



Pengembangan Produk Chocolate Cornnut sebagai Upaya Peningkatan Nilai Ekonomi Pangan Lokal

Dini Apriliani

diniapriliani923@gmail.com

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Lampung

Irma Yunita

irmayunita100919@gmail.com

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Lampung

Alvina Juliani Bahri

Alvinajuliani87@gmail.com

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Lampung

Karyadi Hidayat

karyadihidayat@fkip.unila.ac.id

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Lampung

Alamat: Jalan Prof. Sumantri Brojonegoro No.1, Gedong Meneng, Bandar Lampung.

Korespondensi: diniapriliani923@gmail.com

Abstract. *Although corn is an important food product in Indonesia, its unprocessed form still has low economic value. Public interest in traditional cuisine has also declined as a result of globalization, making innovation necessary to increase the appeal and added value of corn. Inspired by the traditional snack awuk-awuk, this research created Chocolate Cornnut, a corn-based innovation. The research method uses a mixed descriptive and simple experimental approach to describe the innovation process and determine the appropriate product formulation. The findings of this research indicate that Chocolate Cornnut can increase the added value of corn, enhance consumer appeal by combining traditional and contemporary flavors, and provide new business opportunities forUMKM. Beside external elements like the market, competition, and government policy support, internal factors such as human resources, management, finance, and technology also impact the success of product development. This product has the potential to preserve the sustainability of traditional cuisine while also evolving into a new and competitive local dish.*

Keywords : *Corn, Chocolate Cornnut, Local Food Innovation, UMKM*

Abstrak. Meskipun jagung merupakan produk pangan penting di Indonesia, bentuknya yang belum diolah masih memiliki nilai ekonomi yang rendah. Minat masyarakat terhadap masakan tradisional juga menurun sebagai akibat globalisasi, sehingga inovasi diperlukan untuk meningkatkan daya tarik dan nilai tambah jagung. Terinspirasi oleh camilan tradisional awuk-awuk, penelitian ini menciptakan Chocolate Cornnut, sebuah inovasi berbasis jagung. Metode penelitian menggunakan pendekatan campuran deskriptif dan eksperimen sederhana untuk mendeskripsikan proses inovasi serta menentukan formulasi produk yang tepat. Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa Chocolate Cornnut dapat meningkatkan nilai tambah jagung, meningkatkan daya tarik konsumen dengan menggabungkan rasa tradisional dan kontemporer, serta memberikan peluang bisnis baru bagi UMKM. Selain elemen eksternal seperti pasar, persaingan, dan dukungan kebijakan pemerintah, faktor internal seperti sumber daya manusia, manajemen, keuangan, dan teknologi juga berdampak pada keberhasilan pengembangan

produk. Produk ini berpotensi menjaga keberlanjutan kuliner tradisional sekaligus berkembang menjadi hidangan lokal yang baru dan kompetitif.

Kata kunci : Jagung, Chocolate Cornnut, Inovasi Pangan Lokal, UMKM

LATAR BELAKANG

Sebagai sumber karbohidrat utama dan bahan baku untuk banyak produk olahan, termasuk makanan ringan dan pakan ternak, jagung adalah salah satu makanan pokok yang penting bagi masyarakat Indonesia (Nabilah, 2022). Mengingat penyebarannya yang luas di daerah-daerah seperti Jawa Timur, Sulawesi Selatan, dan Nusa Tenggara Timur. Jagung komoditas pertanian terbesar ketiga di dunia setelah gandum dan padi, memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai pasokan pangan lokal yang berkelanjutan. Jagung sangat penting untuk ketahanan pangan dan kesehatan masyarakat karena kandungan lipid, protein, serat, vitamin, dan mineralnya yang tinggi (Sachriani & Mariani, 2024).

Menurut Wilk (1999) dan Blakey (2012), masakan modern dan produk asing yang dianggap lebih bergengsi semakin populer di masyarakat Indonesia, terutama di kalangan generasi muda, sebagai akibat dari globalisasi. Meskipun masakan tradisional memiliki nilai budaya yang tinggi dan potensi besar untuk diubah menjadi hidangan kontemporer yang dapat dipasarkan, kondisi ini membuat hidangan tradisional semakin kurang populer. Oleh karena itu, inovasi termasuk perubahan produk berbasis jagung dapat diperlukan untuk membangkitkan kembali minat populer pada masakan daerah.

Salah satu hidangan tradisional Jawa yang sering disajikan dalam ritual adalah awuk-awuk, yang memiliki makna budaya signifikan dan potensi pengembangan yang besar. Jagung kukus biasanya digunakan untuk membuat produk ini, meskipun resep daerah

bervariasi. Kualitas unik awuk-awuk membuatnya ideal untuk diubah menjadi produk yang lebih kontemporer dengan melestarikan identitas regionalnya sekaligus memenuhi preferensi pelanggan modern. Jagung dapat diolah menjadi makanan padat nutrisi dengan nilai komersial yang signifikan karena kandungan gizinya yang tinggi (Suarni & Yasin, 2019). Produk baru bernama Chocolate Cornnut, yang menggabungkan jagung dengan lapisan cokelat untuk memberikan rasa kontemporer dan tekstur renyah, dibuat menggunakan teknik dekonstruksi kuliner (Mansur & Raharjo, 2024). Dengan menggabungkan inovasi dan sejarah, produk ini mungkin dapat bersaing dengan camilan modern dan menarik pelanggan dari segala usia.

Selain meningkatkan nilai tambah jagung sebagai makanan lokal, penemuan Chocolate Cornnut diharapkan dapat mendukung pemberdayaan masyarakat, pelestarian kuliner tradisional, dan pertumbuhan sektor pangan lokal. Sebagai ilustrasi bagaimana makanan tradisional dapat diubah menjadi produk kontemporer dengan nilai komersial yang signifikan, diversifikasi ini dapat membuka prospek bisnis baru bagi UMKM. Chocolate Cornnut berkontribusi signifikan terhadap peningkatan nilai ekonomi kuliner daerah dan penguatan identitas kuliner Indonesia dalam konteks globalisasi.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan campuran yang menggabungkan metode deskriptif kualitatif dan eksperimental sederhana. Metode deskriptif digunakan untuk menggambarkan kondisi awal pemanfaatan jagung sebagai pangan lokal, proses inovasi pembuatan Chocolate Cornnut, serta potensi nilai tambah yang dihasilkan dari pengembangan produk tersebut (Sugiyono, 2019). Data diperoleh melalui observasi langsung selama proses produksi, meliputi tahap penyiapan bahan, proses pencampuran, modifikasi adonan kue basah yang terinspirasi dari awak-awuk, hingga pengemasan produk. Dokumentasi berupa foto dan catatan proses juga digunakan sebagai data pelengkap.

Metode eksperimental digunakan secara sederhana untuk menguji variasi formulasi dan teknik pengolahan guna melihat perubahan karakter produk dan menentukan komposisi yang paling layak digunakan. Pengujian dilakukan terbatas pada percobaan resep yang dikembangkan sendiri untuk memperoleh hasil produk yang stabil dan sesuai tujuan penelitian (Winarno, 2018). Penggabungan kedua metode ini memberikan gambaran menyeluruh mengenai proses inovasi produk sekaligus memastikan formulasi yang dikembangkan dapat diterapkan secara konsisten. Penggabungan metode deskriptif dan eksperimental memberikan gambaran menyeluruh mengenai proses inovasi, keterterapan formulasi, serta kelayakan produk sebagai pangan lokal bernilai tambah (Astawan, 2017).

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pengembangan Produk Chocolate Cornnut Berbahan Dasar Jagung dapat Meningkatkan Nilai Ekonomi Pangan Lokal

Singkong, sukun, jagung, sagu, dan ubi jalar hanyalah beberapa dari bahan pangan lokal yang ditemukan di Indonesia, menyoroti sumber daya alam dan potensi ekonomi negara yang melimpah (Ginting et al., 2021). Jagung adalah komoditas penting di antara tanaman pangan ini karena kemudahan budidayaanya, kandungan nutrisi yang tinggi, rasa manis, dan kemampuan beradaptasi dengan iklim di Indonesia. Seiring dengan peningkatan produksi jagung nasional, potensi ini berdampak langsung pada peningkatan kesejahteraan petani (Hidayah et al., 2020). Namun, ada kesulitan keuangan yang terkait dengan peningkatan produksi jagung. Menurut hukum ekonomi, meskipun hasil panen tumbuh, peningkatan ketersediaan komoditas di pasar dapat mengakibatkan penurunan harga jualnya, yang dapat memengaruhi pendapatan petani (Sasmayunita & Srinawati, 2023). Oleh karena itu, untuk meningkatkan nilai tambah dan harga jual komoditas ini, produk olahan berbasis jagung harus dikembangkan. Jagung memiliki nilai ekonomi yang relatif tinggi dan merupakan salah satu sumber makanan paling penting setelah padi karena komponen utamanya, yang meliputi protein dan karbohidrat (Wahyudin et al., 2016). Kandungan nutrisi jagung yang melimpah membuatnya ideal untuk diolah menjadi berbagai produk makanan padat nutrisi yang memiliki daya tarik pasar yang kuat.

Salah satu cara efisien untuk meningkatkan nilai ekonomi jagung adalah dengan mengolahnya menjadi produk makanan. Rumah tangga, UMKM, dan organisasi masyarakat produktif lainnya dapat menciptakan peluang ekonomi baru dengan menggunakan peralatan dasar dan bahan lokal untuk menghasilkan inovasi

makanan seperti makanan ringan dan kue berbasis jagung dengan modal kecil (Usman et al., 2022). Oleh karena itu, pengolahan jagung meningkatkan peluang komersial sekaligus menambah nilai produk.

Chocolate Cornnut adalah salah satu penemuan yang dihasilkan dari perkembangan kuliner daerah. Terinspirasi oleh awak-awuk, produk ini memiliki rasa yang lebih kontemporer dan menggoda berkat penambahan saus cokelat. Produk ini adalah contoh bagaimana masakan tradisional telah diubah menjadi makanan modern dengan nilai komersial yang lebih baik. Chocolate Cornnut menarik bagi spektrum konsumen yang luas dengan mempertahankan komponen regional awak-awuk sambil menambahkan sentuhan modern yang sesuai dengan preferensi konsumen kontemporer. Inovasi ini menambah nilai substansial pada bahan baku jagung sekaligus memperluas jangkauan produk jagung olahan. Jagung kini dapat diolah menjadi barang baru dengan tampilan dan rasa yang lebih kontemporer. Dulu, jagung lebih sering dikonsumsi dalam bentuk sederhana seperti direbus, dipanggang, atau dikukus untuk menghasilkan awak-awuk. Hal ini meningkatkan pilihan pemasaran untuk produk jagung olahan dari tingkat lokal ke regional, selain menghidupkan kembali daya tarik awak-awuk.

Selain itu, penciptaan Chocolate Cornnut berkontribusi pada keberlanjutan makanan regional dan pelestarian kuliner tradisional. Produk inovatif ini memicu minat baru dalam mengonsumsi masakan lokal, yang sebelumnya kurang umum, terutama di kalangan anak muda. Kebutuhan akan jagung sebagai bahan baku utama akan meningkat seiring dengan minat pelanggan terhadap produk-produk mutakhir ini, mendukung perekonomian lokal dan keberlanjutan manufaktur. Oleh karena itu, proses produksi dapat dilakukan dalam skala sederhana dengan memanfaatkan bahan baku dan peralatan dasar, Chocolate Cornnut memiliki potensi besar sebagai peluang bisnis bagi UMKM, masyarakat pedesaan, dan pelaku industri rumah tangga. Selain itu, inovasi ini meningkatkan jangkauan pasar produk berbasis jagung olahan dan mendorong pertumbuhan industri makanan regional. Oleh karena itu, Chocolate Cornnut adalah ilustrasi nyata tentang bagaimana inovasi makanan berbasis jagung dapat melestarikan masakan tradisional sekaligus meningkatkan nilai ekonomi makanan daerah.

B. Proses Inovasi dan Diversifikasi Produk Pangan Lokal melalui Pengolahan Chocolate Cornnut dapat Meningkatkan Daya Tarik Konsumen

Proses inovasi Chocolate Cornnut sebagai kue basah berbasis jagung lokal merupakan bentuk transformasi pangan tradisional menuju produk modern yang memiliki daya tarik lebih tinggi. Inspirasi dari kudapan tradisional awak-awuk, yang dikenal

dengan tekstur lembut dan penggunaan bahan-bahan sederhana, menjadi titik awal lahirnya modifikasi produk ini. Peneliti kemudian melakukan proses kreatif berupa penggantian sebagian bahan dasar, penambahan cokelat, pengaturan tingkat kelembutan adonan, dan pembentukan tekstur agar tetap mempertahankan karakter kue basah tetapi dengan cita rasa baru. Inovasi semacam ini menunjukkan perpaduan antara kearifan lokal dan tren rasa yang lebih modern sehingga memberikan pengalaman sensorial yang baru bagi konsumen.

Proses inovasi dilakukan melalui beberapa siklus uji coba, mulai dari formulasi adonan, teknik pengukusan atau pemanggangan, cara integrasi cokelat ke dalam

adonan, hingga penentuan tampilan akhir produk. Setiap tahapan diuji agar menghasilkan kue basah yang lembut, tidak cepat basi, dan memiliki aroma jagung serta cokelat yang seimbang. Upaya ini selaras dengan prinsip diversifikasi produk yang menekankan penciptaan varian baru melalui pengembangan rasa, tekstur, dan bentuk tanpa meninggalkan identitas pangan lokal (Safrika & Hamdani, 2023). Diversifikasi juga memungkinkan produsen menjangkau kelompok konsumen yang lebih luas, karena adanya penambahan nilai modern dalam hal ini cokelat yang telah memiliki pasar kuat di berbagai usia.

Daya tarik konsumen meningkat karena Chocolate Cornnut memadukan unsur tradisional dan kekinian. Konsumen cenderung tertarik pada produk yang “memiliki cerita”, dan dalam kasus Chocolate Cornnut, narasi bahwa produk ini terinspirasi dari awak-awuk tetapi dikembangkan menjadi kue modern menjadi salah satu diferensiasi yang kuat. Keunikan tersebut dapat memperkuat persepsi kualitas dan keotentikan produk. Selain itu, penggunaan cokelat bahan yang sangat digemari oleh remaja, anak-anak, dan konsumen muda meningkatkan emotional value sehingga membuat produk lebih mudah diterima dibanding kue basah tradisional yang umumnya memiliki cita rasa sederhana.

Pengembangan visual dan kemasan yang lebih menarik juga memengaruhi persepsi konsumen. Kue basah pada umumnya dipasarkan tanpa kemasan yang menarik, namun dengan mengemas Chocolate Cornnut secara modern dan higienis, nilai estetika produk meningkat sehingga menciptakan kesan lebih premium. Strategi ini penting karena penelitian menunjukkan bahwa tampilan produk memiliki kontribusi signifikan terhadap keputusan pembelian, terutama pada generasi muda yang memperhatikan aspek estetika dan kebersihan. Dengan demikian, inovasi Chocolate Cornnut tidak hanya terjadi pada aspek rasa, tetapi juga pada aspek pengalaman konsumen secara keseluruhan mulai dari cita rasa, tekstur, visual, hingga nilai cerita produk.

C. Pengembangan Produk Chocolate Cornnut sebagai Upaya Peningkatan Nilai Ekonomi Pangan Lokal

Pengembangan Chocolate Cornnut berperan signifikan dalam meningkatkan nilai ekonomi pangan lokal, khususnya jagung, yang selama ini lebih banyak dipasarkan dalam bentuk bahan mentah atau olahan sederhana. Melalui pengolahan menjadi kue basah inovatif, jagung memperoleh nilai tambah yang cukup tinggi karena masuk ke dalam kategori pangan olahan modern yang memiliki harga jual lebih besar. Proses ini sejalan dengan teori pengembangan produk lokal yang menekankan pentingnya diversifikasi dan pengolahan untuk meningkatkan kesejahteraan pelaku usaha lokal (Dzikurrahman, 2024). Dengan meningkatkan nilai jual bahan baku, produsen lokal dapat memperoleh margin keuntungan yang lebih besar, sekaligus memperkuat ketahanan ekonomi masyarakat yang bergantung pada komoditas tersebut.

Tahapan pengembangan Chocolate Cornnut dimulai dari pemilihan bahan baku jagung berkualitas, pengolahan jagung menjadi cornnut atau bahan setengah jadi, proses pencampuran bahan, hingga pembentukan produk akhir. Proses ini membutuhkan tenaga kerja, sehingga dapat membuka peluang lapangan kerja lokal. Selain itu, ketika produk ini dipasarkan secara berkelanjutan, rantai distribusi yang terbentuk mencakup petani jagung, pelaku UMKM pangan, pekerja bagian produksi, desainer kemasan, hingga pedagang atau penjual online. Semakin panjang rantai ekonomi yang terbentuk, semakin besar pula potensi peningkatan pendapatan masyarakat.

Produk ini juga memiliki potensi pemasaran yang lebih luas karena memenuhi kategori pangan olahan modern, yang kini banyak dicari di pasar digital seperti marketplace dan media sosial. Dengan pemanfaatan strategi pemasaran yang berfokus pada keunggulan lokal dan narasi budaya, Chocolate Cornnut dapat bersaing dengan produk komersial lainnya. Branding yang mengangkat nilai lokal, misalnya menonjolkan asal jagung atau inspirasi awak-awuk, dapat menciptakan value proposition yang kuat. Hal ini selaras dengan studi Safrika & Hamdani (2023), yang menegaskan bahwa diferensiasi berbasis identitas lokal mampu meningkatkan minat beli konsumen. Peningkatan nilai ekonomi juga dapat dilihat dari kemampuan Chocolate Cornnut untuk masuk ke pasar oleh-oleh lokal, acara keluarga, UMKM kuliner kreatif, dan industri makanan modern. Produk ini dapat dikembangkan dalam berbagai ukuran, varian coklat, serta modifikasi topping untuk memperluas segmentasi pasar. Semakin variatif produknya, semakin besar peluang bagi UMKM untuk meningkatkan volume produksi dan pendapatan. Dengan demikian, pengembangan Chocolate Cornnut tidak hanya menghasilkan inovasi kuliner, tetapi juga menjadi sarana pemberdayaan ekonomi berbasis potensi pangan lokal

A. Faktor-Faktor yang Memengaruhi Keberhasilan Pengembangan Produk Chocolate Cornnut Sebagai Upaya Untuk Nilai Ekonomi Bahan Pangan Lokal

Dalam lingkungan bisnis yang selalu berubah dan penuh persaingan, inovasi serta penciptaan produk baru menjadi aspek penting bagi perusahaan untuk meraih kesuksesan dan memenuhi kebutuhan pelanggan. Adapun beberapa faktor yang dapat memengaruhi keberhasilan pengembangan produk *Chocolate Cornnut* sebagai upaya untuk meningkatkan nilai ekonomi bahan pangan lokal, antara lain (Hananto, dkk., 2024).

1) Faktor Internal

a. Faktor Sumber Daya Manusia

SDM menjadi unsur yang memiliki peranan paling penting. Tanpa adanya individu yang berkompeten, sebuah perusahaan atau organisasi akan mengalami kesulitan dalam mencapai target yang telah ditetapkan.

b. Faktor Finansial

Faktor finansial juga menjadi salah satu elemen yang memengaruhi pengembangan pada produk Chocolate Cornnut untuk meningkatkan daya saing produknya. Penerapan manajemen keuangan yang baik, disertai dengan kualitas SDM yang memadai, berpengaruh signifikan terhadap penguatan posisi produk lokal di pasar.

a. Faktor pengelolaan

Pengelolaan diartikan sebagai ilmu atau seni dalam mengelola sumber daya melalui serangkaian langkah seperti Perencanaan, Pengorganisasian, Pelaksanaan, dan Pemantauan. Dengan kata lain, mutu hasil pengelolaan akan sangat dipengaruhi oleh pelaksanaan tiap langkah yang telah ditetapkan.

b. Faktor teknologi

Inovasi merupakan salah satu komponen kunci untuk meningkatkan daya saing produk lokal. Inovasi digital dan teknologi produksi membantu perusahaan beradaptasi dengan pasar yang berubah dan meningkatkan daya saing produk lokal.

2) *Faktor Eksternal*

a. *Pasar*

Pasar yang selalu berubah dapat memberikan dampak pada pengembangan dari perusahaan dan memperkuat daya saing produk lokal. Perusahaan perlu melakukan pengembangan untuk menyesuaikan produk mereka dengan perubahan dalam pasar dan meningkatkan daya saing produk yang mereka tawarkan.

b. *Persaingan*

Persaingan merupakan salah satu faktor eksternal yang memengaruhi pengembangan untuk meningkatkan daya saing lokal, karena persaingan yang semakin ketat di pasar dapat mendorong perusahaan untuk terus berinovasi agar tetap unggul (Maria, dkk., 2024).

D. Kontribusi Pengembangan Chocolate Cornnut Terhadap Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat di Sektor Pangan Lokal.

Peningkatan mutu produk dalam UMKM menjadi salah satu faktor krusial yang membantu memperkuat struktur ekonomi daerah. Salah satu contoh inovasi yang memberikan nilai lebih adalah “chocolate cornnut” sebuah camilan berbahan dasar jagung yang memiliki tekstur crunchy dan dilapisi dengan cokelat. Produk ini tidak hanya memberikan variasi rasa dan nilai ekonomis, tetapi juga menciptakan berbagai peluang untuk memberdayakan ekonomi masyarakat setempat (Mariska, dkk., 2023).

1) Nilai Tambah Produk dan Pemberdayaan Komunitas Petani

Ifada, Suslinawati, dan Zuraida (2023) mencatat bahwa pelatihan dalam mengolah jagung manis menjadi camilan dan minuman di kalangan wanita tani bisa meningkatkan pemahaman teknis dan manajerial mereka, yang pada gilirannya akan memajukan pendapatan rumah tangga (Ifada, Dkk., 2023). Contohnya di Dusun Rhee, Kabupaten Sumbawa, misalnya, produk olahan seperti permen jagung mampu menghasilkan

peningkatan nilai hingga sekitar 85% dibandingkan jagung mentah (Nurasikin, & Nurjihadi, 2024). Chocolate cornnut berpotensi menghasilkan nilai tambah setara atau lebih karena faktor premium cokelat.

2) Rantai Nilai dan Kemandirian Ekonomi Lokal

Witjaksono (2018) mengungkapkan bahwa para petani jagung memperoleh keuntungan yang sangat sedikit jika dibandingkan dengan mereka yang terlibat dalam pengolahan dan distribusi (Witjaksono, 2018). Dengan ikut serta dalam produksi dan distribusi, masyarakat dapat memperkuat posisi tawar dan menikmati profit lebih besar dari rantai nilai yang lengkap. Upaya ini akan meningkatkan posisi tawar baik bagi petani maupun produsen kecil, sekaligus memperkuat perekonomian lokal.

3) Kapasitas Sumber Daya Manusia dan Kewirausahaan

Contoh di Desa Bentok Kampung, pelatihan untuk usaha jagung manis mencakup manajemen bisnis yang meliputi perhitungan Titik Impas, sehingga peserta diberdayakan untuk berpikir seperti seorang wirausahawan, bukan sekadar sebagai

pembuat bahan mentah (Ifada, Dkk., 2023). Untuk produk chocolate cornnut, program pelatihan dapat diperluas: teknik pengolahan jagung, pelapisan cokelat, pengendalian mutu pangan, pengemasan, dan pemasaran secara digital. Dengan cara ini, para pengolah di daerah tersebut tidak hanya bergantung pada keterampilan tradisional, tetapi juga mengembangkan kompetensi bisnis modern dalam sektor pangan.

4) Diversifikasi Produk dan Pemberdayaan Ekonomi Lokal

Berbagai program pengabdian kepada masyarakat juga menekankan pentingnya diversifikasi produk olahan jagung, agar komoditas lokal lebih beragam daripada hanya dijual dalam bentuk mentah, tapi juga menjadi produk-produk menarik dan bernilai jual tinggi. Di Desa Wadiabero, masyarakat diajarkan cara membuat puding jagung, kue tray jagung, serta bola jagung, yang berdampak pada peningkatan pendapatan ibu rumah tangga dan pembukaan usaha kecil (Azizu, dkk., 2023). Produk chocolate cornnut dapat menjadi salah satu variasi dalam diversifikasi ini, sebagai camilan premium sekaligus produk unggulan untuk pasar lokal dan oleh-oleh.

1) Ketahanan Ekonomi Rumah Tangga dan Sosial

Pengolahan jagung memberikan dampak positif bagi ekonomi keluarga petani. Di Desa Sumberkerep, proses perubahan jagung menjadi es jagung dan berbagai produk lainnya berhasil meningkatkan pendapatan keluarga, jika dibandingkan dengan menjual jagung mentah kepada tengkulak (Nastiti, dkk., 2023). Jika konsep chocolate cornnut diterapkan di komunitas tersebut, hal ini dapat menghasilkan pendapatan tambahan yang lebih stabil dan lebih tinggi, serta memperkuat ketahanan ekonomi rumah tangga. Selain itu, usaha pengolahan ini dapat melibatkan anggota keluarga seperti perempuan dan pemuda, sehingga memperluas inklusi ekonomi dan pemberdayaan sosial.

KESIMPULAN DAN SARAN

Penciptaan Chocolate Cornnut sebagai inovasi berbasis jagung dapat meningkatkan nilai tambah produk jagung dan membuka prospek bisnis baru bagi masyarakat setempat. Inovasi ini berhasil menggabungkan komponen tradisional awak-awak dengan rasa kontemporer, membuatnya menarik bagi pelanggan dari segala usia. Formulasi produk yang konsisten yang memenuhi preferensi konsumen berhasil dicapai menggunakan pendekatan deskriptif dan pengujian sederhana. Berbagai elemen internal dan eksternal, termasuk kondisi pasar, tingkat persaingan, dan dukungan kebijakan pemerintah, serta kualitas sumber daya manusia, manajemen, dan penggunaan teknologi, semuanya memengaruhi keberhasilan inovasi. Secara keseluruhan, Chocolate Cornnut memiliki banyak potensi untuk berkembang menjadi produk makanan lokal unggulan yang memperkuat identitas makanan Indonesia dan melestarikan masakan tradisional sekaligus meningkatkan nilai ekonomi jagung.

Agar tetap kompetitif di pasar saat ini, disarankan agar pengembangan produk Chocolate Cornnut dilakukan secara berkelanjutan, dengan fokus pada peningkatan kualitas bahan baku, metode pengolahan, dan pengembangan rasa. Untuk meningkatkan nilai jual barang mereka dan membuatnya lebih menarik bagi basis konsumen yang lebih luas, UMKM dan pemilik usaha lokal harus meningkatkan manajemen produksi, pemasaran digital, dan keterampilan pengemasan mereka. Agar masyarakat, khususnya

petani dan pengolah jagung, dapat berpartisipasi seefektif mungkin dalam rantai produksi, bantuan pemerintah juga diperlukan dalam bentuk pelatihan, fasilitasi peralatan, dan akses permodalan. Untuk menjamin agar Chocolate Cornnut dapat berkembang menjadi produk unggulan regional yang sangat kompetitif dan berkelanjutan, diharapkan akan ada lebih banyak penelitian untuk melihat lebih dekat preferensi konsumen, analisis kelayakan bisnis, dan daya tahan produk.

DAFTAR REFERENSI

- Astawan, M. (2017). *Teknologi pengolahan pangan*. IPB Press.
- Azizu, M. N., Peliyarni, & Yanti, W. R. (2023). *Diversifikasi Olahan Jagung Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah di Desa Wadiabero*. *Jurnal Visi Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 153–161.
- Dzikurrahman, A. B., Ismiasih, & Kifli, F. W. (2024). *Analisis Pengembangan Produk Lokal Berbasis Kakao di Kecamatan Gangga, Provinsi Nusa Tenggara Barat*. *AGROFORETECH*, 2(4), 1792–1808.
- Ginting, N., Situmorang, P., & Hasibuan, R. (2021). *Pengembangan pangan lokal dalam mendukung ketahanan pangan nasional*. *Jurnal Agroteknologi*, 12(1), 45–53.
- Hananto, D., Firozji, M. S., Djalil, R., Handaru, H., Sutiawan, H., Alfaiza, H. A. (2024). *Strategi pengembangan produk baru dalam lingkungan bisnis yang kompetitif: Tantangan, pendekatan, dan keberhasilan*. *Jurnal Intelek Dan Cendekiawan Nusantara 1* (3), 4694-4700.
- Hidayah, T., Kurniawan, R., & Siregar, S. (2020). *Analisis perkembangan produksi jagung di Indonesia*. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*, 5(3), 210–218.
- Ifada, I. I., Suslinawati, S., & Zuraida, A. (2023). *Pemberdayaan Masyarakat Peningkatan Nilai Tambah Produk Jagung*. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 7(2), 255–261.
- Mansur, Z., & Raharjo, T. P. (2024). *Inovasi Dekonstruksi Waffle Lepet Jagung Innovation In Deconstruction Of Corn Lepet Waffles*. *Media Bina Ilmiah*, 19(02), 3667-3676.
- Maria, V., Nurkhalida, L., Ulfa., S. (2024). *Analisis Faktor-Faktor Yang Dapat Mempengaruhi Inovasi Umkm Dalam Meningkatkan Daya Saing Produk Lokal*. *Masman: Master Manajemen* 2(2), 01-07.
- Mariska, R., Siregar, F. H., Ahmad, A. K., Hasanah, U., Pratama, C. W. A., Lubis, A. Y., & Susilawati, S. (2023). *Pengembangan Produk Unggulan UMKM Dalam Mendukung Pertumbuhan Ekonomi Studi Kasus Desa sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Sedang Bedagai*. *Journal Of Human And Education (JAHE)*, 3(2), 292–298.

Nabilah, A. (2022). *Peningkatan Nilai Ekonomi Jagung Pulut dengan Diversifikasi Olahan Pangan Berbasis Jagung di Desa Romangloe*. Prosiding Webinar Pengabdian Masyarakat, 131-136.

Nastiti, Y. A., Rahim, A. R., Sukaris, S., & Widiharti, W. (2023). *Pengolahan Jagung Sebagai Upaya Peningkatan Perekonomian Keluarga Petani di Desa Sumberkerep*. DedikasiMU : Journal of Community Service, 5(4), 450–455.

Nurasikin, S., & Nurjihadi, M. (2024). *Analisis Nilai Tambah Komoditas Jagung Untuk Pemberdayaan Masyarakat di Desa Rhee, Kabupaten Sumbawa*. Indonesian Journal of Social Development, 1(3).

Sachriani, S., & Mariani, M. (2024). *Karakteristik Kimia dan Kualitas Organoleptik Produk Madeleine Cake Substitusi Tepung Jagung Sebagai Diversifikasi Bahan Pangan Lokal*. JST (Jurnal Sains Terapan), 10(2), 55-61.

Safrika, H., & Hamdani. (2023). *Analisis diferensiasi produk terhadap kepuasan pelanggan pada industri Socolatte di Baroh Musa, Kecamatan Bandar Baru, Kabupaten Pidie Jaya*. Jurnal Agrodiversity, 1(1).

Sasmayunita, S., & Srinawati, R. (2023). *Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dalam Mengembangkan Produk Olahan Berbasis Local Natural Potensial menjadi Makanan Khas Daerah (Bomilu Halmahera) di Desa Dufa-Dufa Kabupaten Halmahera Utara*. BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 4(4), 3604-3610.

Suarni, S., & Yasin, M. (2019). *Potensi jagung sebagai sumber pangan fungsional di Indonesia*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 38(2), 75–84.

Sugiyono. (2019). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.

Usman, U., Hapsari, V. R., & Sumarni, M. L. (2022). *Pelatihan Pengembangan Produk Jagung sebagai Makanan Ringan yang Bernilai Jual*.

Wahyudin, A., Ruminta, R., & Nursaripah, S. A. (2016). *Pertumbuhan dan hasil tanaman jagung (*Zea mays L.*) toleran herbisida akibat pemberian berbagai dosis herbisida kalium glifosat*. Jurnal Kultivasi, 15 (2), 86-91.

Witjaksono, J. (2018). *Kajian Rantai Nilai dan Analisis Nilai Tambah Jagung (Studi Kasus di Kabupaten Konawe, Provinsi Sulawesi Tenggara)*. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia, 22(3), 156–162.

Winarno, F. G. (2018). *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka Utama.

Wilk, R. (1999). *Real Belizean food: Building local identity in the transnational Caribbean*. American Anthropologist, 101(2), 244–255.