

Socialization and Training on Sweet Corn Dodol Production to Enhance Creativity and Economic Independence of the Santong Mulia Community

Suzana Hasmi¹, Nanik Febrianik², Verawati Agustina²

¹Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Mataram., Mataram, Indonesia

²Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

Article Info
<i>Article History</i>
Received: 1 Desember 2025
Revised: 9 Desember 2025
Accepted: 11 Desember 2025
Published: 12 Desember 2025

Abstract

The development of processed products based on local commodities is an essential strategy for increasing the added value of agricultural yields and strengthening the economic independence of rural communities. This study aims to enhance the creativity and skills of the residents of Santong Mulia Village in processing sweet corn into high-value dodol products. The implementation method includes socialization, technical training, direct demonstrations, and hands-on practice using a participatory approach. Program effectiveness was evaluated through participatory observation and an assessment of participant responses. The results indicate high enthusiasm from the 30 participants, consisting of housewives, youth, and community leaders. Participants successfully produced sweet corn dodol with good sensory qualities chewy texture, golden-yellow color, and the distinctive aroma and taste of sweet corn making it suitable as a potential village flagship product. The training activities had a positive impact on improving technical skills and opening opportunities for the development of home-based enterprises and local souvenirs. It is concluded that the program effectively increased the community's knowledge, skills, and motivation in local food processing. Future recommendations include continuous mentoring in product packaging, branding, legal certification, and digital marketing to further support the economic independence of Santong Mulia Village.

Keywords: Sweet corn dodol; community economy; training

© 2025 The Authors. This article is licensed under a Creative Commons Attribution 5.0 International License.

PENDAHULUAN

Jagung merupakan komoditas pangan strategis dalam perdagangan global, dengan nilai transaksi internasional mencapai USD 64,7 triliun, dua kali lebih tinggi dibandingkan dengan perdagangan beras (Mujiadi et al., 2023). Kondisi tersebut menunjukkan peran penting jagung dalam rantai pasok pangan dunia serta tingginya nilai ekonominya (Nani et al., 2022). Di Indonesia, jagung menjadi komoditas pangan utama kedua setelah padi, tidak hanya sebagai sumber karbohidrat tetapi juga sebagai bahan baku industri dan pakan ternak (Nani et al., 2022). Selain itu, jagung memiliki kemampuan adaptasi yang tinggi terhadap perubahan iklim dan dapat dibudidayakan pada lahan sempit dengan input biaya produksi yang relatif rendah jika dibandingkan dengan padi (Anggraeni et al., 2021). Keunggulan inilah yang menjadikan jagung sebagai komoditas potensial dalam mendukung ketahanan pangan nasional (Mujiadi et al., 2023).

Dalam dunia pertanian modern, jagung manis (*Zea mays L. saccharata*) menjadi salah satu varietas unggulan yang memiliki prospek ekonomi menjanjikan. Komoditas ini memiliki keunggulan dari sisi rasa manis alami serta kandungan gizi yang bermanfaat bagi kesehatan, sehingga peluang pengembangannya semakin luas (Suarni et al., 2019). Diversifikasi pemanfaatan jagung manis diperlukan sebagai inovasi dalam pengolahan pangan, terutama untuk meningkatkan nilai tambah bagi petani. Pemanfaatan hasil pertanian melalui produk turunan menjadi langkah strategis untuk meningkatkan daya saing dan stabilitas ekonomi keluarga petani (Widayatsih et al., 2022).

Permasalahan utama yang dihadapi petani di Desa Santong Mulia adalah keterbatasan dalam pengolahan pascapanen, mengingat jagung manis memiliki umur simpan yang rendah dan mudah mengalami penurunan mutu (Farda et al., 2024). Sebagian besar masyarakat hanya menjual hasil panen dalam bentuk segar dengan harga jual yang relatif rendah, sehingga potensi kerugian meningkat apabila penjualan tidak segera dilakukan (Widayatsih et al., 2022). Mutu jagung manis sangat dipengaruhi oleh penanganan pascapanen dan teknik penyimpanan yang kurang optimal (Lestari & Sukri, 2020). Oleh karena itu, diversifikasi produk seperti pengolahan menjadi dodol jagung manis menjadi alternatif solusi yang dapat meningkatkan nilai ekonomi dan memperpanjang daya simpan produk (Iznillah et al., 2024).

Urgensi program sosialisasi dan pelatihan pengolahan jagung manis menjadi dodol terletak pada upaya peningkatan kreativitas serta kemandirian ekonomi masyarakat. Kegiatan pengabdian masyarakat menjadi jembatan penting antara teori akademik dan kebutuhan praktis di lapangan sebagai implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi (Amalia, 2024). Melalui program pelatihan yang dilaksanakan oleh mahasiswa, terjadi proses transfer ilmu dan keterampilan yang dapat dimanfaatkan secara langsung oleh masyarakat untuk mendukung pengembangan usaha mikro. Selain memberikan solusi atas masalah pascapanen, kegiatan ini juga menjadi sarana pembelajaran sosial dan peningkatan soft skills mahasiswa (Khudri et al., 2025). Dengan demikian, pelatihan pembuatan dodol jagung manis di Desa Santong Mulia memiliki tujuan utama untuk meningkatkan nilai tambah

produk pertanian lokal dan menciptakan peluang ekonomi baru bagi masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Waktu dan Tempat Kegiatan

Kegiatan Mengabdi Bersama Formadiksi Universitas Mataram dilaksanakan pada tanggal 21–30 Juli 2025 bertempat di Desa Santong Mulia, Kecamatan Kayangan, Kabupaten Lombok Utara. Rangkaian kegiatan berlangsung selama sepuluh hari dengan pembagian beberapa sesi, meliputi koordinasi awal, sosialisasi program, pelatihan serta praktik pengolahan dodol jagung manis, dan evaluasi akhir kegiatan.

Mitra Kegiatan

Sasaran utama program ini adalah masyarakat Desa Santong Mulia, khususnya kelompok ibu rumah tangga, pemuda desa, dan pelaku usaha mikro yang selama ini memasarkan jagung manis dalam bentuk segar tanpa pengolahan lanjutan (Abidin et al., 2022). Kelompok sasaran dipilih karena memiliki ketergantungan ekonomi pada hasil pertanian lokal serta membutuhkan inovasi untuk meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk (Marlina et al., 2024). Sebelum kegiatan dilakukan, masyarakat belum memiliki keterampilan teknis dalam mengolah jagung manis menjadi produk turunan serta belum memahami peluang usaha yang lebih menguntungkan (Abidin et al., 2023).

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Santong Mulia dilaksanakan melalui beberapa tahapan terstruktur yang dirancang untuk menjawab kebutuhan peningkatan keterampilan masyarakat dalam pengolahan jagung manis menjadi produk bernilai tambah. Tahapan kegiatan disusun secara sistematis agar proses sosialisasi, pelatihan, hingga evaluasi berjalan efektif dan mencapai tujuan pemberdayaan Masyarakat (Santiyasa et al., 2025).

1. Survei dan Identifikasi Kebutuhan Masyarakat

Tahap awal dilakukan melalui survei lapangan dan wawancara singkat dengan perangkat desa, kelompok ibu rumah tangga, pemuda, serta petani jagung setempat. Kegiatan ini bertujuan untuk mengidentifikasi potensi lokal, permasalahan utama dalam pengolahan pangan, serta tingkat pengetahuan masyarakat mengenai diversifikasi produk berbasis jagung manis. Hasil survei menemukan rendahnya keterampilan teknis dan minimnya inovasi pengolahan, sehingga diperlukan pelatihan praktis yang mudah diterapkan oleh masyarakat.

2. Koordinasi dan Persiapan Kegiatan

Tahap berikutnya meliputi koordinasi dengan pemerintah desa dan tokoh masyarakat untuk menentukan jadwal, lokasi kegiatan, serta jumlah peserta. Tim pelaksana mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan, termasuk jagung manis segar, bahan tambahan pendukung, peralatan pengolahan,

dokumentasi kegiatan, serta materi sosialisasi mengenai potensi ekonomi pengolahan produk lokal.

3. Sosialisasi Program dan Peningkatan Awareness

Sosialisasi dilaksanakan melalui pertemuan bersama masyarakat yang bertujuan memberikan pemahaman mengenai pentingnya diversifikasi pengolahan jagung manis. Pada tahap ini, peserta mendapatkan informasi mengenai peluang usaha, manfaat ekonomi, dan urgensi pengolahan pascapanen untuk meningkatkan nilai tambah komoditas lokal. Antusiasme masyarakat terlihat dari partisipasi aktif dalam diskusi, tanya jawab, serta umpan balik selama sesi sosialisasi.

4. Pelatihan Teknis dan Demonstrasi Pembuatan Dodol Jagung Manis

Tahap inti kegiatan berupa pelatihan berbasis praktik langsung (*hands-on training*). Peserta dilibatkan secara aktif dalam seluruh proses produksi, meliputi:

- a. Pemilihan dan persiapan bahan baku jagung manis
- b. Proses ekstraksi sari jagung (pencucian, penghancuran, penyaringan)
- c. Pencampuran bahan seperti santan, gula, tepung ketan, dan daun pandan
- d. Proses pemasakan adonan hingga mengental
- e. Pencetakan produk serta pendinginan
- f. Pengemasan sederhana menggunakan plastik dan label manual

Pendekatan partisipatif ini memberikan pengalaman langsung kepada peserta dalam memahami teknik pengolahan, tekstur adonan, titik kritis pemasakan, dan standar kualitas produk, sehingga transfer keterampilan berlangsung efektif.

5. Evaluasi Mutu Produk dan Uji Organoleptik

Setelah proses produksi selesai, peserta bersama tim pelaksana melakukan evaluasi sederhana terhadap mutu sensoris dodol jagung manis. Penilaian dilakukan berdasarkan tekstur, rasa, warna, dan aroma. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa produk yang dihasilkan telah memenuhi kriteria mutu dasar dan memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk unggulan desa.

6. Diskusi Lanjutan dan Penguatan Rencana Pengembangan Usaha

Tahap selanjutnya diisi dengan diskusi reflektif untuk menggali minat peserta dalam melanjutkan produksi secara mandiri. Pada sesi ini, peserta diberi wawasan mengenai peluang usaha, perhitungan biaya produksi, strategi pemasaran sederhana, serta pentingnya pengemasan dan branding produk. Diskusi ini menghasilkan komitmen awal masyarakat untuk membentuk kelompok usaha dan melanjutkan produksi secara berkelanjutan.

7. Dokumentasi Kegiatan dan Penyerahan Produk Hasil Pelatihan

Seluruh rangkaian kegiatan didokumentasikan sebagai laporan pertanggungjawaban dan bahan publikasi ilmiah. Pada akhir kegiatan, dilakukan penyerahan simbolis produk dodol jagung manis kepada pemerintah desa sebagai bentuk hasil nyata

pelatihan sekaligus memotivasi masyarakat untuk mengembangkan produk tersebut sebagai ikon desa.

Metode atau Pendekatan yang Digunakan

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pendekatan partisipatif, di mana masyarakat terlibat secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan (Yantu et al., 2025). Pendekatan partisipatif dipilih untuk memastikan transfer keterampilan berjalan efektif, menumbuhkan rasa memiliki terhadap program, serta meningkatkan keberlanjutan hasil kegiatan (Baum et al., 2006).

Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan dalam kegiatan meliputi panci pengolahan, spatula pengaduk, kompor gas, baskom pencampur, timbangan bahan, plastik kemasan, label produk, serta bahan pangan berupa jagung manis, gula, santan, margarin, dan tepung ketan (Abidin et al., 2022).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tingkat Partisipasi Masyarakat dalam Kegiatan Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan dodol jagung manis di Desa Santong Mulia mendapat respons positif dari masyarakat. Peserta kegiatan berjumlah sekitar 30 orang yang terdiri dari ibu rumah tangga, pemuda desa, dan tokoh masyarakat. Kehadiran peserta yang tinggi menunjukkan adanya kebutuhan nyata terhadap peningkatan keterampilan pengolahan pangan dan peluang usaha berbasis hasil pertanian lokal. Antusiasme peserta terlihat melalui keterlibatan aktif dalam sesi diskusi, tanya jawab, dan umpan balik selama pelaksanaan kegiatan. Kegiatan sosialisasi bersama dapat dilihat pada (Gambar 1).



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi bersama masyarakat dan tokoh masyarakat.

Partisipasi masyarakat mengindikasikan kesiapan sosial dalam menerima inovasi pengolahan pangan berbasis jagung manis sebagai strategi peningkatan nilai tambah komoditas lokal. Antusiasme peserta yang tercermin dari keterlibatan aktif dalam praktik pembuatan dodol, diskusi tanya jawab, dan kemauan untuk mencoba kembali secara mandiri menunjukkan bahwa masyarakat memiliki motivasi dan kemauan belajar yang kuat untuk meningkatkan keterampilan produktif mereka. Kondisi ini sejalan dengan temuan Fikriah et al. (2025) yang menegaskan bahwa pelatihan pengolahan pangan lokal mampu meningkatkan kemampuan teknis, kreativitas, dan semangat wirausaha masyarakat dalam mengembangkan

usaha berbasis potensi wilayah. Keberhasilan pelatihan ini juga didukung oleh aspek pendekatan partisipatif, dimana peserta berkontribusi secara langsung dalam seluruh proses pelaksanaan, sehingga meningkatkan rasa memiliki terhadap hasil kegiatan.

Partisipasi yang kuat memiliki implikasi penting terhadap keberlanjutan program karena masyarakat telah bertransformasi dari sekadar objek penerima manfaat menjadi subjek dan aktor utama dalam pengembangan produk olahan jagung manis. Ketika masyarakat menjadi pelaku dari setiap tahap program, keberlanjutan usaha dan pembentukan kelompok usaha mikro akan memiliki peluang lebih besar untuk berkembang dalam jangka panjang. Temuan ini diperkuat oleh Anita (2020) yang menekankan bahwa keberhasilan program pemberdayaan masyarakat ditentukan oleh tingkat keterlibatan dan kemandirian peserta dalam menerapkan pengetahuan baru secara konsisten. Oleh karena itu, pembinaan lanjutan diperlukan untuk memperkuat kapasitas manajemen usaha, pemasaran, dan pengemasan produk agar masyarakat mampu mengelola produksi dodol jagung manis secara profesional. Penguatan akses permodalan, pemasaran digital, dan pembentukan kelompok usaha bersama (KUB) juga menjadi rekomendasi penting untuk mendukung transformasi ekonomi masyarakat yang lebih berkelanjutan dan mandiri.

Identifikasi Permasalahan Pengolahan Pangan Lokal

Survei awal menunjukkan bahwa masyarakat di Desa Santong Mulia masih memiliki keterbatasan dalam kemampuan mengolah jagung manis menjadi produk bernilai tambah. Sebagian besar petani menjual jagung dalam kondisi segar dengan harga relatif rendah dan bergantung pada penjualan cepat karena jagung manis memiliki daya simpan yang pendek, sehingga rentan mengalami penurunan mutu. Selain itu, kelompok ibu rumah tangga dan pemuda belum memiliki pengalaman dalam teknik pengolahan, penentuan formulasi bahan, dan pengemasan produk pangan secara tepat. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan pengetahuan dalam pemanfaatan komoditas lokal untuk diversifikasi produk. Temuan ini sejalan dengan Hasan et al. (2024) yang menjelaskan bahwa karakteristik fisiologis jagung manis menyebabkan penurunan kualitas yang cepat setelah panen apabila tidak segera melalui proses pengolahan pascapanen yang sesuai.

Tabel 1. Identifikasi permasalahan dan kebutuhan masyarakat dalam pengolahan jagung manis

Permasalahan Utama	Dampak	Kebutuhan/Peluang
Jagung dijual dalam bentuk segar	Harga jual rendah & kerugian jika tidak laku	Diversifikasi produk olahan
Daya simpan pendek	Kehilangan mutu dan penyusutan ekonomi	Teknologi pengolahan sederhana
Kurangnya keterampilan teknis	Minim inovasi dan pemasaran	Pelatihan dan pendampingan usaha

Temuan pada Tabel 1 memperlihatkan bahwa permasalahan utama yang dihadapi masyarakat berkaitan dengan keterbatasan pengolahan dan rendahnya pengetahuan teknis dalam mengembangkan produk turunan berbasis jagung manis. Minimnya keterampilan dan pemanfaatan teknologi tepat guna menyebabkan nilai ekonomi jagung tidak optimal, sehingga petani bergantung pada penjualan bahan mentah dengan margin keuntungan sangat kecil. Kondisi ini memperkuat hasil penelitian Farisma et al. (2022) yang menyatakan bahwa pelatihan pengolahan pangan lokal dapat meningkatkan motivasi masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis potensi wilayah. Temuan serupa juga ditunjukkan oleh Bambang et al. (2023) bahwa pelatihan berbasis praktik langsung efektif meningkatkan kemampuan teknis masyarakat dalam memproduksi pangan olahan dan membuka peluang usaha baru.

Dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan pengolahan pangan berbasis jagung manis menjadi strategi yang sangat relevan untuk mengatasi masalah daya simpan, menambah nilai ekonomi produk, dan memperluas peluang pasar bagi masyarakat Desa Santong Mulia. Implikasinya, diperlukan program pendampingan lanjutan berupa pembentukan kelompok usaha bersama, peningkatan kualitas pengemasan dan pemasaran digital untuk memperkuat keberlanjutan usaha dodol jagung manis sebagai produk unggulan desa.

Proses Pelatihan dan Praktik Pembuatan Dodol Jagung Manis

Pelatihan pembuatan dodol jagung manis dilakukan melalui demonstrasi langsung yang melibatkan seluruh peserta secara aktif. Kegiatan pelatihan terdiri atas beberapa tahapan, yaitu persiapan bahan baku, proses pengolahan, pencampuran dan pemasakan adonan, pencetakan, serta pengemasan sederhana. Peserta berhasil memproduksi dodol jagung manis menggunakan bahan utama sari jagung manis yang dipadukan dengan bahan tambahan seperti santan, tepung ketan, gula, dan daun pandan. Proses produksi dimulai dari pemilihan jagung berkualitas, pencucian, penghancuran menggunakan blender, penyaringan untuk memisahkan sari dan ampas, kemudian pemasakan hingga adonan mengental dan siap dicetak.



Gambar 2. Proses pelatihan pembuatan dodol jagung manis oleh peserta kegiatan

Pendekatan praktik langsung dalam kegiatan pelatihan terbukti meningkatkan pemahaman peserta karena mereka dapat mempelajari setiap tahap produksi secara langsung melalui pengalaman nyata. Keterlibatan langsung peserta dalam mengolah bahan, memeriksa tekstur adonan, hingga mencetak produk akhir memberikan kesempatan untuk memahami standar kualitas dan titik kritis dalam proses produksi. Metode pelatihan berbasis partisipatif seperti ini terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat, sebagaimana dikemukakan Askahar & Akbar (2025) bahwa proses pembelajaran yang mengutamakan partisipasi aktif mampu mempercepat transfer teknologi dan mendorong terbentuknya inovasi lokal.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa seluruh peserta mampu menghasilkan produk dodol jagung manis dengan karakteristik tekstur kenyal, rasa manis yang seimbang, dan warna kuning kecoklatan yang menarik. Hasil ini sejalan dengan Sukma et al. (2021) yang menjelaskan bahwa kombinasi sari jagung manis dan tepung ketan berpengaruh terhadap konsistensi tekstur dodol serta meningkatkan daya tahananya. Selain itu, pelatihan teknis mengenai cara pengemasan sederhana membuka wawasan peserta tentang pentingnya aspek estetika dan higienitas sebagai nilai jual produk olahan pangan lokal.

Dapat disimpulkan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung menjadi metode yang sangat efektif dalam penguatan kemandirian masyarakat, khususnya dalam memanfaatkan komoditas lokal sebagai bahan baku yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Implikasinya, model pelatihan serupa dapat direplikasi untuk pengembangan produk pangan lokal lainnya serta mendorong pembentukan kelompok usaha desa yang berkelanjutan. Dukungan pendampingan lanjutan, termasuk pelatihan pemasaran digital dan sertifikasi pangan, diperlukan agar usaha produk dodol jagung manis dapat berkembang menjadi komoditas unggulan desa serta meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat.

Mutu Produk Dodol Jagung Manis yang Dihasilkan

Produk dodol jagung manis yang dihasilkan pada kegiatan pelatihan menunjukkan karakteristik mutu sensoris yang baik, meliputi tekstur yang kenyal, rasa manis alami, aroma khas jagung manis, serta warna kuning keemasan yang menarik. Penilaian mutu dilakukan berdasarkan pengamatan organoleptik oleh peserta dan tim pelaksana setelah proses produksi selesai. Ciri fisik tersebut menjadi indikator keberhasilan penerapan teknik pengolahan yang tepat selama pelatihan. Selain itu, kualitas daya simpan dodol dipengaruhi oleh komposisi kadar air dan gula, dimana kadar air maksimal 20% dan kadar gula kurang dari 40% sesuai standar mutu produk olahan pangan berbasis gula (Setiavani et al., 2024). Dengan kadar air relatif rendah, dodol dapat disimpan lebih lama tanpa mengalami kerusakan tekstur maupun perubahan rasa.

Pembahasan. Kualitas sensoris yang baik mengindikasikan bahwa peserta pelatihan mampu memahami dan menguasai tahapan pengolahan secara efektif, mulai dari proses ekstraksi sari jagung, pemasakan adonan, hingga tahap pendinginan dan pencetakan.

Pengolahan yang tepat menentukan elastisitas dan stabilitas dodol, karena proses pemanasan pada suhu konsisten akan memengaruhi pembentukan struktur gel pati dan karamelisasi gula. Temuan ini sejalan dengan pernyataan Allan et al. (2023) bahwa parameter tekstur, rasa, dan warna merupakan elemen penting dalam penilaian mutu produk pangan dan berpengaruh langsung terhadap tingkat penerimaan konsumen.

Selain memenuhi kriteria sensoris, produk dodol jagung manis juga memiliki potensi besar untuk dipasarkan sebagai produk pangan lokal unggulan desa. Ciri khas bahan baku lokal dan rasa yang autentik menjadi nilai diferensiasi yang dapat menarik konsumen pasar wisata maupun pasar oleh-oleh desa. Namun, untuk meningkatkan nilai jual secara komersial, diperlukan upaya pengembangan lanjutan melalui peningkatan standar kemasan, desain label, sertifikasi halal, dan informasi nilai gizi. Penelitian terbaru oleh Lazuardi et al. (2024) menunjukkan bahwa kemasan dan branding menjadi faktor penting dalam meningkatkan daya saing produk UMKM serta memperluas akses pemasaran.

Implikasinya, pembinaan lanjutan diperlukan tidak hanya pada aspek produksi, tetapi juga pada manajemen kualitas dan strategi pemasaran. Pelatihan terkait pengemasan inovatif, pembuatan identitas merek, dan legalitas izin edar dapat memperkuat peluang bisnis berbasis pangan lokal. Dengan demikian, pengembangan produk dodol jagung manis berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat desa sekaligus memperkuat posisi Desa Santong Mulia sebagai sentra produksi olahan berbasis komoditas lokal. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan berjalan dengan baik dan lancar serta mendapat respon yang sangat baik dari peserta yang terlihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Proses pelatihan Mutu Produk Dodol Jagung Manis yang Dihasilkan.

Dampak Sosial-Ekonomi Pelatihan bagi Masyarakat

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta motivasi masyarakat dalam mengolah jagung manis menjadi produk bernilai tambah. Antusiasme peserta terlihat dari keterlibatan aktif ibu-ibu rumah tangga dan pemuda desa selama praktik pembuatan dodol. Dokumentasi kegiatan menunjukkan tingginya tingkat partisipasi masyarakat dalam setiap tahapan pelatihan Gambar 1. Dokumentasi pelatihan dan praktik pembuatan dodol jagung manis. Peserta menyatakan minat untuk melanjutkan produksi dodol

jagung manis sebagai usaha rumah tangga dan potensi oleh-oleh khas desa yang dapat dipasarkan di pasar lokal maupun kawasan wisata sekitar Desa Santong Mulia.

Dampak positif kegiatan pengabdian masyarakat tercermin pada peningkatan kemampuan masyarakat dalam mengembangkan usaha berbasis potensi lokal. Pelatihan pengolahan pangan terbukti mampu meningkatkan kemandirian ekonomi melalui penciptaan sumber pendapatan baru berbasis produk unggulan desa. Temuan ini sejalan dengan penelitian Muhammad (2024) yang menyatakan bahwa program pemberdayaan berbasis teknologi tepat guna dapat meningkatkan kapasitas usaha mikro dan memperkuat ketahanan ekonomi masyarakat pedesaan. Selain itu, partisipasi aktif masyarakat dalam kegiatan pelatihan memperkuat solidaritas sosial dan membuka peluang kolaborasi usaha antara kelompok ibu-ibu dan pemuda lokal Gambar 2. Antusiasme peserta saat praktik gadukan adonan dodol.

Secara keseluruhan, hasil pelatihan menunjukkan bahwa masyarakat tidak hanya memahami proses teknis pembuatan dodol, tetapi juga menyadari peluang usaha dan pemasaran yang dapat dikembangkan. Implikasinya, diperlukan penguatan kelembagaan kelompok usaha serta dukungan akses permodalan dan pendampingan bisnis untuk meningkatkan skala produksi dan memperluas distribusi produk secara komersial. Produk dodol jagung manis berpotensi menjadi ikon ekonomi desa apabila dikembangkan dengan strategi branding dan kemasan yang lebih profesional dan Penyerahan produk dodol jagung manis hasil tersaji pada Gambar 4.



Gambar 4. Penyerahan simbolis produk dodol pemerintah desa

KESIMPULAN

Kesimpulan utama dari karya eksperimental harus disajikan. Kontribusi dari pekerjaan kepada komunitas ilmiah dan implikasi ekonominya harus ditekankan. Bagian kesimpulan berisi sekitar 5% dari keseluruhan badan artikel.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Seluruh Pengurus Formadiksi Universitas Mataram yang telah memberikan dukungan penuh pada pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Apresiasi juga kami sampaikan kepada seluruh pihak yang telah memfasilitasi

dan memberikan bimbingan selama kegiatan berlangsung. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada, masyarakat, serta seluruh peserta yang telah berpartisipasi aktif sehingga program dapat berjalan dengan baik dan mencapai hasil yang diharapkan. Semoga kerja sama ini terus berlanjut dan memberikan manfaat berkelanjutan bagi masyarakat dan dunia pendidikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., Harini, T. S., Jati, H., Jutomo, L., Puspitaningtyas, G. D. D., Wanno, S. W., ... & Beti, M. J. (2022). Pemberdayaan masyarakat melalui badan usaha milik desa sebagai sentra produk pangan berbasis jagung dan mete. *Yumary: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(4), 189-202. <https://doi.org/10.35912/yumary.v2i4.952>
- Abidin, Z., Jati, H., Harini, T. S., & Jutomo, L. (2023). Training and Assistance For Processing Corn Into Biscuit as a Snack With Marketable Value. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(6), 5697-5706. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i6.17618>
- Allan, M. C., Johanningsmeier, S. D., Nakitto, M., Guambe, O., Abugu, M., Pecota, K. V., & Yencho, G. C. (2024). Baked sweetpotato textures and sweetness: An investigation into relationships between physicochemical and cooked attributes. *Food Chemistry*: X, 21, 101072. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2023.101072>
- Amalia, N. (2024). Tridharma Perguruan Tinggi untuk Membangun Akademik dan Masyarakat Berpradaban. *Karimah Tauhid*, 3(4), 4654-4663. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i4.12886>
- Anggraeni, D., Sariyoga, S., & Prasetia, A. E. (2021). Kelayakan Pengembangan Jagung Pipilan Untuk Memenuhi Kebutuhan Industri Pakan Ternak Di Provinsi Banten. *Agrijet: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian dan Peternakan (Journal of Agricultural Sciences and Veteriner)*, 9(2), 185-190. <https://doi.org/10.31949/agrijet.v9i2.1492>
- Anita, D. (2020). Strategi Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengembangan Pembangunan Pedesaan. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Scholastic*, 4(2), 29-33. <https://doi.org/10.36057/jips.v4i2.409>
- Askahar, A., & Akbar, M. (2025). Klinik Guru Digital: Pendekatan Inovatif Untuk Transformasi Kompetensi Guru Dalam Pembelajaran Abad 21. *Jurnal Inovasi Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 67-76. <https://doi.org/10.53621/jippmas.v5i1.490>
- Bambang, N., Azis, A. A., Kalsum, U., Akmal, S., Alfiana, A., & Almahdali, F. (2023). Pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pelatihan kewirausahaan dan akses pembiayaan. *Easta Journal of Innovative Community Services*, 1(3), 142-155. <https://doi.org/10.58812/ejincs.v1i03.122>
- Baum, F., MacDougall, C., & Smith, D. (2006). Participatory action research. *Journal of epidemiology and community health*, 60(10), 854. <https://doi.org/10.1136/jech.2004.028662>
- Farda, M. A., Khomsah, N. M., Syara, S., Wardhani, K. A., Dewi, M. A., Raihan, M. R., ... & Suwahono, S. (2024). Pengembangan Strategi Pemasaran Hasil Pertanian Jagung. *Jurnal Pelayanan Masyarakat*, 1(3), 112-120. <https://doi.org/10.62951/jpm.v1i3.592>
- Farisma, S., Ajmi, A. A., Dewani, R. S., Oktavia, F. D., Sadira, M. R., Firdaus, M. F., ... & Aprilliandari, D. I. (2022). Pengembangan produk kreatif berbasis potensi lokal di Desa Batu Itam sebagai solusi ekonomi pasca pandemi. *Jurnal Abdimas Berdaya: Jurnal Pembelajaran, Pemberdayaan dan Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 154-165. <https://doi.org/10.30736/jab.v5i2.320>
- Fikriah, N. L., Ningtyas, M. N., & Su'ud, F. A. (2025). Pelatihan Dasar Manajemen dan Legalitas Usaha untuk Peningkatan Pendapatan Usaha Mikro Kecil Menengah. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 5(1), 1-11. <https://doi.org/10.70609/icom.v5i1.5850>
- Hasan, H., Madania, M., Thomas, N. A., & Paneo, M. A. (2024). Inovasi Pembuatan Produk Kesehatan Berbasis Jagung Sebagai Komoditas Lokal Dalam Upaya Peningkatan Derajat Kesehatan Dan Kesejahteraan Masyarakat Desa Motolohu Kecamatan Randangan Pohuwato. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Farmasi: Pharmacare Society*, 3(3), 77-81. <https://doi.org/10.37905/phar.soc.v3i3.27353>
- Iznillullah, W., Jumiono, A., & Fanani, M. Z. (2024). Perbandingan pengemasan produk pangan olahan semi basah. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(1), 51-56. <https://doi.org/10.30997/jiph.v6i1.13036>
- Khudri, A., Hidayat, M. T., Afrizal, J. R., Sari, I. R., Amelia, M., Cahyani, K., ... & Putri, S. A. D. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Lokal Dalam Pengelolaan dan Pemasaran UMKM Di Desa Tanjung Laut. *Jurnal Pengabdian Inovasi Masyarakat Indonesia*, 4(1), 34-39. <https://doi.org/10.29303/jpimi.v4i1.6114>
- Lazuarni, S., Roswaty, R., Syafitri, L., Ramadhyant, D. N., & Barika, Z. (2024). Pelatihan Desain Packaging sebagai Strategi Meningkatkan Daya Tarik dan Branding UMKM Lokal. *Reswara: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 375-382. <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v5i1.4125>
- Lestari, N. P., & Sukri, M. Z. (2020). Aplikasi Asam Humat Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Jagung Manis (*Zea mays saccharata Sturt.*). *Agropross : National Conference Proceedings of Agriculture*, 4, 145–152. <https://doi.org/10.25047/agropross.2020.46>
- Marlina, S., Hastuti, H., & Fatmayanti, A. (2024). Sosialisasi peningkatan pendapatan petani melalui inovasi pengolahan hasil tani dan digitalisasi pemasaran. *Room of Civil Society*

- Development, 3(6), 247-259.
<https://doi.org/10.59110/rcsd.440>
- Mujiadi, M., Hatmoko, D. R., & Fahmi, A. (2023). Penanganan Pasca Panen Komoditas Jagung Di Kecamatan Trowulan Kabupaten Mojokerto. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Perkebunan*, 5(1), 01-06.
<https://doi.org/10.55542/jipp.v5i1.486>
- Muhammad, R. (2024). Penerapan Teknologi Informasi untuk Mendorong Kemandirian Desa di Era Digital. *Jurnal Riset Sistem Informasi Dan Teknik Informatika Учредителю: Асosiasi Riset Ilmu Manajemen dan Bisnis Indonesia*, 2(6), 150-158.
<http://doi.org/10.61132/merkurius.v2i6.450>
- Nani, V. N. R., Boekoesoe, Y., & Bakari, Y. (2022). Analisis Biaya dan Pendapatan Usahatani Jagung di Desa Ayumolingo Kecamatan Pulubala. *AGRINESIA: Jurnal Ilmiah Agribisnis*, 6(2), 157-163.
<https://doi.org/10.37046/agr.v6i2.15917>
- Santiyasa, I. G. K., Putra, I. G. J. E., & Artana, I. M. (2025). Inovasi Pengembangan Produk dan Kemasan Dodol Jajanan Khas Desa Penglatan, Singaraja. *DEDIKASI PKM*, 6(1), 196–206.
<https://doi.org/10.32493/dkp.v6i1.47008>
- Setiavani, G., Sugiyono, S., & Suyatma, N. E. (2024). Perubahan Tekstur, Aktivitas Air, dan Sifat Termal Dodol selama Penyimpanan sebagai Pengaruh Proporsi Santan Kelapa dan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 35(2), 198-209.
<https://doi.org/10.6066/jtip.2024.35.2.198>
- Suarni, S., Aqil, M., & Subagio, H. (2019). Potensi pengembangan jagung pulut mendukung diversifikasi pangan/Potency of waxy corn development to support food diversification. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 38(1), 1.
<https://doi.org/10.21082/jp3.v38n1.2019.p1-12>
- Sukma, A. R., Wahyuni, S., & Asnani, A. (2019). Pengaruh Modifikasi Terhadap Karakteristik Tepung Gadung Termodifikasi: Studi Kepustakaan. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 8(1), 12-20.
<https://doi.org/10.32502/jedb.v8i1.3445>
- Widayatsih, T., Lisanty, N., Agustina, L., & Junaidi, J. Diversifikasi Kreasi Olahan Pangan Berbahan Baku Jagung bagi Warga Desa Mlandangan Kabupaten Nganjuk. (2022). *Jurnal Pertanian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 111-120.
<https://doi.org/10.30737/jatimas.v2i2.3465>
- Yantu, I., Biki, S. B., & Hasan, Y. (2025). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pendampingan Pembuatan Keripik Amplang Udang Di Kelurahan Pentadu Pohuwato. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 238-245.
<https://doi.org/10.36728/ganesha.v5i1.4270>