

INOVASI *CORN CAKE* UNTUK MENINGKATKAN KESEJAHTERAAN MASYARAKAT

Anis Latifah, Faozi Adhi Saputra, Feny Yulia Anggraeni, Humaira Berliantina Muntolib, Izzatu Tazkiyah, Risti Hanafiyanti Noviana, Sofiyun Nadif, Uus Uswatusolihah

Universitas Islam Negeri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto

E-mail: 224110402053@mhs.uinsaizu.ac.id, 224110301072@mhs.uinsaizu.ac.id, 224110202016@mhs.uinsaizu.ac.id, 224110402300@mhs.uinsaizu.ac.id, 224110201026@mhs.uinsaizu.ac.id, 224110202257@mhs.uinsaizu.ac.id, 224110302173@mhs.uinsaizu.ac.id, uus@uinsaizu.ac.id

Abstrak

Desa Sarwodadi di Kecamatan Bantarbolang, Kabupaten Pemalang, merupakan salah satu daerah penghasil jagung dengan potensi besar untuk mendukung perekonomian masyarakat. Selama ini jagung hanya dijual dalam bentuk mentah sehingga nilai ekonominya relatif rendah. Melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Reguler Angkatan 56 Kelompok 130 UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto, dilakukan inovasi pengolahan jagung menjadi *corn cake* (kue jagung) sebagai upaya peningkatan nilai jual dan daya saing produk lokal. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan pendekatan kualitatif melalui observasi, wawancara, diskusi kelompok, serta uji rasa terhadap produk. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa *corn cake* mendapat respons positif dari masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku UMKM, karena selain menambah variasi pangan juga membuka peluang usaha baru. Pelatihan dan workshop pembuatan *corn cake* mampu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian, memperkenalkan strategi pemasaran sederhana, serta mendorong lahirnya wirausaha kecil berbasis potensi lokal. Namun demikian, pengembangan produk *corn cake* ini menghadapi tantangan berupa keterbatasan akses pasar dan literasi digital pelaku usaha. Secara keseluruhan, inovasi *corn cake* berpotensi memperkuat ekonomi desa, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, serta menjadi ikon kuliner lokal berbasis jagung.

Kata kunci : Jagung, *Corn Cake*, Inovasi Produk, UMKM, Pemberdayaan Masyarakat

Abstact

Sarwodadi Village in Bantarbolang Subdistrict, Pemalang Regency, is one of the corn- producing areas with great potential to support the local economy. However, corn has so far only been sold in its raw form, resulting in relatively low economic value. Through the 56th Regular Community Service Program (KKN), Group 130, UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto, an innovation was

introduced by processing corn into corn cake as an effort to increase the selling value and competitiveness of local products. This study employed an experimental method with a qualitative approach through observation, interviews, focus group discussions, and product tasting. The results showed that corn cake received positive responses from the community, especially housewives and MSME actors, as it not only enriches food variety but also creates new business opportunities. Training and workshops on corn cake production improved community skills in processing agricultural products, introduced simple marketing strategies, and encouraged the emergence of small-scale entrepreneurship based on local resources. However, the development of corn cake products still faces challenges, including limited market access and low digital literacy among business actors. Overall, the corn cake innovation has the potential to strengthen the village economy, improve community welfare, and become a distinctive local culinary icon based on corn.

Keywords : Corn, Corn Cake, Product Innovation, MSMEs, Community Empowerment

Pendahuluan

Desa Sarwodadi merupakan salah satu desa yang berada di wilayah administratif Kecamatan Bantarbolang, Kabupaten Pemalang, Provinsi Jawa Tengah. Berdasarkan keterangan dari masyarakat, Desa Sarwodadi tergolong desa yang relatif baru. Pembangunan desa ini dimulai pada tahun 1989 sebagai hasil relokasi dari Desa Sarwodadi lama yang terdampak bencana banjir besar. Sebelum dikenal dengan nama Sarwodadi, wilayah lama desa ini bernama Karang Sembung. Nama tersebut berasal dari dua kata, yaitu “Karang” yang berarti pekarangan atau halaman, dan “Sembung” yang merujuk pada sejenis pohon bernama sembung. Dalam perkembangan sejarah, nama tersebut berubah menjadi Sarwodadi Limbung. Perubahan nama menjadi Sarwodadi terjadi setelah perpindahan ke lokasi yang lebih aman dari risiko banjir. Nama Sarwodadi berasal dari frasa dalam bahasa Jawa “serba dadi”, yang berarti “segala cita-cita atau harapan akan terjadi/terkabul”. Penamaan ini mencerminkan semangat optimisme masyarakat dalam membangun kembali kehidupan mereka pasca-bencana.

Secara geografis, Desa Sarwodadi terletak di wilayah Kecamatan Bantarbolang, Kabupaten Pemalang, Provinsi Jawa Tengah. Desa ini berada di kawasan yang dikelilingi hutan jati dan dialiri oleh Sungai Comal yang membentang di sekitarnya. Letak desa ini strategis karena berada pada jalur penghubung antara wilayah pedesaan dengan pusat kecamatan. Adapun batas-batas wilayah Desa Sarwodadi adalah sebagai berikut; Sebelah Utara yaitu Desa Peguyangan, Sebelah Selatan adalah Desa Purana, Sebelah Barat adalah Desa Bantarbolang, dan Sebelah Timur adalah Desa Pabuaran. Kondisi topografi desa relatif datar hingga sedikit bergelombang dengan tanah yang cukup subur, meskipun pasokan air terbatas pada musim kemarau. Lahan pertanian didominasi tanaman jagung dan kacang-kacangan, sedangkan sektor peternakan meliputi sapi, kambing, dan unggas. Keberadaan hutan jati memberi nilai tambah melalui potensi hasil hutan, sementara

Sungai Comal menjadi sumber air utama untuk pertanian dan kebutuhan warga sehari-hari.

Mayoritas mata pencaharian Desa Sarwodadi adalah petani dan peternak. Sebagian besar, petani di Desa Sarwodadi menanam jagung yang merupakan sumber utama penghasilan masyarakat sekitar. Petani di Desa Sarwodadi terdiri dari dua kategori yaitu petani usia produktif dan petani usia tidak produktif. Petani jagung usia produktif adalah petani jagung yang berusia 18 sampai 64 tahun, dan petani yang berusia lebih dari 64 tahun merupakan petani jagung yang sudah produktif lagi (Badawi et al., 2024). Di Desa Sarwodadi, mayoritas petani jagung adalah petani yang sudah tidak produktif lagi. Sementara itu, mata pencaharian lain di Desa Sarwodadi adalah sebagai peternak. Sektor peternakan tersebut terdiri dari kambing dan sapi dengan jumlah yang berbeda-beda tiap peternaknya. Berangkat dari kondisi tersebut, dapat disimpulkan bahwa potensi sumber daya manusia di Desa Sarwodadi masih menghadapi tantangan, khususnya dalam hal regenerasi petani jagung.

Minimnya keterlibatan generasi muda dalam sektor pertanian membuat keberlanjutan produksi jagung di masa depan berisiko menurun. Padahal, jagung merupakan salah satu komoditas penting yang tidak hanya menjadi sumber penghasilan utama, tetapi juga memiliki peluang besar untuk diolah menjadi produk bernilai tambah. Oleh karena itu, dibutuhkan strategi pemberdayaan masyarakat, terutama generasi muda, agar lebih tertarik dan terlibat dalam bidang pertanian maupun peternakan sehingga potensi desa dapat terus berkembang dan memberikan kesejahteraan yang berkelanjutan.

Desa Sarwodadi merupakan penghasil jagung yang cukup berpotensi untuk mendukung perekonomian setempat. Namun, selama ini hasil panen jagung hanya dijual dalam bentuk mentah tanpa melalui proses pengolahan lebih lanjut. Padahal, jagung memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk pangan kreatif yang bernilai ekonomi lebih tinggi. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah menciptakan produk olahan berbasis jagung seperti kue jagung (*corn cake*), yang tidak hanya meningkatkan nilai tambah tetapi juga membuka peluang usaha baru bagi masyarakat desa. Pembuatan produk kue jagung bertujuan untuk menciptakan inovasi kuliner berbasis hasil pertanian lokal khususnya jagung, guna meningkatkan nilai jual produk pertanian. Selain itu, *corn cake* dapat digunakan sebagai contoh pengembangan kreativitas masyarakat dalam mengolah sumber daya yang ada di sekitar mereka agar lebih bernilai secara ekonomi.

Dengan adanya inovasi pengolahan jagung menjadi kue jagung (*corn cake*), masyarakat Desa Sarwodadi dapat memperoleh manfaat ganda. Pertama, petani tidak hanya bergantung pada penjualan jagung mentah, tetapi juga bisa memperoleh tambahan pendapatan dari produk olahan. Kedua, usaha ini berpotensi mendorong lahirnya wirausaha baru di bidang kuliner, khususnya bagi kelompok pemuda maupun ibu rumah tangga yang ingin memanfaatkan bahan baku lokal. Selain itu, pengembangan produk berbasis jagung juga dapat memperluas pasar, baik di tingkat lokal maupun luar desa, sehingga Desa Sarwodadi dapat dikenal sebagai sentra olahan jagung yang kreatif. Upaya ini sekaligus mendukung terciptanya kemandirian ekonomi desa dengan memaksimalkan potensi sumber daya yang dimiliki.

Metode

1. Jenis dan Pendekatan

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan *Asset Based Community Development* (ABCD). Metode ini dikembangkan berdasarkan prinsip-prinsip yang diperkenalkan oleh John McKnight dan Jody Kretzmann, pendiri *The Asset-Based Community Development (ABCD) Institute*. Pendekatan berbasis aset ini membantu masyarakat mengenali kondisi internal mereka secara realistis dan mengidentifikasi potensi perubahan yang dapat dilakukan (Mustofa et al., 2024). Fokus utama pendekatan ini adalah mendorong terjadinya perubahan, mengarahkan masyarakat pada pencapaian tujuan yang mereka inginkan, serta mendukung proses mewujudkan visi bersama (Rinawati et al., 2022).

Bagan ABCD



Bagan tersebut menggambarkan penerapan metode ABCD dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Kelompok KKN 130 memulai dengan melakukan wawancara bersama Kepala Desa serta observasi terhadap potensi desa sebagai tahap awal untuk memahami sumber daya lokal yang dimiliki. Melalui wawancara tersebut, Kepala Desa menjelaskan kondisi ekonomi, penggunaan lahan, serta potensi tanaman jagung di Desa Sarwodadi. Selanjutnya, kelompok melakukan analisis terhadap kondisi pertanian, ketersediaan bahan baku, serta berbagai peluang yang dapat dimanfaatkan untuk mengembangkan produk inovatif berbasis jagung.

Setelah itu, dilakukan diskusi kelompok untuk menggali berbagai ide inovatif terkait pemanfaatan jagung sebagai bahan dasar produk. Tujuan dari diskusi ini adalah untuk merancang produk unggulan yang tidak hanya mudah diproduksi, tetapi juga memiliki potensi nilai jual yang tinggi. Hasil akhir dari diskusi tersebut mengarah pada pengembangan produk inovatif berupa *corn cake* atau kue jagung, yang diharapkan mampu menarik perhatian pasar lokal maupun pasar *online*.

Langkah berikutnya adalah menyusun dan menyelenggarakan *workshop* yang memberikan pelatihan mengenai pemanfaatan jagung sebagai bahan dasar pembuatan kue jagung. Sebelum pelaksanaan *workshop*, dilakukan *Focus Group Discussion* (FGD) guna merumuskan program kerja yang sesuai dan mendapat persetujuan dari masyarakat. Tujuan utama *workshop* ini adalah untuk meningkatkan keterampilan warga dalam mengolah jagung menjadi produk dengan nilai ekonomi tinggi. Setelah *workshop*, diadakan sesi refleksi bersama guna mengevaluasi hasil kegiatan dan mengidentifikasi peluang pengembangan lebih lanjut.

Pihak-pihak yang terlibat dalam kegiatan *workshop* ini diantaranya pelaku UMKM Desa Sarwodadi yang merupakan peserta utama dalam *workshop* ini. Mereka berperan aktif dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari mengikuti pelatihan, berdiskusi dengan fasilitator dan sesama peserta, hingga mengaplikasikan pengetahuan baru tentang inovasi pemanfaatan jagung. Pelaku UMKM juga terlibat langsung dalam proses uji coba pembuatan *corn cake*, yang diharapkan menjadi produk inovatif baru dengan potensi pasar yang besar. Pemateri yakni Izzatu Tazkiyah berperan penting dalam memimpin jalannya *workshop* dan bertanggung jawab memberikan materi terkait inovasi produk, teknik produksi, serta strategi pemasaran yang relevan bagi pelaku UMKM. Selain itu, fasilitator juga memberikan demonstrasi praktis dan mendampingi peserta selama proses pembuatan *corn cake*, memastikan bahwa setiap peserta dapat menguasai keterampilan yang diperlukan untuk menghasilkan produk yang berkualitas.

Workshop ini dilaksanakan di Posko KKN kelompok 130 pada hari Senin, 04 Agustus 2025, sebagai bagian dari inisiatif untuk mendorong transformasi UMKM di Desa Sarwodadi. Kegiatan ini berfokus pada pengembangan inovasi dalam pemanfaatan jagung, dengan memperkenalkan produk baru berupa *corn cake*. *Workshop* ini melibatkan pelaku UMKM sebagai peserta utama, serta dukungan fasilitator dan pemerintah desa, dengan tujuan memberdayakan masyarakat lokal melalui peningkatan keterampilan dan pengetahuan. Diharapkan, kegiatan ini dapat menghasilkan produk bernilai tambah yang berkontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan ekonomi desa.

Hasil

Dalam kegiatan pelaksanaan *workshop* inovasi pembuatan *corn cake* dengan memanfaatkan hasil panen tanaman jagung yang dilaksanakan oleh mahasiswa KKN Reguler Angkatan 56, Kelompok 130, UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto di Desa Sarwodadi, Kecamatan Bantarbolang, Kabupaten Pemalang, meliputi beberapa tahapan yaitu:

A. Tahap Survey dan Wawancara

Sebelum menginisiasi kegiatan tersebut, penulis melakukan survey dan wawancara terlebih dahulu. Wawancara dilakukan kepada perangkat desa setempat. Dari penjelasan yang disampaikan menunjukkan bahwasannya sebagian besar penduduk Desa Sarwodadi bermata pencaharian sebagai petani. Terdapat beberapa tanaman yang ditanam oleh masyarakat Desa Sarwodadi. Salah satu dari tanaman tersebut ialah tanaman jagung. Dari survey yang dilakukan, tanaman jagung belum dimanfaatkan secara maksimal. Jagung hanya dimanfaatkan sebagai tanaman pangan yang hasilnya langsung dijual setelah panen tanpa olahan apapun. Padahal, jagung memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk pangan kreatif yang bernilai ekonomi lebih tinggi. Mahasiswa KKN Reguler Angkatan 56, Kelompok 130, UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto menginisiasi kegiatan *workshop* inovasi pembuatan *corn cake* dengan memanfaatkan hasil panen tanaman jagung petani setempat. Sasaran yang dituju untuk kegiatan tersebut ialah ibu-ibu PKK dan pengajian yang ada di Desa Sarwodadi. Di sisi lain, *workshop* ini juga digunakan sebagai sarana

mahasiswa KKN dalam menyebarluaskan pengetahuan dan keterampilan dalam upaya memberdayakan masyarakat.

B. Tahap Inovasi Produk Olahan Jagung

Salah satu inovasi produk dari jagung adalah menciptakan produk kue jagung (*corn cake*), yang mana hal ini tidak hanya meningkatkan nilai tambah, tetapi juga membuka peluang usaha baru bagi masyarakat desa. Pembuatan produk kue jagung bertujuan untuk menciptakan inovasi kuliner berbasis hasil pertanian lokal khususnya jagung, guna meningkatkan nilai jual produk pertanian. Selain itu, *corn cake* dapat digunakan sebagai contoh pengembangan kreativitas masyarakat dalam mengolah sumber daya yang ada di sekitar mereka agar lebih bernilai secara ekonomi (Sausan et al., 2024). Pada tahap ini, Mahasiswa KKN Reguler Angkatan 56, Kelompok 130, UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto melakukan persiapan dan percobaan olahan produk inovasi corn cake.

1. Alat dan Bahan

- a. Mixer
- b. Panci
- c. Loyang
- d. Sendok
- e. Tepung Jagung
- f. Tepung Terigu
- g. Gula Pasir
- h. Telur
- i. SP
- j. Baking Powder
- k. Vanili
- l. Margarin

2. Proses Pembuatan

- a. Pecahkan 4 butir telur ke dalam wadah
- b. Tambahkan 120 gram gula pasir, 2 bungkus SKM, dan 1 sdt SP
- c. Mixer hingga adonan berwarna putih
- d. Masukkan 300 gram tepung jagung dan 120 gram tepung terigu secara bertahap, lalu mixer
- e. Tambahkan baking powder dan vanili
- f. Lanjut mixer dengan kecepatan rendah hingga tercampur rata
- g. Oleskan margarin pada loyang
- h. Masukkan adonan ke dalam loyang dan ratakan
- i. Kukus adonan selama 25 menit menggunakan api sedang
- j. Setelah matang, potong kue dan sajikan



3. Tahap Penyajian

Teknik penyajian yang digunakan untuk olahan *corn cake* adalah teknik *plating*, yaitu menyajikan hidangan di atas piring dengan tata letak yang menarik dan estetis. Jika untuk di pasarkan, penyajian dapat menggunakan plastik mika dan diberi *sticker* logo di atas mika plastik tersebut.

C. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan ini dilakukan dalam bentuk *workshop* inovasi pembuatan *corn cake* dengan pematerian oleh salah satu mahasiswa KKN. Kegiatan tersebut dilaksanakan pada hari Senin, 04 Agustus 2025, pukul 14.00-selesai. Adapun kegiatan tersebut bertempat di posko KKN Desa Sarwodadi. Jadwal pelaksanaan ini juga bertepatan dengan pelaksanaan rutinan yasinan ibu-ibu. *Workshop* ini ditujukan kepada ibu-ibu PKK dan pengajian di Desa Sarwodadi dengan tujuan nantinya dapat memunculkan ide-ide baru terkait inovasi pengolahan jagung menjadi produk dengan nilai jual tinggi yang dapat menciptakan kemandirian ekonomi. Pelaksanaan *workshop* ini dilakukan menjadi tiga sesi, yaitu sesi yasinan, sesi pemaparan materi, dan sesi praktik. Sesi pertama yaitu rutinan yasinan oleh ibu-ibu pengajian dan PKK bersama mahasiswa KKN. Yasinan dipimpin oleh salah satu ibu-ibu dari kelompok rutinan tersebut.

Kemudian sesi kedua yaitu pemaparan materi seputar *corn cake*. Pematerian tersebut disampaikan oleh salah satu mahasiswa KKN yang bernama Izzatu Tazkiyah dari program studi Ekonomi Syariah. Pada tahap pematerian, peserta diberi stimulus tentang peluang olahan pangan berbahan dasar jagung. Jagung apabila diolah menjadi produk baru pasti akan memiliki nilai yang lebih tinggi dari pada jagung mentah. Mereka diberikan pemahaman bahwa jagung memiliki potensi untuk diolah menjadi produk makanan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi dibandingkan dengan menjual jagung dalam bentuk mentah. Ini dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat. “Dengan adanya inovasi ini, kami berharap hasil pertanian jagung tidak hanya dijual dalam bentuk mentah, tetapi juga diolah menjadi produk bernilai tambah yang bisa meningkatkan pendapatan warga,” ujar Izzatu Tazkiyah.

Sesi pematerian tersebut dibantu dengan menampilkan *PowerPoint* yang berisi tentang produk *corn cake*, alat bahan yang dibutuhkan, langkah pembuatan *corn cake*, dan pemasaran yang ditawarkan. Dalam penyampaian materi, pemateri tidak hanya menyampaikan secara teoritis, tetapi juga mempraktikkan langsung bersama peserta. Praktik langsung pembuatan *corn cake* ini masuk dalam sesi ketiga *workshop*. Pemateri

mengajak langsung peserta untuk ikut serta dalam praktik membuat *corn cake*. Perwakilan dua orang ibu-ibu ikut serta dalam praktik tersebut. Pemateri membimbing pembuatan *corn cake* dengan dibantu fasilitator lainnya. Ini dilakukan agar mereka dapat mengaplikasikan secara langsung teori yang telah diterimanya dan memberikan pemahaman yang lebih mendalam serta memastikan peserta dapat menguasai langkah-langkah yang telah dijelaskan.



D. Pemasaran

Tahap pemasaran ini mencakup pengajaran pengemasan produk *corn cake* untuk memperpanjang masa simpan dan menjaga kualitas produk. Dalam sesi ini juga dipaparkan bagaimana cara melakukan pemasaran mulai dari pembuatan logo dan label produk hingga memasarkan produk melalui *marketplace*. Mahasiswa membantu dalam desain kemasan dan label yang menarik dan informatif, serta memberikan saran mengenai bahan kemasan yang sesuai. Memanfaatkan platform media sosial untuk memperkenalkan produk kepada pasar yang lebih luas lagi.



Pembahasan

1. Potensi Desa

Desa Sarwodadi mempunyai lingkungan khas pedesaan yang masih asri, dikelilingi oleh pohon jati dan dialiri Sungai Comal yang menjadi salah satu sumber kehidupan masyarakat. Fasilitas desa cukup lengkap, meliputi masjid, musholla, sekolah dasar, PAUD, lapangan, serta gedung olahraga (GOR) yang mendukung aktivitas sosial dan pendidikan masyarakat. Penduduk desa umumnya bermata pencaharian sebagai

petani, sementara kehidupan sosial masyarakatnya dikenal rukun, gotong royong, dan ramah. Di sektor pertanian, Desa Sarwodadi memiliki potensi yang cukup besar. Komoditas utama yang banyak dikembangkan masyarakat antara lain padi, jagung, singkong, kacang tanah, pisang, hingga bambu. Sebagian hasil pertanian telah diolah menjadi produk pangan, salah satunya keripik pisang coklat yang dikembangkan bersama kelompok ibu-ibu desa melalui program pemberdayaan mahasiswa. Diversifikasi produk pangan ini diharapkan mampu meningkatkan nilai tambah hasil pertanian serta membuka peluang usaha mikro kecil menengah (UMKM) di desa. Selain itu, potensi pertanian di Kecamatan Bantarbolang secara lebih luas juga didukung oleh komoditas unggulan seperti rambutan dan peternakan kelinci, yang bisa menjadi inspirasi bagi masyarakat Sarwodadi untuk memperluas basis ekonominya.

Di bidang infrastruktur, Desa Sarwodadi mengalami perkembangan penting setelah terealisasinya program penyediaan air bersih pada tahun 2021. Air bersih diperoleh dari sumber mata air di Dusun Semilir yang dikelola melalui pembangunan tower dan bak penampung air. Hal ini merupakan hasil kolaborasi antara pemerintah desa dan gotong royong masyarakat, mengingat sebelumnya warga mengalami kesulitan akibat hilangnya sumber mata air karena aktivitas galian. Ketersediaan air bersih ini tidak hanya memenuhi kebutuhan sehari-hari masyarakat, tetapi juga mendukung pertanian dan aktivitas usaha rumah tangga. Potensi desa juga dapat dikembangkan dari aspek pariwisata lokal. Meskipun Sarwodadi sendiri belum memiliki destinasi wisata yang populer, letaknya yang berada di Kecamatan Bantarbolang memberi peluang tersendiri. Kawasan sekitar memiliki sumber mata air dan curug (air terjun) yang bisa diakses oleh masyarakat dan wisatawan. Dengan pengelolaan yang tepat, Desa Sarwodadi berpotensi menjadi bagian dari jalur ekowisata atau agrowisata, terutama dengan memanfaatkan panorama pohon jati, Sungai Comal, dan lahan pertanian yang bisa dijadikan wisata edukasi. Selain potensi sumber daya alam, Desa Sarwodadi juga memiliki potensi sosial dan budaya. Kehidupan masyarakat yang guyub dan tradisi gotong royong menjadi modal sosial yang kuat untuk pembangunan desa. Keberadaan fasilitas pendidikan dan kegiatan keagamaan juga menjadikan desa ini kondusif untuk membangun generasi muda yang berkarakter. Jika dikombinasikan dengan pelatihan kewirausahaan serta pemanfaatan produk lokal, masyarakat dapat lebih mandiri dan inovatif dalam mengembangkan potensi ekonomi berbasis desa.

Pada dasarnya, Desa Sarwodadi menyimpan potensi besar di bidang pertanian, UMKM olahan pangan, pengelolaan sumber daya alam, serta peluang pengembangan wisata desa. Dukungan dari pemerintah, lembaga pendidikan, dan semangat gotong royong masyarakat menjadi faktor kunci dalam mewujudkan desa yang lebih mandiri, sejahtera, dan berdaya saing.

2. Inovasi Produk *Corn Cake*

Kelompok KKN Kelompok 130 UIN Saizu Purwokerto melaksanakan sebuah program kerja inovatif yang berfokus pada pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan produk olahan pangan berbasis potensi lokal. Program ini melahirkan inovasi produk *corn cake*, yakni kue berbahan dasar jagung, yang dirancang untuk

menciptakan nilai tambah ekonomi bagi warga sekitar sekaligus mendukung ketahanan pangan desa.

Jagung dipilih sebagai bahan utama karena merupakan salah satu hasil pertanian yang cukup melimpah di wilayah setempat terutama desa Sarwodadi. Selama ini jagung lebih banyak dikonsumsi secara sederhana, seperti direbus atau dibakar. Melalui inovasi *corn cake*, jagung diolah menjadi produk makanan modern dengan cita rasa khas yang lembut, gurih, dan manis, sehingga memiliki daya tarik lebih tinggi di pasar. Kegiatan ini sekaligus memperkenalkan kepada masyarakat cara diversifikasi produk pangan agar tidak hanya menjual bahan mentah, tetapi juga menghasilkan olahan bernilai jual lebih.

Dalam pelaksanaan program, mahasiswa KKN Kelompok 130 melakukan pelatihan kepada ibu-ibu dan kelompok warga desa mengenai proses pembuatan *corn cake*. Dari sisi manfaat, *corn cake* bukan hanya sekadar inovasi kuliner, tetapi juga peluang ekonomi baru. Produk ini dapat dijual dalam skala kecil sebagai jajanan pasar, atau dikembangkan dalam skala lebih besar dengan label usaha mikro. Harapannya, warga dapat menjadikan *corn cake* sebagai sumber penghasilan tambahan, sehingga membantu meningkatkan kesejahteraan keluarga. Dalam beberapa waktu ke depan, produk ini juga berpotensi menjadi oleh-oleh khas desa jika dikembangkan dengan kemasan dan strategi pemasaran yang lebih profesional. Program inovasi ini juga menumbuhkan semangat kemandirian dan kewirausahaan masyarakat desa. Dengan memanfaatkan potensi lokal, warga dilatih untuk lebih kreatif dalam mengolah hasil pertanian yang sebelumnya dianggap biasa. Melalui *corn cake*, jagung yang dulunya bernilai jual rendah kini mampu menjadi produk unggulan desa yang berdaya saing di pasaran. Jadi, inovasi *corn cake* dari KKN Kelompok 130 UIN Saizu Purwokerto merupakan langkah nyata dalam mengoptimalkan potensi lokal, menciptakan produk bernilai ekonomi, serta mendorong masyarakat untuk berdaya melalui kreativitas dan kewirausahaan. Program ini diharapkan dapat terus berkelanjutan, sehingga *corn cake* benar-benar menjadi ikon kuliner lokal sekaligus motor penggerak ekonomi desa.

3. Dampak Inovasi Corn Cake Terhadap Masyarakat

Inovasi pembuatan *corn cake* dari jagung lokal di Desa Sarwodadi mendorong peningkatan pengetahuan masyarakat, khususnya dalam hal pengolahan hasil pertanian menjadi produk pangan kreatif. Melalui kegiatan pelatihan, pendampingan, dan edukasi kewirausahaan, masyarakat mulai memahami bahwa hasil pertanian seperti jagung tidak hanya memiliki nilai jual dalam bentuk mentah, tetapi juga dapat ditingkatkan nilainya melalui proses pengolahan yang tepat. Pengetahuan masyarakat mengenai diversifikasi produk, teknik pengolahan pangan, penggunaan bahan alami, hingga strategi pemasaran produk mengalami peningkatan. Generasi muda dan ibu rumah tangga yang sebelumnya belum terlibat aktif dalam kegiatan ekonomi mulai teredukasi dan termotivasi untuk memanfaatkan potensi lokal secara kreatif. Edukasi ini juga mencakup pentingnya kebersihan, keamanan pangan, dan pengemasan produk yang menarik agar memiliki daya saing lebih tinggi di pasar lokal maupun luar desa.

Efek nyata dari adanya pelatihan pembuatan *corn cake* terlihat pada antusiasme warga yang mengikuti *workshop*. Pelatihan ini tidak hanya memberikan keterampilan

teknis dalam mengolah jagung menjadi kue, tetapi juga memperkenalkan ilmu baru terkait pengemasan dan pemasaran produk. Dengan adanya praktik langsung, warga khususnya ibu rumah tangga dan generasi muda lebih percaya diri dalam mencoba membuat *corn cake* secara mandiri di rumah. Hal ini dapat menumbuhkan motivasi baru untuk menjadikan hasil pelatihan sebagai peluang usaha kecil berbasis rumah tangga.

Pengetahuan masyarakat mengenai diversifikasi produk, teknik pengolahan pangan, penggunaan bahan alami, hingga strategi pemasaran produk mengalami peningkatan. Generasi muda dan ibu rumah tangga yang sebelumnya belum terlibat aktif dalam kegiatan ekonomi mulai termotivasi dan teredukasi untuk memanfaatkan potensi lokal. Edukasi ini juga mencakup pentingnya kebersihan, keamanan pangan, dan pengemasan produk yang menarik agar memiliki daya saing lebih tinggi di pasar lokal maupun luar desa.

4. Dampak Perubahan Terhadap UMKM

Inovasi *corn cake* berbahan dasar jagung lokal memberikan dampak signifikan terhadap perkembangan UMKM di Desa Sarwodadi. Sebelumnya, potensi jagung hanya dimanfaatkan dalam bentuk komoditas mentah. Dengan adanya produk olahan bernilai tambah, muncul peluang baru bagi terbentuknya unit usaha kecil berbasis rumah tangga. UMKM yang bergerak di bidang makanan kini memiliki varian produk baru yang unik dan khas daerah, yaitu *corn cake*, yang memiliki daya tarik tersendiri di pasaran. Hal ini tidak hanya mendorong peningkatan pendapatan pelaku usaha, tetapi juga menciptakan lapangan kerja baru, terutama bagi perempuan dan pemuda desa. Lebih jauh lagi, UMKM di desa ini mulai terlibat dalam kegiatan *branding*, pemasaran digital, dan pengemasan produk, yang secara langsung meningkatkan kualitas produk dan memperluas jangkauan pasar. Desa Sarwodadi berpotensi berkembang menjadi sentra kuliner berbasis jagung, yang tidak hanya memperkuat ketahanan ekonomi lokal tetapi juga meningkatkan daya saing UMKM di tingkat regional.

5. Tantangan Pengembangan UMKM

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) didefinisikan sebagai kegiatan usaha produktif yang dijalankan oleh perseorangan maupun badan usaha, yang memenuhi kriteria tertentu sebagai usaha mikro. UMKM memiliki peran penting dalam mendukung perekonomian Indonesia. Selain itu UMKM juga dapat menjadi penyedia lapangan pekerjaan bagi jutaan masyarakat. Di Desa Sarwodadi memiliki potensi hasil pertanian yaitu jagung yang cukup melimpah. Dari potensi tersebut kami berinisiasi memberikan pelatihan kepada masyarakat Desa Sarwodadi untuk meningkatkan *skill* atau kemampuan seperti pembuatan kue dari jagung (*corn cake*). Dengan kemampuan tersebut diharapkan masyarakat Desa Sarwodadi dapat memulai usaha baru yang nantinya akan memberikan peluang usaha dan dapat menciptakan UMKM baru di Desa Sarwodadi. Namun terdapat tantangan yang cukup berpengaruh dalam pengembangan UMKM, yaitu berkaitan dengan pemasaran produk *corn cake*. Dilihat dari pemasaran produk yang kurang strategis karena jauh dari pusat keramaian, sehingga jangkauan konsumen menjadi terbatas.

Selain itu, salah satu kendala besar yang dihadapi UMKM di Desa Sarwodadi adalah rendahnya pemanfaatan teknologi. Banyak pelaku usaha yang masih mengandalkan cara-cara tradisional dalam mengelola dan memasarkan produk mereka. Hal ini terjadi karena literasi digital yang masih terbatas, ditambah dengan kondisi jaringan internet di desa yang belum merata dan sering kali tidak stabil. Selain itu, keterbatasan perangkat juga menjadi masalah tersendiri, karena tidak semua pelaku usaha memiliki peralatan yang mendukung untuk kebutuhan produksi maupun promosi secara digital. Minimnya pendampingan atau pelatihan juga membuat para pelaku UMKM sulit beradaptasi dengan perubahan zaman yang serba digital. Akibatnya, produk yang sebenarnya memiliki potensi besar hanya dikenal di lingkungan lokal dan sulit bersaing dengan produk lain yang sudah lebih dulu memanfaatkan teknologi untuk menjangkau pasar yang lebih luas.

6. Peluang peningkatan daya saing UMKM

Upaya pembuatan *corn cake* ini tidak hanya memberi tambahan variasi pangan, tetapi juga membuka ruang bagi pelaku UMKM untuk meningkatkan keterampilan serta memperluas pasar. Di sisi lain, persaingan di dunia usaha memang tidak bisa dihindari. Pasar sudah dipenuhi beragam produk olahan, termasuk aneka kue dari berbagai daerah. Kehadiran produk baru berbasis jagung tentu menambah jumlah penjual di sektor ini. Walau demikian, bertambahnya pelaku usaha justru bisa menjadi peluang untuk memacu kreativitas, mendorong inovasi, serta menumbuhkan semangat bersaing secara sehat. Masyarakat Pemalang memiliki kesempatan besar untuk menjadikan olahan jagung sebagai identitas lokal yang khas. Dengan pengelolaan yang baik, promosi yang tepat, dan kualitas produk yang terjaga, kue jagung dapat bersaing bukan hanya di tingkat lokal, tetapi juga menjangkau pasar yang lebih luas. Pada akhirnya, usaha ini tidak hanya meningkatkan kesejahteraan masyarakat, tetapi juga menjadi bukti bahwa potensi desa mampu dikembangkan menjadi kekuatan ekonomi yang berdaya saing.

Kesimpulan

Pelatihan pembuatan *corn cake* di desa Sarwodadi berhasil meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah jagung menjadi produk pangan yang bergizi dan memiliki nilai jual, khususnya dalam hal pengolahan hasil pertanian menjadi produk pangan kreatif. Kegiatan ini bertujuan untuk memanfaatkan potensi jagung sebagai komoditas lokal sekaligus memberikan alternatif olahan makanan yang sehat. Selain menambah pengetahuan tentang teknik pembuatan dan manfaat gizi jagung, pelatihan ini juga membuka peluang usaha baru melalui UMKM serta memberikan gambaran tentang kelayakan usaha.

REFERENSI

- Badawi, F., Astuti, S., & Irawan, H. (2024). Peran Petani Jagung Dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Margo Lestari. *Journal Of Syariah Economic and Halal Tourism*, 3(1), 23–32.
- Mustofa, A., Indana, N., Budiyono, A., & Qomaria, E. N. (2024). Pendampingan Meningkatkan Kompetensi Menulis Artikel Jurnal Mahasiswa Di STIT Al-Urwatul Wutsqo Jombang. *An Naf'ah: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.54437/annafah>
- Rinawati, A., Arifah, U., & Faizul, A. (2022). Implementasi Model Asset Based Community Development (ABCD) dalam Pendampingan Pemenuhan Kompetensi Leadership Pengurus MWC NU Adimulyo. *Jurnal Inovasi Pengembangan Pendidikan Islam*, 7(1). <https://www.ejournal.iainu-kebumen.ac.id/index.php/Ar-rihlah>
- Sausan, V. Z., Mitayani, I., Azzahra, S. S., & Maulana, H. (2024). Inovasi Nugget Jagung dengan Memanfaatkan Hasil Panen Tanaman Jagung di Desa Balongwono oleh Mahasiswa KKNT Bela Negara UPN “Veteran” Jawa Timur. *Masyarakat Berkarya: Jurnal Pengabdian Dan Perubahan Sosial*, 1(3). <https://doi.org/10.62951/karya.v1i3.363>

