INTISARI Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat
Volume 4 Nomor 2, Desember 2026; Hlm. 101–106
E-ISSN 2987-5692; https://doi.org/10.58227/intisari.v4i2.456

Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Karya Harapan melalui Pelatihan Pengolahan Oles Kacang Hijau dan Tepung Jagung

Khatifah[1], Syahmidarni Al Islamiyah[2]*, Andi Sukma Indah[1], Nurdia[2], Muhammad Agyl[2]

[1]Program Studi Peternakan, Universitas Sulawesi Barat, Indonesia
[2]Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sulawesi Barat Indonesia
*syahmidarni.alislamiyah@unsulbar.ac.id

Article Info

Keywords:
women farmers group;
mung bean;
corn flour;
food diversification;
empowerment

Kata Kunci:
kelompok wanita tani;
kacang hijau;
tepung jagung;
diversifikasi pangan;
pemberdayaan

Article History
Received: 2026-10-20
Reviewed: 2026-11-01
Accepted: 2026-11-17

Lisensi: cc-by-sa

Abstract

The Karya Harapan Women Farmers Group (KWT) in Pangali-Ali Village, Banggae District, Majene Regency has access to mung beans and corn, but the harvest is still sold as dried grain, so the added value received by members remains low. This community service program aimed to improve the knowledge and skills of KWT members in processing mung beans into a spread and corn into corn flour as marketable products. The methods consisted of socialization, training through lectures and demonstrations, hands-on practice, assistance in packaging and labeling, and evaluation using a pretest, posttest, and skill observation. The program was attended by 19 KWT members. The evaluation showed that the participants' average knowledge score increased from 43,42% to 90,79%, and 86,85% of participants were able to independently repeat all stages of producing both products. The program produced mung bean spread in labeled jars and corn flour in standing pouches. This training opens a home-based business opportunity for KWT Karya Harapan; however, its sustainability requires further assistance in home-industry food licensing (PIRT), shelf-life testing, and marketing.

Abstrak

Kelompok Wanita Tani (KWT) Karya Harapan di Kelurahan Pangali-Ali, Kecamatan Banggae, Kabupaten Majene memiliki akses terhadap bahan baku kacang hijau dan jagung, namun hasil panen masih dijual dalam bentuk biji kering sehingga nilai tambah yang diterima anggota rendah. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota KWT dalam mengolah kacang hijau menjadi produk oles (selai) dan jagung menjadi tepung jagung sebagai produk bernilai jual. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, pelatihan melalui ceramah dan demonstrasi, praktik langsung, pendampingan pengemasan dan pelabelan, serta evaluasi melalui pretest, posttest, dan observasi keterampilan. Kegiatan diikuti oleh 19 anggota KWT. Hasil evaluasi menunjukkan rata-rata skor pengetahuan peserta meningkat dari 43,42% menjadi 90,79%, dan 86,85% peserta mampu mempraktikkan kembali seluruh tahapan pembuatan kedua produk secara mandiri. Kegiatan menghasilkan produk oles kacang hijau dalam kemasan jar berlabel dan tepung jagung dalam kemasan standing pouch. Pelatihan ini membuka peluang usaha rumah tangga bagi KWT Karya Harapan, namun keberlanjutannya memerlukan pendampingan lanjutan pada aspek perizinan PIRT, pengujian umur simpan, dan pemasaran.

How to Cite (APA)

Khatifah, K., Al Islamiyah, S., Indah, A. S., Nurdia, N., & Agyl, M. (2026). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Karya Harapan melalui Pelatihan Pengolahan Oles Kacang Hijau dan Tepung Jagung. *Intisari: Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat*, *4*(2), 101–106. https://doi.org/10.58227/intisari.v4i2.456

PENDAHULUAN

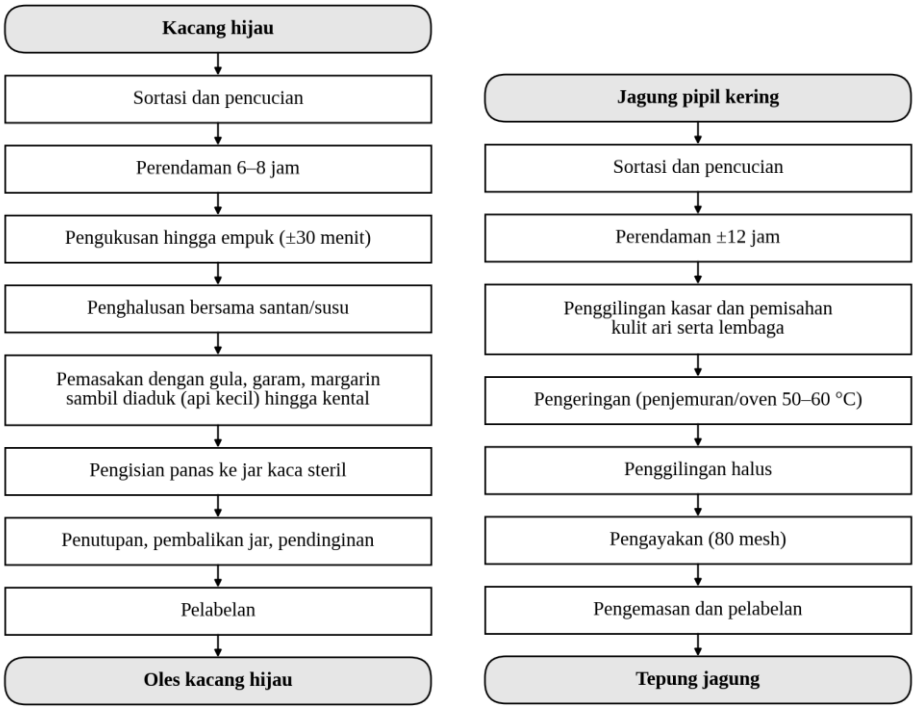
Kelompok Wanita Tani (KWT) merupakan wadah bagi perempuan untuk mengembangkan kegiatan pertanian sekaligus usaha produktif berbasis hasil pertanian. Diversifikasi olahan pangan lokal menjadi strategi pemberdayaan yang relevan karena produk olahan bernilai jual lebih tinggi dan lebih tahan simpan daripada bahan mentah, dan pelatihan pengolahan jagung terbukti membuka peluang usaha baru (Irmawati & Rukhayati, 2025; Rauf et al., 2023; Witoyo et al., 2026).

Kacang hijau (*Vigna radiata* L.) merupakan sumber protein nabati, serat pangan, mineral, dan polifenol (Hou et al., 2019) dengan protein yang mudah dicerna dan kadar antinutrisi rendah (Mehta et al., 2021); pengolahannya menjadi produk oles (selai) telah dikaji (Giovani et al., 2023). Jagung berpotensi sebagai pangan fungsional karena mengandung karbohidrat, protein, serat pangan, dan betakaroten (Suarni & Yasin, 2011), dan hilirisasinya menjadi tepung dapat menghasilkan *ingredient* pangan fungsional (Faizah et al., 2026).

KWT Karya Harapan di Kelurahan Pangali-Ali, Kecamatan Banggae, Kabupaten Majene (BPS Kabupaten Majene, 2024) beranggotakan 19 perempuan dan aktif sejak 2011. Observasi dan diskusi menunjukkan empat permasalahan mitra: hasil panen kacang hijau dan jagung dijual sebagai biji kering dengan harga yang ditentukan pengepul, anggota belum terampil mengolahnya, belum memahami sanitasi, pengemasan, dan pelabelan, serta belum memiliki usaha produktif yang berjalan rutin. Kegiatan ini bertujuan melatih anggota mengolah kacang hijau menjadi oles kacang hijau dan jagung menjadi tepung jagung, disertai pengemasan dan pelabelan, sebagai dasar usaha produktif kelompok.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan dilaksanakan pada Agustus sampai November 2025 di sekretariat KWT Karya Harapan dengan sasaran 19 anggota KWT. Tim pengabdian terdiri atas tiga dosen dan dua mahasiswa pendamping. Pendekatan yang digunakan adalah belajar sambil melakukan (*learning by doing*), sehingga setiap peserta mempraktikkan seluruh tahapan pengolahan. Solusi yang ditawarkan meliputi sosialisasi, pelatihan dan praktik langsung pembuatan oles kacang hijau dan tepung jagung, serta pendampingan pengemasan, pelabelan, dan perhitungan harga pokok produksi sederhana.



Gambar 1. Diagram alir pembuatan oles kacang hijau dan tepung jagung

Pelaksanaan terdiri atas enam tahap. Tahap pertama adalah persiapan, meliputi koordinasi dengan Lurah Pangali-Ali dan pengurus KWT, survei kebutuhan, serta penyiapan bahan, peralatan, kemasan, dan label. Tahap kedua adalah sosialisasi potensi ekonomi olahan kacang hijau dan jagung serta prinsip sanitasi dan higiene, yang didahului *pretest*. Tahap ketiga dan

keempat adalah demonstrasi oleh tim dan praktik berkelompok oleh peserta untuk membuat oles kacang hijau (Gambar 1) dan tepung jagung (Gambar 2). Formulasi oles kacang hijau adalah 500 g kacang hijau, 350 mL santan/susu, 350 g gula, 1 g garam, dan 100 g margarin. Tahap kelima adalah pendampingan pengemasan dengan teknik pengisian panas (*hot filling*) pada jar, penggunaan *standing pouch* untuk tepung, penyusunan label, dan perhitungan harga pokok produksi sederhana. Tahap keenam adalah evaluasi melalui *posttest* dengan instrumen yang sama, observasi keterampilan, dan diskusi umpan balik.

Tim pengabdian menyediakan materi, bahan, peralatan, kemasan, label, dan pendampingan, sedangkan mitra menyediakan tempat, menggerakkan anggota, dan menyediakan sebagian bahan baku. Keberhasilan diukur dari selisih rata-rata skor *pretest* dan *posttest* serta observasi keterampilan dengan kategori mampu mandiri, mampu dengan bantuan, dan belum mampu. Indikator capaian keterampilan adalah minimal 80% peserta mampu mempraktikkan seluruh tahapan pembuatan secara mandiri.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan dihadiri oleh 19 anggota KWT Karya Harapan. Peserta mengikuti sosialisasi, demonstrasi, dan praktik secara berkelompok sehingga setiap peserta memperoleh kesempatan menangani langsung setiap tahapan proses.



Gambar 2. Demonstrasi pembuatan oles kacang hijau oleh tim pengabdian

Peningkatan Pengetahuan Peserta

Instrumen evaluasi terdiri atas 20 butir soal yang mencakup empat aspek, yaitu potensi dan manfaat kacang hijau dan jagung, tahapan pembuatan oles kacang hijau, tahapan pembuatan tepung jagung, serta sanitasi, pengemasan, dan pelabelan. Hasil *pretest* dan *posttest* disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Rata-rata skor pengetahuan peserta sebelum dan sesudah pelatihan

Aspek	*Pretest* (%)	*Posttest* (%)	Kenaikan (%)
Potensi dan manfaat bahan baku	84,21	94,74	10,53
Pembuatan oles kacang hijau	26,31	89,47	63,16
Pembuatan tepung jagung	52,63	100	47,37
Sanitasi, pengemasan, dan pelabelan	10,53	78,95	68,42
Rata-rata	43,42	90,79	47,37

Berdasarkan Tabel 1, rata-rata skor pengetahuan peserta meningkat dari 43,42% menjadi 90,79%. Kenaikan terbesar terjadi pada aspek sanitasi, pengemasan, dan pelabelan, yang juga memiliki skor awal paling rendah karena peserta belum terbiasa dengan istilah teknis pengemasan. Sebaliknya, kenaikan terkecil terjadi pada aspek potensi dan manfaat bahan baku karena sebagian peserta telah memiliki pengalaman mengolah kacang hijau sebelumnya sehingga

skor awalnya sudah relatif tinggi. Hasil ini sejalan dengan kegiatan serupa yang menunjukkan bahwa kombinasi penyuluhan dan praktik langsung efektif meningkatkan pemahaman masyarakat terhadap pengolahan hasil pertanian (Rauf et al., 2023). Peningkatan serupa dilaporkan pada pelatihan pengolahan jagung menjadi tepung jagung, yaitu dari 76,19% menjadi 95,24% (Faizah et al., 2026) dan dari 55,56% menjadi 95,56% (Witoyo et al., 2026).

Keterampilan Peserta dan Karakteristik Produk

Hasil observasi menunjukkan bahwa 84,2% peserta mampu mempraktikkan seluruh tahapan pembuatan oles kacang hijau secara mandiri dan 89,5% peserta mampu mempraktikkan seluruh tahapan pembuatan tepung jagung secara mandiri. Kendala yang paling sering muncul pada pembuatan oles kacang hijau adalah pengaturan api dan konsistensi pengadukan selama pemasakan; api yang terlalu besar menyebabkan bagian bawah produk gosong, sedangkan pemasakan yang terlalu singkat menghasilkan produk yang terlalu encer. Pada pembuatan tepung jagung, tahapan yang memerlukan perhatian adalah pengeringan, karena tepung yang belum cukup kering akan menggumpal dan mudah ditumbuhi kapang selama penyimpanan.

Produk oles kacang hijau yang dihasilkan memiliki warna cokelat susu agak kehijauan, aroma dan rasa khas kacang hijau yang manis, serta tekstur lembut dan mudah dioles. Tepung jagung yang dihasilkan memiliki warna cerah agak kekuningan dan tekstur halus. Tepung jagung ini selanjutnya dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku kue kering maupun makanan tradisional, sehingga memperluas peluang diversifikasi produk kelompok sebagaimana dilaporkan pada kegiatan pengolahan jagung di daerah lain (Irmawati & Rukhayati, 2025; Al Islamiyah et al., 2024). Produk hasil pelatihan disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Produk oles kacang hijau (kiri) dan tepung jagung (kanan) hasil pelatihan

Pengemasan, Pelabelan, dan Peluang Usaha

Oles kacang hijau dikemas dalam jar berukuran 150 g, sedangkan tepung jagung dikemas dalam *standing pouch* berukuran 1.000 g. Label memuat nama produk, komposisi, berat bersih, tanggal produksi, dan nama produsen. Perhitungan sederhana menunjukkan bahwa harga pokok produksi oles kacang hijau adalah Rp104.700 per kg dan tepung jagung Rp80.000 per 10 kg, sedangkan harga jual yang disepakati kelompok adalah Rp16.500 per kemasan oles kacang hijau dan Rp25.000 per kg tepung jagung. Sebagai pembanding, harga jual kacang hijau dan jagung dalam bentuk biji kering masing-masing Rp15.000 dan Rp7.000 per kg.

Meskipun demikian, terdapat beberapa hal yang perlu menjadi perhatian agar kegiatan ini berlanjut menjadi usaha kelompok. Pertama, oles kacang hijau yang dibuat tanpa bahan pengawet memiliki umur simpan terbatas, sehingga perlu dilakukan pengujian umur simpan dan pemberian anjuran penyimpanan pada label, misalnya disimpan di lemari pendingin setelah dibuka. Kedua, produk yang akan dipasarkan secara luas memerlukan izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT). Pendampingan penyusunan dokumen PIRT, keamanan pangan, dan pengemasan pada KWT terbukti meningkatkan kesiapan usaha kelompok (Nurhasanah et al., 2023), dan edukasi pengemasan serta pelabelan menjadi bagian penting dalam meningkatkan nilai jual produk olahan KWT (Dewi et al., 2025; Samang et al., 2024). Ketiga, kelompok memerlukan jejaring pemasaran, baik melalui warung dan toko di sekitar kelurahan maupun melalui media sosial. Keberhasilan program pemberdayaan KWT sangat ditentukan oleh partisipasi aktif anggota dan pendampingan yang berkelanjutan (Sisillia et al., 2026).

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengolahan oles kacang hijau dan tepung jagung pada KWT Karya Harapan Kelurahan Pangali-Ali telah terlaksana dengan baik dan meningkatkan pengetahuan peserta, yang ditunjukkan oleh kenaikan rata-rata skor dari 43,42% menjadi 90,79%. Sebanyak 86,85% peserta mampu mempraktikkan kembali seluruh tahapan pembuatan kedua produk secara mandiri. Kegiatan ini menghasilkan dua produk olahan dalam kemasan berlabel yang berpotensi dikembangkan sebagai usaha produktif kelompok. Kegiatan selanjutnya perlu diarahkan pada pendampingan pengurusan izin PIRT, pengujian umur simpan dan mutu produk, pengembangan varian rasa oles kacang hijau serta produk turunan berbahan tepung jagung, dan pelatihan pemasaran digital agar produk dapat menjangkau pasar yang lebih luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi atas dukungan pendanaan kegiatan ini, Universitas Sulawesi Barat, Lurah Pangali-Ali atas izin dan fasilitasi kegiatan, serta pengurus dan anggota KWT Karya Harapan atas partisipasi aktifnya.

REFERENSI

Al Islamiyah, S., Samang, A. M. B., & Basma, V. C. (2024). Workshop pengolahan tepung pati jagung sebagai upaya peningkatan potensi Desa Pamboborang. *Jurnal Abdimas Gorontalo (JAG)*, *7*(2), 35–39.

BPS Kabupaten Majene. (2024). *Kecamatan Banggae dalam angka 2024*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Majene.

Dewi, A. S., Kurniati, D., & Iskandar, N. F. (2025). Edukasi pengemasan dan pelabelan saus tomat pada kelompok wanita tani di Kabupaten Magelang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Biologi dan Sains, 4*(1), 7–15. https://doi.org/10.30998/jpmbio-sains.v4i1.3987

Faizah, Kurniawati, A., Latifasari, N., & Saadah, A. (2026). Peningkatan pengetahuan masyarakat melalui hilirisasi jagung lokal menjadi tepung jagung kaya serat sebagai ingredient pangan fungsional. *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia, 5*(3), 2799–2806. https://doi.org/10.59025/yn1gc284

Giovani, S., Jameelah, M., & Putri, A. D. (2023). Pengaruh formulasi hidrokoloid iota karaginan terhadap karakteristik kimia dan sensori selai lembaran kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi, 8*(2), 86–93. https://doi.org/10.36722/sst.v8i2.1896

Hou, D., Yousaf, L., Xue, Y., Hu, J., Wu, J., Hu, X., Feng, N., & Shen, Q. (2019). Mung bean (*Vigna radiata* L.): Bioactive polyphenols, polysaccharides, peptides, and health benefits. *Nutrients, 11*(6), 1238. https://doi.org/10.3390/nu11061238

Irmawati, & Rukhayati, S. R. (2025). Pengolahan jagung sebagai upaya peningkatan penghasilan masyarakat melalui kerupuk sebagai ide kreatif di Desa Tangkulowi Kecamatan Kulawi. *Sambulu Gana: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 4*(2), 39–43. https://doi.org/10.56338/sambulu_gana.v4i2.7560

Mehta, N., Rao, P., & Saini, R. (2021). A review on metabolites and pharmaceutical potential of food legume crop mung bean (*Vigna radiata* L. Wilczek). *BioTechnologia, 102*(4), 425–435.

Nurhasanah, S., Rahimah, S., Amaru, K., Windarningsih, F., & Qanita, N. (2023). Peningkatan nilai tambah ubi bersama Kelompok Wanita Tani Harumanis di Kutamandiri. *Abdimas Galuh, 5*(2), 1298–1305. https://doi.org/10.25157/ag.v5i2.10923

Rauf, A., Pakaya, L. H., Rauf, N., Komendangi, A., Oka, M. A., Olomia, P. P., & Patila, S. W. (2023). Dukungan dan peningkatan keberlanjutan hasil pertanian melalui pelatihan pengolahan jagung pulut di Kecamatan Tibawa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian, 2*(1), 25–30. https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jpmtp/article/view/18762

Samang, A. M. B., Al Islamiyah, S., & Basma, V. C. (2024). Pendampingan Perancangan Kemasan Tepung Maizena di Desa Pamboborang, Kecamatan Banggae, Kabupaten Majene, Provinsi Sulawesi Barat. *MALAQBIQ*, *3*(1), 17–27.

Sisillia, L., Astiani, D., Ekyastuti, W., Roslinda, E., & Ekamawanti, H. A. (2026). Pemberdayaan kelompok wanita tani melalui pelatihan pembuatan pupuk organik cair untuk fase vegetatif tanaman. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA, 7*(1), 387–396. https://doi.org/10.33394/jpu.v7i1.18582

Suarni, & Yasin, M. (2011). Jagung sebagai sumber pangan fungsional. *Iptek Tanaman Pangan, 6*(1), 41–56.

Witoyo, J. E., Sembiring, N. B., Yunira, E. N., Ramadhani, U. K. S., Janu, J., Yusuf, M. S., Julianty, D. T., Listiani, A., Nuraini, F., Zahra, P. K., & Hakim, G. A. (2026). Pelatihan diversifikasi produk berbasis jagung dan rambut jagung di Desa Banjar Agung, Lampung Selatan. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan, 10*(4), 3820–3827. https://doi.org/10.31764/jpmb.v10i4.40093