, Khasanah T. 2010. Kue Kering G-JAJ (Gamblong, Jahe, dan Ampas Jagung) Sebagai Produk Pangan Alternatif dalam Upaya Pemanfaatan Gamblong dan Ampas Jagung. Laporan PKMK. Malang (ID): Universitas Negeri Malang.
- Raraswati P. 2013. Pusat Kegiatan Belajar Masyarakat sebagai Satuan Pendidikan Nonformal (PNF). Makalah pada *Workshop Penataan Kelembagaan PKBM*, Bandung (ID), 2 Juni 2013.
- Suarni, Yasin M. 2011. Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*. 6(1): 41–56.
- Surtinah. 2008. Waktu Panen yang Tepat Menentukan Kandungan Gula Biji Jagung Manis (*Zea mays saccharata*). *Jurnal Ilmiah Pertanian*. 4(2): 1–7.
- Utami AD, Muis A, Hapidin, Dhieni N, Hartati S, Pujiastuti SI, Gunarti W, Wulan S, Supena A, Edwita, Yarmi G, Sudjiono YN, Suprayekti, Rusilanti, Supriyadi, Umasih, Abrar. 2013. Modul PLPG Pendidikan Anak Usia Dini. Jakarta (ID): Konsorsium Sertifikasi Guru.