

## SOSIALISASI PROSES PRODUKSI POPCORN

### SOCIALIZATION OF POPCORN PRODUCTION PROCESS

Moh. Taufik<sup>1a</sup>

<sup>1</sup>Centre for Science and Technology, UIN Raden Mas Said Surakarta, Jl. Pandawa, Dusun IV, Pucangan, Kec. Kartasura, Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah 57168

<sup>a</sup>Korespondensi: Moh. Taufik, E-mail: filik\_fik36@yahoo.co.id  
(Diterima: 29-09-2021; Ditelaah: 01-10-2021; Disetujui: 08-10-2021)

#### ABSTRACT

The socialization of the popcorn production was carried out to 10 participants from Sungai Liku Tengah Village, Nagari Sungai Liku Pelangai, Ranah Pesisir District. Socialization was implemented through social media i.e. YouTube and WhatsApp group. The stages of socialization activities consist of a preparation stage and an implementation stage. In the preparation stage, the speakers prepared several things i.e. popcorn formula, popcorn packaging, video presentation, materials and tools. At the implementation stage, the speakers presented several materials to the participants, namely an overview of corn, the popcorn production, packaging of popcorn, and finally determining the shelf life of popcorn. In general, the socialization can increase the knowledge of participants about the popcorn production process. This can be seen from several questions asked by the participants.

Keywords: Sungai Liku Tengah, popcorn, packaging, self life

#### ABSTRAK

Sosialisasi proses produksi popcorn dilaksanakan kepada 10 peserta yang berasal dari Kampung Sungai Liku Tengah, Nagari Sungai Liku Pelangai, Kecamatan Ranah Pesisir. Sosialisasi dilaksanakan melalui media sosial youtube dan whatsapp group. Tahapan kegiatan sosialisasi terdiri dari tahap persiapan dan tahap pelaksanaan kegiatan. Pada tahap persiapan, narasumber menyiapkan beberapa hal seperti formula popcorn, kemasan popcorn, alat dan bahan, slid dan video presentasi. Pada tahap pelaksanaan, narasumber menyampaikan beberapa materi kepada peserta, yaitu gambaran umum tentang jagung, proses produksi popcorn, pengemasan popcorn, dan terakhir tentang penentuan umur simpan popcorn. Secara umum kegiatan berlangsung lancar dan dapat meningkatkan pengetahuan peserta terkait proses produksi popcorn. Hal ini terlihat dari beberapa pertanyaan yang disampaikan peserta.

Kata Kunci: Sungai Liku Tengah, popcorn, kemasan, umur simpan

---

Taufik, M. (2022) "Sosialisasi Proses Produksi Popcorn". *Jurnal Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(1) 45-49.

---

#### PENDAHULUAN

Penduduk di Kampung Sungai Liku Tengah, Nagari Sungai Liku Pelangai, Kecamatan Ranah Pesisir, Kabupaten Pesisir Selatan sebagian besar bermata pencarian sebagai petani. Salah satu alternatif mata pencarian yang dapat ditekuni oleh penduduk di daerah tersebut adalah wirausaha. Menurut Mutiarasari (2018) kewirausahaan dapat menjadi salah satu alternatif dalam meningkatkan ekonomi. Salah satu produk

yang memiliki potensi pasar yang cukup tinggi adalah *popcorn*.

*Popcorn* termasuk salah satu produk yang digemari dan masih jarang terdapat di Kampung Sungai Liku, sehingga potensi untuk terjual lebih besar. Selain itu proses produksi dan bahan-bahan yang diperlukan juga sangat sederhana, sehingga tidak diperlukan modal besar untuk memulai usaha ini.

*Popcorn* termasuk salah satu makanan populer bagi konsumen di dunia (Karababa

2006). Menurut Giovani *et al.* (2018) *popcorn* merupakan makanan ringan yang berasal dari jagung yang ketika dipanaskan maka jagung tersebut akan meletup dan mengembang. Pengembangan jagung tersebut bisa mencapai 30 kali lipat dari ukuran semula (Moha 2014). Menurut Oz dan Kapar (2011) beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas dari *popcorn* adalah jenis biji jagung, kadar air, ukuran biji dan proses atau metode produksinya.

Salah satu kerusakan dari *popcorn* adalah melempem atau tidak renyah (Albertine 2009). Hal ini tidak disukai oleh konsumen yang menyukai *popcorn* yang bersifat renyah. Salah satu cara untuk mempertahankan kerenyahan dari *popcorn* adalah pengemasan. Pengemasan yang tepat dapat melindungi produk dari bahaya fisik, kimia dan mikrobiologis. Menurut Sucipta *et al.* (2017) fungsi kemasan adalah memberikan perlindungan terhadap produk dari pengaruh luar atau dalam.

Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah mensosialisasikan proses produksi dan pengemasan *popcorn* di Kampung Sungai Liku Tengah, Kanagarian Sungai Liku Pelangai. Harapannya kegiatan ini dapat menjadi pengetahuan awal dan dorongan untuk berwirausaha bagi masyarakat setempat.

## MATERI DAN METODE

Sosialisasi dilaksanakan secara virtual melalui media sosial youtube dan dilanjutkan diskusi melalui media whatsapp group pada tanggal 15 Desember 2020. Jumlah peserta sebanyak 10 orang yang berasal dari Kampung Sungai Liku Tengah, Nagari Sungai Liku Pelangai, Kecamatan Ranah Pesisir, Kabupaten Pesisir Selatan.

Alat yang digunakan untuk memproduksi *popcorn* pada saat sosialisasi adalah kompor, wajan beserta penutupnya dan sendok. Bahan yang digunakan adalah jagung *popcorn*, margarin, minyak dan garam.

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah ceramah dan praktek

yang dilaksanakan oleh narasumber. Kegiatan ini diawali dengan penjelasan tentang jagung, tahapan-tahapan produksi *popcorn* melalui praktek langsung oleh narasumber dan terakhir penjelasan terkait pengemasan dan umur simpan *popcorn*.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat kita bagi menjadi dua langkah, yaitu persiapan dan terakhir pelaksanaan kegiatan sosialisasi.

### Persiapan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berasal dari undangan dari Kelompok Tani Tanjung Gadang Indah, Kampung Sungai Liku Tengah, Nagari Sungai Liku Pelangai, Kecamatan Ranah Pesisir. Narasumber kemudian melakukan beberapa hal sebagai persiapan kegiatan pemberdayaan masyarakat tersebut.

Beberapa hal yang disiapkan adalah a) Formula produksi *popcorn*. Formula yang digunakan pada proses produksi *popcorn* berasal dari channel youtube Cupcake Jemma ([https://youtu.be/qVuGe\\_qYm0E](https://youtu.be/qVuGe_qYm0E)) yang dimodifikasi menyesuaikan ketersediaan bahan dan peralatan serta hasil *trial and error*, b) Jenis kemasan *popcorn*, c) Alat dan bahan, terakhir adalah d) Slid dan video presentasi. Video presentasi dibuat dengan menggunakan aplikasi OBS Studio. Video yang dihasilkan kemudian diupload di channel youtube penulis agar nantinya bisa dilihat oleh para peserta pada saat pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat.

### Pelaksanaan

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan melalui media youtube dengan membagikan link video materi pada saat kegiatan dimulai. Setelah peserta menyimak video yang telah dibagikan, maka dilanjutkan dengan tanya jawab melalui media whatsapp group yang sudah dibuat oleh narasumber. Materi yang disampaikan dalam video meliputi beberapa hal, yaitu gambaran umum tentang jagung,

proses produksi *popcorn*, pengemasan *popcorn*, dan terakhir tentang penentuan umur simpan *popcorn*.

### Jagung

Bahan utama dalam produksi *popcorn* adalah jagung. Jenis jagung yang digunakan untuk memproduksi *popcorn* adalah jagung jenis *Zea mays everata* yang berbentuk kecil dan agak runcing (Koswara *et al.* 2009).

Dalam video presentasi, narasumber menyampaikan gambaran umum tentang produksi jagung yang terus meningkat di sejumlah daerah. Data dari Badan Pusat Statistik menyebutkan bahwa produksi jagung pada tahun 2018 sekitar 30 juta ton, sedangkan kebutuhan nasional jagung masih lebih rendah dari produksi jagung tersebut. Hal ini berarti terjadi surplus produksi jagung, sehingga usaha pemanfaatan jagung menjadi produk olahan, salah satunya *popcorn*, menjadi sangat penting.

Narasumber juga menyampaikan bahwa jagung termasuk tanaman pangan yang memiliki beberapa keunggulan, yaitu memiliki kadar karbohidrat dan protein tinggi. Menurut Delti *et al.* (2018), Giovanni *et al.* (2018) dan Sari *et al.* (2018) jagung berperan sebagai sumber alternatif karbohidrat pangan. Jagung memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan beras (Moha 2014). Hasil penelitian Budak dan Aydemir (2018) menunjukkan kadar protein dan karbohidrat (pati) dari beberapa varietas jagung manis berturut-turut adalah 10.3-11.2% dan 70.6-72.3%.

### Proses produksi *popcorn*

Narasumber menyampaikan proses produksi *popcorn* yang diawali dari penjelasan bahan-bahan yang digunakan. Kemudian dilanjutkan tentang tahapan-tahapan produksi *popcorn*. Bahan-bahan yang digunakan untuk produksi *popcorn* dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Bahan-bahan dalam produksi *popcorn*

Bahan	Jumlah
Jagung kering	90 gr
Margarin	1 sdm
Minyak goreng	1 sdm
Garam	1 sdt

Produksi *popcorn* yang dijelaskan oleh narasumber adalah (1) Pertama-tama, minyak dan margarin dimasukkan ke dalam panci, jika margarin sudah meleleh, jagung dimasukkan dan diaduk rata, (2) Panci ditutup, kemudian jagung dimasak dengan api kecil, (3) Tunggu hingga terdengar bunyi letupan yang berarti jagung mengembang, sesekali panci digoyang-goyangkan agar tidak ada jagung yang hangus, (4) Matikan kompor ketika bunyi letupan sudah tidak terdengar, (5) Pindahkan *popcorn* yang sudah jadi ke dalam wadah dan tambahkan garam dan aduk agar rata, (6) *Popcorn* yang sudah jadi kemudian disimpan di wadah.

### Pengemasan *popcorn*

Narasumber menjelaskan tentang fungsi kemasan yang berperan dalam memberikan perlindungan terhadap produk dan juga memberikan nilai tambah ke produk yang dikemas tersebut. Terdapat banyak jenis kemasan yang umum digunakan pada produk makanan atau minuman, yaitu plastik, karton, logam dan kaca. Jenis kemasan yang memungkinkan digunakan untuk *popcorn* adalah *standing pouch*. Kemasan ini termasuk kemasan plastik yang bentuknya akan mempermudah pemajangan produk saat dijual. Kemasan *standing pouch* sudah banyak dijual secara *online* dengan harga yang relatif terjangkau.

Pada saat sosialisasi, narasumber juga menjelaskan tentang label pada kemasan. Beberapa informasi yang seharusnya terdapat pada kemasan menurut Peraturan Pemerintah No.69/1999 adalah nama produk, komposisi, produsen dan alamat, berat bersih dan tanggal kadaluarsa. Keterangan lain yang juga terdapat pada kemasan adalah No. PIRT atau MD yang berasal dari Dinas Kesehatan setempat atau dari BPPOM. Menurut Maflaha (2012) untuk produk pangan tradisional informasi

minimal pada produk pangan tersebut adalah nama produsen, komposisi dan terakhir tanggal.

### Penentuan umur simpan popcorn

Umur simpan produk merupakan parameter penting yang berhubungan dengan perubahan mutu dan keamanan pangan selama proses penyimpanan. Terdapat beberapa metode untuk menentukan umur simpan suatu produk pangan. Secara umum ada dua metode yang dapat digunakan, yaitu metode langsung (*direct method*) dan metode tidak langsung (*indirect method*) (Asiah *et al.* 2018). Metode yang dijelaskan saat presentasi adalah metode langsung yang membutuhkan biaya yang tidak mahal dan relatif sederhana, sehingga peserta kemungkinan tidak akan mengalami kesulitan untuk menentukan umur simpan produk popcorn.

Metode langsung dilakukan dengan menyimpan sejumlah produk popcorn yang sudah dikemas dengan *standing pouch* pada suhu ruang. Kemudian dilakukan pengecekan secara berkala terhadap rasa dan tekstur dari popcorn. Umur simpan produk adalah H-1 dari produk pada saat popcorn tersebut sudah terjadi penyimpangan rasa atau tekstur yang tidak bisa ditolerir oleh peserta. Ilustrasi yang digunakan narasumber dapat dilihat pada Gambar 1.

Gambar 1. Ilustrasi penentuan umur simpan



### KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui kegiatan sosialisasi proses produksi popcorn di Kampung Sungai Liku Tengah, Nagari Sungai Liku Pelangai, Kecamatan Ranah Pesisir secara umum berlangsung baik.

Kegiatan sosialisasi ini dapat meningkatkan pemahaman peserta terkait proses produksi popcorn, pengemasan dan cara sederhana untuk menentukan umur simpan. Hal ini terlihat dari beberapa pertanyaan yang ditanyakan oleh peserta. Harapannya kegiatan ini berguna bagi peserta yang tertarik untuk berwirausaha dibidang makanan.

### DAFTAR PUSTAKA

- Albertine, A. 2009. Karakteristik Fisik Berondong Jagung Unggul Nasional (*Zea mays* L.) Diolah dengan Teknik Puffing Pemanasan Konveksi Suhu Tinggi dan Teknologi Oven Gelombang Mikro. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Asiah N, Cempaka L, dan David W. 2018. Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. Jakarta: Penerbitan Universitas Bakrie
- Budak F dan Aydemir SK. 2018. Grain yield and nutritional values of sweet corn (*Zea mays* var. saccharata) in produced with good agricultural implementation. *Nutr. Food Sci. Int.* 7(2):1-5.
- Delti G, Salengke dan Latief R. 2018. Pengembangan prosedur operasional baku produksi jagung marning. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* 13(2): 139-149
- Giovani I, Jesica C, Mudhita C dan El Kiyat W. 2018. Evaluasi keamanan dan sanitasi pangan pada industri popcorn rumahan. *Majalah Kesehatan Pharmamedika* 10(2): 100-107.
- Karababa E. 2006. Physical properties of popcorn kernels. *Journal of Food Engineering*, 72(1): 100-107.
- Koswara S. 2009. Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek). eBookPangan.com.
- Maflahah I. 2012. Desain kemasan makanan tradisional Madura dalam rangka pengembangan IKM. *Agrointek* 6(2): 118-122.
- Moha M. 2014. Pengolahan Beras Jagung Instan. Gorontalo: Politeknik Gorontalo.
- Mutiarasari, A. 2018. Peran Entrepreneur Meningkatkan Pertumbuhan Ekonomi dan Mengurangi Tingkat Pengangguran. *Dinar: Jurnal Prodi Ekonomi Syariah* 1(2): 51-75.
- Öz A dan Kapar H. 2011. Determination of grain yield, some yield and quality traits of

- promising hybrid popcorn genotypes.  
*Turkish Journal of Field Crops*, 16(2):233-238.
- Peraturan Pemerintah No. 69 Thn 1999 Tentang  
Label dan Iklan Pangan
- Sari SP, Hudoyo A dan Soelaiman A. 2019.  
Proyeksi stokastik produksi jagung di  
Indonesia. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis* 6(4):  
355-359.
- Sucipta IN, Suriasih K dan Ketut P. 2017.  
Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan  
Yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien. Bali:  
Udayana University Press.