

## PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT MELALUI INOVASI TANAMAN JAGUNG

Jannati Tangngisalu, Andi Adnan Fahrial, Herman Sjahrudin\*,  
Fiqhi Khairil Dwiputra, Muhammad Sya'fa Rahman,  
Muh Taufik Dwi Putra, Zulfikram Hakim, Harun Aryanto Thamrin  
Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Makassar Bongaya  
Correspondent Author Email\*: herman.sjahrudin@stiem-bongaya.ac.id

### Abstrak

*Sanrobone is one of the areas in the coastal area, also this village is unique because apart from being in a coastal village, the farmers' corn yields are also high and even the corn that is harvested is often not utilized optimally, many of which are damaged (rot) so that is the reason for carrying out activities service in this village by innovating the corn plants belonging to the villagers. Zea Mays, in this activity, as a result of the corn innovation, a product was created, namely sanro corn chips. This PkM activity involves village leaders and women in the village of Sanrobone, the purpose of carrying out this activity is to improve the economy of the residents of Sanrobone village and create joint synergy to ensure the smooth running of these activities. Therefore, the activity of making Sanro Corn Chips products has been successfully carried out well and is in great demand by the villagers and is considered capable of having a positive impact on the economy of the Sanrobone villagers.*

**Keywords:** *Sanrobone village, Innovation, Sanro corn chips, Economic improvement*

### Abstrak

Sanrobone merupakan salah satu daerah di wilayah pesisir, juga desa ini memiliki keunikan karena selain berada di desa pesisir, hasil panen jagung petani juga tinggi bahkan jagung yang dipanen sering kali tidak dimanfaatkan secara maksimal, banyak diantaranya rusak (membusuk) sehingga menjadi alasan di lakukannya kegiatan pengabdian di desa ini dengan melakukan inovasi pada tanaman jagung milik warga desa. *Zea mays* (jagung) yang dalam kegiatan ini hasil dari inovasi jagung tersebut terciptalah sebuah produk yaitu *Sanro Corn Chips*. Kegiatan PkM ini melibatkan tokoh desa dan ibu-ibu di desa sanrobone, tujuan dari dilaksanakannya kegiatan ini ialah untuk meningkatkan perekonomian warga desa Sanrobone dan terciptanya sinergi bersama guna kelancaran kegiatan tersebut. Oleh karenanya, kegiatan pembuatan produk *Sanro Corn Chips* ini telah berhasil dilaksanakan dengan baik juga sangat diminati oleh warga desa dan dianggap mampu memberikan dampak positif bagi perekonomian warga Sanrobone.

**Kata kunci:** Desa Sanrobone, inovasi, peningkatan ekonomi, *Sanro corn chips*

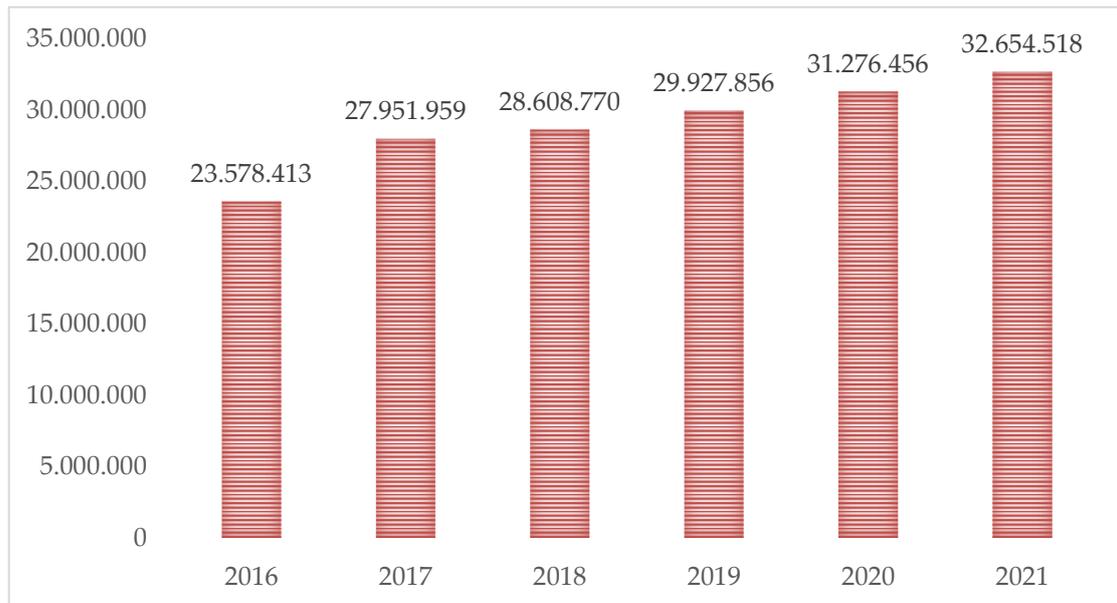
Copyright©2023, Jannati Tangngisalu dan kawan-kawan  
This is an open *access* article under the CC-BY NC-SA license.  
DOI 10.30656/ps2pm.v5i2.7283

## PENDAHULUAN

Produksi jagung di wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia dihasilkan oleh beberapa provinsi, seperti Sulawesi Selatan, Nusa Tenggara, Sulawesi Utara, Jawa timur, Lampung, Sumatera Utara, Sumatera Selatan, sampai Maluku. Dalam lima tahun terakhir, produksi jagung di tanah Air mengalami peningkatan. Namun kebutuhan jagung khususnya bahan baku peternakan juga terus meningkat sehingga Indonesia terus melakukan impor jagung.

Salah satu desa tertua di Kabupaten Takalar yang dahulu kala merupakan wilayah kerajaan yaitu desa Sanrobone yang terletak Kecamatan Sanrobone, Desa ini ±12 km di sebelah barat Ibukota kabupaten dengan batas administrasi wilayah; Sebelah utara berbatasan dengan desa Tonasa, Sebelah timur berbatasan dengan desa Banyuanyara, Sebelah selatan berbatasan dengan desa Lagaruda Sebelah barat berbatasan dengan Desa Ujung Baji. Desa Sanrobone memiliki lahan yang dimanfaatkan sebagai sawah, tambak dan permukiman. Di Desa Sanrobone terdapat dua sekolah dasar. Desa Sanrobone juga memiliki beberapa objek wisata budaya yang berada di dalam Benteng Sanrobone. Desa ini memiliki luas wilayah 6,32 km<sup>2</sup>, dimana keadaan alam geografis merupakan daerah daratan. Desa Sanrobone beriklim Tropis, dimana curah hujan berkisar 272,10 mm/thn dengan suhu udara rata-rata 27 – 32°C. Kondisi tersebut sangat sesuai untuk pengembangan berbagai komoditi pangan dan palawija seperti padi, jagung, cabai, dan rumput laut. Secara administrasi, desa ini terbagi atas lima dusun, yaitu Bontoa; Lau; Salekowa; Sanrobone; dan dusun Kasuarrang.

Hasil observasi menunjukkan bahwa desa ini merupakan salah satu daerah penghasil jagung (*Zea Mays*) oleh masyarakat dalam memenuhi kebutuhan hidupnya sehari-hari, selain hasil laut. Jagung digunakan untuk kebutuhan rumah tangga, pakan ternak dan Sebagian lagi di jual sebagai tambahan penghasilan masyarakat bahkan selebihnya dibiarkan begitu saja oleh warga desa (tidak dimanfaatkan) sehingga ditemukan di lading dan atau rumah warga terdapat jagung yang membusuk. Hal ini juga terkonfirmasi berdasarkan data Badan Pusat Statistik merilis produksi Jagung Indonesia 2016 – 2021, seperti ditunjukkan pada gambar berikut:



**Gambar 1. Produksi Jagung Nasional 2016 – 2021**

Persoalan mendasar yang dialami petani jagung antara lain, pemerintah hingga saat ini melakukan proses impor jagung (Purba & Efendi, 2018), sementara secara nasional, berdasarkan data ditemukan adanya peningkatan. Kondisi tersebut membuat petani jagung memandang bahwa perhatian pemerintah kepada mereka masih tergolong rendah. Terlepas dari Fenomena tersebut, alasan dasar dilakukannya Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) diakibatkan karena pengamatan pada Desa Sanrobone dditemukan juga produksi jagung sangat tinggi dan cenderung tidak dimanfaatkan dengan baik sehingga memunculkan ide dari kelompok Pkm untuk `meningkatkan pendapatan warga desa dengan melakukan inovasi produk tanaman jagung menjadi sanro corn chips

Saat ini warga Desa Sanrobone, sumber daya alam khususnya jagung banyak diperjual belikan oleh masyarakat, kan tetapi kurangnya inovasi sehingga tanaman jagung ini tidak terlalu membantu pertumbuhan ekonomi masyarakat, dikatakan warga Desa Sanrobone, sumber daya alam khususnya jagung banyak diperjual belikan oleh masyarakat. Jagung ini sangat ditemukan, terkadang kami melihat tanaman jagung ini dijalankan di tempat-tempat penjual sembako, tapi tidak laku, dan Ketika dipanen pun masyarakat langsung menjualnya tanpa diolah atau di dimanfaatkan menjadi sebuah produk, bahkan tanaman ini tidak digunakan karena rusak akibat tidak ada yang membeli, sementara desa ini mempunyai posisi strategis, karena jaraknya yang tidak terlalu jauh dengan Ibu Kota Kabupaten maupun Provinsi sehingga dapat menjadi nilai tambah kepada

warga dan merupakan langkah awal yang baik untuk meningkatkan perekonomian warga Desa Sanrobone. Berdasarkan kenyataan tersebut, kami (kelompok Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM)) bersama warga melakukan inovasi tanaman jagung dengan mengolahnya menjadi keripik jagung, yang diberi nama *Sanro Corn Chips*.

Keripik Jagung Sanro memiliki banyak potensi untuk berkembang, untuk itu pemerintah memiliki tanggung jawab dan mandat untuk mendorong sosialisasi di kalangan masyarakat, yang membuat penyebaran Sumber Daya Alam yang optimal untuk keamanan masyarakat menjadi sangat penting. Pendidikan dan pelatihan merupakan fasilitas yang diberikan oleh pemerintah agar terciptanya kelancaran produk yang diolah (Rahayu & Febrina, 2021). Terobosan keripik *Sanro Corn Chips* diinginkan sebagai pioner dalam mempertemukan upaya penguatan ekonomi masyarakat melalui masyarakat kelurahan yang telah dipersiapkan agar dapat memberikan gagasan baru tentang manajemen sumber daya yang memiliki fungsi sosial dan komersial.

Hal ini dapat dijadikan sebagai pencapaian dan landasan untuk pertumbuhan perekonomian masyarakat desa. *Sanro Corn Chips* merupakan hasil gagasan dari kami pelaku Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) sebagai bentuk kepedulian kami terhadap desa Sanrobone. *Sanro Corn Chips* kami jadikan sebuah produk karena tanaman jagung sangat melimpah di desa ini. Oleh sebab itu, kami melakukan pengelolaan ini menjadi awal yang tepat guna menumbuhkan perekonomian masyarakat desa sanrobone kecamatan sanrobone kabupaten takalar. Desa ini mempunyai sumber daya alam yang kaya, termasuk jagung, namun hasil tanaman jagung yang dihasilkan di desa ini kebanyakan langsung dijual oleh pemilik tanaman jagung karena kita tahu bahwa sebagian besar masyarakat desa yang memiliki tanaman jagung tidak dimanfaatkan dengan baik (tidak adanya inovasi terhadap tanaman jagung). Kami melihat produk jagung benar bisa menjadi semangat baru bagi desa ini, terutama bagi warga yang berkebun atau menanam jagung.

Sebagai prasarana penguatan ekonomi yang dapat menumbuhkan kesejahteraan masyarakat, potensi desa perlu ditingkatkan dengan baik. Penguatan bertujuan untuk menumbuhkan perekonomian bangsa dan meningkatkan kemandirian juga kesadaran masyarakat (Sjahrudin et al., 2020). Berbagai sektor pendapatan menunjang perekonomian masyarakat pedesaan. Agar perekonomian pedesaan dapat tumbuh dan

berkembang, maka masing-masing bidang tersebut harus dioptimalkan. Homogenitas, atau sesuatu yang serupa, seperti perilaku dan kesamaan, merupakan ciri berfungsinya masyarakat pedesaan. Pertanian, peternakan, industri kreatif, dan perikanan umumnya merupakan industri perkotaan. Pendapatan perekonomian akan menurun jika salah satu sektor ekonomi tersebut mengalami kesulitan. Sumber daya alam-ekonomi desa tumbuh karena kaya akan sumber daya alam dan merupakan faktor yang mempengaruhi kondisi ekonomi masyarakat desa (Raharjo et al., 2023), misalnya berupa tanah yang subur, jika desa memiliki tanah yang subur maka sumber daya alam tersebut sangat potensial.

#### **METODE PELAKSANAAN**

Metodologi yang digunakan dalam pengabdian ini adalah berbasis komunitas melalui penekanan ABCD (*Asset, Based, Community, Development*). Dengan ini diterapkan untuk menekankan pada inventarisasi asset yang sedemikian rupa sehingga masyarakat mampu untuk mengidentifikasi dan menggunakan seluruh kekuatan dan aset yang ada untuk kepentingan bersama guna meningkatkan pendayagunaan masyarakat secara mandiri. Pendekatan ini merupakan sebuah paradigma dalam pengabdian pembangunan masyarakat yang bertujuan untuk mencapai bentuk kehidupan sosial warga desa merupakan subjek juga determinan upaya pembangunan. Dengan hal tersebut, warga harus memahami daya juga aset yang ada di desa tempat warga tinggal agar kedepannya masyarakat dapat mempunyai program transformasi yaitu program peningkatan kualitas hidup dari masyarakat (Hidayah et al., 2020).

Sebagai wujud pengabdian, mahasiswa telah memberdayakan masyarakat dan mencapai terobosan dalam penciptaan produk berbahan dasar jagung. Mahasiswa dan masyarakat menganalisis internalisasi asset, potensi dan kekuatan masyarakat di desa Sanrobone kabupaten Takalar khususnya jagung. Desa ini mempunyai banyak tanaman jagung. Namun di desa sanrobone tanaman jagung belum bisa dipergunakan secara maksimum oleh warga desa sebab biasanya jagung ini yang dipanen langsung distribusikan oleh masyarakat ke penggilingan (dijual) dan masih terdapat jagung busuk yang tidak dapat dimanfaatkan, digunakan oleh perusahaan.

Melihat hal itu, kami dan masyarakat sepakat untuk memulai memberikan nilai tambah pada jagung dengan menjadikannya sebagai bahan dasar pengolahan makanan agar jagung yang dipanen secara utuh tidak langsung dijual ke rumah-rumah distributor). Jagung yang diolah menjadi bahan baku dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Produksi tersebut dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat terutama dari segi ekonomi dengan memanfaatkan kekayaan atau potensi desa yang ada.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Jagung merupakan sereal paling produktif di dunia, cocok ditanam di daerah bersuhu tinggi, kematangan tongkolnya ditentukan oleh banyaknya panas yang terakumulasi oleh tanaman. Luas areal budidaya jagung dunia lebih dari 100 juta hektar, tersebar di 70 negara, termasuk 53 negara berkembang. Penyebaran jagung sangat luas karena kemampuannya beradaptasi dengan baik pada berbagai lingkungan. Jagung tumbuh baik di daerah tropis hingga 50° Utara dan 50° Selatan, dari dataran rendah hingga ketinggian 3000 m, dengan curah hujan melimpah, sedang dan ringan sekitar 500 mm per tahun (Syamsuri & Alang, 2022). Sentra produksi jagung di dunia tersebar di negara-negara tropis dan subtropis.

Tanaman jagung tumbuh paling baik di tanah yang gembur dan memiliki drainase yang baik serta kelembapan yang cukup. Tanaman jagung akan layu jika kelembapan tanah dibawah 40% luas lahan atau jika batang terendam air. Di dataran rendah, umur jagung bervariasi antara 3 sampai 4 bulan, namun di daerah pegunungan dengan ketinggian di atas 1.000 m berkisar antara 4 sampai 5 bulan. Umur panen jagung sangat dipengaruhi oleh suhu; Setiap 50 m dpl, umur panen jagung mengalami keterlambatan satu hari (Fujiati, 2023).

Luas wilayah dan agroekologi budidaya jagung sangat bervariasi, dari dataran rendah hingga dataran tinggi, bergantung pada jenis tanah, iklim, dan cara bercocok tanam yang berbeda. Jagung dapat ditanam di daerah kering dengan iklim basah dan kering, sawah beririgasi dan sawah basah, toleran terhadap persaingan pola tumpang sari, cocok untuk sistem pertanian sekunder, peternakan komersil dalam skala kecil, menengah dan sangat besar (Hasibuan et al., 2022). Suhu optimum untuk pertumbuhan jagung rata-rata

26-30°C dan pH tanah 5,7-6,8 (Chumaidi et al., 2022). Hasil panen jagung berbeda-beda di setiap wilayah, terutama disebabkan oleh perbedaan kesuburan tanah, ketersediaan air, dan budidaya. Variasi lingkungan tumbuh akan menimbulkan interaksi antara genotipe dan lingkungan (Ahadiyah & Dewi, 2022), yang berarti bahwa suatu agroekosistem tertentu memerlukan varietas tertentu untuk mencapai hasil yang optimal.

Untuk meningkatkan prekonomian, pada kegiatan PkM kali ini, memanfaatkan jagung yang diproduksi menjadi keripik jagung. Keripik jagung dibuat dengan menambahkan tepung kanji, tepung terigu, daun bawang dan memberikan beberapa jenis varian rasa seperti balado dan coklat. Saat membuat keripik jagung, tekstur adonan, warna, rasa jagung yang digunakan tidak boleh hilang. Agar keripik jagung yang akan dibuat masih membawahi aroma atau rasa dari jagung tersebut.

Adapun Alat dan bahan yang dibutuhkan antara lain: penggilas adonan, panci, pisau, talenan, sendok, loyang, loyang, panci, sutera, dan saringan minyak. Adapun bahan yang dibutuhkan antara lain jagung manis, tepung tapioka, tepung terigu, garam halus, bawang putih, daun bawang, merica, bumbu podcast, coklat dan minyak goreng.

Berikut langkah-langkah pembuatan keripik jagung, pertama yang dilakukan yaitu menyiapkan bahan yang ingin digunakan kedua memipil jagung menggunakan alat pemipil, setelah memipil jagung langkah selanjutnya yang dilakukan, Melumat jagung hingga halus, biji jagung yang sudah dipipil dan campur semua bahan hingga rata setelah jagung di haluskan, lalu di masukkan ke dalam wadah atau panci dan diaduk secara terus menerus hingga berubah warna menjadi kuning setelah itu ketika jagung yang dihaluskan mulai berbentuk adonan, langkah selanjutnya yang dilakukan adalah meleperkan adonan tersebut dengan alat penggiling adonan, kemudian mencetak adonan sesuai selera, panaskan alat penggorengan yang berisi minyak kecilkan api kemudian masukkan corn flakes satu per satu, lalu tiriskan jagung yang telah masak, sehabis kering tambahkan penyedap rasa pada jagung sesuai selera. Lalu memasukkan keripik jagung yang sudah siap ke dalam kemasan.



**Gambar 2. Mengupas Jagung**

Langkah pertama dalam proses pembuatannya adalah menyiapkan alat-alat yang diperlukan. Seperti pisau atau alat sejenisnya dapat mempermudah mengupas jagung. Proses ini merupakan langkah awal untuk mengkonversi menjadi keripik jagung Sanro Corn Chips pemisahan biji jagung tidak membutuhkan keahlian khusus, namun jika ingin mendapatkan keripik jagung yang baik dengan cita rasa khas keripik *Sanro Corn Chips* maka perlu dipastikan bahwa jagung tersebut kernel dikupas dengan benar.



**Gambar 3. Menghaluskan Adonan**

Setelah jagung dikupas, langkah selanjutnya adalah menggiling jagung dengan blender. Pengolahan biji jagung tidak memerlukan waktu yang lama, tergantung dari jumlah jagung yang dihasilkan. Cara menggiling biji jagung sangat sederhana, cukup tambahkan air jika diperlukan untuk memudahkan proses penggilingan. Proses ini harus menggunakan peralatan yang berkualitas jika ingin diproduksi menjadi suatu produk

untuk dijual dalam jumlah besar. Jadi peralatan sangat penting dalam produksi keripik jagung.



**Gambar 4. Menggoreng Adonan**

Adonan jagung yang telah dihaluskan kemudian di masukkan ke dalam wajan dimasak hingga matang kurang lebih 1-2 menit hingga adonan mulai kecoklatan.



**Gambar 5. Sanro Corn Chips dalam Kemasan**

Setelah keripik jagung (*sanro corn chips*) matang, siapkan plastik (kemasan) agar bisa dibungkus di dalamnya. Cara ini menandai berakhirnya rangkaian proses produksi Keripik Jagung Sanro yang akan dibawa ke pasar massal dengan tujuan produk tersebut dapat membawa manfaat ekonomi bagi masyarakat.



**Gambar 6. Pengenalan produk ke warga Desa Sanrobone**

Setelah proses pengemasan, selanjutnya kami memperkenalkan sekaligus memasarkan produk Sanro Corn Chips ke warga Desa Sanrobone.

### **Aspek Operasional**

Lokasi, skala produksi, tata letak, proses produksi serta pemilihan teknologi, peralatan teknis desain menjadi hal yang harus diperhatikan. Tujuan dari aspek operasional adalah untuk mempelajari dan mengamati aspek operasional dan teknis yang berhubungan dengan kegiatan yang dilakukan. Faktor-faktor yang mendukung dan memudahkan produksi keripik jagung Sanro Corn Chips adalah sebagai berikut; Lokasi, skala produksi, tata letak, proses produksi serta pemilihan teknologi, peralatan teknis desain menjadi hal yang harus diperhatikan oleh departemen desain. Menurut Surahman & Rahmat (2019) tujuan dari aspek operasional adalah untuk mempelajari dan mengamati aspek operasional dan teknis yang berhubungan dengan kegiatan yang dilakukan. Faktor-faktor yang mendukung dan memudahkan produksi keripik jagung Sanro corn chips adalah sebagai berikut :

1. Tanaman jagung adalah tanaman yang praktis perawatannya.
2. Faktor geografis, iklim yang mendukung
3. Adanya hasil bumi yang berlimpah.
4. Harga jual yang tidak menguntungkan
5. Tersedianya teknologi yang sangat efektif juga efisien.
6. Sanro Corn Chips telah mempunyai tempat jual yang sangat strategis.

7. Kesejahteraan masyarakat yang berpengaruh.
8. Adanya sumber daya manusia yang kreatif.

Pencapaian produk berupa Sanro Corn Chips di Desa ini dapat ditingkatkan sebab ketersediaan sumber daya alam juga manusia. Faktor teknologi merupakan faktor yang penting untuk distribusi keripik jagung yang kita buat dengan baik. Selain dekat dengan kampung kota, keterbukaan masyarakat untuk menerima pembangunan dan kreatifitas kami sangat mendukung produksi.

### Aspek Pemasaran

Pemasaran merupakan pelatihan bisnis yang bertujuan untuk merancang, memutuskan biaya, meningkatkan produk yang sesuai agar dapat memenuhi keinginan pembeli dan mencapai target pasar dan tujuan teman (Rahmadani, 2019). Peran perspektif pasar sangat penting karena tidak ada bisnis yang dapat bertahan tanpa peduli terhadap produk/administrasi. Perspektif pasar mencakup pengetahuan tentang ukuran area pasar, tren permintaan, dan pangsa pasar keseluruhan produk yang bersangkutan di industri. Penting juga untuk mengetahui keadaan persaingan antar produsen dan siklus hidup produk (Aliefah & Nandasari, 2022). Permintaan juga dapat dipahami sebagai jumlah suatu barang jual yang dibutuhkan pembeli pada tingkat nilai yang berbeda (Rofa et al., 2021). Penawaran didefinisikan sebagai jumlah barang yang dijual di pasar pada tingkat nilai yang berbeda. Sanro Corn Chips merupakan produk berkualitas tinggi yang ditujukan kepada konsumen di pasar, konsumen tidak takut membeli produk dengan kualitas buruk. Akses terhadap lahan dan keberadaan tanama jagung dapat mengatasi permasalahan di sekitar wilayah setempat dan meningkatkan pendapatan warga.

### Aspek Keuangan

Dari segi keuangan, suatu kegiatan usaha memegang peranan penting dalam menentukan layak atau tidaknya suatu kegiatan usaha (Rahmadani, 2019), di bawah ini ditunjukkan paparan biaya pembuatan produk Sanro Corn Chips:

Tabel 1. Biaya Pembuatan

Item	Harga satuan / kg	Jumlah	Total	Keterangan	Biaya pembuatan (Rp)
Jagung	Rp.2.000	10	Rp.20.000	1 kali digunakan semua	Rp.20.000
Tepung tapioca	Rp. 7.500	4	Rp.30.000	Terpakai 2 bungkus	Rp.15.000

Tepung terigu	Rp.10.000	3	Rp.30.000	Terpakai 1 bungkus	Rp.10.000
Ladaku	Rp.1.000	2	Rp.2.000	Terpakai 1 bungkus	Rp.1.000
Bawang putih bubuk	Rp.1.000	3	Rp.3.000	Terpakai 1 bungkus	Rp.1.000
Daun bawang	Rp.5.000	1	Rp. 5.000	Terpakai 1/2	Rp.2.000
Masako	Rp.1.000	5	Rp.5.000	Terpakai 3 bungkus	Rp. 3.000
Minyak goreng	Rp.26.500	1	Rp.26.500	Habis digunakan	Rp.26.500
Bumbu balado	Rp.6.000	2	Rp.12.000	Habis digunakan	Rp.12.000
Coklat batang	Rp.23.000	2	Rp.46.000	Habis digunakan	Rp.46.000
Cup/wadah kemasan	Rp.35.000	1/50cup	Rp.35.000	Digunakan 35 cup	Rp.27.000
Jumlah					Rp.163.500
Dibagi 35 pcs 1 kali pembuatan dengan 2 varian coklat dan balado					Rp. 175.000
Estimasi harga jual					Rp.5.000
Estimasi keuntungan yang dicapai					Rp.11.500

Pada tabel 1. diatas memaparkan perincian harga yang digunakan dalam mengolah jagung menjadi keripik jagung sanro corn chips. Jagung merupakan bahan yang amat penting dalam proses produksi sanro corn chips, lalu ladaku dan masako sebagai bumbu merupakan item tambahan lainnya yang diperlukan dalam proses pembuatan keripik jagung sanro corn chips. Pembuatan Sanro Corn Chips ini peluang usaha sangat terbuka guna menumbuhkan tingkat ekonomi masyarakat bila pengolahannya dimaksimalkan dengan tepat.

## SIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pembuatan produk tersebut, Masyarakat Desa Sanrobone Kabupaten Takalar telah sukses membuat keripik jagung amat disukai oleh masyarakat serta memberikan respon yang positif, dalam pengarahan dan pendampingan produksi olahan makanan yang bahan dasarnya merupakan jagung. Selain itu, kegiatan yang sudah dilakukan ini juga dianggap memiliki manfaat bagi masyarakat.

Rasa dan kualitas keripik yang baik bisa didapat dengan menggunakan jagung sebagai item penting untuk pembuatannya. Selain pisang, singkong, jagung pun bisa digunakan untuk memproduksi menjadi keripik yang bisa menjadi inovasi varian-varian produk lainnya. Cara lain untuk melindungi adanya jagung yang busuk pada saat musim panen jagung adalah dengan memproduksi Sanro Corn Chips memperlihatkan kepada masyarakat bahwa desa ini memiliki sumber daya alam sangat berlimpah. Sanro Corn

Chips bisa diperdagangkan atau dijual guna memperoleh pendapatan kecuali dikonsumsi masing-masing.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Pelaksanaan PkM ini dapat terselesaikan dengan seizin Allah SWT, dan bantuan serta dukungan dari Kepala Desa Sanrobone Abd. Azis Maluddin, S. Sos.,M.M., beserta jajarannya serta Mansur Dg Siama S.Pd.,M.Pd, terima kasih yang setinggi-tingginya kepada teman-teman pelaksana PkM. Karmila, Nurmiati, St Khadijah, Nirmala Sari, Cici Afiani Putri Idhar, Nurfatihah Utami, Sri Rahayu, Sriwahyuni Fendy, Usman Umar, Nergal Serezer Arung Lamba, Muhammad Jasmar, Sulkifli, Syahrul Ramadhan Lubis, yang senantiasa berupaya mencurahkan segala waktu untuk berpikir pada kegiatan PkM.

Kami ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada orang-orang baik di Desa Sanrobone. Kami telah tinggal di sana selama 28 hari dan mereka sangat baik kepada kami. Kami tahu bahwa hal ini tidak akan mungkin terjadi tanpa bantuan berbagai pihak. Jadi, kami ingin mengucapkan terimakasih kepada seluruh warga desa yang namanya tidak dapat disebut satu persatu dan telah memberi kontribusi besar pada pelaksanaan PkM ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahadiyah, K., & Dewi, A. F. (2022). Perbandingan Model Generalized Ammi (GAMMI) dengan Row Column Interaction Model pada Interaksi Genotipe dan Lingkungan. *Journal Focus Action of Research Mathematic (Factor M)*, 4(2), 55-64.
- Aliefah, A. N., & Nandasari, E. A. (2022). Analisis Kelayakan Bisnis Ditinjau dari Aspek Pemasaran dan Keuangan pada Kedai Olan'z Food Kebumen. *Labatila: Jurnal Ilmu Ekonomi Islam*, 6(01), 40-56.
- Chumaidi, M., Chusnah, M., Hilalurochmafa, M. I., Yuliana, A. I., Qomariyah, S. N., Yaqin, M. A., & Pratama, K. E. (2022). Sosialisasi Produk Pangan Sehat Berbasis Olahan Jagung Manis Bagi Kader PKK Desa Sentul Kecamatan Tembelang Kabupaten Jombang. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 29-32.
- Fujiati, S. (2023). Sistem Informasi Geografis Pemetaan Wilayah Kelayakan Tanam Tanaman Jagung Dan Singkong Pada Kabupaten Lampung Selatan. *Jurnal Teknologi Terkini*, 3(3).

- Hasibuan, S., Sumihar, S., & Mardiana, S. (2022). Pengaruh Pengolahan Tanah dan Pemberian Mulsa Organik Terhadap Kesuburan Tanah dan Hasil Produksi Jagung Manis (*Zea mays saccharata* Strut L). *Jurnal Ilmiah Pertanian (JIPERTA)*, 4(2), 111-123.
- Hidayah, N., Istiani, A. N., & Septiani, A. (2020). Pemanfaatan jagung (*Zea mays*) sebagai bahan dasar pembuatan keripik jagung untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di desa panca tunggal. *Al-Mu'awanah: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(1), 37-43
- Purba, R., & Efendi, H. (2018). Penerapan Teknologi Pengolahan Emping Jagung Dan Rancang Bangun Mesin Pemipih Jagung Di Kecamatan Patumbak. *Difusi Iptek*, 3(2).
- Raharjo, S. J., Andini, A., Sari, M. I., & Setiawan, K. A. (2023). Edukasi Dan Pendampingan Pengolahan Pasca-Panen Lidah Buaya Sebagai Upaya Pemulihan Ekonomi Masyarakat Terdampak Pandemi Di Kampung Lidah Buaya, RW 11, Desa Banjar Arum, Singosari, Malang. *Journal Community Service Consortium*, 3(1).
- Rahayu, S., & Febrina, R. (2021). Pemberdayaan masyarakat desa melalui BUMDes di Desa Sugai Nibung. *Jurnal Trias Politika*, 5(1), 49-61.
- Rahmadani, S. (2019). Analisis Studi Kelayakan Bisnis Pada Pengembangan UMKM Usaha Tahu dan Tempe Karya Mandiri Ditinjau Dari Aspek Produksi, Aspek Pemasaran dan Aspek Keuangan. *Hirarki: Jurnal Ilmiah Manajemen Dan Bisnis*, 1(1), 76-83.
- Rofa, I. T., Meilani, A. R., an Hasibu, N. M., Nasution, A. K., & Suhairi, S. (2021). Analisis Aspek Pemasaran Dalam Studi Kelayakan Bisnis. *VISA: Journal of Vision and Ideas*, 1(2), 222-235.
- Sjahrudin, H., Subar, M., Aiman, I., & Aswar, A. (2020). Pemanfaatan Lahan Pekarangan Rumah dengan Menanam Sayur Mayur untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Kelenna Bontongape Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar. *Cendekia: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 137-145.
- Surahman, A., & Rahmat, E. (2019). Pengamatan Aspek Operasional Trawl dan Hasil Tangkapan Pada Kapal Kr. Baruna Jaya IV di Selat Makassar. *Buletin Teknik Litkayasa Sumber Daya dan Penangkapan*, 16(1), 20-25.
- Syamsuri, S., & Alang, H. (2022). Analisis Potensi Dan Kelayakan Ekonomi Budidaya Jagung (*Zea mays* L) di Desa Puundoho Kolaka Utara, Sulawesi Tenggara. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 47(3), 310-319.