

Nanggroe : Jurnal Pengabdian Cendikia

Volume 5, Nomor 5, August 2026, P 73-78

Licensed by CC BY-SA 4.0

e-ISSN: [2986-7002](https://doi.org/10.5281/zenodo.22007967)

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.22007967>

Peningkatan Nilai Tambah Jagung Desa Rawa Bangun melalui Pelatihan Pembuatan Nugget Jagung

Yuliantoro, Annisa Nurfajri, Liza Kusuma Ayu, Abel Latifah, Dinda Khoirunnisa Az-Zahra, Andhika Septiawan, Rahmat Aril Hidayat, Titet Asnila Situmorang, Tri Sunda Ananti Purba, Rani Monika Sari Tobing, Eva Lery Innesia Sihite

Universitas Riau

Email: yuliantoro@lecturer.unri.ac.id

ABSTRAK

Jagung merupakan salah satu komoditas pertanian unggulan di Desa Rawa Bangun, Kecamatan Rengat, Kabupaten Indragiri Hulu. Namun, pemanfaatan hasil panen jagung masih terbatas pada penjualan dalam bentuk segar sehingga nilai tambah ekonominya belum optimal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK dalam mengolah jagung menjadi nugget sebagai produk pangan bernilai tambah, sekaligus memberikan edukasi mengenai kemasan produk dan strategi promosi sederhana. Kegiatan dilaksanakan pada 08 Juli 2026 di Aula Kantor Kepala Desa Rawa Bangun dengan melibatkan 20 peserta yang terdiri atas ibu-ibu PKK dan perangkat desa. Metode penerapan meliputi penyuluhan, demonstrasi pembuatan nugget jagung, penyampaian materi mengenai kemasan dan pemasaran produk, serta diskusi interaktif. Evaluasi dilakukan melalui observasi terhadap tingkat partisipasi dan tanggapan peserta selama kegiatan berlangsung. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mengikuti pelatihan dengan antusias dan memperoleh pemahaman mengenai diversifikasi olahan jagung. Beberapa peserta menyatakan berencana memanfaatkan nugget jagung sebagai alternatif konsumsi keluarga, sedangkan peserta lainnya tertarik mengembangkannya sebagai usaha rumah tangga. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan jagung berpotensi meningkatkan nilai tambah komoditas lokal melalui pemberdayaan masyarakat.

Kata kunci: Jagung, Nugget Jagung, Pemberdayaan Masyarakat, PKK, Nilai Tambah

ABSTRACT

Corn is one of the leading agricultural commodities in Rawa Bangun Village, Rengat District, Indragiri Hulu Regency. However, the utilization of harvested corn is still limited to being sold as fresh produce, resulting in suboptimal economic value. This community service program aimed to improve the knowledge and skills of members of the Family Welfare Empowerment (PKK) organization in processing corn into corn nuggets as a value-added food product, while also providing education on product packaging and simple marketing strategies. The activity was conducted on July 8, 2026, at the Rawa Bangun Village Hall and involved 20 participants consisting of PKK members and village officials. The implementation methods included educational counseling, a hands-on demonstration of corn nugget production, presentations on product packaging and marketing, and interactive discussions. The evaluation was carried out through observations of participants' engagement and responses throughout the activity. The results indicated that the participants enthusiastically attended the training and gained a better understanding of corn product diversification. Several participants expressed their intention to prepare corn nuggets as an alternative food for their families, while others were interested in developing the product as a home-based business. This activity demonstrates that corn processing training has the potential to increase the added value of local agricultural commodities through community empowerment.

Keywords: Corn, Corn Nuggets, Community Empowerment, Family Welfare Empowerment (PKK), Value Added

Article Info

Received date: 16 July 2026

Revised date: 30 July 2026

Accepted date: 15 August 2026

PENDAHULUAN

Jagung merupakan salah satu komoditas pangan strategis di Indonesia yang memiliki peran penting dalam mendukung ketahanan pangan, penyediaan bahan baku industri, serta peningkatan perekonomian masyarakat (Rahayu, 2019). Selain dikonsumsi secara langsung, jagung juga dapat diolah menjadi berbagai produk pangan bernilai tambah yang mampu meningkatkan nilai ekonomi hasil

panen. Diversifikasi produk olahan jagung menjadi salah satu strategi dalam meningkatkan daya saing komoditas lokal sekaligus membuka peluang usaha berbasis rumah tangga (Bantacut et al., 2015).

Berdasarkan hasil pemetaan potensi desa pada Program Kukerta Berdampak Universitas Riau Tahun 2026, jagung merupakan salah satu komoditas unggulan di desa tersebut. Meskipun demikian, sebagian besar hasil panen masih dipasarkan dalam bentuk jagung segar dengan kisaran harga 2.500/kg, sehingga nilai tambah ekonomi yang diperoleh masyarakat belum optimal. Kondisi ini menunjukkan perlunya upaya pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan produk olahan yang memiliki nilai jual lebih tinggi.

Kelompok Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) merupakan salah satu organisasi masyarakat yang memiliki peran penting dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga melalui kegiatan ekonomi produktif. Peningkatan kapasitas ibu-ibu PKK dalam mengolah hasil pertanian lokal diharapkan mampu menghasilkan produk pangan yang bernilai ekonomis sekaligus mendukung ketahanan pangan keluarga (Rega et al., 2026). Salah satu bentuk diversifikasi produk yang mudah diterapkan adalah nugget jagung, yaitu produk olahan yang memiliki cita rasa menarik, mudah diproduksi menggunakan peralatan rumah tangga, serta berpotensi dikembangkan sebagai usaha mikro (Arohman et al., 2026). Pemanfaatan bahan pangan lokal dalam produk nugget juga telah dikembangkan melalui penggunaan bahan seperti tahu dan nangka muda dengan formulasi yang menghasilkan karakteristik produk yang sesuai (Sari & Ayu, 2021).

Upaya pengembangan produk olahan tersebut perlu disertai dengan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat melalui pelatihan dan pendampingan. Program pelatihan dan pendampingan terbukti menjadi salah satu metode yang efektif untuk meningkatkan wawasan serta keterampilan teknis kelompok sasaran masyarakat (Supentri et al., 2022). Diversifikasi pangan berbasis jagung berpotensi meningkatkan nilai tambah komoditas sekaligus memperluas peluang usaha masyarakat (Shiferaw et al., 2021). Selain itu, optimalisasi dan pemanfaatan komoditas daerah di Kabupaten Indragiri Hulu memerlukan pendekatan pemberdayaan yang relevan dengan potensi serta kebutuhan masyarakat lokal (Fikri et al., 2024). Pelatihan pengolahan pangan yang disertai edukasi mengenai pengemasan dan pemasaran sederhana terbukti mampu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengembangkan produk lokal. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini tidak hanya berfokus pada proses pembuatan nugget jagung, tetapi juga memberikan pemahaman mengenai desain kemasan produk, identitas merek, serta strategi promosi sebagai upaya mendukung keberlanjutan usaha masyarakat.

Berdasarkan kondisi tersebut, mahasiswa Kukerta Berdampak Universitas Riau melaksanakan kegiatan "Pelatihan dan Sosialisasi Pembuatan Nugget Jagung sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Hasil Panen Jagung di Desa Rawa Bangun". Kegiatan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK dalam mengolah jagung menjadi produk pangan bernilai tambah serta menumbuhkan motivasi masyarakat untuk memanfaatkan komoditas lokal sebagai peluang usaha skala rumah tangga.

METODE PENERAPAN

Waku dan Tempat

Kegiatan pelatihan pembuatan nugget jagung dilaksanakan pada tanggal 08 Juli 2026 di Aula Kantor Kepala Desa Rawa Bangun, Kecamatan Rengat, Kabupaten Indragiri Hulu. Sasaran kegiatan adalah 20 peserta yang terdiri atas ibu-ibu PKK dan perangkat Desa Rawa Bangun. Metode penerapan yang digunakan adalah pendekatan partisipatif melalui penyuluhan/sosialisasi, demonstrasi, dan diskusi. Pendekatan ini dipilih agar peserta memperoleh pemahaman secara teoritis sekaligus pengalaman langsung mengenai proses pengolahan jagung menjadi produk bernilai tambah.

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan tahap persiapan yang meliputi koordinasi dengan Pemerintah Desa Rawa Bangun, penyusunan materi sosialisasi, persiapan bahan baku dan peralatan pembuatan nugget jagung, serta penyusunan resep produk yang akan dibagikan kepada peserta. Tahap pelaksanaan dimulai dengan registrasi peserta dan pembukaan kegiatan, dilanjutkan dengan penyampaian materi mengenai potensi komoditas jagung serta pentingnya diversifikasi produk sebagai upaya meningkatkan nilai tambah hasil pertanian. Selanjutnya dilakukan demonstrasi pembuatan nugget jagung. Kegiatan kemudian dilanjutkan dengan penyampaian materi mengenai desain kemasan produk, pembuatan logo, serta strategi promosi sederhana untuk memperkenalkan produk kepada masyarakat. Pada akhir kegiatan dilaksanakan sesi diskusi dan tanya jawab sebagai sarana berbagi pengalaman, mengidentifikasi kendala, serta memberikan solusi terkait pengolahan maupun pemasaran produk.

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui observasi terhadap partisipasi peserta selama kegiatan berlangsung, keaktifan dalam sesi diskusi, serta tanggapan peserta terhadap materi dan produk yang diperkenalkan. Selain itu, peserta diberikan kesempatan mencicipi produk nugget jagung dan menyampaikan pendapat mengenai potensi pengembangan produk sebagai alternatif konsumsi keluarga maupun peluang usaha rumah tangga. Indikator keberhasilan kegiatan ditunjukkan oleh terlaksananya seluruh rangkaian pelatihan sesuai rencana, tingginya antusiasme peserta selama kegiatan, serta munculnya minat peserta untuk mengembangkan produk olahan jagung sebagai salah satu bentuk peningkatan nilai tambah komoditas lokal.

Proses Pembuatan

Jagung dipipil dan dicuci hingga bersih, kemudian diblender bersama bawang merah, bawang putih, seledri, dan daun bawang hingga halus. Bahan yang telah dihaluskan dicampur dengan tepung terigu, tepung maizena, telur, garam, merica, dan bumbu lainnya, lalu diaduk hingga rata dan membentuk adonan kental. Adonan dituangkan ke dalam loyang yang telah diolesi minyak, kemudian dikukus selama 20–30 menit hingga matang dan didinginkan. Setelah dingin, adonan dipotong sesuai bentuk yang diinginkan dan dibaluri tepung panir hingga merata. Nugget dapat langsung digoreng hingga kuning keemasan dan ditiriskan, atau dikemas dan disimpan dalam freezer sebagai frozen food untuk digoreng saat akan dikonsumsi atau dipasarkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dan sosialisasi pembuatan nugget jagung sebagai upaya memberikan dampak positif terhadap peningkatan wawasan peserta mengenai pemanfaatan jagung sebagai produk olahan bernilai tambah. Melalui kegiatan ini, peserta memperoleh pengetahuan mengenai pentingnya diversifikasi produk sebagai salah satu strategi untuk meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal sekaligus mendukung ketahanan pangan keluarga.

Salah satu capaian utama dari pelatihan ini adalah meningkatnya pemahaman peserta tentang potensi jagung sebagai bahan baku berbagai produk pangan olahan. Pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai bagian dari formulasi produk nugget menunjukkan bahwa inovasi bahan baku dapat dikembangkan untuk menghasilkan produk olahan dengan karakteristik dan nilai gizi yang beragam (Agusta et al., 2020). Materi yang diberikan memperkenalkan konsep nilai tambah hasil pertanian melalui inovasi produk sehingga peserta memperoleh wawasan bahwa komoditas jagung tidak hanya memiliki nilai jual sebagai bahan mentah, tetapi juga dapat diolah menjadi produk pangan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Selama sesi diskusi, peserta menunjukkan ketertarikan terhadap berbagai alternatif pengolahan jagung dan menyampaikan bahwa informasi tersebut memberikan perspektif baru mengenai pemanfaatan hasil pertanian di tingkat rumah tangga. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan mampu memperluas pengetahuan masyarakat mengenai diversifikasi pangan berbasis komoditas lokal.



Gambar 1. Penyampaian materi kepada peserta kegiatan

Selain peningkatan pengetahuan, kegiatan ini juga memberikan pengalaman belajar kepada peserta mengenai teknik pengolahan jagung menjadi nugget. Melalui demonstrasi yang dilakukan, peserta memperoleh pemahaman mengenai tahapan pengolahan, pemilihan bahan baku, serta teknik pengolahan yang dapat diterapkan menggunakan peralatan rumah tangga.

Meskipun kegiatan dilakukan dalam bentuk demonstrasi, peserta menunjukkan pemahaman yang baik terhadap proses produksi yang dipaparkan. Hal tersebut terlihat dari berbagai pertanyaan yang diajukan mengenai komposisi bahan, teknik pengolahan, variasi resep, hingga penyimpanan produk. Interaksi tersebut menunjukkan bahwa materi yang diberikan mampu meningkatkan pemahaman praktis peserta mengenai pengolahan jagung menjadi produk bernilai tambah.



Gambar 2. Demonstrasi pembuatan nugget jagung

Pengabdian ini tidak hanya berfokus pada aspek produksi, tetapi juga memberikan wawasan mengenai pentingnya kemasan produk dan strategi pemasaran sederhana. Pengembangan produk pangan lokal juga perlu didukung oleh strategi pengemasan dan perluasan jaringan pemasaran agar produk memiliki daya saing dan mampu memberikan dampak ekonomi yang lebih besar bagi masyarakat (Ayu et al., 2022). Peserta memperoleh pemahaman bahwa kemasan memiliki fungsi sebagai pelindung produk sekaligus media informasi dan identitas produk yang dapat meningkatkan daya tarik konsumen. Selain itu, peserta diperkenalkan dengan strategi promosi sederhana melalui media sosial maupun pemasaran langsung di lingkungan sekitar. Materi tersebut memberikan gambaran bahwa keberhasilan suatu produk tidak hanya dipengaruhi oleh kualitas produk, tetapi juga oleh

penyajian dan strategi pemasaran yang diterapkan. Pemahaman ini diharapkan dapat menjadi modal awal bagi masyarakat dalam mengembangkan usaha berbasis pangan lokal.



Gambar 3. Penyampaian materi kemasan, logo, dan strategi pemasaran

Pada akhir kegiatan, peserta juga diberikan kesempatan untuk mencicipi produk nugget jagung yang telah dibuat. Berdasarkan tanggapan yang disampaikan secara langsung, produk diterima dengan baik oleh peserta. Beberapa peserta menyatakan ketertarikan untuk membuat nugget jagung sebagai alternatif menu keluarga, sedangkan peserta lainnya berminat mencoba mengembangkan produk tersebut sebagai usaha skala rumah tangga. Respons positif tersebut menunjukkan bahwa kegiatan tidak hanya meningkatkan pengetahuan, tetapi juga mampu menumbuhkan motivasi masyarakat untuk memanfaatkan komoditas lokal secara lebih produktif.

Secara umum, tujuan kegiatan pengabdian telah tercapai sesuai dengan target yang direncanakan. Ketercapaian sasaran ditunjukkan melalui peningkatan pemahaman peserta mengenai diversifikasi produk berbasis jagung, bertambahnya wawasan mengenai pengolahan produk, serta munculnya ketertarikan untuk memanfaatkan hasil pelatihan dalam kehidupan sehari-hari maupun sebagai peluang usaha.

Tabel 1. Ketercapaian Sasaran Kegiatan

Sasaran Kegiatan	Indikator Keberhasilan	Hasil
Peningkatan pengetahuan	Peserta memahami konsep diversifikasi produk jagung	Tercapai
Peningkatan keterampilan	Peserta memahami proses pembuatan nugget jagung	Tercapai
Peningkatan wawasan usaha	Peserta memahami pentingnya kemasan dan pemasaran produk	Tercapai
Pemberdayaan masyarakat	Peserta menunjukkan minat memanfaatkan produk sebagai konsumsi keluarga maupun usaha rumah tangga	Tercapai

Berdasarkan capaian tersebut, kegiatan pengabdian telah memberikan kontribusi terhadap peningkatan kapasitas masyarakat dalam memanfaatkan komoditas jagung menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah. Meskipun dampak ekonomi belum dapat diukur secara langsung karena kegiatan masih berada pada tahap pelatihan, hasil yang diperoleh menunjukkan adanya potensi keberlanjutan program apabila didukung dengan pendampingan lanjutan, terutama pada aspek pengembangan produk, legalitas usaha, dan pemasaran.

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan nugget jagung di Desa Rawa Bangun merupakan upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman ibu-ibu PKK mengenai pengolahan jagung menjadi produk pangan bernilai tambah. Melalui penyuluhan, demonstrasi, serta edukasi mengenai kemasan dan

pemasaran, peserta memperoleh wawasan baru yang diharapkan dapat mendorong pemanfaatan jagung sebagai alternatif konsumsi maupun peluang usaha rumah tangga. Keberlanjutan program perlu didukung melalui pendampingan lanjutan, khususnya dalam pengembangan produk, pemasaran, dan legalitas usaha agar manfaat kegiatan dapat memberikan dampak ekonomi yang lebih optimal bagi masyarakat.

REFERENSI

- Agusta, F. K., Ayu, D. F., & Rahmayuni. (2020). Nilai gizi dan karakteristik organoleptik nugget ikan gabus dengan penambahan kacang merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1).
- Arohman, Putri, A. N., Putri, N. F., Setiawati, N. D., Mutiara, G., Maulana, M., Fajri, Evita, S., Sinta, Risna, G. A., Hikmah, K. S., Adinda, N. A., Amar, S., Angel, D. S., Ibnu, F. N., Mei, P. W., Arjuna, A., & Bagus, P. L. (2026). Optimalisasi Pemanfaatan Jagung Lokal Melalui Inovasi Nugget Berbasis Tepung Mocaf. *Jurnal Penelitian Nusantara*, 2 (2), 191–194.
- Fikri, A., Isjoni, I., Refli, S. B., Yuliantoro, Y., Henki, W., & Chandra, P. N. (2024). Integrasi materi sejarah lokal pada pelajaran sejarah sebagai sumber belajar di sekolah menengah atas Kabupaten Indragiri Hulu. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(4), 5135–5143.
- Ayu, D. F., Diharmi, A., Rossi, E., & Syahrul. (2022). Peningkatan jaringan pemasaran produk lokal ikan salai patin melalui program pengembangan produk unggulan daerah. *MATAPPA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(4), 520–527.
- Bantacut, T., Akbar, T., & Firdaus, R. (2015). Pengembangan Jagung untuk Ketahanan Pangan, Industri dan Ekonomi. *ARTIKEL*, 1(1), 135–148.
- Rahayu, S. (2019). Ketahanan Pangan Berbasis Pemberdayaan Petani Jagung Skala Kecil di Sekitar Kawasan Hutan. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 11 (1), 33–45.
- Rega, Y. K., Wulandary, R. M. C., & Firdausi, F. (2026). *JADMENT: Journal of Administration & Development*, 3 (1), 418–425.
- Sari, L., & Ayu, D. F. (2021). Rasio tahu dan nangka muda dalam pembuatan nugget. *Jurnal Sagu*, 20(2), 66–72.
- Shiferaw, B., Prasanna, B. M., Hellin, J., & Banziger, M. (2021). Past successes and future challenges to the role played by maize in global food security. *Food Security*, 13, 911–929.
- Supentri, S., Jumili, A., Ahmal, A., Yuliantoro, Y., & Separen, S. (2022). Pelatihan Perangkat Pembelajaran Abad 21 Berbasis Merdeka Belajar bagi Guru di Kabupaten Indragiri Hulu Riau. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 3(2), 312–318.