

Production of Drying Houses to Increase Dried Corn Production by Aur Serumpun Farmers Group

Daimon Syukri^{#1}, Nika Rahma Yanti^{#1}, Mivtahul Dina^{#1}, Dede Ferdian^{#1}

¹ Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Kampus Limau Manis, Padang, 25163. Indonesia

* Correspondence: dsyukri@ae.unand.ac.id

Diterima 14 Desember 2022, Disetujui 12 Februari 2023 Dipublikasikan 30 Maret 2023

Abstract – Aur Serumpun farmers group is one of farmer group with their corn farming business. This farmer group is in Simpang Alahan Mati District, Kab. Pasaman, West Sumatra Province. So far, farmers only sell corn that has been dried. The processing of corn is a basic need for members of farmer groups in order to have product diversification which in turn can increase the economy of these farmers. In the previous activities (2019), it was known about processed corn products, namely tortilla chips. However, according to the needs of farmer groups, an increase in dry corn production is the most important. Therefore, in this 2022 activity, the activity of making Dryer houses for the Aur Serumpun Farmer Group was carried out. This development is a collaboration between Andalas University and the Farmers Group which is expected to increase the production capacity of dry corn because the use of drying houses can speed up the drying process. In 2022, a drying house with a size of 5 X 10 meters has been built and is very useful for the drying process, especially during the rainy season. The efficiency of using the tool will be carried out by involving students and carried out as an evaluation of this activity in the future.

Keywords — capacity, corn, dryer, rain, upgrade

Pendahuluan

Kelompok tani aur serumpun merupakan kelompok tani yang diketuai oleh Bapak Masril. Kegiatan utama kelompok tani ini adalah membudidayakan tanaman jagung dan menjual biji jagung untuk bahan baku pakan ternak. Saat ini biji jagung dijual ke daerah payakumbuh. Penjualan langsung sangatlah ditentukan oleh cuaca, apabila cuaca baik untuk pengeringan, maka jagung akan dapat dijual ke pengepul di daerah payakumbuh. Akan tetapi cuaca tidak selalu baik untuk pengeringan, ada kalanya kondisi tidak bagus untuk pengeringan sehingga banyak jagung yang tidak kering. Pada saat ini, jagung banyak yang tidak bisa dikirik ke pengepul. Pada kondisi ini dibutuhkan

alat alternatif kegiatan agar jagung-jagung yang sudah dipanen tetap dapat menghidupkan perekonomian masyarakat anggota petani. Masalah cuaca terhadap kegiatan masyarakat dalam pengolahan jagung sudah disampaikan[1].

Tahun 2019, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas, sudah melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ke kelompok tani aur serumpun ini. Pada saat itu sudah disinggung sedikit tentang proses diversifikasi produk olahan jagung seperti tortilla chips [2]. Selepas kegiatan tersebut, ternyata beberapa anggota kelompok tani Aur Serumpun ada yang tertarik untuk mendalami proses produksi tortilla chips ini. Oleh karena itu pada tahun 2020, dilakukan forum grup diskusi oleh

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas dengan kelompok tani Aur Serumpun tentang kajian proses produksi usaha tortilla chips ini.

Solusi/Teknologi

Solusi/teknologi yang ditawarkan adalah berupa pembuatan rumah pengering untuk membantu petani dalam pengeringan jagung yang sangat dibutuhkan apalagi ketika musim hujan.

Hasil dan Diskusi

Pada kegiatan Forum Grup Diskusi yang dilakukan secara daring, dilakukan pembahasan tentang kondisi awal dari kelompok tani tentang keinginannya untuk lebih mendalami tentang kegiatan produksi dari tortilla chips yang pernah dikenalkan sebelumnya. Ketua kelompok tani Aur Serumpun (Bapak Masril) menyampaikan bahwa pada tahun 2020 ini, anggota kelompok tani yang beliau ketuai sudah memiliki anggota mencapai 20 orang. Hal ini membuat pola kerja yang ada di kelompok tani harus lebih dikembangkan. Akan tetapi, pada penghujung tahun, masalah cuaca sering menjadi permasalahan yang selalu dihadapi yang membuat pola kerja kelompok yang utama seperti menjual jagung kering tidak dapat optimal dilakukan. Oleh karena itu diperlukannya alternatif kegiatan lainnya yang diharapkan dapat membantu pola kerja dan ekonomi dari anggota kelompok tani.

Pada pertemuan yang kedua, yang dilakukan secara offline, dimulai dengan penjelasan secara umum dari produk Tortilla chips. Produk pangan tortilla chips merupakan istilah yang berasal dari bahasa spanyol yang berarti jagung. Berdasarkan asal muasal dari tortilla chips ini, merupakan produk keripik jagung yang berasal dari Meksiko. Tortilla chips merupakan keripik atau chips yang berbentuk bervariasi seperti

persegi panjang dan segitigaserta memiliki ketebalan yang berbeda-beda [3]. Proses pembuatan tortilla chips atau keripik jagung meliputi proses pemasakan, penggilingan, pengeringan, dan penggorengan. Karakteristik tortilla chips adalah berwarna kuning, renyah, tipis, dan mudah hancur [4]. Laporan tentang potensi dari usaha tortilla chips sudah banyak diberitakan diberbagai media. Media Online peluangusaha.kontan.co.id sudah memberitakan bahwa ada usaha tortilla chips yang mampu memproduksi sekitar 1.200 pak tortilla. Tiap pak berisi 20 lembar tortilla. Banderol harga berkisar Rp 15.000–Rp 30.000, bergantung pada ukuran yang rentangnya antara 15 cm–30 cm. Omzet yang didapat mencapai Rp 600 juta per bulan dengan laba bersih 10%.



Gambar 1. Proses perakitan pembuatan rumah pengering

Dari kegiatan ini didapatkanlah beberapa point penting yang bisa dikembangkan dalam rangka kerja sama berkelanjutan antara Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas dengan kelompok tani Aur Serumpun berkaitan dengan proses produksi usaha tortilla chips ini. Tabel 1 menampilkan rencana kerja yang disepakati oleh Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas dengan kelompok tani Aur Serumpun.

Tabel 1. Rencana kerja sama antara Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas dengan kelompok tani Aur Serumpun.

PROGRAM	PEMBINAAN			PENDAMPINGAN	
	2021	2022	2023	2024	2025
Pengenalan dan pelatihan teknologi pengolahan biji jagung					
Pengenalan dan pelatihan teknologi pengolahan biji jagung <ul style="list-style-type: none"> Pengenalan produk-produk olahan jagung seperti tortilla chips dll 					
Pelatihan teknologi pengolahan biji jagung serta proses produksi dan pemasarannya <ul style="list-style-type: none"> Pembuatan produk tortilla chips serta produk olahan lainnya Pembuatan sistem kemasan yang bisa diterima oleh pasar 					
Pemanfaatan dan kajian ekonomis pupuk organik yang dihasilkan dari pengolahan limbah produksi biji jagung					

Teknologi pengeringan jagung yang diterapkan oleh masyarakat petani masih dikerjakan secara tradisional. Pengeringan biji jagung dilakukan dengan teknik penjemuran di bawah sinar matahari yang beralaskan terpal [5]. Pengeringan dapat dilakukan dengan alternative lain seperti dengan pengeringan menggunakan rumah pengering. Adanya rumah pengering ini diharapkan dapat mengatasi permasalahan pengeringan jagung yang dipengaruhi oleh cuaca yang tidak selalu bagus untuk peningkatan produksi jagung kering. Sebagaimana kita ketahui rumah pengering merupakan keputusan yang tepat untuk meningkatkan kualitas jagung yang akan berdampak pada peningkatan pendapatan masyarakat anggota petani. Kualitas jagung kering yang bagus akan mendorong produksi produk tortilla chips serta produk olahan lainnya.



Gambar 2. Pembangunan rumah pengering

Pengeringan jagung menggunakan rumah pengering dapat memperbaiki mutu jagung dan juga produktifitas pengeringan jagung saat cuaca tidak bagus.

Kesimpulan

Proses kegiatan produksi tortilla chips oleh kelompok tani aur serumpun akan dilakukan dibawah pendampingan dari Tim Pengabdian Kepada Masyarakat yang dimotori oleh Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas. Dalam memulai rencana kerja sama yang efisien dan

terukur, telah dilakukan Forum Grup Diskusi yang telah menyepakati rencana program kerja tentang proses produksi tortilla chips oleh kelompok tani aur serumpun. Proses pelaksanaan produksi ini akan dimulai dengan pengenalan dan sosialisasi lebih lanjut yang dimotori oleh ketua kelompok tannin yang akan dimulai pada tahun 2021.

Ucapan Terima Kasih

Tim Pengabdian Kepada Masyarakat dan kelompok tani Aur Serumpun mengucapkan terima kasih untuk bantuan pelaksanaan Froum Grup Diskusi ini kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Andalas untuk supporting biaya yang ada sesuai dengan kontrak kegiatan dengan no T/28/UN.16.17/PT.PKM/MUB/LPPM/2020.

Pustaka

- [1] Khalil & S. Anwar (2006). Penanganan Pascapanen dan Kualitas Jagung sebagai Bahan Pakan di Kabupaten Pasaman Barat. *Jurnal Peternakan Indonesia.*, 11(1):36-45.
- [2] Ismed, Syukri,D., Aisman, Welya Refdi, C Wellyalina, Radiana, F.Z.,Sayuti, K (2020). Introduksi alat pengering dan produk olahan jagung di nagari simpang, kec. simpang alahan mati, kab. pasaman. *LOGISTA - Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, [S.l.], v. 4, n. 1, p. 89-97.
- [3] Santoso, H. (2008). *Kerupuk*. Kanisius. Yogyakarta.
- [4] Kumalaningsih, S., Wignyanto & Fitria (2005). Perancangan unit pengolahan keripik tortila jagung (corn tortilla chips) dalam skala industri kecil. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6 (1) 7-16.
- [5] Sucherman, 2010. *Memberdayakan masyarakat Tani Menuju Pertanian Tangguh*. Sinar Tani : Edisi 27 Oktober 2002.