

**Membuat Kemasan pada Usaha Beras Jagung di Desa Pabuaran,
Kec. Bantar Bolang, Kab. Pemalang**

*Making Packaging for Corn Rice Business in Pabuaran Village,
Bantar Bolang District, Pemalang Regency*

**Imam Gozali¹, Bambang Riyadi², Tasya Harsiami³, Agus Wiyoso⁴, Dwi Indah⁵,
Sisy Farah Adilah⁶, Tanuri⁷, Rakiman⁸, RP Sigit Fiansyah⁹, Susilo¹⁰, Amalia¹¹,
Syahrul Afifudin¹², Eko Supriyadi¹³, Trista Rima Setya¹⁴, Evi Nur Afidoh¹⁵,
Susi Afriyani¹⁶, Lyan Audiah¹⁷, Uci Tri Windarsih¹⁸, Ilham Kurniawan¹⁹,
Ivan Kurniawan²⁰, Slamet Setia²¹**

¹⁻²¹ FEB UNTAG Semarang, Indonesia

Email : imam-gozali@untagsmg.ac.id bambang-riyadi@untagsmg.ac.id

Article History:

Received: Desember 30, 2024;

Revised: Januari 20, 2025;

Accepted: Februari 06, 2025;

Online Available: Februari 08,
2025

Keyword : Packaging, Jagung Rice,
Business

***Abstrak** Community service activities (Abdimas) were carried out on July 30, 2023 with the topic of Making Packaging in the Business Jagung Rice in Pabuaran Village, Bantar Bolang District, Pemalang. The background of the problems in this village is the lack of knowledge about techniques to market Corn Rice to a wider market. The purpose of this community service is to provide guidance on packaging techniques for homemade Jagung Rice products to become superior products of local wisdom of the Pabuaran community. The community service method is carried out with a participatory and educational approach, involving 10 residents, namely housewives. As a result of this service, the mothers can make better product packaging.*

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (abdimas) dilaksanakan pada tanggal 30 Juli 2023 dengan topik Membuat Kemasan pada Usaha Beras Jagung di Desa Pabuaran Kec. Bantar Bolang, Kab Pemalang. Berlatar belakang dari masalah yang ada di Desa ini yaitu kurangnya pengetahuan teknik memasarkan Beras Jagung pada pasar yang lebih luas. Tujuan dari abdimas ini adalah memberikan bimbingan teknik pengemasan produk Beras Jagung buatan rumahan menjadi produk unggulan kearifan lokal masyarakat Pabuaran. Metode abdimas dilakukan dengan pendekatan partisipatif dan edukatif, melibatkan 10 warga yaitu para ibu rumah tangga. Hasil pengabdian ini, para ibu-ibu dapat membuat kemasan produk yang lebih bagus.

Kata Kunci : Kemasan, Beras Jagung, Usaha

1. PENDAHULUAN

Desa Pabuaran merupakan salah satu desa di Kec. Bantar Bolang yang terletak dijalur Pantai Utara, dengan luas wilayah sekitar 46,300 Km² (Monograf, 2020) Jumlah rumah tangga miskin di Desa Pabuaran cenderung mengalami penurunan yang cukup signifikan dalam kurun waktu tahun 2016-2020. Jumlah rumah tangga miskin di Desa Pabuaran pada tahun 2016 adalah sebanyak 410 rumah tangga dan mengalami penurunan menjadi sebanyak 380 rumah tangga pada tahun 2020 (Demografi, 2020). Desa Pabuaran seperti desa yang terpisah oleh kawasan hutan jati,

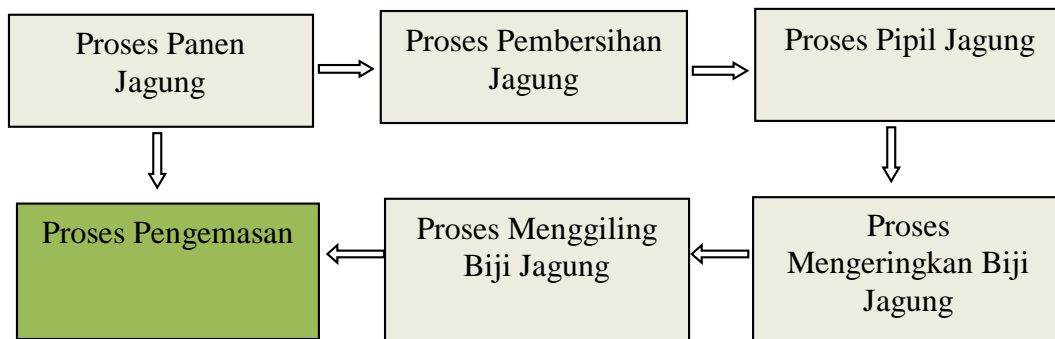
2. METODE

Pelaksanaan pengabdian dilakukan dengan pendekatan partisipatif dan edukatif. Masyarakat dilibatkan secara langsung dalam perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi program

pengabdian. Pendekatan ini berfokus pada pemberdayaan masyarakat untuk mengidentifikasi masalah, merencanakan solusi, dan melaksanakan kegiatan (Zubaidi, 2013) Adapun pendekatan edukatif dilakukan dengan menyampaikan informasi dan pengetahuan dengan ceramah dan tanya jawab kepada masyarakat untuk meningkatkan pemahaman mereka tentang pemasaran Beras Jagung Pabuaran. Pendekatan ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan mengubah perilaku hidup ekonomi masyarakat (Suaib, 2023)

3. HASIL

Pengemasan usaha Berasjagung di Desa Pabuaran masih bersifat tradisional. Melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat UNTAG Semarang, masyarakat Pabuaran mampu mengubah perilaku hidup ekonominya, khususnya dalam usaha memproduksi Berasjagung dengan menambahkan kemasan, yang bertujuan menambah nilai ekonomi pada produk tersebut sehingga kualitas produk menjadi lebih higienis dan tahan lama. Berikut adalah proses membuat Berasjagung dari mulai panen jagung:



Tahap ke 1 memilih jagung yang sudah matang dan siap dipanen, memotong tangkai jagung menggunakan alat panen, dan mengumpulkan jagung yang sudah dipanen,

Tahap ke 2 mengupas kulit jagung dan buang tangkai dan daunnya.

Tahap ke 3, Pipil jagung menggunakan alat pipil atau tangan, pisahkan biji jagung dari kulitnya dan cuci biji jagung dengan air bersih untuk menghilangkan kotoran. Tahap 4. Keringkan biji jagung dengan cara diangin-anginkan atau menggunakan mesin pengering, Pastikan biji jagung benar-benar kering untuk menghindari kerusakan. Giling biji jagung menggunakan alat giling atau blender. Hasil gilingan jagung dapat digunakan sebagai bahan baku untuk membuat Beras Jagung. Tahap terakhir yaitu: Pengemasan, tujuannya agar produk Beras Jagung lebih tahan lama tidak mudah rusak (apek, mruwul). Berikut foto dokumentasi kegiatan:



1. Memanen jagung



2. Proses pengeringan



2. Penumbukan



4. Pengemasan



Hasil akhir Abdimas : Kemasan Produk BerasJagung

4. DISKUSI

1. Bagaimana cara membuat Beras Jagung masyarakat Pabuaran ?
2. Bagaimana cara membuat kemasan agar Beras Jagung tahan lama?

Jawaban

1. Cara pembuatan Beras Jagung :
 - a) Pipil jagung atau pisahkan biji jagung dari batangnya.

- b) Biji jagung yang sudah dipisahkan dari batangnya lalu ditumbuk menggunakan lumbung.
 - c) Kemudian jagung yang sudah ditumbuk diayak untuk memisahkan dedaknya.
 - d) Jagung dari hasil ayakan kemudian ditampi untuk menghilangkan kotorannya.
 - e) Kemudian jagung tersebut dicuci dan dan direndam selama dua malam dengan menambahkan starter mikroba.
 - f) Jagung yang telah direndam kemudian dicuci kembali dan lakukan pengukusan.
 - g) Setelah jagung selesai dikukus, angkat jagung dari pengukus dan keringkan.
 - h) Setelah kering lakukan pengemasan.
2. Beberapa cara efektif membuat kemasan agar Beras Jagung tetap awet :
- a) Gunakan bahan yang kedap udara, seperti plastik yang berperekat.
 - b) Gunakan perekat atau seal yang kuat untuk memastikan kemasan benar- benar kedap udara
 - c) Hindari kebocoran kemasan yang dapat menyebabkan udara dan kelembapan masuk.

5. KESIMPULAN

Beras Jagung adalah sejenis makanan pokok pengganti Beras Padi di Desa Pabuaran, Kec. Bantar Bolang, Kab. Pemalang, oleh karenanya Beras Jagung menjadi kebutuhan sehari-hari di daerah tersebut. Desa Pabuaran, diprediksi mampu menghasilkan produk Beras Jagung Kemasan untuk kebutuhan pasar yang lebih luas, berkat adanya bimbingan Tim Abdimas UNTAG Semarang

6. PENGAKUAN

- 1) Peran Dosen dan Mahasiswa dalam melaksanakan kegiatan Abdimas, diakui sebagai motivator, inspirator dan fasilitator pemberi *transfer knowledge* ilmu pengetahuan dan ketrampilan membuat kemasan produk..
- 2) Diakui adanya dampak positif kegiatan Abdimas terhadap kesejahteraan masyarakat, ialah dapat meningkatkan pengetahuan usaha khususnya mengenai cara membuat kemasan sehingga produk dapat memiliki kualitas yang higienis dan tahan lama. Selain itu kegiatan abdimas secara tidak langsung dapat meningkatkan ekonomi keluarga
- 3) Dokumentasi



DAFTAR PUSTAKA

Suaib. (2023). *Pembangunan dan pemberdayaan masyarakat* (Edisi pertama). CV. Adanu Abimata.

Zubaidi. (2013). *Buku pengembangan masyarakat: Wacana dan praktik* (Edisi pertama). Kencana, Prenada Media Group.