

Pemberdayaan Masyarakat Desa Pesisir Melalui Inovasi Susu Jagung Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Dan Keberlanjutan Lingkungan (Studi Kasus Desa Remen Kecamatan Jenu)

Siswoyo¹, Shofia Hanum Articha Devie², Lilis Nur Rochmah³, Siti Istiul Qomariyah⁴, Asmia Safaatul Adilla⁵, Kharisma Maya Maulidah⁶, Fitria Agustin Widyastuti⁷, Rinda Septiana⁸, Karismatul Maimunah⁹, Siti Miftakhul Jannah¹⁰, M. Abdullah¹¹, Fajrul Falah¹²

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12} Institut Agama Islam Nahdlatul Ulama Tuban, Indonesia

¹alsiva4@gmail.com, ²sofiahhanum290@gmail.com, ³lilisnurrochmah16@gmail.com,

⁴istiulqomariyah@gmail.com, ⁵asmiasafaatuladilla10@gmail.com, ⁶kharismamamay411@gmail.com,

⁷widyafitri1123@gmail.com, ⁸rindaseptiana531@gmail.com, ⁹karismatulmaimunah@gmail.com,

¹⁰mip1404@gmail.com, ¹¹abdullohmuhamad2024@gmail.com, ¹²goodfalah19@gmail.com

Abstrak: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan oleh mahasiswa KKN ABCD IAINU Tuban di Desa Remen, Kecamatan Jenu, dengan tema “Pemberdayaan Masyarakat Desa Pesisir Melalui Inovasi Susu Jagung”. Kegiatan ini dilatarbelakangi oleh potensi jagung sebagai hasil pertanian utama Desa Remen yang melimpah, namun pemanfaatannya selama ini masih terbatas pada penjualan dalam bentuk bahan mentah. Padahal, jika diolah menjadi produk turunan bernilai tambah, jagung dapat menjadi sumber peningkatan perekonomian warga. Tujuan utama kegiatan ini adalah memberikan pelatihan keterampilan pembuatan susu jagung kepada ibu-ibu PKK Desa Remen, sekaligus membekali mereka dengan pengetahuan dasar tentang pemasaran sederhana agar produk yang dihasilkan dapat bernilai jual. Dengan demikian, diharapkan peserta mampu mengembangkan keterampilan tersebut menjadi peluang usaha rumahan yang berkelanjutan.

Metode pelaksanaan meliputi tiga tahap, yaitu: (1) ceramah untuk memberikan wawasan tentang manfaat jagung, peluang pasar, dan prinsip higienitas dalam pengolahan pangan; (2) demonstrasi langsung proses pembuatan susu jagung mulai dari persiapan bahan, perebusan, penyaringan, hingga pengemasan; serta (3) praktik bersama peserta untuk memastikan keterampilan benar-benar dikuasai. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa seluruh peserta dapat memahami dan mempraktikkan tahapan pembuatan susu jagung secara mandiri. Produk yang dihasilkan memiliki cita rasa yang baik, tekstur halus, dan kemasan menarik. Selain itu, peserta mulai menunjukkan minat untuk memproduksi susu jagung secara berkelanjutan, baik untuk konsumsi keluarga maupun dijual di lingkungan sekitar. Dampak positif kegiatan ini tidak hanya berupa peningkatan keterampilan dan tumbuhnya minat berwirausaha, tetapi juga terciptanya hubungan kemitraan yang baik antara masyarakat dan perguruan tinggi. Harapannya, keterampilan yang telah diperoleh dapat menjadi modal awal dalam mengembangkan usaha berbasis potensi lokal, sehingga mendukung kemandirian ekonomi masyarakat Desa Remen.

Kata Kunci: pengabdian masyarakat; susu jagung; pemberdayaan; keterampilan; wirausaha.

Pendahuluan

Desa Remen, Kecamatan Jenu, Kabupaten Tuban, merupakan salah satu desa pesisir yang memiliki potensi sumber daya alam yang beragam, mulai dari hasil laut hingga hasil pertanian (Sunaryono et al., 2025). Salah satu komoditas unggulan yang menonjol adalah **jagung manis**. Jagung menjadi tanaman pangan yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat setempat karena relatif mudah ditanam, memiliki masa panen yang singkat, dan cocok dengan kondisi tanah di wilayah

tersebut (Mulyati et al., 2025). Berdasarkan data observasi awal yang dilakukan oleh tim mahasiswa KKN ABCD IAINU Tuban, sebagian besar hasil panen jagung di Desa Remen dijual dalam bentuk mentah atau diolah menjadi produk sederhana seperti jagung rebus, jagung bakar, dan jagung serut. Pola pemanfaatan ini menyebabkan nilai tambah yang diperoleh petani relatif rendah, apalagi ketika harga jagung di pasaran menurun pada musim panen raya.

Kondisi tersebut menunjukkan adanya permasalahan yang cukup mendasar, yaitu belum optimalnya pengolahan pascapanen yang mampu meningkatkan nilai jual hasil pertanian. Padahal, jagung memiliki potensi untuk diolah menjadi berbagai produk bernilai ekonomi tinggi, salah satunya **susu jagung**. Susu jagung merupakan minuman yang terbuat dari sari jagung manis yang diolah dengan campuran susu, gula, dan bahan tambahan alami lainnya (Nurhayati et al., 2020). Minuman ini memiliki cita rasa yang khas, kandungan gizi yang baik, serta potensi pasar yang luas karena dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan usia (Ratri et al., 2025). Selain itu, proses pembuatannya relatif sederhana dan dapat dilakukan di rumah dengan peralatan yang mudah dijangkau oleh masyarakat pedesaan (Dewi, 2018).

Inovasi pengolahan hasil pertanian seperti susu jagung tidak hanya bermanfaat secara ekonomis, tetapi juga memiliki aspek keberlanjutan lingkungan. Limbah berupa ampas jagung dapat dimanfaatkan kembali sebagai pakan ternak, bahan baku pupuk kompos, atau diolah menjadi produk turunan lainnya, sehingga mendukung konsep *zero waste* dan *sustainable development* (Anggraini Ahmad et al., 2023). Dengan demikian, pengembangan produk ini berpotensi menjadi salah satu strategi pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal yang mampu meningkatkan kesejahteraan warga secara berkelanjutan (Asifha Defitrian Salsabila et al., 2024).

Urgensi pelatihan pembuatan susu jagung semakin tinggi jika dilihat dari peran strategis **kelompok PKK** di Desa Remen sebagai penggerak ekonomi keluarga. Kelompok ini memiliki jaringan sosial yang kuat, komitmen dalam kegiatan pemberdayaan, serta kemampuan untuk menyebarkan keterampilan baru kepada anggota masyarakat lainnya. Penelitian (Saputra et al., 2023) menunjukkan bahwa diversifikasi produk pangan lokal dapat meningkatkan daya saing di pasar, memperluas peluang usaha mikro, dan memperkuat ketahanan ekonomi rumah tangga. Pendekatan pemberdayaan masyarakat yang berfokus pada potensi lokal (*Community-Based Development*) juga terbukti efektif dalam menciptakan keberlanjutan program dan mendorong kemandirian warga (Peringkat et al., 2024).

Berdasarkan permasalahan tersebut, mahasiswa **KKN ABCD IAINU Tuban** berkolaborasi dengan **Ibu Mahyanti**, tokoh aktif PKK Desa Remen, untuk menyelenggarakan kegiatan pelatihan pembuatan susu jagung pada **Sabtu, 02 Agustus 2025** di Balai Desa Remen. Lokasi ini dipilih karena strategis, mudah dijangkau oleh warga, dan memiliki fasilitas memadai untuk kegiatan pelatihan. Kegiatan ini dirancang untuk memberikan keterampilan teknis kepada peserta mulai dari pemilihan bahan baku berkualitas, proses pengolahan yang higienis, pengemasan yang menarik, hingga strategi pemasaran yang efektif.

Metode

Metode pelaksanaan kegiatan ini menggunakan pendekatan partisipatif, di mana peserta terlibat aktif dalam setiap tahap proses. Tahapan kegiatan diawali dengan persiapan yang meliputi koordinasi dengan pemerintah desa dan pengurus PKK, penyusunan jadwal, penyiapan perlengkapan pelatihan, serta pengadaan bahan baku secukupnya. Selanjutnya dilakukan pembukaan acara oleh perwakilan perangkat desa, diikuti pengantar dari ketua kelompok KKN. Penyampaian materi diberikan oleh narasumber dengan penjelasan mengenai potensi ekonomi susu jagung dan manfaatnya bagi lingkungan melalui pengolahan limbah jagung.

Setelah materi, dilakukan demonstrasi pembuatan susu jagung yang mencakup proses penyisiran biji jagung dari tongkol, blender dan penyaringan sari jagung, hingga pemasakan dengan tambahan gula, garam, susu UHT, dan vanili menggunakan api sedang sambil terus diaduk agar tidak

pecah. Peserta kemudian dibagi ke dalam kelompok kecil untuk mempraktikkan pembuatan susu jagung secara mandiri dengan bimbingan narasumber dan fasilitator. Kegiatan diakhiri dengan sesi diskusi dan tanya jawab yang membahas tips pengemasan, strategi pemasaran, dan penentuan harga jual.

Evaluasi kegiatan dilakukan secara langsung melalui observasi hasil praktik peserta serta sesi tanya jawab untuk mengukur pemahaman materi. Keberhasilan program ini diukur dari kemampuan peserta mempraktikkan teknik pembuatan susu jagung secara mandiri, respon positif mereka terhadap peluang usaha ini, serta komitmen yang ditunjukkan untuk memproduksi dan memasarkan produk secara berkelanjutan.

Hasil

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat oleh mahasiswa KKN ABCD IAINU Tuban di Desa Remen, Kecamatan Jenu, pada **Sabtu, 02 Agustus 2025**, berlangsung dalam suasana hangat, penuh interaksi, dan didukung partisipasi aktif warga setempat. Tema yang diangkat, "**Pemberdayaan Masyarakat Desa Pesisir Melalui Inovasi Susu Jagung**", dipilih berdasarkan potensi besar jagung sebagai komoditas lokal sekaligus kebutuhan akan diversifikasi produk olahan pangan yang bernilai ekonomi.

Program ini bertujuan ganda: memberikan keterampilan teknis pembuatan susu jagung kepada warga, khususnya ibu-ibu PKK, sekaligus membuka wawasan mengenai peluang usaha rumah tangga yang dapat menopang perekonomian keluarga. Selain itu, kegiatan ini diharapkan mampu menjadi langkah awal pembentukan produk unggulan desa berbasis bahan baku lokal.

Pelatihan menghadirkan **Ibu Mahyanti** sebagai narasumber utama. Beliau memiliki pengalaman luas dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk siap jual. Peserta yang hadir terdiri dari ibu rumah tangga, anggota PKK, serta warga yang sehari-hari bergelut di sektor pertanian jagung. Acara dimulai dengan sambutan dari perwakilan mahasiswa KKN dan perangkat desa, yang menegaskan pentingnya kegiatan ini sebagai bentuk sinergi antara perguruan tinggi dan masyarakat dalam meningkatkan kapasitas ekonomi desa.



Gambar 1. Ibu Mahyanti memaparkan manfaat gizi susu jagung dan peluang pasarnya, disimak oleh peserta yang antusias mencatat poin-poin penting)

Dalam sesi materi, Ibu Mahyanti mengulas kandungan gizi jagung, manfaat susu jagung untuk kesehatan, serta strategi pemasaran sederhana yang dapat dilakukan secara offline maupun online.

Peserta juga diperkenalkan pada teknik menjaga kualitas produk agar layak konsumsi dan memiliki daya simpan yang lebih lama.

Setelah pemaparan teori, kegiatan berlanjut pada **praktik langsung**. Peserta dibagi menjadi kelompok kecil untuk mempermudah koordinasi. Tahap pertama adalah **persiapan bahan**: memisahkan biji jagung manis dari tongkol, lalu memblendernya bersama air hingga halus. Sari jagung yang dihasilkan disaring menggunakan kain bersih, diperas, dan dihasilkan cairan kuning lembut bebas ampas.



Gambar 2. Peserta bersama mahasiswa KKN bergotong royong mengaduk susu jagung selama proses pemasakan untuk memastikan tekstur tetap lembut dan tidak pecah.

Proses **pemasakan susu jagung** menjadi tahap krusial. Sari jagung dimasak dengan tambahan gula pasir, sedikit garam, susu UHT untuk memperkaya rasa, dan vanili sebagai penambah aroma. Selama proses ini, adonan harus terus diaduk dengan api kecil agar hasilnya kental, lembut, dan tidak berbutir. Mahasiswa KKN mendampingi setiap kelompok untuk memastikan teknik yang digunakan sudah sesuai standar kebersihan dan cita rasa.

Tahap akhir adalah **penyaringan ulang dan pengemasan**. Setelah susu jagung matang, cairan didinginkan sebentar lalu disaring kembali untuk memastikan tekstur benar-benar halus. Produk kemudian dikemas ke dalam botol plastik bersih yang siap untuk distribusi atau penjualan.



Gambar 3. Peserta melakukan penyaringan akhir sebelum menuang susu jagung ke botol kemasan untuk menjaga kualitas produk)

Hasil kegiatan ini bukan hanya berupa **produk susu jagung siap konsumsi** yang dibagikan kepada seluruh peserta, tetapi juga peningkatan keterampilan warga dalam pengolahan pangan yang higienis. Respon peserta sangat positif—banyak yang mengakui rasa manis alami jagung dan aroma vanili membuat produk ini memiliki potensi pasar yang baik. Bahkan, beberapa ibu PKK menyatakan minat untuk memproduksinya secara rutin dan menjualnya di pasar desa atau melalui media sosial.

Kegiatan ini membuktikan bahwa dengan sentuhan inovasi sederhana dan pendampingan yang tepat, bahan pangan lokal dapat diolah menjadi produk bernilai jual tinggi. Lebih dari sekadar pelatihan, acara ini menjadi wadah mempererat hubungan antara perguruan tinggi dan masyarakat desa, sekaligus membangun semangat wirausaha di tingkat rumah tangga.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh mahasiswa KKN ABCD IAINU Tuban di Desa Remen, Kecamatan Jenu, pada **Sabtu, 02 Agustus 2025**, dengan mengusung tema "**Pemberdayaan Masyarakat Desa Pesisir Melalui Inovasi Susu Jagung**", dapat dinyatakan terlaksana dengan baik, lancar, dan sesuai dengan rencana. Program ini menjadi wujud nyata kontribusi perguruan tinggi dalam mengimplementasikan ilmu pengetahuan yang bermanfaat langsung bagi masyarakat, khususnya dalam bidang peningkatan keterampilan dan pemberdayaan ekonomi lokal. Antusiasme yang ditunjukkan oleh warga, terutama ibu-ibu PKK, sejak awal hingga akhir kegiatan mencerminkan tingginya minat dan rasa memiliki terhadap program yang dilaksanakan.

Pelatihan ini tidak hanya sekadar memberikan pengalaman membuat susu jagung, tetapi juga membekali peserta dengan pemahaman komprehensif mengenai potensi komoditas jagung sebagai sumber pangan bergizi dan bahan baku usaha. Seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari pengenalan manfaat susu jagung, demonstrasi pembuatan, proses pemasakan yang higienis, hingga pengemasan produk yang menarik, berjalan dengan penuh interaksi dan kolaborasi antara mahasiswa KKN dan masyarakat. Hasilnya, peserta mampu mempraktikkan setiap tahapan dengan baik, bahkan beberapa di antaranya langsung menunjukkan minat untuk mengembangkan produksi susu jagung secara mandiri di rumah.

Dampak positif kegiatan ini dapat dilihat dari meningkatnya keterampilan teknis warga, tumbuhnya kesadaran akan pentingnya inovasi dalam mengolah sumber daya lokal, serta bertambahnya wawasan tentang strategi pemasaran sederhana yang dapat diaplikasikan untuk memasarkan produk secara luas. Kegiatan ini juga berhasil mempererat hubungan emosional antara masyarakat dan perguruan tinggi, yang pada akhirnya menciptakan pola kemitraan berkelanjutan untuk pengembangan desa.

Dengan demikian, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini tidak hanya menghasilkan produk olahan susu jagung yang siap konsumsi, tetapi juga menanamkan semangat kewirausahaan, kemandirian ekonomi, dan pemanfaatan sumber daya lokal secara kreatif. Keberhasilan program ini diharapkan menjadi titik awal bagi masyarakat Desa Remen untuk mengembangkan usaha kecil berbasis rumah tangga yang mampu meningkatkan perekonomian desa secara mandiri, berkesinambungan, dan berdaya saing di pasar lokal maupun luar daerah.

Daftar Pustaka

- Anggraini Ahmad, A. T., Putri Utina, A. R., & Ali, S. F. (2023). Pelatihan Pembuatan Susu Jagung Sebagai Salah Satu Makanan Tambahan di Desa Hutamonu. *Mohuyula : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 27. <https://doi.org/10.31314/mohuyula.2.1.27-31.2023>
- Asifha Defitrian Salsabila, Solfema Solfema, & Lili Dasa Putri. (2024). Pengolahan Hasil Pertanian

- Jagung untuk Meningkatkan Perekonomian Desa. *Harmoni Pendidikan: Jurnal Ilmu Pendidikan*, 2(1), 192–200. <https://doi.org/10.62383/hardik.v2i1.1055>
- Dewi, C. A. (2018). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Jagung Untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan di Labuapi Lombok Barat. In *Prosiding Seminar Nasional Pangan, Gizi dan Stunting*. https://eprints.unram.ac.id/34876/1/5_FINAL_PROSIDING_perbaikan_gizi_masyarakat_compressed.pdf
- Mulyati, S., Mustofa, I., Rimayanti, R., Susilowati, S., & Supriyadi, S. (2025). Ekonomi Kreatif Pakan Tanpa Hijauan dan Inovasi Olahan Susu Menuju Wisata Sapi Perah. *Smart Dedication: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 72–80. <https://doi.org/10.70427/smartdedication.v2i1.157>
- Nurhayati, Asmawati, Ihromi, S., Marianah, & Saputrayadi, A. (2020). Penyuluhan Gizi Dan Pelatihan Pengolahan Produk Berbasis Jagung Sebagai Upaya Meminimalisir Stunting Di Desa Labuapi Kabupaten Lombok Barat. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 4(5), 8–10. <http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm>
- Peringkat, T., Jenderal Pendidikan Tinggi, D., dan Teknologi Kementerian Pendidikan, R., Teknologi Republik Indonesia, dan, Sarjan, M., Heryanto, H., Mukhlis, A., Arifin, Z., Abdullah, S. H., Priyati, A., & Ali, M. (2024). Environmentally Friendly Integrated Community Livestock Development Model Towards Sustainable Livestock in West Nusa Tenggara (Epistemological Studies With a Systems Approach). *Jurnal Agri Sains*, 8(2). <http://ojs.umb-bungo.ac.id/index.php/JAS/index>
- Ratri, F., Maula, N., Khikmah, I. N., Nurul, L., Romdhoni, D. M., Lutfie, M., & Maolia, R. (2025). Pembuatan Susu Jagung Dan Packaging Yang Menarik Untuk Meningkatkan Perekonomian Di Desa Sangkanjaya Kabupaten Tegal. 03, 16–26.
- Saputra, R. D., Suriyani, N., Aulia, S., & ... (2023). Pengolahan Jagung Menjadi Produk Susu Jagung Instan Untuk Mendukung Program Desa Preneur Di Desa Suela Kecamatan Suwela Kabupaten Lombok Timur. *Prosiding Seminar ...*, 1(April), 23–24. <https://proceeding.unram.ac.id/index.php/wicara/article/view/361>
- Sunaryono, J. G., Zagita, N. I., & Romadi, U. (2025). Efektivitas Pemasaran Susu Jagung Melalui Strategi Digital Marketing dalam Upaya Peningkatan Nilai Tambah oleh UMKM di Desa Sidokumpul Kecamatan Lamongan. *Jurnal Penyuluhan*, 21(01), 1–14. <https://doi.org/10.25015/21202547513>