LESTARI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat
Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM), Universitas Muslim Maros
Volume 4, Nomor 2, November 2026, e-ISSN: 3089-3658

Diversifikasi Jagung Menjadi Susu Jagung untuk Meningkatkan Nilai Tambah Produk Lokal Desa Alesipitto

Nur Rahmi[1]*, Almi[2], Icha Tri Kusuma[3], Rahmat[4], Hasni Rahayu[5], Suci Ramadhani[6], Nur Zulkhaerah[7], Apriana[8], Anjeli[9], Selviana[10]

[1)] Peternakan, Fakultas Pertanian Peternakan dan Kehutanan Universitas Muslim Maros
[2) - 10)] Mahasiswa KKN Angkatan X, Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muslim Maros
nurrahmi@umma.ac.id *
(**Corresponding Author*)

Riwayat artikel
Dikirim : 15-09-2026
Direvisi : 09-10-2026
Diterima : 20-10-2026

Kata kunci
Jagung;
Pangan Lokal;
Susu Jagung;
Kearifan Lokal;
Revitalisasi Ekologi Desa

ABSTRAK

Desa Alesipitto, Kecamatan Ma'rang, Kabupaten Pangkep memiliki potensi jagung sebagai sumber pangan lokal yang dapat dikembangkan menjadi produk pangan bernilai guna. Namun, pemanfaatan jagung oleh masyarakat masih cenderung terbatas pada bentuk olahan sederhana sehingga diperlukan upaya diversifikasi berbasis potensi dan kearifan lokal desa. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan jagung sebagai bahan pangan bernilai tambah sekaligus mendukung revitalisasi ekologi desa berbasis kearifan lokal. Kegiatan dilaksanakan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Angkatan X Tahun 2026 melalui tahapan sosialisasi, penyampaian materi mengenai potensi dan pengelolaan jagung sebagai pangan lokal, demonstrasi, serta praktik langsung pembuatan susu jagung secara sederhana. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa sebanyak 60 peserta mengikuti sosialisasi dan praktik pengolahan jagung menjadi susu jagung. Berdasarkan pengamatan selama pelatihan, peserta mampu mengikuti tahapan pengolahan secara sederhana, mulai dari pemilihan dan persiapan bahan, penggilingan, penyaringan, hingga pengemasan. Kegiatan ini memberikan pengalaman praktis kepada masyarakat dalam memanfaatkan jagung menjadi produk pangan bernilai tambah. Kegiatan juga mendorong tumbuhnya minat masyarakat untuk mengembangkan bahan pangan lokal menjadi produk yang lebih beragam dan bernilai ekonomis. Dengan demikian, kegiatan PKM ini berhasil memberikan kontribusi terhadap peningkatan kapasitas masyarakat dalam pemanfaatan potensi lokal serta mendukung penguatan kearifan lokal sebagai bagian dari revitalisasi ekologi desa.

ABSTRACT

Alesipitto Village, Ma'rang District, Pangkep Regency, has the potential to develop corn as a local food resource into value-added food products. However, the utilization of corn by the community remains largely limited to simple processed products, indicating the need for diversification based on local resources and village wisdom. This Community Service Program aimed to introduce the use of corn as a value-added food ingredient through diversification while supporting village ecological revitalization based on local wisdom. The program was carried out by students participating in the 10th Batch of the 2026 Community Service Program (Kuliah Kerja Nyata/KKN) through several activities, including socialization, educational sessions on the potential and management of corn as a local food resource, demonstrations, and hands-on practice in producing corn milk using simple processing techniques. The program involved 60 community participants in the socialization and corn milk processing activities. Observations during the training indicated that participants were able to follow the basic processing steps, including raw material selection and preparation, grinding, filtration, and packaging. The activity provided participants with practical experience in processing corn into a value-added food product. It also introduced opportunities for diversifying local food resources into a wider range

Open access under CC-BY-SA

of products with potential economic value. In conclusion, this community service program provided a practical introduction to the utilization of local resources and offered an opportunity to explore product diversification as part of community empowerment in Alesipitto Village. Further evaluation is needed to assess its effects on community capacity, economic benefits, and ecological sustainability.

PENDAHULUAN

Ketahanan pangan merupakan salah satu aspek penting dalam pembangunan berkelanjutan karena berkaitan dengan ketersediaan, akses, pemanfaatan, dan keberlanjutan sumber pangan masyarakat. Indonesia memiliki keragaman sumber daya pangan lokal yang dapat dimanfaatkan untuk mengurangi ketergantungan terhadap satu jenis pangan pokok sekaligus meningkatkan ketahanan pangan di tingkat rumah tangga. Salah satu komoditas pangan lokal yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan adalah jagung karena selain sebagai sumber karbohidrat, jagung dapat diolah menjadi berbagai produk pangan bernilai tambah. Diversifikasi pangan berbasis potensi lokal menjadi salah satu strategi yang relevan untuk memperkuat ketahanan pangan sekaligus meningkatkan pemanfaatan sumber daya yang tersedia di wilayah pedesaan (Heryadi et al., 2024). Penelitian Devianti et al. (2026) menunjukkan bahwa meskipun rumah tangga petani jagung memiliki akses terhadap sumber pangan lokal, konsumsi pangan lokal selain pangan utama masih relatif terbatas sehingga diperlukan penguatan edukasi, pemberdayaan, dan pengembangan produk pangan lokal. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa keberadaan komoditas pangan lokal belum secara otomatis meningkatkan diversifikasi konsumsi masyarakat. Oleh karena itu, diperlukan inovasi pengolahan yang sederhana, mudah diterapkan, dan sesuai dengan kemampuan masyarakat agar komoditas lokal dapat memberikan manfaat yang lebih luas. Pengembangan produk pangan berbasis jagung juga dapat membuka peluang peningkatan nilai ekonomi komoditas melalui pengolahan pascapanen. Dengan demikian, pemanfaatan jagung sebagai bahan baku produk pangan alternatif merupakan salah satu bentuk strategi diversifikasi yang dapat diterapkan pada tingkat masyarakat desa.

Pembangunan desa pada saat ini tidak hanya diarahkan pada peningkatan aspek ekonomi, tetapi juga perlu memperhatikan keterkaitan antara masyarakat, sumber daya alam, budaya, dan lingkungan. Konsep pembangunan berkelanjutan menempatkan masyarakat sebagai aktor utama yang memiliki pengetahuan dan pengalaman dalam mengelola sumber daya yang tersedia di lingkungannya. Jagung merupakan salah satu komoditas pertanian yang dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Alesipitto sebagai bahan pangan. Berdasarkan hasil observasi lapangan dan wawancara dengan masyarakat selama pelaksanaan KKN, pemanfaatan jagung dalam konsumsi rumah tangga menjadi salah satu pengetahuan dan praktik yang berkembang di masyarakat. Praktik tersebut menjadi dasar dalam kegiatan diversifikasi jagung melalui pengolahan menjadi susu jagung. Dengan demikian, kegiatan tidak hanya memperkenalkan produk olahan baru, tetapi juga mengembangkan pemanfaatan bahan pangan yang telah dikenal masyarakat menjadi produk dengan nilai tambah. Khasanah dan Prabowo (2024) menjelaskan bahwa integrasi kearifan lokal dalam pemberdayaan masyarakat desa dapat memperkuat partisipasi, legitimasi program, pengelolaan sumber daya lokal, dan pencapaian pembangunan berkelanjutan. Kearifan lokal juga dapat berfungsi sebagai landasan dalam membangun hubungan yang harmonis antara aktivitas ekonomi masyarakat dan lingkungan. Kajian terbaru menunjukkan bahwa praktik pengelolaan lingkungan berbasis kearifan lokal dapat berkontribusi terhadap keseimbangan ekologi, penguatan solidaritas sosial, serta pembangunan desa yang berkelanjutan (Hidayatulloh et al., 2025). Oleh

sebab itu, revitalisasi ekologi desa tidak semata-mata dimaknai sebagai pemulihan lingkungan secara fisik, tetapi juga sebagai upaya menghidupkan kembali pengetahuan, kebiasaan, nilai, dan potensi lokal yang mendukung keberlanjutan kehidupan masyarakat. Pendekatan tersebut menjadi semakin penting ketika program pemberdayaan diarahkan pada pemanfaatan sumber daya lokal yang telah dikenal dan tersedia di lingkungan masyarakat. Dengan mengintegrasikan potensi pangan lokal dan kearifan masyarakat, kegiatan pemberdayaan dapat menghasilkan manfaat ekologis, sosial, dan ekonomi secara bersamaan.

Desa Alesipitto, Kecamatan Ma'rang, Kabupaten Pangkep merupakan wilayah yang memiliki potensi sumber daya pertanian, termasuk jagung, yang dapat dikembangkan sebagai bahan pangan bernilai guna. Berdasarkan hasil observasi awal dan komunikasi dengan masyarakat Desa Alesipitto selama pelaksanaan KKN, pemanfaatan jagung di tingkat masyarakat masih didominasi oleh penggunaan sebagai bahan pangan dan belum banyak dikembangkan menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah. Kondisi tersebut menunjukkan adanya peluang untuk memperkenalkan diversifikasi jagung melalui pengolahan menjadi susu jagung sebagai alternatif produk pangan yang sederhana dan dapat diterapkan oleh masyarakat. Pemanfaatan jagung yang masih didominasi oleh bentuk konsumsi atau pengolahan sederhana menyebabkan peluang pengembangan produk pangan alternatif menjadi belum optimal. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi sumber daya lokal dengan kapasitas masyarakat dalam mengembangkan produk olahan yang inovatif. Padahal, pengembangan produk pangan lokal dapat menjadi salah satu pintu masuk untuk meningkatkan keterampilan masyarakat sekaligus memperkuat pemanfaatan sumber daya desa. Kajian mengenai diversifikasi pangan di Indonesia menunjukkan bahwa pengembangan pangan berbasis potensi lokal perlu disertai dengan edukasi dan peningkatan kapasitas masyarakat agar dapat diterapkan secara berkelanjutan (Devianti et al., 2026). Selain aspek ekonomi, pemanfaatan komoditas lokal juga dapat memperkuat keterikatan masyarakat dengan sumber daya dan pengetahuan yang berkembang di lingkungannya. Oleh karena itu, diperlukan kegiatan yang tidak hanya memberikan informasi secara teoritis, tetapi juga memberikan pengalaman praktik secara langsung kepada masyarakat. Pendekatan tersebut diharapkan dapat meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah jagung menjadi produk pangan yang lebih beragam dan memiliki peluang untuk dikembangkan secara mandiri.

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Angkatan X Tahun 2026 menawarkan solusi berupa diversifikasi jagung menjadi susu jagung dengan pendekatan edukatif dan praktik langsung. Susu jagung dipilih karena proses pembuatannya relatif sederhana, dapat dilakukan dengan peralatan rumah tangga, dan memungkinkan masyarakat memperoleh pengalaman langsung dalam mengubah bahan pangan lokal menjadi produk olahan. Kegiatan diawali dengan sosialisasi mengenai potensi jagung sebagai bahan pangan lokal dan pentingnya diversifikasi produk pangan. Sosialisasi kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi dan praktik pembuatan susu jagung sehingga peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan, tetapi juga memiliki pengalaman dalam setiap tahapan pengolahan. Pendekatan berbasis praktik tersebut sejalan dengan prinsip pemberdayaan masyarakat yang menempatkan peningkatan kapasitas sebagai bagian penting dari keberlanjutan program. Pengembangan produk olahan lokal juga memiliki relevansi dengan upaya membangun kemandirian ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya yang tersedia di wilayahnya. Penelitian mengenai pengembangan pangan lokal menunjukkan bahwa diversifikasi produk dapat menjadi salah satu strategi untuk meningkatkan pemanfaatan komoditas lokal sekaligus mendukung ketahanan pangan (Heryadi et al., 2024). Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya

berorientasi pada pengenalan produk susu jagung, tetapi juga diarahkan untuk membangun kesadaran bahwa sumber daya lokal dapat diolah secara kreatif menjadi produk yang memiliki nilai guna dan nilai ekonomi. Pendekatan tersebut menjadi bagian dari upaya menghubungkan pemanfaatan pangan lokal dengan revitalisasi ekologi desa berbasis kearifan lokal.

Kebaruan kegiatan ini terletak pada penerapan diversifikasi jagung menjadi susu jagung melalui pelatihan yang disesuaikan dengan kondisi masyarakat Desa Alesipitto. Berbeda dengan pemanfaatan jagung yang umumnya diarahkan sebagai bahan pangan secara langsung, kegiatan ini memperkenalkan alternatif pengolahan jagung menjadi produk minuman yang dapat dibuat dengan peralatan sederhana dan tahapan yang mudah diterapkan oleh masyarakat. Unsur kebaruan kegiatan terletak pada penerapan praktik pengolahan tersebut secara langsung melalui sosialisasi, demonstrasi, dan praktik bersama masyarakat di Desa Alesipitto. Kegiatan tidak hanya memandang jagung sebagai komoditas pertanian, tetapi juga sebagai sumber daya lokal yang dapat dikembangkan melalui pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Integrasi tersebut penting karena kearifan lokal dapat menjadi dasar bagi masyarakat untuk mengenali, memanfaatkan, dan mempertahankan potensi sumber daya yang ada secara berkelanjutan. Studi terbaru menunjukkan bahwa pemberdayaan berbasis kearifan lokal dapat memperkuat kemandirian ekonomi, ketahanan sosial, partisipasi masyarakat, dan keberlanjutan lingkungan (Imanulyaqin et al., 2025). Pendekatan serupa juga menunjukkan bahwa penggabungan pengetahuan lokal dengan pendekatan partisipatif dapat meningkatkan kapasitas masyarakat sebagai pelaku utama dalam pengelolaan lingkungan dan pembangunan desa (Tanjung et al., 2025). Berdasarkan pemikiran tersebut, kegiatan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Alesipitto dalam memanfaatkan jagung sebagai bahan pangan bernilai tambah melalui pembuatan susu jagung sederhana. Selain itu, kegiatan bertujuan menumbuhkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pemanfaatan potensi pangan lokal sebagai bagian dari pembangunan desa yang berkelanjutan. Manfaat yang diharapkan adalah meningkatnya kemampuan masyarakat dalam melakukan diversifikasi olahan jagung, terbukanya peluang pengembangan produk pangan lokal, serta meningkatnya apresiasi terhadap potensi dan kearifan lokal desa. Pada akhirnya, kegiatan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam memperkuat keterhubungan antara ketahanan pangan, pemberdayaan masyarakat, pemanfaatan sumber daya lokal, dan revitalisasi ekologi Desa Alesipitto.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Desa Alesipitto, Kecamatan Ma'rang, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan (Pangkep), Provinsi Sulawesi Selatan, pada hari Senin tanggal 10 Agustus 2026 sebagai bagian dari program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Angkatan X Tahun 2026. Peserta kegiatan terdiri atas 60 orang masyarakat Desa Alesipitto yang diundang melalui koordinasi dengan pemerintah desa dan tokoh masyarakat setempat. Peserta berasal dari unsur masyarakat yang memiliki ketertarikan terhadap pemanfaatan dan pengolahan hasil pertanian. Selama kegiatan, peserta tidak hanya mengikuti penyampaian materi, tetapi juga terlibat secara langsung dalam demonstrasi dan praktik pembuatan susu jagung, meliputi persiapan bahan, pengolahan, penyaringan, dan pengemasan. Kegiatan dilaksanakan dalam bentuk sosialisasi, demonstrasi, dan praktik langsung dengan pendekatan partisipatif. Pendekatan tersebut dipilih karena permasalahan mitra tidak hanya berkaitan dengan keterbatasan pengetahuan mengenai pemanfaatan jagung sebagai pangan lokal, tetapi juga keterbatasan keterampilan dalam mengolah jagung menjadi produk pangan yang lebih beragam dan bernilai guna. Melalui kombinasi

penyampaian materi dan praktik langsung, peserta diharapkan tidak hanya memahami manfaat diversifikasi pangan berbasis jagung, tetapi juga mampu menerapkan proses pengolahan secara mandiri.

Tahap persiapan diawali dengan observasi kondisi dan potensi Desa Alesipitto serta identifikasi permasalahan terkait pemanfaatan jagung sebagai bahan pangan lokal. Selanjutnya, mahasiswa KKN melakukan koordinasi dengan pemerintah desa dan calon peserta untuk menentukan waktu, tempat, serta teknis pelaksanaan kegiatan. Pada tahap ini juga dilakukan persiapan materi sosialisasi, bahan baku jagung, peralatan pengolahan, serta lembar evaluasi kegiatan. Materi sosialisasi meliputi potensi jagung sebagai sumber pangan lokal, pentingnya diversifikasi pangan, pemanfaatan bahan pangan lokal, serta peluang peningkatan nilai guna jagung melalui pengolahan menjadi susu jagung. Tahap persiapan juga mencakup uji coba pembuatan susu jagung untuk memastikan tahapan pengolahan dapat dilakukan menggunakan peralatan sederhana yang tersedia di lingkungan masyarakat.

Tahap pelaksanaan diawali dengan sosialisasi mengenai potensi dan pemanfaatan jagung sebagai pangan lokal bernilai guna. Penyampaian materi dilakukan menggunakan metode ceramah dan diskusi interaktif agar peserta memperoleh pemahaman mengenai manfaat diversifikasi olahan jagung serta keterkaitannya dengan pemanfaatan potensi lokal dan revitalisasi ekologi desa berbasis kearifan lokal. Setelah penyampaian materi, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan susu jagung oleh mahasiswa KKN. Demonstrasi pembuatan susu jagung dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu persiapan bahan, pengolahan, penyaringan, pemasakan, dan pengemasan. Bahan utama yang digunakan berupa jagung manis, air bersih, gula pasir, dan bahan pendukung lainnya sesuai formulasi yang diterapkan selama pelatihan. Jagung terlebih dahulu dipilih berdasarkan kondisi fisik yang baik, kemudian dikupas, dibersihkan, dan dicuci menggunakan air mengalir. Biji jagung dipisahkan dari tongkol, kemudian dihaluskan menggunakan blender dengan penambahan air bersih hingga diperoleh bubur jagung. Bubur selanjutnya disaring untuk memisahkan ampas dari cairan. Cairan hasil penyaringan ditambahkan gula sesuai formulasi, kemudian dipanaskan sambil diaduk secara merata untuk membantu proses pemasakan dan mencegah pengendapan atau gosong pada bagian dasar wadah. Setelah pemasakan selesai, susu jagung dikemas menggunakan wadah pangan yang bersih dan sesuai untuk produk cair. Proses pengemasan dilakukan dengan meminimalkan kontak produk dengan tangan dan lingkungan. Peralatan, wadah, serta permukaan kerja dibersihkan sebelum digunakan, sedangkan peserta menerapkan kebersihan tangan dan menggunakan peralatan yang higienis selama proses pengolahan.

Produk yang dihasilkan dari kegiatan ini merupakan hasil demonstrasi diversifikasi pangan. Produk belum dapat dinyatakan aman untuk dipasarkan atau memiliki daya simpan tertentu sebelum dilakukan pengujian keamanan pangan dan evaluasi daya simpan yang sesuai. hingga pengemasan dan penyajian produk. Setelah demonstrasi, peserta melakukan praktik langsung secara berkelompok dengan didampingi mahasiswa KKN. Pendampingan diberikan pada setiap tahapan untuk memastikan peserta memahami prosedur pengolahan dan mampu menghasilkan susu jagung secara sederhana.

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengetahui ketercapaian tujuan kegiatan dari aspek pengetahuan dan keterampilan peserta. Evaluasi pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui pengamatan selama praktik dan tanggapan lisan peserta setelah pelatihan. Evaluasi ini digunakan untuk memperoleh gambaran mengenai keterlibatan peserta, kemudahan mengikuti tahapan pembuatan susu jagung, dan ketertarikan terhadap diversifikasi produk jagung. Hasil evaluasi

disajikan secara deskriptif berdasarkan catatan pengamatan yang tersedia. Karena tidak dilakukan pengukuran pengetahuan sebelum dan sesudah kegiatan, evaluasi ini tidak digunakan untuk menyimpulkan adanya peningkatan pengetahuan peserta secara terukur. Kegiatan dinyatakan berhasil apabila terjadi peningkatan pengetahuan peserta setelah sosialisasi, peserta mampu mengikuti tahapan pembuatan susu jagung dengan benar, serta menunjukkan respons positif dan minat untuk memanfaatkan jagung sebagai bahan pangan lokal yang lebih beragam dan bernilai guna. Hasil evaluasi selanjutnya digunakan sebagai dasar untuk menilai efektivitas kegiatan dalam meningkatkan kapasitas masyarakat dan mendukung pemanfaatan potensi lokal sebagai bagian dari revitalisasi ekologi Desa Alesipitto berbasis kearifan lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Angkatan X Tahun 2026 di Desa Alesipitto, Kecamatan Ma'rang, Kabupaten Pangkep. Kegiatan diawali dengan penyampaian informasi mengenai potensi jagung sebagai salah satu sumber pangan lokal yang dapat dimanfaatkan menjadi produk pangan yang lebih beragam. Sosialisasi dilakukan untuk memberikan pemahaman kepada peserta mengenai pentingnya pemanfaatan bahan pangan lokal secara lebih optimal. Penyampaian materi dilaksanakan secara langsung dengan melibatkan mahasiswa KKN sebagai fasilitator kegiatan. Peserta mengikuti kegiatan dengan memperhatikan materi dan tahapan pengolahan yang disampaikan oleh tim pelaksana. Setelah kegiatan sosialisasi, peserta diarahkan untuk mengikuti demonstrasi pembuatan susu jagung secara langsung. Pelaksanaan kegiatan diversifikasi jagung menjadi susu jagung di Desa Alesipitto melibatkan mahasiswa KKN dan masyarakat melalui kegiatan sosialisasi, demonstrasi, dan praktik pengolahan. Berdasarkan daftar hadir, kegiatan diikuti oleh 60 orang peserta. Keterlibatan peserta selama pelatihan diamati melalui partisipasi dalam penyampaian materi dan praktik pembuatan susu jagung. Dokumentasi kegiatan menunjukkan proses interaksi antara mahasiswa KKN dan peserta selama pelaksanaan sosialisasi dan demonstrasi pengolahan. Data pelaksanaan ini memberikan gambaran mengenai jangkauan kegiatan dan bentuk keterlibatan masyarakat dalam pengenalan diversifikasi jagung menjadi produk pangan bernilai tambah. Dokumentasi pelaksanaan kegiatan sosialisasi dan persiapan praktik disajikan pada Gambar 1.

Gambar 1. Sosialisasi dan persiapan kegiatan pengelolaan serta pelatihan pembuatan susu jagung

Tahap berikutnya berupa demonstrasi dan praktik pengolahan jagung menjadi susu jagung menggunakan peralatan yang relatif sederhana. Mahasiswa KKN memberikan contoh secara langsung mengenai tahapan pengolahan sehingga peserta dapat mengamati proses sebelum melakukan praktik. Proses praktik meliputi persiapan bahan, pengolahan jagung, penyaringan, pemasakan, serta penyiapan produk untuk dikemas. Peserta diberikan kesempatan untuk terlibat secara langsung dalam beberapa tahapan pengolahan. Keterlibatan peserta dalam praktik menjadi bagian penting karena kegiatan tidak hanya memberikan informasi secara teoritis, tetapi juga memberikan pengalaman keterampilan dalam mengolah jagung. Dokumentasi menunjukkan peserta bekerja secara bersama-sama dalam menyiapkan dan mengolah bahan hingga menghasilkan susu jagung. Penggunaan alat sederhana dalam kegiatan menunjukkan bahwa teknologi pengolahan tersebut relatif mudah diterapkan pada skala rumah tangga atau kelompok masyarakat. Praktik secara langsung juga memberikan kesempatan kepada peserta untuk memahami urutan proses pengolahan secara lebih konkret. Aktivitas demonstrasi dan praktik pembuatan susu jagung ditampilkan pada Gambar 2.

Gambar 2. Demonstrasi dan praktik pengolahan jagung menjadi susu jagung

Kegiatan praktik didukung oleh ketersediaan bahan baku jagung dan peralatan pengolahan yang digunakan selama pelatihan. Peralatan yang digunakan antara lain wadah pengolahan, blender atau alat penghancur, saringan, panci, kompor, serta perlengkapan pendukung lainnya. Bahan tambahan dan perlengkapan pengemasan juga disiapkan untuk mendukung proses hingga produk siap disajikan. Penataan bahan dan peralatan sebelum kegiatan menunjukkan bahwa proses pengolahan telah dipersiapkan secara sistematis. Kondisi tersebut memudahkan peserta untuk mengenali fungsi masing-masing bahan dan peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan susu jagung. Penggunaan peralatan sederhana juga memberikan gambaran bahwa pengolahan jagung menjadi produk bernilai tambah dapat dilakukan tanpa membutuhkan teknologi yang kompleks. Persiapan sarana tersebut menjadi bagian penting dalam mendukung kelancaran kegiatan praktik. Dokumentasi bahan dan peralatan yang digunakan dalam kegiatan pelatihan dapat dilihat pada Gambar 3. Keberadaan sarana praktik secara langsung membantu peserta mengikuti tahapan pengolahan dari awal sampai akhir.

Gambar 3. Persiapan bahan dan peralatan untuk pengolahan susu jagung

Hasil diversifikasi produk jagung diperoleh dari kegiatan praktik adalah tersedianya produk susu jagung yang telah dikemas dalam botol. Produk tersebut menunjukkan bahwa jagung yang sebelumnya dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan dapat dikembangkan menjadi bentuk olahan yang lebih beragam. Pengemasan produk dilakukan menggunakan botol sehingga produk lebih mudah untuk disajikan dan diperkenalkan kepada masyarakat. Beberapa produk yang telah dikemas juga diberi identitas atau label sehingga memberikan gambaran awal mengenai bentuk pengembangan produk pangan lokal. Hasil tersebut menunjukkan bahwa kegiatan tidak berhenti pada penyampaian materi dan praktik pengolahan, tetapi menghasilkan produk nyata yang dapat diamati oleh peserta. Produk susu jagung dapat menjadi contoh sederhana diversifikasi pangan berbasis bahan baku lokal. Melalui kegiatan tersebut, peserta memperoleh pengalaman mengenai hubungan antara bahan baku lokal, proses pengolahan, dan produk pangan yang memiliki nilai tambah. Dokumentasi hasil produk susu jagung yang telah dikemas disajikan pada Gambar 4. Produk yang dihasilkan selanjutnya dapat menjadi dasar untuk pengembangan kualitas, kemasan, daya simpan, dan strategi pemasaran pada kegiatan lanjutan. Hasil praktik menunjukkan bahwa peserta mampu mengikuti tahapan dasar pembuatan susu jagung dengan pendampingan mahasiswa KKN. Tahapan yang dilakukan meliputi pemilihan bahan, pembersihan jagung, pelepasan biji, penghalusan, penyaringan, pemasakan, dan penyajian produk. Peserta dapat terlibat secara langsung dalam proses pengolahan sehingga memperoleh pengalaman praktis mengenai penerapan teknologi sederhana dalam pemanfaatan jagung. Berdasarkan hasil observasi selama praktik, peserta mampu mengikuti prosedur pengolahan dan memahami fungsi dari setiap tahapan yang dilakukan. Aspek kebersihan bahan dan peralatan juga diperkenalkan selama proses untuk mendukung pengolahan pangan yang baik. Produk akhir berupa susu jagung berhasil dibuat melalui proses yang relatif sederhana dengan menggunakan bahan dan peralatan yang mudah diperoleh. Hasil tersebut menunjukkan bahwa teknologi pengolahan sederhana dapat diperkenalkan kepada masyarakat sebagai alternatif pemanfaatan jagung.

Gambar 4. Produk susu jagung hasil praktik yang telah dikemas

Kegiatan pelatihan diikuti oleh peserta secara bersama-sama dalam suasana yang menunjukkan antusiasme dan keterlibatan selama kegiatan berlangsung. Dokumentasi memperlihatkan mahasiswa KKN dan peserta berada dalam satu kegiatan yang sama setelah pelaksanaan sosialisasi dan praktik pembuatan susu jagung. Kebersamaan tersebut menunjukkan adanya interaksi antara pelaksana kegiatan dengan masyarakat dalam proses transfer pengetahuan dan keterampilan. Peserta tidak hanya berperan sebagai penerima informasi, tetapi juga terlibat dalam proses praktik dan pengenalan produk yang dihasilkan. Interaksi langsung antara mahasiswa dan masyarakat menjadi bagian penting dalam menciptakan suasana pembelajaran yang partisipatif. Kegiatan tersebut juga memperlihatkan bahwa pengembangan pangan lokal dapat dilakukan melalui kerja sama antara mahasiswa KKN dan masyarakat desa. Produk yang telah dibuat kemudian diperkenalkan sebagai salah satu bentuk pemanfaatan potensi jagung yang dapat dikembangkan lebih lanjut. Dokumentasi kebersamaan mahasiswa KKN dan peserta setelah kegiatan disajikan pada Gambar 5. Secara keseluruhan, dokumentasi kegiatan memperlihatkan rangkaian proses mulai dari sosialisasi, persiapan, praktik pengolahan, hingga pengenalan produk susu jagung kepada peserta.

Gambar 5. Foto bersama mahasiswa KKN dan peserta kegiatan pengelolaan serta pelatihan pembuatan susu jagung.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa sosialisasi dan demonstrasi pembuatan susu jagung telah dilaksanakan dengan melibatkan masyarakat Desa Alesipitto. Demonstrasi pengolahan memperkenalkan tahapan pembuatan susu jagung menggunakan teknologi sederhana, sehingga peserta dapat mengamati proses pengolahan jagung menjadi produk minuman. Dokumentasi kegiatan memperlihatkan pelaksanaan sosialisasi dan demonstrasi bersama masyarakat. Namun, karena tidak dilakukan pengukuran pengetahuan sebelum dan sesudah kegiatan, dampak pelatihan terhadap peningkatan pengetahuan peserta belum dapat ditentukan secara kuantitatif. Oleh karena itu, hasil kegiatan difokuskan pada keterlaksanaan program, partisipasi masyarakat, dan proses diversifikasi jagung menjadi susu jagung.

Pembahasan

Hasil kegiatan ini menjadi sarana pengenalan diversifikasi jagung menjadi susu jagung kepada masyarakat Desa Alesipitto melalui sosialisasi dan demonstrasi pengolahan sederhana. Keberhasilan tersebut terlihat dari keterlibatan peserta dalam setiap tahapan kegiatan dan kemampuan peserta mengikuti proses pembuatan susu jagung. Pendekatan praktik langsung memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk menghubungkan pengetahuan yang diperoleh

melalui sosialisasi dengan keterampilan pengolahan secara nyata. Kondisi ini penting karena keterbatasan pemanfaatan jagung tidak hanya berkaitan dengan ketersediaan informasi, tetapi juga kemampuan masyarakat dalam mengembangkan produk olahan. Heryadi et al. (2024) menjelaskan bahwa diversifikasi konsumsi pangan lokal perlu didukung oleh pengetahuan dan kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan sumber pangan yang tersedia. Dengan demikian, peningkatan kapasitas masyarakat melalui kegiatan edukasi dan praktik langsung, peserta tidak hanya menerima informasi mengenai tahapan pengolahan, tetapi juga terlibat langsung dalam menyiapkan bahan, mengolah, menyaring, dan memasak jagung. Pengalaman tersebut memberikan kesempatan kepada peserta untuk memahami prosedur secara lebih konkret dibandingkan pembelajaran yang hanya dilakukan melalui ceramah. Dari perspektif pemberdayaan masyarakat, keterampilan praktis merupakan modal penting agar masyarakat mampu menerapkan hasil kegiatan secara mandiri. Hal ini juga memperlihatkan bahwa teknologi pengolahan pangan lokal tidak selalu membutuhkan peralatan yang kompleks. Penggunaan bahan dan peralatan yang mudah diperoleh memungkinkan proses pengolahan direplikasi pada tingkat rumah tangga. Temuan ini sejalan dengan konsep pemberdayaan yang menempatkan peningkatan kapasitas masyarakat sebagai bagian penting dari keberlanjutan program. Dengan bertambahnya keterampilan, masyarakat memiliki peluang untuk mengembangkan bentuk olahan jagung lainnya sesuai dengan kebutuhan dan potensi pasar. Oleh sebab itu, praktik pembuatan susu jagung dapat menjadi tahap awal dalam pengembangan keterampilan pengolahan pangan berbasis sumber daya lokal.

Diversifikasi jagung menjadi susu jagung juga memberikan nilai tambah terhadap pemanfaatan komoditas lokal. Jagung yang sebelumnya lebih banyak dimanfaatkan dalam bentuk olahan sederhana dapat dikembangkan menjadi produk pangan dengan bentuk dan karakteristik yang berbeda. Pengembangan produk semacam ini dapat memperluas alternatif konsumsi masyarakat sekaligus memberikan peluang pengembangan usaha berbasis pangan lokal. Devianti et al. (2026) menunjukkan bahwa diversifikasi konsumsi pangan lokal pada rumah tangga petani masih perlu diperkuat melalui edukasi dan pengembangan pemanfaatan pangan lokal. Temuan tersebut memperlihatkan bahwa keberadaan komoditas lokal belum selalu diikuti dengan keragaman pemanfaatan dan konsumsi. Oleh karena itu, kegiatan pengolahan jagung menjadi susu jagung memberikan alternatif konkret yang dapat dikenali dan dipraktikkan oleh masyarakat. Nilai tambah tidak hanya terletak pada perubahan bentuk produk, tetapi juga pada bertambahnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan baku. Jika dikembangkan lebih lanjut, produk susu jagung dapat diarahkan pada pengembangan kemasan, perhitungan biaya produksi, penentuan harga jual, dan pemasaran. Dengan demikian, kegiatan ini memiliki potensi untuk berkembang dari kegiatan edukasi menjadi kegiatan pemberdayaan ekonomi masyarakat.

Kegiatan ini juga memiliki keterkaitan dengan konsep revitalisasi ekologi desa berbasis kearifan lokal. Revitalisasi ekologi dalam konteks kegiatan ini diwujudkan melalui penguatan pemanfaatan sumber daya lokal dan peningkatan kapasitas masyarakat untuk mengelolanya secara berkelanjutan. Kearifan lokal tidak hanya berkaitan dengan tradisi atau budaya, tetapi juga dapat menjadi dasar dalam mengenali dan memanfaatkan potensi sumber daya yang tersedia di lingkungan masyarakat. Khasanah dan Prabowo (2024) menyatakan bahwa integrasi kearifan lokal dalam pemberdayaan masyarakat dapat memperkuat partisipasi masyarakat dan mendukung pembangunan desa berkelanjutan. Pemanfaatan jagung sebagai pangan lokal merupakan salah satu bentuk penguatan hubungan masyarakat dengan sumber daya yang terdapat di wilayahnya. Masyarakat ditempatkan sebagai subjek kegiatan yang memiliki peran dalam mengidentifikasi,

mengolah, dan mengembangkan potensi lokal. Pendekatan tersebut sejalan dengan Imanulyaqin et al. (2025) yang menunjukkan bahwa pemberdayaan berbasis kearifan lokal dapat mendukung kemandirian ekonomi, ketahanan sosial, dan pelestarian lingkungan. Oleh karena itu, kegiatan diversifikasi jagung tidak hanya memberikan manfaat pada aspek pangan, tetapi juga dapat menjadi bagian dari penguatan kapasitas masyarakat dalam mengelola sumber daya lokal. Integrasi antara pangan lokal, pemberdayaan masyarakat, dan kearifan lokal menjadi salah satu nilai tambah dari kegiatan ini.

Keberhasilan kegiatan didukung oleh beberapa faktor, yaitu ketersediaan bahan baku jagung, penggunaan teknologi sederhana, keterlibatan mahasiswa KKN sebagai fasilitator, serta partisipasi masyarakat selama kegiatan. Bahan baku yang berasal dari potensi lokal membuat materi kegiatan lebih mudah dipahami karena peserta dapat menghubungkan materi dengan kondisi lingkungan mereka. Metode praktik langsung juga membantu mengurangi kesenjangan antara pengetahuan dan keterampilan. Namun, kegiatan masih memiliki beberapa keterbatasan, terutama pada aspek waktu pendampingan dan pengembangan produk lebih lanjut. Kegiatan KKN memiliki waktu pelaksanaan yang terbatas sehingga pendampingan belum dapat dilakukan secara berkelanjutan sampai tahap produksi komersial. Selain itu, pengembangan susu jagung sebagai produk usaha memerlukan pengetahuan tambahan mengenai keamanan pangan, daya simpan, pengemasan, analisis biaya produksi, pemasaran, dan perizinan. Oleh karena itu, keberhasilan kegiatan pada tahap pelatihan belum dapat secara langsung menunjukkan keberhasilan pengembangan usaha. Program lanjutan diperlukan untuk memastikan keterampilan yang telah diperoleh dapat dipertahankan dan dikembangkan. Pendampingan dapat melibatkan pemerintah desa, kelompok Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK), kelompok usaha masyarakat, perguruan tinggi, serta pihak terkait lainnya.

Secara keseluruhan, kegiatan diversifikasi jagung menjadi susu jagung memberikan kontribusi terhadap peningkatan kapasitas masyarakat dalam memanfaatkan pangan lokal. Efektivitas kegiatan terlihat dari peningkatan pemahaman, keterampilan praktik, partisipasi, dan ketertarikan masyarakat terhadap pengolahan jagung. Kegiatan juga memberikan contoh bahwa revitalisasi ekologi desa dapat dilakukan melalui pendekatan yang mengintegrasikan pemanfaatan sumber daya lokal dengan pemberdayaan masyarakat. Model kegiatan berupa sosialisasi, demonstrasi, dan praktik langsung relatif sederhana sehingga berpotensi diterapkan pada desa lain yang memiliki komoditas pangan lokal serupa. Untuk meningkatkan keberlanjutan, kegiatan dapat dikembangkan menjadi program pendampingan pengolahan dan pengembangan produk pangan lokal. Tahap lanjutan dapat mencakup pengembangan formulasi, pengemasan, uji mutu dan daya simpan, analisis kelayakan usaha, serta strategi pemasaran. Dengan pengembangan tersebut, manfaat kegiatan diharapkan tidak berhenti pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan, tetapi dapat berkembang menjadi aktivitas produktif masyarakat. Dengan demikian, diversifikasi jagung menjadi susu jagung dapat menjadi salah satu model sederhana pemberdayaan masyarakat yang menghubungkan ketahanan pangan, pemanfaatan potensi lokal, peningkatan nilai tambah, dan revitalisasi ekologi desa berbasis kearifan lokal. Pengolahan jagung menjadi susu jagung juga menunjukkan bahwa diversifikasi pangan dapat dilakukan dengan teknologi yang relatif sederhana. Kesederhanaan proses tersebut menjadi faktor penting agar inovasi dapat diterapkan kembali oleh masyarakat setelah kegiatan selesai. Oleh karena itu, metode yang digunakan dalam kegiatan ini relevan dengan kondisi dan kebutuhan mitra.

PENUTUP

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Alesipitto telah dilaksanakan melalui sosialisasi, demonstrasi, dan praktik diversifikasi jagung menjadi susu jagung menggunakan teknologi sederhana. Kegiatan ini diikuti oleh 60 orang masyarakat dan menghasilkan pengalaman praktik pengolahan jagung menjadi produk minuman. Pelaksanaan kegiatan menjadi sarana pengenalan alternatif diversifikasi pangan berbasis jagung kepada masyarakat. Namun, karena tidak dilakukan pengukuran pengetahuan sebelum dan sesudah kegiatan, peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta belum dapat disimpulkan secara kuantitatif. Dampak kegiatan terhadap aspek ekonomi, lingkungan, serta keberlanjutan pengembangan produk masih perlu dievaluasi melalui penelitian atau kegiatan lanjutan. terhadap pemanfaatan potensi sumber daya lokal secara produktif dan berkelanjutan. Diversifikasi jagung menjadi susu jagung tidak hanya menghasilkan alternatif produk pangan yang memiliki nilai tambah, tetapi juga menjadi bagian dari upaya revitalisasi ekologi desa melalui pemanfaatan komoditas lokal secara optimal, pengurangan potensi bahan pangan yang terbuang, dan penguatan pola pemanfaatan sumber daya yang lebih berwawasan lingkungan. Kegiatan ini juga mengintegrasikan kearifan lokal masyarakat dalam pengelolaan potensi pertanian desa sehingga nilai-nilai pemanfaatan sumber daya secara bijaksana, gotong royong, dan kemandirian dapat tetap dipertahankan dalam proses pengembangan produk. Dengan demikian, kegiatan PKM ini menunjukkan bahwa revitalisasi ekologi desa dapat dilakukan melalui pendekatan sederhana yang menghubungkan pelestarian dan pemanfaatan sumber daya lokal dengan pemberdayaan ekonomi masyarakat, sehingga tercipta peluang pengembangan produk unggulan desa yang bernilai ekonomi, ramah lingkungan, dan berkelanjutan.

Saran

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan, pengembangan diversifikasi jagung menjadi susu jagung di Desa Alesipitto perlu dilanjutkan secara berkelanjutan dengan melibatkan masyarakat desa secara lebih aktif, sehingga keterampilan yang telah diperoleh tidak berhenti pada saat kegiatan KKN berakhir. Pendampingan lanjutan diperlukan terutama dalam aspek standardisasi proses produksi, peningkatan kualitas dan daya simpan produk, pengemasan, pelabelan, serta pemasaran agar susu jagung dapat dikembangkan menjadi produk unggulan yang memiliki nilai ekonomi. Sejalan dengan tema revitalisasi ekologi desa berbasis kearifan lokal, pemanfaatan jagung perlu diarahkan pada prinsip efisiensi sumber daya dan pengelolaan sisa hasil pengolahan secara bijaksana agar tidak menimbulkan limbah baru bagi lingkungan.

Pemerintah desa, kelompok masyarakat, dan perguruan tinggi diharapkan dapat membangun kolaborasi dalam pengembangan usaha berbasis potensi lokal melalui pelatihan dan pendampingan secara berkala. Kegiatan serupa pada masa mendatang juga disarankan untuk dilengkapi dengan evaluasi yang lebih terukur terhadap peningkatan pengetahuan, keterampilan, penerimaan produk, potensi ekonomi, dan dampak lingkungan, sehingga keberhasilan program dapat diketahui secara lebih komprehensif dan menjadi dasar pengembangan program pemberdayaan masyarakat yang berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Universitas Muslim Maros yang telah memberikan dukungan terhadap pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat melalui program KKN Angkatan X Tahun 2026. Terima kasih juga disampaikan kepada Pemerintah Desa Alesipitto,

Kecamatan Ma'rang, Kabupaten Pangkep, serta seluruh masyarakat Desa Alesipitto yang telah memberikan dukungan, partisipasi, dan kerja sama selama pelaksanaan kegiatan Revitalisasi Ekologi Desa Berbasis Kearifan Lokal melalui Diversifikasi Jagung Menjadi Susu Jagung. Apresiasi juga disampaikan kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam mendukung kelancaran kegiatan, sehingga program dapat terlaksana dengan baik dan memberikan manfaat bagi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Devianti, H. N. I., Nurhadi, E., & Atasa, D. (2026). Tingkat diversifikasi konsumsi pangan lokal rumah tangga petani jagung di Kabupaten Mojokerto. *Forum Agribisnis, 16*(1), 102–110. https://doi.org/10.29244/fagb.16.1.102-110

Heryadi, D. Y., Rofatin, B., Tedjaningsih, T., & Nurcahya, I. (2024). Implementasi diversifikasi konsumsi pangan lokal dan faktor-faktor yang memengaruhinya dalam menu keluarga untuk menunjang ketahanan pangan. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis, 10*(1), 843–850. https://doi.org/10.25157/ma.v10i1.12612

Hidayatulloh, M. M., Triyanto, & Ibrahim, M. H. (2025). Realizing the right to a healthy environment through customary forest conservation: A local wisdom approach. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya, 27*(2), 317–327. https://doi.org/10.25077/jantro.v27.n2.p317-327.2025

Imanulyaqin, M. N., Imran, I., Astari, Z., & Utami, P. R. (2025). Strategi pemberdayaan masyarakat berbasis kearifan lokal untuk membangun kemandirian ekonomi, ketahanan sosial, dan pelestarian lingkungan di perbatasan Entikong, Indonesia-Malaysia. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora, 14*(3). https://doi.org/10.23887/jish.v14i3.101752

Khasanah, L. N., & Prabowo, B. S. (2025). Integrasi prinsip SDGs dalam program pemberdayaan masyarakat desa berbasis kearifan lokal. *PERSEPTIF: Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora, 3*(1), 37–46. https://doi.org/10.70716/perseptif.v3i1.432

Tanjung, J., Damayanti, C., Permana, N. D., Syahrir, A. F., Putri, H., Suparman, A., & Diana, S. (2025). Integrating kearifan lokal (local wisdom) with climate adaptation strategies: A participatory action research on enhancing community resilience and achieving SDG 13 in Indonesia's coastal communities. *Indonesian Community Empowerment Journal, 5*(2), 70–82. https://doi.org/10.37275/icejournal.v5i2.45