

---

## Pelatihan Pembuatan Produk Keripik Jagung Varian Sagela (Ikan Roa) Dalam Rangka Pemanfaatan Komoditas Lokal Di Desa Bihe Kecamatan Asparaga Kabupaten Gorontalo

Lukman Samatowa<sup>1</sup>, Wila Rumina Nento<sup>2</sup>, Larasati Sukmadewi Wibowo<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Pendidikan Fisika, Universitas Negeri Gorontalo

<sup>2</sup> Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Negeri Gorontalo

<sup>3</sup> Agribisnis, Universitas Negeri Gorontalo

Email: [larasati@ung.ac.id](mailto:larasati@ung.ac.id)

---

### Artikel info

**Abstract.** Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan sosialisasi, edukasi, dan pelatihan kepada masyarakat mengenai olahan komoditas jagung menjadi keripik dengan varian berbeda yaitu sagela (Ikan Roa) yang dapat memberikan ide dan peluang bisnis kepada Masyarakat Desa Bihe Kecamatan Asparaga Kabupaten Gorontalo. Jagung yang merupakan komoditas utama di Provinsi Gorontalo sangat melimpah di Desa ini dan juga merupakan mayoritas pekerjaan utama sebagai petani jagung, sehingga ide ini dapat memberikan manfaat kepada Masyarakat. Keripik jagung varian sagela (Ikan Roa) ini sangat mudah untuk diolah pada masyarakat dengan menggunakan bahan sederhana dan juga kemasannya. Berdasarkan hasil kegiatan melalui diskusi bersama masyarakat bahwa masyarakat memiliki antusiasme yang tinggi untuk menerapkan pembuatan keripik ini kedepannya.

---

### Keywords:

*Keripik Jagung;*

*Varian Sagela*

*Peluang Usaha;*

*Pelatihan;*

---

### Corresponden author:

Email: [xxxx@gmail.com](mailto:xxxx@gmail.com)



artikel dengan akses terbuka di bawah lisensi CC BY -4.0

---

## PENDAHULUAN

Desa Bihe adalah sebuah desa yang terletak disebelah barat Kec. Asparaga yang berdiri pertama kali pada tahun 2010 setelah pemekaran di Kec. Asparaga. Desa Bihe termasuk pada pemekaran dari desa Mohiyolo dan Pangahu, dimana sebagian dari desa Bihe dahulu ada di Pangahu dan Mohiyolo. Desa ini berbatasan langsung dengan Taman Hutan Raya (Tahura) BJ Habibie Gorontalo serta memiliki 4 Dusun yang memiliki potensi sumber daya alam yang menarik untuk dikunjungi.

Mata pencahayaan pada desa ini didominasi oleh petani dan komoditas lokal pada desa ini merupakan tanaman jagung. Pemanfaatan jagung di sini masih terbilang kurang maksimal, adapun

keluaran jagung dijual menjadi pakan maupun jagung kering. Salah satu inovasi olahan jagung dan sudah banyak dikenal di segala kalangan adalah keripik jagung. Keripik jagung merupakan salah satu jajanan pasar yang banyak digemari semua kalangan, baik mulai dari anak-anak hingga kalangan orang dewasa. Keripik jagung dibuat menggunakan bahan dasar jagung yang kemudian dicampur dengan tepung terigu, tepung sagu dan beberapa perpaduan bahan yang lain. Cita rasa keripik yang renyah, gurih dan pedas memang sangat banyak diburu dan dicari dimasyarakat. Tingginya peminat dari camilan keripik jagung dimasyarakat hingga membuat peluang bisnis keripik jagung cukup menguntungkan bila dijalankan (Hidayah et al., 2020).

Dalam upaya meningkatkan usaha yang ada di Desa Bihe Kecamatan Asparaga, KKN Tematik Universitas Negeri Gorontalo mencanangkan Program Pelatihan Pembuatan Produk Keripik Jagung Varian Sagela Dalam Rangka Pemanfaatan Komoditas Lokal. Program ini dilaksanakan dengan melibatkan 14 (empat belas) Mahasiswa/i yang telah memenuhi syarat untuk melaksanakan pengabdian masyarakat dalam konteks Kuliah Kerja Nyata, berkolaborasi dengan pihak terkait guna pencapaian tujuan program.

Target program ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat setempat dalam memanfaatkan jagung sebagai bahan baku utama untuk pembuatan produk keripik varian sagela. Dalam upaya ini, masyarakat akan diberikan pengetahuan dan keterampilan praktis mengenai teknik produksi keripik yang inovatif, yang tidak hanya meningkatkan pemahaman mereka tentang komoditas lokal, tetapi juga memperkenalkan variasi produk baru yang memiliki nilai jual tinggi.

Selain itu, program ini juga berfokus pada pengembangan ekonomi lokal dengan mendorong diversifikasi produk berbasis jagung. Dengan memanfaatkan sumber daya yang ada, diharapkan masyarakat dapat menciptakan peluang usaha yang lebih banyak, sehingga bisa meningkatkan kemandirian usaha, khususnya bagi pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Program ini diharapkan dapat mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap produk-produk luar daerah, dan memfasilitasi penciptaan usaha mandiri berbasis keripik jagung varian sagela yang berkelanjutan (Alam et al., 2023).

Lebih dari itu, program ini bertujuan untuk melestarikan kuliner lokal dengan mengembangkan dan mempromosikan penggunaan jagung dan bumbu sagela (Ikan Roa) kering, yang kaya akan nilai budaya lokal. Dengan demikian, diharapkan masyarakat tidak hanya mendapatkan keterampilan baru, tetapi juga mengembangkan identitas kuliner yang kuat dan meningkatkan daya tarik produk lokal.

## Metode

Metode Persiapan dan Pembekalan yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu melakukan pendampingan dan bimbingan terhadap mitra (Desa Bihe) tentang Pembuatan “Keripik Jagung Varian Sagela” Dimulai dari Sesi pembekalan/coaching mengenai fungsi mahasiswa dalam KKN Tematik Membangun Desa oleh kepala LPPM UNG, panduan dan pelaksanaan program KKN Tematik Membangun Desa oleh Kepala Pusat KKN-LPPM UNG, dan program pelatihan pembuatan produk keripik jagung varian sagela dalam rangka pemanfaatan komoditas lokal di Desa Bihe oleh dosen Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian UNG, dosen Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Kelautan dan Teknologi Perikanan UNG, dan dosen Jurusan Fisika Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Dengan memanfaatkan jagung sebagai komoditas yang mudah diperoleh serta meningkatkan nilai tambah, maka kegiatan ini kami sajikan dengan menarik agar banyak masyarakat yang tertarik untuk sebagai peluang usaha ibu-ibu rumah tangga maupun usahan rumahan sampingan.

## Hasil Dan Pembahasan

Program pelatihan dan pembuatan keripik jagung varian Sagela dirancang sebagai upaya pemberdayaan ekonomi lokal dengan mengoptimalkan potensi sumber daya alam setempat, yakni jagung. Program ini ditujukan kepada masyarakat Desa Bihe agar lebih kreatif dalam mengolah jagung menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, yakni keripik jagung varian Sagela (Mangero et al., 2023).

Kegiatan ini dimulai dengan sosialisasi mengenai manfaat dan potensi jagung sebagai bahan pangan, diikuti dengan pelatihan praktis yang dipandu oleh mahasiswa KKN. Produk keripik jagung varian Sagela diharapkan mampu menjadi ciri khas kuliner desa yang diminati konsumen dan memiliki peluang di pasar lokal maupun nasional.

### 1. Tahapan Persiapan Bahan baku dan pembuatan produk





## 2. Tahapan pelatihan dan edukasi kepada Masyarakat



### 3. Tahapan Pengemasan menjadi produk siap jual



### 4. Hasil Kegiatan



Hasil seluruh rangkaian kegiatan dalam pengabdian kepada masyarakat ini, dalam sosialisasi, pelatihan dan edukasi masyarakat tentang inovasi keripik jagung dari ikan ROA atau sagela adalah sangat baik dan masyarakat sangat paham dan antusias. Hal ini dapat digunakan sebagai alternatif usaha rumahan (UMKM). Berdasarkan hasil evaluasi melalui diskusi dengan masyarakat bahwa bahan bakunya mudah diperoleh di Desa Bihe dan proses pembuatannya yang relatif mudah.

### Simpulan Dan Saran

Dari keseluruhan rangkaian kegiatan pengabdian pada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Bihe, Kecamatan Asparaga, Kabupaten Gorontalo maka dapat disimpulkan keripik jagung varian sagela (ikan roa) ini digunakan sebagai diversifikasi pangan olahan yang dapat meningkatkan nilai tambah dan memberikan peluang usaha rumahan di Desa Bihe . Selain itu masyarakat jadi lebih memahami dan memiliki antusiasme yang tinggi untuk menerapkan pembuatan produk ini, kedepannya perlu adanya pendampingan usaha bisnis masyarakat di Desa Bihe untuk keberlanjutan jangka panjang.

## Daftar Rujukan

- Alam, S., Sjahrudin, H., Kisman, K., & ... (2023). Pengolahan Jagung Sebagai Upaya Peningkatan Penghasilan Masyarakat Melalui Keripik Sebagai Ide Kreatif. *Jurnal Pengabdian ...*, 4(4), 3188–3196.  
<http://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/view/1750%0Ahttps://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/download/1750/1228>
- 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. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 42–48.  
<http://www.ejournal.radenintan.ac.id/index.php/ajpm/article/view/6181>
- Mangero, G. R., Pontoh, E. A., Makahinda, J., Kadima, M., Ochotan, R., Ering, T. 6, Bidule, F., Tambengi, M. Y., Massang, B., & Wuwung, O. C. (2023). Pemanfaatan Jagung Menjadi Olahan Kerupuk Sebagai Upaya Peningkatan Aset Pangan Desa Tontalete. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 19–26.

