

BAB I

**BAKPIA JAGUNG; DIVERSIFIKASI OLAHAN PANGAN SEBAGAI SALAH
SATU CARA MEMBERDAYAKAN PEREMPUAN DI KECAMATAN
PAJANGAN KABUPATEN BANTUL**

Sugiharyanto, Taat Wulandari (*e-mail*: taat_wulandari@uny.ac.id), Anik Widiastuti

A. Analisis Situasi

Sebagian besar rakyat Indonesia makanan utamanya beras. Tidak heran kita selama ini masih mengimpor karena produk dalam negeri kurang mencukupi. Sementara lahan untuk menanam beras makin sempit. Padi adalah sejenis tanaman yang perlu banyak tenaga untuk merawatnya. Belum lagi jumlah air yang dibutuhkan. Sudah saat kita mencoba melakukan variasi atas makanan pokok kita. Selain beras, kita bisa variasi dengan jagung, ketela, kentang atau mie. Sepertinya roti-rotian belum banyak penggemarnya.

Di Indonesia, makanan pengganti beras amat banyak. Yang paling mudah ditanam dan dibudi-dayakan adalah singkong baik singkong rambat atau singkong kasper. Di daerah pesisir selatan pulau Jawa sudah ada masyarakat yang dulu makanan utamanya adalah gaplek yang terbuat dari singkong. Singkong kasper memang amat fleksibel. Jenis makanan yang terbuat dari singkong amat beraneka. Misalnya: thiwul, gaplek, gethuk, keripik dan berbagai makan kecil lain, seperti bakpia jagung. Kecamatan Pajangan berada di sebelah Barat dari Ibukota Kabupaten Bantul. Kecamatan Pajangan mempunyai luas daerah 3.324,7590 Ha. Desa di wilayah administratif Kecamatan Pajangan: Desa Sendangsari, Desa Guwosari, dan Desa Triwidadi. Wilayah Kecamatan Pajangan berbatasan dengan : Utara : Kecamatan Kasihan dan Sedayu; Timur : Kecamatan Bantul; Selatan : Kecamatan Pandak; dan Barat : Sungai Progo.

Wilayah Kecamatan Pajangan berada di daerah dataran rendah. Ibukota Kecamatan Pajangan berada di ketinggian 100 meter diatas permukaan laut. Lokasi Kecamatan Pajangan yang berada di dataran rendah di daerah tropis memberikan iklim yang tergolong panas. Suhu tertinggi yang pernah tercatat di Kecamatan Pajangan adalah 32°C dan suhu terendah 23°C. Bentangan Wilayah Kecamatan Pajangan 100% berupa daerah yang berbukit sampai bergunung.

Kecamatan Pajangan dihuni oleh 7.028 KK, dengan jumlah penduduk keseluruhan sebesar 30.017 orang. Berdasarkan jenis kelamin penduduk Kecamatan Pajangan terdiri dari 14.565 penduduk laki-laki dan 15.452 penduduk perempuan. Kepadatan penduduk di Kecamatan Pajangan adalah 903 jiwa/km². Sebagian besar penduduk Kecamatan Pajangan adalah petani. Data Monografi Kecamatan Pajangan menyebutkan 12.541 orang atau 41,7 % dari seluruh penduduk Kecamatan Pajangan bekerja di sektor pertanian.

Sebagai daerah agraris, ketersediaan jagung di daerah Pajangan sangat berlimpah. Banyaknya produksi jagung memerlukan kreativitas untuk memanfaatkannya baik sebagai bahan konsumsi ataupun untuk keperluan olahan lainnya. Oleh karenanya, tim PPM UNY tertarik untuk memberikan pelatihan kepada perempuan-perempuan di daerah Pajangan dengan mengenalkan variasi olahan berupa Bakpia Jagung. Bakpia di pilih mengingat Bakpia identik dengan Kota Yogyakarta sebagai makanan khas. Potensi wisata yang tinggi di Yogyakarta memberikan kontribusi bagi pemasaran produksi bakpia jagung.

Kebutuhan pangan selalu mengikuti trend jumlah penduduk dan dipengaruhi oleh peningkatan pendapatan per kapita serta perubahan pola konsumsi masyarakat. Ini menunjukkan indikasi bahwa diversifikasi pangan sangat diperlukan untuk mendukung pemantapan swasembada pangan. Dari kondisi ini maka harus dapat dipenuhi dua hal, yaitu penyediaan bahan pangan dan diversifikasi olahan pangan. Salah satu sumber bahan pangan pengganti beras yang mempunyai potensi yang baik adalah jagung. Agroindustri dengan bahan

baku jagung saat ini sudah banyak beredar secara luas, seperti minyak jagung, sirup jagung, gula jagung dan bakpia Jagung.

Namun, hingga saat ini minat masyarakat terhadap pangan berbasis jagung masih rendah. Hal ini disebabkan antara lain oleh kurangnya pengetahuan sebagian masyarakat tentang nilai gizi jagung, tampilan produk pangan dari jagung yang kurang menarik, dan adanya anggapan bahwa jagung hanya dikonsumsi oleh masyarakat berekonomi lemah. Oleh karena itu, perlu sosialisasi ke masyarakat, baik di perkotaan maupun pedesaan mulai dari informasi komposisi nutrisi, unsur pangan fungsional (nilai tambah) dan karakteristik fisikokimianya. Sebagai tanaman pangan yang mengandung manfaat untuk kesehatan, khasiat jagung antara lain sebagai pembangun otot dan tulang, baik untuk otak dan sistem syaraf, mencegah konstipasi, menurunkan risiko kanker dan jantung, mencegah gigi berlubang, serta minyaknya dapat menurunkan kolesterol darah.

B. Tinjauan Pustaka

1. Pengertian Diversifikasi Pangan

Konsep diversifikasi pangan bukan suatu hal baru dalam peristilahan kebijakan pembangunan Pertanian di Indonesia karena konsep tersebut telah banyak dirumuskan dan diinterpretasikan oleh para pakar. Kasryno et al. (1993) memandang diversifikasi pangan sebagai upaya yang sangat erat kaitannya dengan peningkatan kualitas sumber daya manusia, pembangunan pertanian di bidang pangan dan perbaikan gizi masyarakat, yang mencakup aspek produksi, konsumsi, pemasaran, dan distribusi. Sementara Suhardjo (1998) menyebutkan bahwa pada dasarnya diversifikasi pangan mencakup tiga lingkup pengertian yang saling berkaitan, yaitu diversifikasi konsumsi pangan, diversifikasi ketersediaan pangan, dan diversifikasi produksi pangan. Kedua penulis tersebut menterjemahkan konsep diversifikasi dalam arti luas, tidak hanya aspek konsumsi pangan tetapi juga aspek produksi pangan. Pakpahan dan Suhartini (1989) menetapkan konsep diversifikasi hanya terbatas pangan pokok, sehingga diversifikasi konsumsi pangan diartikan

sebagai pengurangan konsumsi beras yang dikompensasi oleh penambahan konsumsi bahan pangan non beras.

Secara lebih tegas, Suhardjo dan Martianto (1992) menyatakan dimensi diversifikasi konsumsi pangan tidak hanya terbatas pada diversifikasi konsumsi makanan pokok, tetapi juga makanan pendamping. Dari beberapa pendapat tersebut terlihat telah terjadi kerancuan dalam mengartikan konsep diversifikasi pangan. Dimensi diversifikasi pangan secara jelas dapat dibedakan apakah yang dimaksud diversifikasi produksi pangan atau diversifikasi konsumsi pangan atau kedua-duanya. Konsep harus dipahami secara jelas, sehingga dimensi mana yang akan digunakan juga akan jelas, tidak tumpang tindih. Dimensi diversifikasi konsumsi pangan tidak hanya terbatas pada pangan pokok tetapi juga pangan jenis lainnya, karena konteks diversifikasi tersebut adalah untuk meningkatkan mutu gizi masyarakat secara kualitas dan kuantitas, sebagai usaha untuk meningkatkan kualitas sumberdaya manusia.

2. Macam-macam Pangan Olahan Berbasis Jagung

Tanaman jagung (*Zea mays L.*) adalah salah satu jenis tanaman biji-bijian dari keluarga rumput-rumputan (*Graminaceae*) yang sudah populer di seluruh dunia. Menurut sejarahnya, tanaman jagung berasal dari Amerika. Di Indonesia, daerah-daerah penghasil utama tanaman jagung adalah Jawa Tengah, Jawa Barat, Jawa Timur, Madura, Daerah Istimewa Yogyakarta, Nusa Tenggara Timur, Sulawesi Utara, Sulawesi Selatan dan Maluku. Khusus di daerah Jawa Timur dan Madura, tanaman jagung dibudidayakan cukup intensif karena, selain tanah dan iklimnya sangat mendukung untuk pertumbuhan tanaman jagung, di daerah tersebut khususnya Madura jagung banyak dimanfaatkan sebagai makanan pokok.

Jagung merupakan bahan pangan yang sangat familiar di masyarakat kita namun, jagung belum dimanfaatkan secara maksimal sebagai bahan baku snack, kue atau hidangan. Harga Jagung relatif murah dan mudah didapat, menguntungkan sebagai bahan baku menu atau hidangan untuk berwirausaha

boga. Sayangnya saat ini belum banyak penganekaragaman dari jagung. Padahal dilihat dari kandungan gizinya, jagung kaya akan karbohidrat, vitamin dan beragam mineral penting lainnya. Karbohidratnya yang tinggi, cocok sebagai alternatif sumber kalori pengganti nasi. Jagung juga kaya akan serat dan rendah kalori, sangat baik bagi Anda yang sedang menjalani diet menguruskan badan. Berdasarkan urutan bahan makanan pokok di dunia, jagung menduduki urutan ke 3 setelah gandum dan padi. Di Indonesia sendiri, jagung merupakan komoditi tanaman pangan kedua terpenting setelah padi. Bahkan di beberapa daerah seperti Madura dan Gorontalo, jagung merupakan makanan pokok. Jagung ditanam setiap musim sehingga selalu tersedia sepanjang tahun. Jika jagung telah ditanam atau diusahakan masyarakat setempat, ini berarti jagung mampu memberi peluang berusaha, dapat dilakukan dan diterima oleh masyarakat setempat sehingga berdampak pada penyerapan tenaga kerja serta pengembangan industri-industri kecil dan menengah. Jagung berperan penting dalam perekonomian nasional dengan berkembangnya industri pangan yang ditunjang oleh teknologi budi daya dan varietas unggul.

Jagung merupakan bahan pangan yang sangat familiar di masyarakat kita namun, jagung belum dimanfaatkan secara maksimal sebagai bahan baku snack, kue atau hidangan. Harga Jagung relatif murah dan mudah didapat, menguntungkan sebagai bahan baku menu atau hidangan untuk berwirausaha boga. Sayangnya saat ini belum banyak penganekaragaman dari jagung. Padahal dilihat dari kandungan gizinya, jagung kaya akan karbohidrat, vitamin dan beragam mineral penting lainnya. Karbohidratnya yang tinggi, cocok sebagai alternatif sumber kalori pengganti nasi. Jagung juga kaya akan serat dan rendah kalori, sangat baik bagi Anda yang sedang menjalani diet menguruskan badan. Berdasarkan urutan bahan makanan pokok di dunia, jagung menduduki urutan ke 3 setelah gandum dan padi. Di Indonesia sendiri, jagung merupakan komoditi tanaman pangan kedua terpenting setelah padi. Bahkan di beberapa daerah seperti Madura dan Gorontalo, jagung merupakan makanan pokok. Jagung

ditanam setiap musim sehingga selalu tersedia sepanjang tahun. Jika jagung telah ditanam atau diusahakan masyarakat setempat, ini berarti jagung mampu memberi peluang berusaha, dapat dilakukan dan diterima oleh masyarakat setempat sehingga berdampak pada penyerapan tenaga kerja serta pengembangan industri-industri kecil dan menengah. Jagung berperan penting dalam perekonomian nasional dengan berkembangnya industri pangan yang ditunjang oleh teknologi budi daya dan varietas unggul.

Berdasarkan komposisi kimia dan kandungan nutrisi, jagung mempunyai prospek sebagai pangan dan bahan baku industri. Pemanfaatan jagung sebagai bahan baku industri akan memberi nilai tambah bagi usahatani komoditas tersebut. Penanganan dan pengolahan hasil pertanian memang penting untuk meningkatkan nilai tambah, terutama pada saat produksi melimpah dan harga produk rendah, juga untuk produk yang rusak atau bermutu rendah. Jenis makanan hasil olahan dari jagung seperti kue kering, kastengels, cake dan brownies. Pengolahan kue berbahan baku jagung sudah pasti untuk tujuan meningkatkan nilai tambah dari jagung, di samping mendorong tumbuhnya industri skala rumah tangga guna menyerap tenaga kerja keluarga dalam upaya meningkatkan kesejahteraan penduduk pedesaan dan petani jagung khususnya. Jagung dapat diolah menjadi berbagai produk olahan. Beberapa olahan jagung yang dapat dikembangkan ditingkat petani adalah sebagai berikut :

1. Tortila/Kerupuk Jagung : Salah satu hasil olahan jagung yang cukup digemari adalah tortilla atau kerupuk jagung. Kecenderungan konsumen yang lebih menyukai produk makanan ringan yang praktis dan siap santap seperti kerupuk jagung ini nampaknya memberikan harapan baru bahwa diversifikasi jagung menjadi kerupuk jagung dapat diterima oleh masyarakat indonesia. Proses pengolahan produk ini cukup sederhana sehingga berpotensi membuka peluang usaha sebagai industri rumah tangga. Mutu produk olahan yang baik dapat meningkatkan nilai jual dan memperluas pasar. Pengolahan kerupuk

jagung dilakukan dengan 3 tahap (pembuatan tepung jagung, pembuatan nasi jagung, dan pembuatan kerupuk jagung).

2. Emping Jagung : Emping jagung adalah biji jagung yang dipress tipis seperti emping. Di beberapa negara emping jagung ini disebut corn flake. Produk ini dapat di konsumsi dengan dicampur susu dan biasanya digunakan untuk sarapan. Cara seperti ini di Indonesia belum membudaya. Meskipun demikian keberadaan emping jagung di Indonesia dewasa ini semakin berkembang dan berdampak positif dalam usaha diversifikasi menu makanan dengan menambahkan bahan tambahan seperti coklat, susu dan selai.
3. Cookies Jagung : Cookies jagung mengguakan bahan dasar dari tepung jagung atau maizena yang banyak dijual dipasaran. Cookies jagung biasa disebut sebagai kue semprit karena dibuat dengan cara ditekan atau disemprotkan. Umumnya kue kering semprit dibuat dengan creaming methode, maksudnya adalah mentega/margarin dikocok bersama gula. Adapun bahan yang digunakan untuk membuat cookies jagung adalah tepung terigu, tepung jagung, mentega, gula pasir halus, soda kue, vanilla dan berbagai manisan buah kering (sukade) untuk mempercantik bentuk kue.
1. Kastengels Jagung : Dalam mengembangkan olahan jagung dari bahan baku tepung jagung, maka tepung jagung dapat diolah menjadi kastengels berbeda dengan cookies jagung kastengels tanpa penambahan gula akan tetapi dapat ditambah keju atau royco untuk memberikan rasa gurih. Adapun beberapa bahan yang digunakan untuk membuat kastengels adalah tepung jagung, tepung terigu, mentega, susu bubuk, sendok teh royco, telur ayam, soda kue/baking powder dan keju.
5. Bolu kukus jagung : Untuk membuat bolu kukus maka dipilihlah jagung manis sebagai bahan dasar sedangkan jagung yang dipilih adalah jagung manis yang baru, aromanya segar, biji jagungnya penuh dan berjajar rapi. Agar lebih praktis, Anda bisa membeli jagung manis yang sudah dikupas, asalkan melihat tanggal produksinya. Jangan lupa, belilah dalam jumlah

secukupnya. Sebab jagung manis yang sudah dikupas hanya bertahan dua hari jika disimpan dalam kulkas. Adapun bahan yang digunakan dalam bolu kukus jagung adalah gula pasir, gula merah, air, tepung terigu, soda kue, ragi instant, telur, minyak jagung dan jagung manis pipilan.

6. Dodol Jagung : Terobosan baru untuk mengembangkan produk jagung yaitu dengan mengolahnya menjadi dodol jagung manis rendah kalori. Hal ini dikarenakan harga jagung di pasaran yang relatif murah sehingga dengan usaha dodol tersebut dapat dijadikan alternatif usaha baru bagi petani jagung. Cara tersebut merupakan langkah yang efektif untuk meningkatkan pendapatan para petani khususnya. Proses pembuatan dodol jagung cukup mudah dan membutuhkan waktu yang singkat. Dodol jagung manis memiliki keunggulan yaitu dapat dikonsumsi oleh penderita diabetes. Untuk membuat dodol jagung diperlukan bahan sebagai berikut : Bahan yang dibutuhkan yaitu jagung manis, beras ketan, buah kelapa, gula batok dan pasir, gram garam dan gram natrium Benzoat. Langkah kerja proses pembuatan dodol jagung yaitu jagung manis di cuci terlebih dahulu lalu dihancurkan dengan blender yang dicampur dengan santan kelapa.
7. Susu Jagung : Susu jagung merupakan cairan yang berwarna putih kekuningan yang berasal dari ekstrak biji jagung dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya. Jagung yang dibuat untuk membuat adalah jagung manis. Kandungan nutrisi jagung adalah karbohidrat, lemak dan protein jagung. Protein jagung mempunyai komposisi asam amino yang cukup baik, sedangkan jumlah kandungan protein dan lemak jagung ini bervariasi tergantung umur dan varietasnya. Kandungan lemak dan protein jagung muda lebih rendah dibandingkan dengan jagung tua, sehingga susu jagung ini cocok untuk dikonsumsi oleh penderita kolesterol. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat susu jagung sangat sederhana yaitu jagung manis, gula pasir, air dan perasa tambahan bila diinginkan.

Mie Jagung. Mie merupakan salah satu jenis pangan yang sudah sangat dikenal dan disukai oleh masyarakat dari berbagai lapisan, yang biasa dikonsumsi sebagai makanan sarapan atau makanan selingan. Terdapat berbagai jenis mie yang dikenal masyarakat yang dapat dikelompokkan menjadi mie mentah, mie matang, mie kering, dan mie instan. Mie tersebut umumnya dikonsumsi dalam berbagai bentuk olahan pangan, seperti mie goreng, soto mie, toge goreng, mie rebus, mie ayam, dsb. Saat ini mie yang banyak beredar di pasaran adalah mie dengan bahan dasar tepung terigu, dimana gandum sebagai bahan baku tepung terigu ini harus diimpor. Bahan-bahan yang digunakan dalam membuat mie jagung adalah : tepung terigu, tepung jagung, garam dapur, soda abu, pengental dan air dicampur homogen, kemudian dibentuk lembaran adonan dan untaian mie (sheeting dan slitting), dikukus dan dikeringkan dalam oven menjadi mie kering. Mie jagung substitusi juga bisa langsung dijual tanpa terlebih dikukus dahulu, yaitu dalam bentuk mie mentah. Mie mentah umumnya digunakan oleh industri kecil untuk diolah oleh pedagang mie ayam. Berdasarkan uji organoleptik, mie jagung substitusi memiliki kekenyalan dan elastisitas yang mirip dengan mie terigu, di samping juga rasa khas jagungnya yang tetap ada.

C. Identifikasi dan Perumusan Masalah

Dari analisis situasi di lapangan dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut;

1. Masyarakat masih rendah kadar pemahamannya tentang kandungan jagung dan diversifikasi olahan Jagung
2. Akibat dari kurangnya pemahaman tersebut, maka perempuan di daerah Pajangan Bantul belum melakukan diversifikasi olahan dari jagung.

Sudah saatnya para perempuan melakukan upaya melakukan diversifikasi olahan dari jagung.

D. Rumusan masalah yang diajukan adalah;

1. Bagaimana mengoptimalkan pemahaman perempuan tentang diversifikasi olahan dari jagung?
2. Bagaimana cara membuat olahan jagung, seperti bakpia jagung?
3. Bagaimana cara memasarkan olahan jagung yang berupa bakpia jagung?

E. Tujuan Kegiatan

Kegiatan ini bertujuan untuk;

1. Mengoptimalkan pemahaman masyarakat (perempuan) akan diversifikasi olahan pangan.
2. Memberikan pelatihan cara membuat bakpia jagung.
3. Memberikan cara-cara memasarkan bakpia jagung.

F. Manfaat Kegiatan

Setelah diadakan kegiatan pelatihan membuat bakpia jagung di daerah Pajangan Bantul, Yogyakarta, diharapkan memiliki pengetahuan dan pemahaman yang lebih mendalam tentang diversifikasi olahan pangan dari bahan jagung. Masyarakat dapat meningkatkan pendapatan mereka melalui produksi bakpia jagung. Harapannya dapat memperbaiki taraf perekonomian masyarakat.

G. Kerangka Pemecahan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang ditemukan di lapangan maka kerangka pemecahan masalah yang dirancang dalam kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut;

1. Ceramah Umum tentang yang dimaksud dengan diversifikasi olahan pangan.
2. Pelatihan cara membuat bakpia jagung.
3. Diedarkan angket untuk para peserta, untuk mengetahui sejauh mana penambahan tingkat pemahaman dan kesadaran mereka terhadap pentingnya diversifikasi olahan pangan setelah diadakan pelatihan.

H. Khalayak Sasaran Antara yang Strategis

Khalayak sasaran yang strategis adalah masyarakat khususnya (ibu-ibu) di Daerah Pajangan, Bantul, Yogyakarta. Mereka tergabung dalam Kelompok PKK yang setiap saat secara rutin telah mengadakan pertemuan-pertemuan dan kegiatan-kegiatan yang berkaitan dengan masalah rumah tangga, seperti kesehatan ibu dan anak, pendidikan, dan lain sebagainya. Diharapkan dari mereka yang telah mengikuti pelatihan ini dapat menyebarkan pengetahuan yang didapat kepada ibu-ibu yang lain.

I. Metode Kegiatan

Metode kegiatan yang dipilih untuk pelaksanaan kegiatan pengabdian pelatihan tentang diversifikasi olahan pangan dari jagung bagi para ibu-ibu di Daerah Pajangan, Bantul, Yogyakarta ini adalah metode pelatihan/praktik membuat bakpia jagung.

J. Rancangan Evaluasi

Indikator keberhasilan pelaksanaan program adalah sebagai berikut:

1. Bertambahnya pengetahuan tentang diversifikasi olahan jagung
2. Kemampuan membuat bakpia jagung
3. Mampu memasarkan produksinya.

Evaluasi dilakukan melalui tiga tahap.

1. Evaluasi Proses

Setelah melaksanakan kegiatan pelatihan, kemudian dilakukan evaluasi terhadap isi pelatihan melalui analisis SWOT, sehingga dapat diketahui kekuatan, kelemahan, ancaman dan tantangan pelaksanaan kegiatan pelatihan.

2. Evaluasi hasil I

Evaluasi hasil I dilakukan 1,5 bulan setelah pelaksanaan pelatihan. Tahap ini dijalankan untuk mengetahui sejauh mana keberhasilan pelaksanaan program pelatihan.

3. Evaluasi hasil II

Evaluasi hasil II dilakukan 3 bulan setelah pelaksanaan pelatihan. Tahap ini pun dijalankan untuk mengetahui sejauh mana keberhasilan pelaksanaan program pelatihan.

K. Rencana dan Jadwal Kerja

Langkah-langkah yang ditempuh dalam kegiatan PPM ini adalah sebagai berikut :

1. Langkah Persiapan

Langkah persiapan akan dilakukan dengan mengadakan survei tentang sejauh mana pemahaman ibu-ibu terhadap dampak internet di kalangan para ibu-ibu khususnya warga Daerah pajangan, Pajangan, Bantul, Yogyakarta.

2. Langkah Pelaksanaan

a. Tahap pelaksanaan

Kegiatan sosialisasi berisi materi penggugah kesadaran tentang diversifikasi olahan jagung

b. Tahap evaluasi

Dilakukan melalui dua tahap evaluasi proses seperti yang sudah disebutkan diatas.

c. Tahap pelaporan

BAB II

METODE KEGIATAN PPM

A. Khalayak Sasaran Kegiatan PPM

Khalayak sasaran yang strategis adalah para ibu-ibu di Desa Guwosari, Pajangan, Bantul, Yogyakarta. Mereka tergabung dalam Kelompok PKK yang setiap saat secara rutin telah mengadakan pertemuan-pertemuan dan kegiatan-kegiatan yang berkaitan dengan masalah rumah tangga, seperti kesehatan ibu dan anak, pendidikan, dan lain sebagainya. Diharapkan dari mereka yang telah mengikuti sosialisasi ini dapat menyebarluaskan pengetahuan yang didapat kepada ibu-ibu yang lain.

B. Metode Kegiatan PPM

Metode kegiatan PPM dengan menggunakan metode ceramah dan Tanya jawab. Setelah tim pengabdian menyampaikan materi dilanjutkan dengan kegiatan Tanya jawab

C. Langkah-Langkah Kegiatan PPM

1. Langkah Persiapan

Langkah persiapan dilakukan dengan melakukan observasi tentang sejauh mana pemahaman masyarakat tentang pentingnya memperhatikan perilaku

anak. Langkah selanjutnya melakukan koordinasi dengan pengurus PKK Desa Guwosari Pajangan Bantul mengenai rencana pelaksanaan kegiatan pengabdian.

2. Langkah pelaksanaan

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 7 Juli 2013 dengan menyampaikan materi sosialisasi, yakni: perlunya diversifikasi pengolahan bahan pangan (dalam hal ini Jagung), cara pembuatan Bakpia Jagung, dan cara memasarkan bakpia jagung.

3. Langkah Evaluasi dan Tindak Lanjut

Evaluasi dilakukan melalui kegiatan Tanya jawab. Tindak lanjut dari kegiatan sosialisasi ini sangat diperlukan mengingat banyaknya produksi jagung di desa tersebut..

4.Faktor Pendukung dan Penghambat

a. Faktor Pendukung

Terselenggaranya kegiatan pengabdian ini karena adanya tanggapan positif dari pengurus PKK Desa Guwosari Pajangan Bantul. Pelaksanaan kegiatan yang menyesuaikan dengan pertemuan rutin ibu-ibu PKK Desa Guwosari Pajangan Bantul berdampak pada jalannya kegiatan secara efektif.

b.Faktor Penghambat

Pada dasarnya pelaksanaan kegiatan pengabdian tidak ada hambatan yang berarti.

BAB III

PELAKSANAAN KEGIATAN PPM

A. Hasil Pelaksanaan Kegiatan PPM

Sosialisasi pentingnya peranan orangtua dalam memantau perilaku anak dari pengaruh internet telah dilaksanakan pada tanggal 7 Juli 2013, setelah sebelumnya mengadakan koordinasi dengan salah satu pengurus PKK Desa Guwosari Pajangan Bantul, yaitu Ibu Mimin. Dalam kegiatan tersebut tim pengabdian menyampaikan materi sebagai berikut: perlunya diversifikasi pengolahan bahan pangan (dalam hal ini Jagung), cara pembuatan Bakpia Jagung, dan cara memasarkan bakpia jagung. Kegiatan pengabdian ini berjalan dengan lancar. Para peserta sangat aktif dan kritis menanggapi materi yang disampaikan tim pengabdian.

B. Pembahasan Hasil Kegiatan PPM

Kegiatan pengabdian pada masyarakat yang berupa sosialisasi pentingnya diversifikasi bahan pangan terutama dari bahan jagung sangat sesuai dengan kebutuhan masyarakat di tempat dilaksanakan kegiatan pengabdian. Seperti telah dijelaskan bahwa Desa Guwosari Pajangan Bantul merupakan wilayah yang dapat dikatakan produksi jagungnya melimpah.

Kegiatan dilaksanakan di PKK Desa Guwosari Pajangan Bantul. Peserta terdiri dari ibu-ibu PKK berjumlah 47 orang yang secara rutin melaksanakan kegiatan pertemuan. Diskusi berjalan dengan baik. Peserta menunjukkan antusiasnya dengan mengajukan beberapa pertanyaan.

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pemaparan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian berupa sosialisasi pentingnya diversifikasi olahan pangan terutama dari bahan jagung dapat berjalan dengan baik. Kegiatan ini sangat bermanfaat memberikan pengetahuan dan pemahaman yang lebih mendalam tentang pentingnya melakukan diversifikasi olahan pangan dari jagung, salah satunya dibuat bakpia, makanan yang menjadi ciri khas kota Yogyakarta.

Kegiatan ini sekaligus menjadi dorongan bagi para ibu-ibu PKK untuk menyampaikan informasi khususnya kepada ibu-ibu lain yang tidak bergabung dalam PKK Desa tentang pentingnya diversifikasi olahan pangan dari jagung. Dengan demikian kegiatan sosialisasi ini secara tidak langsung menjadi bagian penting untuk turut menumbuhkan kesadaran bagi masyarakat untuk tidak tergantung pada salah satu jenis olahan pangan dari jagung.

B. Saran

Setelah melakukan kegiatan PPM ini maka saran-saran yang dapat kami sampaikan sebagai berikut:

1. Perlu perhatian dari berbagai pihak dalam meningkatkan nilai guna jagung yang merupakan produk pertanian berpotensi besar di Guwosari, Pajangan, Bantul.

2. Perlunya melakukan kreasi berbagai macam olahan dari jagung untuk meningkatkan sumber daya perempuan yang efektif.
3. Peran kelompok-kelompok dalam masyarakat seperti PKK, Dasawisma, dsb dapat mengoptimalkan dalam merespon perkembangan pariwisata dengan menangkap kesempatan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dengan salah satunya membuat bakpia, yang merupakan ciri khas makanan di Yogyakarta.

DAFTAR PUSTAKA

<http://www.bantulkab.go.id/kecamatan/Pajangan.html>

<http://aguskrisnoblog.wordpress.com/2011/06/15/diversifikasi-pangan-olahan-berbasis-jagung-guna-meningkatkan-asupan-gizi-dan-kualitas-masyarakat-indonesia/>

