

Pengolahan Kripik Tortilla Jagung di Desa Bantul, Kapanewon Bantul, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta

Peter Lee, Yosia Dyas Kurniawan, Kevin Hendrawan, Vincensius Tristan Bahtera, Dorotea Vastiara Pandhita, Aloysius Arjunda Gema Pangestu⁶, Dian Ariani Saputra, Oktavia Fitriani, Josserico Sanfirsto Madani
Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia
prasetyo.purnomo@uajy.ac.id

*Received 12 Desember 2021; Revised - ; Accepted for
Publication 24 Januari 2023; Published 25 Januari 2023*

Abstract — Implementation of community service activities in the form of observation and village development in Bantul Village, Kapanewon Bantul, Bantul Regency, Special Region of Yogyakarta. Research and Implementation of the Work Program were carried out boldly, due to the COVID-19 conditions. Research on the use of natural resources in Bantul Village, to improve the welfare and economic conditions of the Bantul Village community. Community service activities begin by identifying problems and potential resources in the Bantul Village area. The activity continued with the making of work programs, selection of service methods, and output products, followed by evaluation of the work programs that had been made. The final process is to make a final report that aims to reach the community. The work program of group 46 is processing corn-based tortilla chips. This topic was chosen because corn is one of the largest agricultural products in Bantul Village besides rice and soybean farming. This resource utilization program contains the steps to make corn-based tortilla chips, along with the materials needed, the estimated price of the ingredients, the estimated selling price, and the marketing methods used.

Keywords — *Devotion, Village Potential, Natural Resources, Corn, Tortilla*

Abstrak — Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat berupa pengamatan potensi dan pengembangan desa di Desa Bantul, Kapanewon Bantul, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Penelitian dan Pelaksanaan Program Kerja dilakukan secara daring, dikarenakan kondisi COVID 19. Penelitian difokuskan kepada aspek pemanfaatan sumber daya alam di Desa Bantul, dengan maksud untuk meningkatkan kesejahteraan dan kondisi ekonomi masyarakat Desa Bantul. Kegiatan pengabdian masyarakat dimulai dengan mengidentifikasi permasalahan dan potensi sumber daya yang ada di daerah Desa Bantul. Kegiatan dilanjutkan dengan membuat rancangan program kerja, pemilihan metode pengabdian, dan produk luaran, yang dilanjutkan evaluasi dari program kerja yang telah dibuat. Proses terakhir adalah membuat laporan akhir yang bertujuan untuk dipublikasikan kepada masyarakat. Program kerja dari kelompok 46 adalah pengolahan kripik tortilla berbahan dasar jagung. Topik ini dipilih karena jagung merupakan salah satu hasil pertanian terbesar di Desa Bantul selain Padi dan Kedelai. Program pemanfaatan sumber daya ini berisi langkah – langkah membuat kripik tortilla berbahan dasar jagung, beserta bahan yang dibutuhkan, estimasi harga bahan, estimasi harga jual dan metode pemasaran yang digunakan.

Kata Kunci—*Pengabdian, Potensi Desa, Sumber Daya Alam, Jagung, Tortilla*

I. PENDAHULUAN

Indonesia dikenal memiliki tanah yang subur untuk ditanami berbagai jenis tanaman, baik secara pertanian maupun perkebunan. Keberadaan tanah yang subur ini menjadi

keuntungan bagi masyarakat Indonesia untuk mengelolanya dengan baik yang dapat menunjang kebutuhan hidup seperti halnya menanam perkebunan jagung di Indonesia.

Perkebunan jagung juga menjadi salah satu komoditas perkebunan yang laris manis secara ekonomi di Indonesia dan memiliki kandungan gizi yang baik serta manfaat-manfaat yang baik bagi tubuh kita. Vitamin yang ada pada jagung antara lain folat, vitamin A, Vitamin B, Vitamin C dan minyak jagung mengandung sejumlah vitamin E, *ubiquinone* (*coenzyme* Q10), dan fototerol yang memberikan pengaruh baik pada kadar kolesterol di tubuh. Adapun Jagung juga memiliki jenis lemak baik dan kandungan mineral didalamnya seperti mangan, kalsium, zat besi, kalium, fosfor, magnesium, seng dan tembaga. Jagung juga bermanfaat untuk mengatasi konstipasi, menurunkan risiko diabetes dan mengontrol kadar gula darah, menjaga kesehatan jantung, mengatasi depresi, menjaga kesehatan mata serta mencegah penyakit divertikulosis[1].

Pengelolaan Jagung di Indonesia sendiri mudah dijumpai baik itu pengelolaan secara konvensional sampai dengan modern sekalipun. Dapat kita jumpai produk-produk seperti halnya kripik jagung, jagung bakar, selai jagung, *pop corn* atau berondong jagung, dll. Keberadaan produk-produk tersebut dapat kita temui di desa maupun di kota-kota besar.

Ketahanan pangan di masa pandemi *covid-19* seperti menjadi isu yang serius. Bentuk keseriusan Kementerian Pertanian adalah mencetuskan Gerakan Ketahanan Pangan (GKP) yang harus didukung seluruh sendi-sendi yang ada, khususnya petani dan penyuluhan yang gencar dilakukan. Melalui Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian, Kementerian Pertanian telah merumuskan 4 Cara Bertindak Mencapai Ketahanan Pangan. Pertama, dengan meningkatkan kapasitas produksi, kedua, diversifikasi pangan lokal, ketiga, penguatan cadangan dan sistem logistik pangan dengan cara penguatan beras pemerintah provinsi, keempat, pengembangan pertanian modern melalui *smart farming*[2].

Kapanewon Bantul dan Desa Bantul menjadi konsentrasi kami dalam melakukan pengabdian pada KKN ini. Desa Bantul merupakan hasil penggabungan 3 Kelurahan yang ditetapkan pada tahun 1958 dalam pembagian kewilayahan Kesultanan Yogyakarta, dan ditetapkan kembali berdasarkan PP pada tahun 1960. 3 Kelurahan tersebut ialah Kelurahan Teruman, Bandegan dan Bejen. Desa Bantul memiliki luas sebesar 5,24 km² dengan jumlah rukun tetangga sebanyak 93 RT yang mana berjarang 0,4 KM ke ibu kota Kabupaten[3].

Kapanewon Bantul dan Desa Bantul, berdasarkan data statistik, memiliki pertanian serta perkebunan yang subur dan jagung menjadi potensi terbesar urutan 3 dari 5 potensi pertanian dan perkebunan di Kapanewon Bantul. Dari Data yang tersebar di internet, hasil panen jagung yang berasal dari desa Bantul dijual dengan mengekspor ke daerah Indonesia lainnya dan juga sampai pada manca negara. Namun sayangnya hasil panen tersebut tidak ada alokasi untuk pemberdayaan untuk dalam desa Bantul sendiri, entah dengan mengelola menjadi suatu hal untuk dijual dan menabahkan pendapatan daerah desa Bantul sendiri.

Pengelolaan dan Pemasaran menjadi kunci dalam membangun perekonomian desa dan nasional. Lebih ditekankan pada proses strategi pemasaran harus benar-benar matang agar mampu bersaing. Persaingan pasar yang ketat ini menjadi tantangan tersendiri bagi Kapanewon Bantul dalam menjual hasil olahan Jagung menjadi kripik Jagung sebagai UMKM. Penyusunan strategi yang tepat dan mengerti serta mampu menganalisis keadaan pasar menjadi kemampuan yang harus dikembangkan mengingat keadaan fluktuatif dari ekonomi global pada usaha rumahan.

II. METODE PENGABDIAN

A. Tahapan Pendahuluan

Kegiatan pertama yang lakukan adalah mengumpulkan data – data yang diperlakukan, beserta alat dan bahan yang dibutuhkan untuk melakukan program kerja dari kelompok 46 unit J KKN 80 UAJY. Kegiatan pengabdian ini akan dilakukan secara daring, dikarenakan adanya pandemi COVID 19 di Indonesia dan mendukung program Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat di Daerah Istimewa Yogyakarta.

B. Tempat dan Waktu Pelaksanaan Program Kerja

Kegiatan pengabdian dan pelaksanaan program kerja dilaksanakan di Desa Bantul, Kapanewon Bantul, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta mulai dari tanggal 1 Oktober 2021 hingga tanggal 30 November 2020.

C. Proses Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan program kerja pengabdian, ada beberapa proses dan tahapan yang harus dilalui, supaya relevan dengan kondisi masyarakat di Desa Bantul. Tahapan tersebut antara lain:

1. Pengidentifikasian Masalah

Proses pengidentifikasian masalah dilaksanakan dengan mencari dan melakukan identifikasi masalah apa yang ada di Desa Bantul, beserta potensi apa yang dapat dimanfaatkan untuk dapat mengangkat ekonomi di Desa Bantul.

2. Pengumpulan Data

Setelah mendapatkan potensi desa yang relevan, dapat dilakukan pengumpulan data. Karena proses kegiatan pengabdian dilaksanakan secara daring, proses pengumpulan data hanya mengandalkan data sekunder, yakni data – data yang sudah tersedia, atau berdasarkan penelitian sebelumnya.

3. Perencanaan Program Kerja Pengabdian

Data yang telah didapatkan selanjutnya diolah dan disusun menjadi rencana bagaimana memanfaatkan potensi yang ada untuk menghasilkan dampak maksimal bagi masyarakat sekitar.

4. Evaluasi Hasil Program Kerja Pengabdian

Evaluasi dimaksudkan untuk mengetahui seberapa efektif program kerja yang telah dilakukan, dan apakah sudah sesuai dengan peraturan yang berlaku, beserta saran terhadap program kerja yang dilakukan, agar layak untuk dipraktikkan dan di publikasikan secara luas.

5. Pembuatan Laporan

Laporan disusun supaya mencakup seluruh proses dan tahapan yang telah dilaksanakan. Laporan dipersiapkan untuk di publikasikan kepada masyarakat luas, beserta saran bagi siapa pun yang ingin melaksanakan program kerja serupa atau pembaca laporan program kerja pengabdian ini.

D. Studi Literatur

Setelah mengerti seluruh proses yang perlu dilakukan, perlu dilakukan pencarian referensi yang relevan dengan topik yang diangkat. Pada program kerja ini, diperlukan referensi pemanfaatan sumber daya untuk meningkatkan kualitas ekonomi masyarakat Desa Bantul. Referensi penelitian ini antara lain:

1. Desa

Desa adalah kesatuan masyarakat hukum yang memiliki batas wilayah yang berwenang untuk mengatur dan mengurus urusan pemerintahan, kepentingan masyarakat setempat berdasarkan prakarsa masyarakat, hak asal usul, dan/atau hak tradisional yang diakui dan dihormati dalam sistem pemerintah Negara Kesatuan Republik Indonesia[4].

2. Potensi Desa

Potensi desa dapat di definisikan sebagai seluruh sumber daya (fisik) alam dan sumber daya manusia (non fisik) yang dimiliki desa sebagai modal dasar dikelola dan dikembangkan, agar dapat memberikan manfaat yang berkesinambungan bagi masyarakat desa sekitar[5]

3. Jagung

Jagung merupakan tanaman semusim, yang memiliki siklus hidup antara 80 hari hingga 150 hari[6]. Jagung memiliki nama latin *Zea Mays* dan termasuk ke dalam komoditas palawija[7]. Jagung dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan, mulai dari berondong jagung, kripik jagung, jagung rebus, jagung bakar, dsb[8].

4. Pemasaran

Pemasaran adalah aktivitas pembentukan strategi yang dilakukan oleh individu atau perusahaan tertentu untuk mengenalkan atau mempromosikan produk dan atau layanan tertentu[9].

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan pendahuluan yang telah dijabarkan diatas dan dilaksanakan menurut metode pengabdian

Dari 3 hasil panen terbesar yang ada di Desa Bantul, kami memilih jagung sebagai objek pengembangan program kerja. Jagung ini akan kami olah menjadi *Tortilla* atau semacam kripik jagung berbentuk segitiga dengan variasi rasa yang kita buat. Kami menggunakan merek TORBAN, yang merupakan singkatan dari Tortilla Bantul. Nama ini dipilih dengan tujuan ikut mempromosikan nama Desa Bantul, dan akan membedakan dengan produk kripik Tortilla lainnya

Adapun cara pembuatan Tortilla tersebut sebagai berikut:

Bahan-bahan:

1. 1 Bonggol Jagung Manis
2. 200 gram Tepung Terigu
3. 1 Sendok Teh Margarin
4. 50 gram Tepung Tapioka
5. ½ Sendok Teh Garam
6. 1 Sendok Teh Baking Powder
7. Air Mineral
8. 1 Siung Bawang Putih
9. 1 Sendok Teh Gula Halus

Cara pembuatan :

- Pipil jagung, lalu dimasukkan ke dalam blender, kemudian ditambah dengan air mineral sebanyak 40 ml.
- Ambil tepung tapioka, lalu di ayak kemudian dimasukkan ke dalam baskom dan dicampur, tambahkan hasil cacahan jagung sedikit demi sedikit. Adonan diuleni hingga tidak menempel di tangan.
- Ambil adonan sedikit dan diletakkan diatas tempat yang telah dialasi plastik, kemudian adonan digiling tipis dan ditaburi tepung diatasnya. Adonan dipotong sesuai selera dan diletakkan pada wadah dengan taburan tepung.
- Adonan digoreng ke dalam minyak panas dengan api sedang cenderung kecil hingga adonan merata. Adonan diaduk hingga warna berubah menjadi kekuningan. Setelah adonan menjadi kekuningan, angkat, tiriskan, kemudian masukan ke dalam kemasan.

Produk yang baik perlu cara pemasaran yang baik juga. Metode pemasaran yang tepat sasaran, ketepatan lokasi penjualan, target konsumen yang ingin dicapai, tahap lanjutan, dan faktor harga sangat berpengaruh dalam kesuksesan pemasaran produk “TORBAN”. Untuk Langkah pemasaran, Kripik TORBAN mengusung konsep gabungan / *hybrid* yang menggabungkan pemasaran konvensional dan

pemasaran digital[10]. Pemasaran konvensional yang dimaksud adalah memasarkan produk TORBAN ke daerah sekitar, seperti ke toko – toko yang terletak di Kapanewon Bantul, Kabupaten Bantul, dan Daerah Istimewa Yogyakarta. Untuk pemasaran digital, produk TORBAN akan dijual melalui *eCommerce* Tokopedia , Shopee, dan Bukalapak, dan sosial media Instagram. Pemasaran Hybrid ini memungkinkan produk untuk lebih dikenal oleh masyarakat luas,

Anggaran Biaya

Bahan	Harga Beli	Estimasi Pemakaian per Resep
1 Bonggol Jagung Manis	2.000	2.000
500 gr Tepung Terigu	5.650	2.825
200 gr Margarin Filma	3.050	1500
1 kg Garam	10.400	500
¼ kg Bawang Putih	6.000	500
Daun Bawang dan Seledri	2.000	2.000
500 gr Gula	7.250	500
Plastik Klip 10 x 17	11.000	220
Total	81.100	13.045

Estimasi Harga Produk

Biaya Pembuatan Produk (per 100 gram): 13.045

Modal Produk per Kemasan (50 gram): 6.522,5

Estimasi Harga Penjualan: 8.000 – 10.000

Estimasi Keuntungan per Kemasan: 1.476,5 – 4.476,5

IV. KESIMPULAN

Jagung adalah salah satu bahan makanan pokok yang ada di Indonesia yang memiliki kandungan gizi, vitamin, serta manfaat yang berguna bagi tubuh kita. Melalui pengelolaan yang baik, manfaat jagung yang akan kita terima di tubuh akan menjadi lebih efektif, yaitu dengan mengelolanya menjadi *Tortilla*.

Jagung merupakan hasil pertanian terbesar ketiga pada Kapanewon Bantul. Kelompok 46 KKN 80 melihat bahwa sumber daya jagung, merupakan bahan baku yang mudah diolah menjadi produk olahan lain dan bernilai gizi tinggi, serta memiliki nilai ekonomi baik. Kelompok 46 KKN 80 membuat makanan ringan kripik tortilla dari olahan jagung dengan merek “TORBAN”. “TORBAN” merupakan

singkatan dari Tortilla Bantul yang merupakan keripik jagung berbentuk segitiga yang akan dibuat dan diolah oleh warga Desa Bantul. Lokasi atau lingkup wilayah penjualan TORBAN sendiri meliputi Desa Bantul, Kapanewon Bantul, Kabupaten Bantul, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta, dan Nasional. Pemasaran produk TORBAN melalui dua cara yaitu dengan cara dalam jaringan (online) dan luar jaringan (*offline*). Penjualan *offline* dilakukan dengan cara menitipkan produk-produk ini di UMKM yang ada di Desa Bantul sampai pada kabupaten yang tersebar di DIY. Penjualan *online* dengan cara memanfaatkan media sosial Instagram, dan *eCommerce* Tokopedia, Shopee, serta Bukalapak.

TORBAN adalah makanan ringan yang praktis dan siap santap. Tortilla juga dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama, selama disimpan dengan baik, hal ini di karena kan teksturnya yang kering. Hal ini menjadi salah satu kelebihan bagi produk, karena tidak memerlukan bahan pengawet sintesis.

Pengemasan produk bertujuan agar produk terlindungi selama pengiriman, dan menarik minat pembeli selama proses pemasaran, pengemasan yang baik dapat mencegah terjadinya kerusakan produk, mempertahankan mutu dan mempercantik tampilan produk. Kripik tortilla “TORBAN” dikemas menggunakan kemasan plastik Polietilen (PE) yang dapat melindungi produk dari air, dan udara yang lembab.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] K. Andrian, “Manfaat Jagung Bagi Kesehatan yang Luar Biasa,” 2018. <https://www.alodokter.com/spesial-dari-kampung-3-manfaat-jagung-yang-luar-biasa>.
- [2] LITBANG PERTANIAN, “Gerakan Ketahanan Pangan Pada Masa Pandemi Covid 19,” 2021. <https://pse.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/covid-19/program-kegiatan/367-gerakan-ketahanan-pangan-pada-masa-pandemi-covid-19>.
- [3] BPS BANTUL, Kecamatan Bantul dalam Angka 2021. BANTUL: BPS KABUPATEN BANTUL, 2021.
- [4] DPR RI, “UNDANG-UNDANG REPUBLIK INDONESIA NO 6 TAHUN 2014 TENTANG DESA,” p. 103, 2014.
- [5] W. Kessa, “Buku 6 : Perencanaan Pembangunan Desa,” Kementeri. Desa, Pembang. Drh. Tertinggal, Dan Transm. Republik Indones., p. 67, 2015.
- [6] R. Dewi and N. Azis, “Pengolahan Jagung (Kripik Cheetos Jagungta),” vol. 1, pp. 83–87, 2019.
- [7] N. Hidayah, A. N. Istiani, and A. Septiani, “Pemanfaatan jagung (*Zea mays*) sebagai bahan dasar pembuatan keripik jagung untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di desa panca tunggal,” J. Pengabd. Masy., vol. 1, no. 1, pp. 42–48, 2020, [Online]. Available: <http://www.ejournal.radenintan.ac.id/index.php/ajpm/article/view/6181>.
- [8] N. Richana and Suarni, “Teknologi Pengolahan Jagung,” pp. 386–409, 2005.

- [9] D. Farahdiba, “Konsep Dan Strategi Komunikasi Pemasaran: Perubahan Perilaku Konsumen Menuju Era Disrupsi,” J. Ilm. Komun. Makna, vol. 8, no. 1, p. 22, 2020, doi:

10.30659/jikm.v8i1.7992.

- [10] A. M. Azizu, “ANALISIS STRATEGI PEMASARAN JAGUNG HIBRIDA DI KABUPATEN BUTON (STUDI KASUS KECAMATAN LASALIMU SELATAN),” Media Agribisnis, vol. 2, no. 1, pp. 18–36, 2018.

PENULIS



Peter Lee, prodi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Alloysius Arjunda Gema Pangestu, prodi Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Vinsensius Tristan Bahtera, prodi Akuntansi, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Dian Ariani Saputra prodi Biologi,
Fakultas Teknobiologi, Universitas
Atma Jaya Yogyakarta



Josserico Sanfirsto Madani, prodi
Informatika, Fakultas Teknik
Informatika, Universitas Atma Jaya
Yogyakarta



Kevin Hendrawan, prodi Manajemen,
Fakultas Bisnis dan Ekonomika,
Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Prasetyo Sidi Purnomo, S.H.,M.S
prodi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum
Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Yosia Dyas Kurniawan prodi
Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas
Atma Jaya Yogyakarta



Oktavia Fitriani, prodi Ekonomi
Pembangunan, Fakultas Bisnis dan
Ekonomika, Universitas Atma Jaya
Yogyakarta.



Dorotea Vastiara Pandhita, prodi
Akuntansi, Fakultas Bisnis dan
Ekonomika, Universitas Atma Jaya
Yogyakarta.