

**PELATIHAN PEMBUATAN MAKANAN KHAS (MILU SIRAM) UNTUK
MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT DI DESA PANGI KECAMATAN
DULUPI – KABUPATEN BOAEMO**

***Training in Making Special Food (Milu Siram) to Improve Community Economy in Pangi
Village, Dulupi District – Boalemo Regency***

Abd. Rasid Salim¹⁾, Wahidin Lukum²⁾ Romi Djafar³⁾

¹Program Studi Teknik Arsitektur, Universitas Nahdlatul Ulama Gorontalo

²Teknik Lingkungan, Universitas Nahdlatul Ulama Gorontalo

³Teknologi Rekayasa Energi Terbarukan, Universitas Negeri Gorontalo

Email: romidjafarmesin@gmail.com

ABSTRAK

Desa Pangi merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Dulupi Kabupaten Boalemo dengan jumlah penduduk sekitar 1800 jiwa tahun 2024. Mayoritas penduduk di desa tersebut Sebagai petani jagung. Namun berdasarkan fakta dilapangan kurangnya geliat UMKM didesa tersebut menyebabkan penghasilan petani hanya mengandalkan hasil pertanian. Atas dasar itulah kelompok mahasiswa KKN – PAR di desa tersebut mengadakan pelatihan dibawah bimbingan Dosen Lapangan (DPL) telah melakukan kegiatan pelatihan pembuatan makanan khas gorontalo yaitu milu siram. Pelatihan tersebut dihadiri oleh Ibu-ibu rumah tangga, karang taruna dan pengurus desa lainnya. Materi pelatihan dimulai dari menyiapkan bahan baku, kemudian dilanjutkan demonstrasi memasak dan dilanjutkan sesi tanya jawab. Hasil yang diperoleh dari kegiatan tersebut adalah peserta beroleh pengetahuan dan keterampilan yang dapat diaplikasikan untuk memulai usaha baru dalam rangka meningkatkan perekonomian masyarakat desa setempat.

Kata kunci: Pelatihan, Milu Siram, Desa Pangi, KKN-PAR 2024

ABSTRACT

Pangi Village is one of the villages in Dulupi District, Boalemo Regency with a population of around 1800 people in 2024. The majority of the population in the village are corn farmers. However, based on the facts in the field, the lack of MSME activity in the village has caused farmers' income to only rely on agricultural products. On that basis, the KKN - PAR student group in the village held training under the guidance of Field Lecturers (DPL) who have conducted training activities to make Gorontalo's typical food, namely milu siram. Training was attended by housewives, youth organizations and other village administrators. The training material starts from preparing raw materials, then continues with a cooking demonstration and continues with a question and answer session. The results obtained from this activity are that participants gain knowledge and skills that can be applied to start new businesses in order to improve the economy of the local village community

Keywords: Training, Milu Siram, Pangi Village, KKN-PAR 2024

PENDAHULUAN

Desa Pangi berada di kecamatan Dulupi kabupaten Boalemo memiliki jumlah penduduk sekitar 1800 jiwa DPT dari total Penduduk kabupaten Boalemo sebanyak 153.274 Jiwa (BPS tahun 2024). Desa Pangi hingga saat ini terdiri dari tiga dusun dengan mata pencaharian masyarakatnya terbesar dibidang pertanian seperti tanaman jagung, kacang tanah dan tanaman hortikultura lainnya. Dalam pemenuhan bidang ekonominya, Masyarakat langsung menjual hasil pertanian kepada pengepul (tengkulak) dengan standar harga yang relatif lebih rendah karena tanpa melalui proses lebih lanjut. Pada dasarnya jagung dapat diolah menjadi makanan yang lebih bernilai ekonomi tinggi apabila di olah lebih lanjut Dewi, P. S., & Jaya, I. S. (2021).

Pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga dalam buat makanan khas camilan seperti perkedel jagung, jagung manis, nasi campur dan paling populer dikalangan masyarakat Gorontalo adalah jagung disiram atau milu siram, Hassan, A. (2019). Milu Siram adalah salah satu makanan khas dari Gorontalo, sebuah provinsi yang terletak di bagian utara Pulau Sulawesi, Indonesia. Makanan ini memiliki keunikan dalam cara penyajian dan bahan-bahannya yang sederhana namun kaya akan cita rasa. Milu Siram terbuat dari jagung manis yang dimasak dengan kuah santan, yang biasanya disajikan dalam kondisi hangat. Makanan ini sering disajikan sebagai hidangan penutup atau camilan, dan memiliki peran penting dalam tradisi kuliner masyarakat Gorontalo.

Milu Siram memiliki makna yang lebih dari sekadar hidangan lezat. Jagung sebagai bahan utama memiliki simbol penting dalam budaya dan kuliner khas Gorontalo, Lestari, S., & Taufik, M. (2020).

Dalam konteks kehidupan sehari-hari, jagung merupakan salah satu bahan pangan pokok yang mudah ditemukan dan dapat diolah. Makanan ini mencerminkan kearifan lokal masyarakat Gorontalo dalam memanfaatkan sumber daya alam yang ada di

sekitar mereka. Selain jagung, makanan ini ditambahkan beberapa rempah-rempah untuk menambah rasa. Contohnya adalah ikan yang telah dicabik-cabik kecil, udang, kelapa, daun bawang, daun kemangi, bawang merah, dan jeruk nipis (Rahmadi, 2011).

ANALISIS SITUASI

Berdasarkan hasil survei oleh Tim Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) pada kegiatan KKN – PAR Unigo Tahun 2024 dengan beberapa masyarakat Desa Pangi Kecamatan Dulupi bahwa, salah satu potensi masyarakat yakni adanya adanya hasil jagung yang melimpah. Namun karena tanpa perlakuan pasca panen yang baik berefek harga penjualan menjadi rendah sehingga pendapatan petani menjadi kecil. Permasalahan yang ada pada mitra yakni:

1. Belum ada masyarakat yang menekuni jualan makanan khas berbahan baku jagung seperti milu siram di desa tersebut.
2. Belum ada suatu wadah UMKM yang bisa memberdayakan masyarakat setempat agar ibu-ibu memiliki usaha rumahan dan dapat menambah penghasilan ekonomi keluarga.
3. Perlu edukasi pembuatan milu siram yang enak ke masyarakat khususnya ibu-ibu desa setempat.

Persoalan prioritas yang telah disepakati untuk diselesaikan bersama pada pelaksanaan Program DPL KKN- PAR tahun 2024 adalah pelatihan pembuatan makanan khas milu siram terhadap kelompok ibu-ibu rumah tangga guna meningkatkan taraf pendapatan masyarakat desa setempat.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Solusi Permasalahan

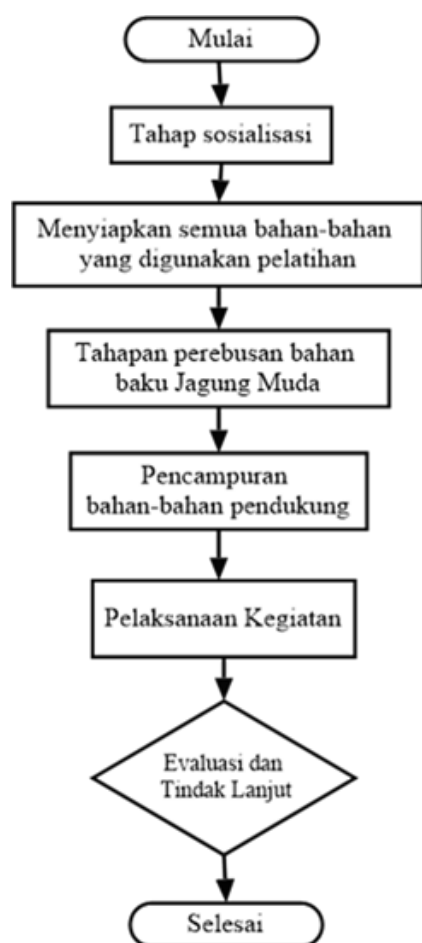
Ada beberapa pendampingan yang dapat dilakukan sebagai solusi dari persoalan yang ada.

1. Sosialisasi pemanfaatan potensi lokal yang dapat diberdayakan untuk meningkatkan ekonomi ibu-ibu rumah tangga.

No	Jenis Luaran	Target Kegiatan
1	Publikasi ilmiah pada jurnal Pengabdian nasional yang terakreditasi SIINTA	Published
2	Publikasi media cetak/online	Tidak ada
3	Pelatihan Pembuatan makanan Khas Milu Siram	Terlaksana
4	Pendampingan pengurusan P-IRT	Ada (Berlanjut)

2. Mengadakan pelatihan tentang pembuatan makanan khas berupa milu siram yang enak dikonsumsi dan aman bagi kesehatan.
3. Mengadakan pendampingan pengurusan izin usaha seperti P-IRT bagi yang ingin membuka usaha.

Sedangkan tahapan pelaksanaan Pelatihan Pembuatan milu siram mengikuti *flow chart* sebagaimana disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan Kegiatan

Luaran dan Target Capaian

Adapun target luaran yang akan dicapai pada kegiatan KKN-PAR oleh DPL di Desa Pangli disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Target Luaran Kegiatan DPL

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan Pelatihan Pembuatan makanan khas milu siram dilaksanakan pada hari selasa tanggal 3 Nopember 2024 bertempat Aula kantor Desa Pangli dan dihadiri oleh peserta ibu-ibu rumah tangga (Gambar 2). Tim pelaksana dari Unsur Dosen Pembimbing lapangan dan dibantu oleh beberapa mahasiswa peserta kegiatan di desa tersebut. Tahapan pelaksanaan kegiatan mengikuti alur berikut:

1. Tahapan awal peserta kegiatan mengisi presensi yang disediakan panitia kemudian peserta mengisi tempat duduk yang telah disiapkan.
2. Tim telah menyiapkan bahan-bahan yang akan digunakan.
3. Penyuluhan dan pelatihan diawali dengan kata sambutan Desa Pangli sekaligus membuka pelaksanaan kegiatan pelatihan.
4. Pemaparan materi oleh tim pelaksana.
5. Dilanjutkan sesi tanya jawab.



Gambar 2. Tim Pelaksana Pengabdian

Bahan-bahan yang digunakan pada pelatihan diperoleh dari masyarakat yang ada di desa Pangli yang diberikan secara suka rela kepada mahasiswa. Selama berada lokasi KKN – PAR mahasiswa sudah cukup akrab

dengan karang taruna dan masyarakat sekitar posko kegiatan.

BAHAN-BAHAN YANG DIGUNAKAN

Bahan-bahan digunakan dalam pelatihan

- a) 4 buah jagung manis muda (pilih yang masih segar dan empuk)
- b) 200 ml santan kelapa (bisa menggunakan santan instan)
- c) 500 ml air
- d) 1 batang serai, memarkan
- e) 3 lembar daun salam
- f) 2 sendok makan minyak goreng
- g) 1 sendok teh garam (sesuai selera)
- h) 1 sendok teh gula pasir
- i) 1/2 sendok teh kaldu bubuk (opsional, untuk menambah rasa)

Bumbu Halus:

- a) 5 siung bawang merah
- b) 3 siung bawang putih
- c) 2 buah cabai merah (optional, jika ingin pedas)
- d) 1 cm kunyit (bisa menggunakan kunyit bubuk)
- e) 1 cm jahe

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peserta kegiatan Pengabdian sangat antusias dalam mengikuti pelatihan yang berasal tiga dusun desa Pangi. Kegiatan di mulai sejak pukul 8.00 sampai dengan siang hari dan peserta dibagi dalam dua kelompok besar selanjutnya dilakukan desiminasi oleh petugas (Gambar 3). Tahapan membuat milu siram sebagai berikut.

1. Persiapan jagung kupas dimana jagung manis dipotong-potong menjadi beberapa bagian agar lebih mudah dimasak.
2. Membuat kuah dengan memanaskan minyak goreng didalam wajan, tumis bumbu halus (bawang merah, bawang putih, cabai, kunyit, dan jahe) hingga harum selanjutnya masukkan serai dan daun salam ke dalam tumisan, aduk rata.
3. Masak Jagung setelah bumbu tumis harum, tambahkan potongan jagung ke dalam

wajan. Aduk rata agar jagung tercampur dengan bumbu tumis.

4. Tuangkan air dan biarkan jagung masak hingga agak empuk, sekitar 10-15 menit.
5. Tambahkan Santan setelah jagung sedikit empuk, masukkan santan kelapa dan aduk rata. Biarkan kuah mendidih dan santan meresap ke dalam jagung. Jangan lupa untuk terus mengaduk agar santan tidak pecah.
6. Tambahkan garam, gula pasir, dan kaldu bubuk (jika digunakan), koreksi rasa sesuai selera.
7. Masak hingga matang semuanya hingga jagung matang sempurna dan kuah agak menyusut sedikit, sekitar 10-15 menit lagi. Kuah harus kental dan sedikit berminyak karena santan.
8. Sajikan setelah matang, angkat dan sajikan milu siram dalam mangkuk atau piring.



Gambar 3. Pelaksanaan Kegiatan

Setelah kegiatan ini nantinya tim KKN-PAR akan terus menjalin komunikasi dengan pihak mitra mitra desa setempat dan terus akan melakukan pendampingan jika sewaktu-waktu dibutuhkan.

Hasil pelatihan yang dilaksanakan hampir satu hari adalah sebagai berikut:

1. Jumlah total peserta kegiatan pelatihan mencapai 25 orang yang terdiri dari pengurus ibu-ibu rumah tangga, karang karuna dan aparat desa lainnya.

2. Peserta kegiatan pelatihan beroleh pengetahuan serta keterampilan cara membuat milu siram yang dapat dijadikan sumber usaha dalam rangka menggerakkan roda perekonomian desa.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan dilakukan Oleh TIM DPL KKN PAR UNUGO tahun 2024 maka beberapa Kesimpulan sebagai berikut.

1. Desa Pangi Memiliki Jumlah Penduduk sekitar 1800 jiwa DPT.
2. Peserta kegiatan pelatihan dari Unsur IRT, karang taruna dan Aparat Desa
3. Bahan- bahan Utama dalam pembuatan Milus siram yaitu jagung muda, ikan dicabik-cabik, kepala parut, terong rebus (opsional) gara, cabai dan jeruk nipis. Semuanya di rebus dan dicampur secara merata.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik (BPS) Propinsi Gorontalo Tahun 2024
- Dewi, P. S., & Jaya, I. S. (2021). Pengolahan Jagung Menjadi Produk Bernilai Ekonomi Tinggi: Potensi dan Tantangan Industri Jagung di Indonesia. *Jurnal Agribisnis*, 17(3), 255-265.
- Hassan, A. (2019). *Kuliner Gorontalo: Tradisi dan Inovasi dalam Hidangan Khas. Gorontalo: Penerbit Sumber Rakyat.*
- Lestari, S., & Taufik, M. (2020). *Gorontalo: Budaya, Tradisi, dan Kuliner Khas. Gorontalo: Penerbit Bumi Aksara.*
- Rahmadi, 2011 bumbu dalam membuat jagung siram.