



Pelatihan Pembuatan Susu Jagung di SMKN 4 Kendal

Sudjatinah*¹, Erwin Nofiyanto², Sri Budi Wahjuningsih³

Universitas Semarang^{1,2,3}

m.sudjatinah@gmail.com¹

Informasi Artikel

Diterima : 02-12-2024

Direview : 10-12-2024

Disetujui : 31-01-2025

Kata Kunci

Jagung; Susu Jagung;
Pengolahan

Abstrak

Jagung merupakan bahan pangan yang sudah sangat dikenal di masyarakat kita, potensi jagung dalam memenuhi kebutuhan pangan juga tidak diragukan lagi. Pemanfaatan jagung selama ini sudah sangat beragam baik berupa olahan pangan siap konsumsi maupun bahan mentah. Dalam upaya penganeekaragaman pangan olahan jagung, salah satunya adalah susu jagung. Berbagai bentuk olahan ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah jagung. Tujuan dalam pengabdian untuk meningkatkan pengetahuan siswa dalam pelatihan pembuatan susu jagung. Metode pelaksanaan pelatihan dengan ceramah, praktek, dan diskusi. Hasil pengolahan data kuesioner menunjukkan bahwa sebelum diadakan pelatihan pembuatan susu jagung di SMKN 4 Kendal 100% siswa mengenal tentang susu jagung, 65% siswa tidak tahu cara pembuatan susu jagung, 40% siswa belum tahu bahan pembuatan susu jagung, dan 75% belum tahu manfaat susu jagung, dan hasil pengolahan data kuesioner setelah kegiatan pelatihan menunjukkan bahwa 100% siswa cukup memahami dan mengetahui cara pembuatan, bahan dan manfaat dari susu jagung. Dalam pelaksanaan pengabdian pelatihan pembuatan susu jagung para siswa-siswi SMKN 4 Kendal memahami tentang proses pembuatan susu jagung dan kegiatan dapat bermanfaat selain meningkatkan pengetahuan juga dapat meningkatkan kecakapan hidup siswa. Hasil luaran dalam PKM ini publikasi artikel ilmiah (draf,) HKI granted dan luaran media massa sudah terbit, Produk berupa susu Jagung, Video, dan Flyer

1. PENDAHULUAN

Tanaman jagung (*Zea mays L.*) merupakan tanaman rumput-rumputan dan berbiji tunggal (monokotil). Jagung merupakan tanaman rumput kuat, sedikit berumpun dengan batang kasar dan tingginya berkisar 0,6-3 m. Tanaman jagung termasuk jenis tumbuhan musiman dengan umur \pm 3 bulan (Nuridayanti, 2011) Kedudukan taksonomi jagung adalah sebagai berikut, yaitu: Kingdom: *Plantae*, Divisi: *Spermatophyta*, Subdivisi: *Angiospermae*, Kelas: *Monocotyledone*, Ordo: *Graminae*, Famili: *Graminaceae*, Genus: *Zea*, dan Spesies: *Zea mays L.* (Paeru dan Dewi, 2017).

Jagung merupakan bahan pangan yang sudah sangat dikenal di masyarakat kita, Penganeekaragaman pangan olahan jagung, bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dari jagung, salah satunya produk susu dari jagung, disamping mendorong tumbuhnya industri skala rumah tangga guna menyerap tenaga kerja keluarga dalam upaya meningkatkan kesejahteraan petani jagung, sehingga pengembangan diversifikasi olahan jagung menjadi

berbagai produk diharapkan akan menambah deretan perbendaharaan hasil olahan jagung dan dapat meningkatkan konsumsi jagung untuk pangan.

Pengolahan susu jagung tidaklah rumit, peralatan yang digunakan cukup sederhana, proses pembuatan mudah, khususnya bagi siswa-siswi SMK N 4 Kendal. Banyak manfaat dari susu jagung, solusi bagi anak yang alergi susu sapi, susu jagung dapat menggantikan minuman sereal yang digunakan untuk sarapan, karena susu jagung ini kaya akan karbohidrat dan serat, tidak mengandung kolestrol sehingga cocok bagi lansia, bahan baku pembuatan susu jagung lebih murah dan mudah didapat dibandingkan susu sapi ataupun susu kedelai. Dibandingkan dengan susu sapi dan kedelai, susu jagung memiliki kelebihan yaitu bahan baku pembuatan susu jagung mudah didapatkan dan harga lebih terjangkau.

Pengembangan Kurikulum dan pembelajaran di SMK N 4 Kendal dirancang untuk memberi kesempatan berkembangnya kompetensi kerja yang relevan dengan perkembangan permintaan pasar kerja, membekali lulusan dengan wirausaha dan meningkatkan SDM yang kompeten, serta memberi ruang gerak pada diri peserta didik untuk mengembangkan serta melakukan berbagai aktivitas yang dapat memberi kontribusi terhadap kecakapan hidup dilingkungan masyarakatnya. Sehingga untuk membekali siswa dalam kecakapan hidup sesuai kurikulum di SMK N 4 Kendal diperlukannya pelatihan dalam rangka meningkatkan SDM yang kompeten melalui Pelatihan Pembuatan Susu Jagung.

2. METODE

2.1. Metode pelaksanaan yang digunakan dalam program PkM adalah Pelatihan (demo pembuatan susu Jagung), ceramah, diskusi dan tanya jawab, pembuatan susu jagung, dilakukan oleh tim, dengan tujuan untuk membekali kecakapan hidup bagi siswa, sehingga PkM dilakukan dengan tahapan sebagai berikut:

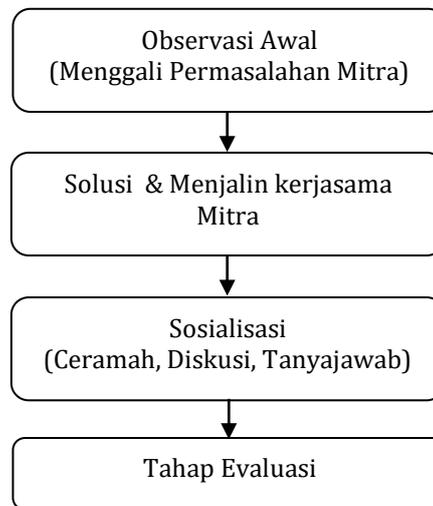
- a. Observasi awal untuk menjalin kerjasama dan menggali rumusan masalah di mitra
- b. Persiapan program meliputi penyusunan jadwal kegiatan yang disepakati bersama dan susunan acara pelatihan, dan menyiapkan perlengkapan penyelenggaraan pelatihan
- c. Rapat pemantapan materi dan pengecekan kebutuhan kegiatan bersama tim pengabdian
- d. Pemberian materi/ pelatihan marisasi
- e. Tahapan Evaluasi

2.2. PARTISIPASI MITRA

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan PkM pelatihan tentang pembuatan susu jagung di SMK N 4 Kendal adalah menyediakan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan. Setiap pelaksanaan tahapan pengabdian mitra berperan aktif sebagai peserta saat kegiatan Pelatihan, Praktek dan pendampingan proses pembuatan susu jagung. Peserta PkM akan diikuti oleh Siswa kelas XII jurusan tata boga SMK N 4 Kendal.

2.3. EVALUASI KEGIATAN

Evaluasi kegiatan dilaksanakan agar sesuai dengan target yang ditetapkan. Evaluasi kegiatan meliputi evaluasi pra pelaksanaan PkM, saat pelaksanaan tahapan-tahapan kegiatan, keefektifitasan metode pelaksanaan kegiatan sampai dengan evaluasi kemajuan luaran yang akan dicapai. Dilakukan dengan cara wawancara langsung /berdiskusi langsung dan pengisian kuesioner sebelum dan setelah kegiatan pelatihan. Metode pelaksanaan pengabdian dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Susu Jagung di SMK N 4 Kendal

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan awal Program Pengabdian kepada masyarakat oleh Tim PKM Universitas Semarang diawali dengan observasi awal dengan menggali permasalahan mitra yaitu SMK N 4 Kendal. Koordinasi dilanjutkan dengan Tim PKM dengan melibatkan mahasiswa untuk mencari solusi dari permasalahan mitra. Langkah selanjutnya setelah mendapatkan solusi dari permasalahan mitra menjalin kerjasama dengan mitra. Mitra pengabdian yaitu SMKN 4 Kendal.

Selanjutnya koordinasi untuk penyampaian kegiatan PKM yang akan dilakukan, serta jadwal dan kegiatan yang akan dilaksanakan dimitra. Selain itu juga pembuatan leaflet atau brosur mengenai pembuatan susu jagung dan manfaatnya. Sosialisasi dilaksanakan dengan Demo pembuatan susu Jagung, ceramah dan diskusi, kemudian ada evaluasi pada awal dan akhir sosialisasi untuk mengetahui tingkat penguasaan pengetahuan siswa SMKN4 Kendal terhadap pembuatan susu jagung dan manfaat susu jagung. Peningkatan pelatihan siswa terhadap pembuatan susu jagung sebelum dan sesudah pelatihan dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Tingkat Pengetahuan Pelatihan Pembuatan Susu Jagung bagi Siswa SMKN 4 Kendal

Berdasarkan Gambar 2. Hasil kuisioner yang kami olah secara deskriptif maka dapat disampaikan bahwa pengetahuan siswa SMKN 4 Kendal terhadap susu jagung semuanya sudah tahu, karena peserta merupakan siswa jurusan tata boga sehingga pengetahuan tentang susu jagung cukup memahami, akan tetapi untuk cara pembuatan susu jagung sebelum pelatihan 65% tidak tahu cara pembuatan susu jagung dalam hal ini siswa belum pernah mendapatkan pelatihan cara membuat susu jagung sehingga sosialisasi yang diadakan tim PKM USM merupakan hal yang baru. Para siswa selain belum tahu cara pembuatan susu jagung sebanyak 40% siswa belum tahu bahan pembuatan susu jagung, dan sebagian sudah mengetahui karena pernah membaca dan mendengar di media sosial. Siswa sebelum adanya pelatihan 75% tidak tahu manfaat dari susu jagung. Setelah di adakan pelatihan pembuatan susu jagung siswa SMK N 4 Kendal 100% siswa cukup memahami dan mengetahui cara pembuatan susu jagung, bahan dan manfaat dari susu jagung. Dalam pelaksanaan pengabdian pelatihan pembuatan susu jagung diharapkan para siswa-siswi SMKN 4 Kendal memahami tentang proses pembuatan susu jagung dan kegiatan dapat bermanfaat selain meningkatkan pengetahuan juga dapat meningkatkan kecakapan hidup siswa. Hasil Pelaksanaan Pengabdian Pelatihan Pembuatan Susu Jagung di SMKN 4 Kendal dapat di lihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Susu Jagung di SMK N4 Kendal

4. KESIMPULAN

Hasil kegiatan pengabdian dapat disimpulkan bahwa sebelum diadakan pelatihan pembuatan susu jagung di SMKN 4 Kendal 100% siswa tahu susu jagung, 85% siswa tidak tahu cara pembuatan susu jagung, 60% siswa belum tahu bahan pembuatan susu jagung, dan 75% belum tahu manfaat susu jagung buat kesehatan, setelah kegiatan pelatihan 100% siswa memahami dan paham tentang susu jagung, cara pembuatan, bahan dan manfaat dari susu jagung. Luaran dalam kegiatan pengabdian ini yang sudah tercapai publikasi pada jurnal pengabdian kepada masyarakat (draf), HKI (Granted), Luaran media masa onlite (terbit) dan Flyer, dan produk susu jagung.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Semarang yang telah memberi dukungan administrasi dan dukungan dana dalam pelaksanaan pengabdian.

DAFTAR PUSTAKA

- Arsyad, M., & Hulinggi, M. (2019). Formulasi jagung hibrida (*Zea mays* L.) dan jagung manis (*Zea mays* saccharata) pada pembuatan susu jagung. *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 7(3), 178-192.
- Listyaningsih, K. D., Astuti, H. P., & Wijayanti, I. B. (2018). Pengaruh konsumsi susu jagung dan senam lansia terhadap tekanan darah dan kadar kolesterol pada lansia. *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada*, 115-119.
- Nuridayanti, E. 2011. Uji Toksisitas Akut Ekstrak Air Rambut Jagung (*Zea Mays* L) Ditinjau dari Nilai LD50 dan Pengaruhnya Terhadap Fungsi Hati Dan Ginjal Pada Mencit. Jakarta: FMIPA Universitas Indonesia.
- Paeru, RH., dan Dewi, TQ. 2017. Panduan Praktis Budidaya Jagung. Jakarta: Penebar Swadaya
- Setyani, S., Medikasari, M., & Astuti, W. I. (2012). Fortifikasi jagung manis dan kacang hijau terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik susu jagung manis kacang hijau. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 14(2), 107-119.
- Wardhani, D. H., Maharani, D. C., & Prasetyo, E. A. (2015). Kajian pengaruh cara pembuatan susu jagung, rasio dan waktu fermentasi terhadap karakteristik yoghurt jagung manis. *Jurnal Ilmiah Momentum*, 11(1).