

**METODE PENDIDIKAN EKONOMI NONFORMAL UNTUK  
MENINGKATKAN NILAI EKONOMI KOMODITAS JAGUNG DI  
DESA SALIPOLO KECAMATAN CEMPA KABUPATEN PINRANG**



**RAHMA  
MUHAMMAD HASAN  
NURDIANA  
MUHAMMAD DINAR**

**FAKULTAS EKONOMI  
UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR  
2019**

# **METODE PENDIDIKAN EKONOMI NONFORMAL UNTUK MENINGKATKAN NILAI EKONOMI KOMODITAS JAGUNG DI DESA SALIPOLO KECAMATAN CEMPA KABUPATEN PINRANG**

Rahma, Muhammad Hasan, Nurdiana, Muhammad Dinar

## **A. Peningkatan Nilai Ekonomi Komoditas Jagung Dalam Prespektif Pendidikan Ekonomi Nonformal**

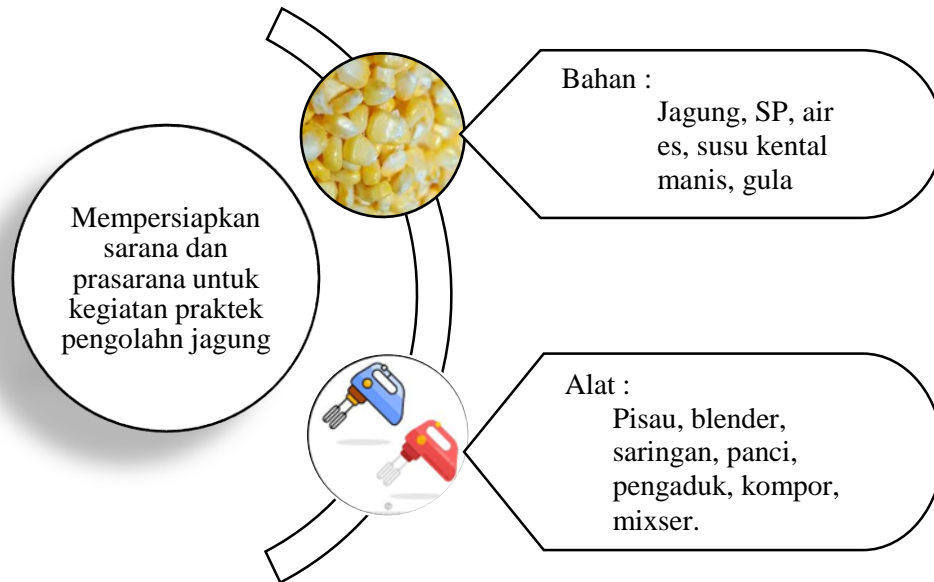
Peningkatan nilai ekonomi komoditas jagung dilakukan melalui pendidikan ekonomi nonformal yang dilaksanakan sebagai upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan kreativitas agar nilai ekonomi jagung mengalami peningkatan. Kegiatan pendidikan ekonomi nonformal dilakukan melalui tahapan:

Pelatihan ini dilakukan dengan beberapa tahapan kegiatan yang meliputi:

### **1. Mempersiapkan Sarana dan Prasarana untuk Kegiatan Praktek Pengolahan Jagung**

Pelaksana persiapkan bahan dan peralatan yang dibutuhkan untuk kegiatan pengolahan jagung menjadi Ice Cream. Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini meliputi bahan yang digunakan untuk pembuatan Ice Cream. Bahan yang digunakan dalam pembuatan Ice Cream adalah jagung, *Whipped Cream* atau SP, Susu kental manis putih, susu bubuk, gula dan air es. Alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan Ice Cream adalah pisau, blender, saringan, panci, pengaduk, kompor, mixser.

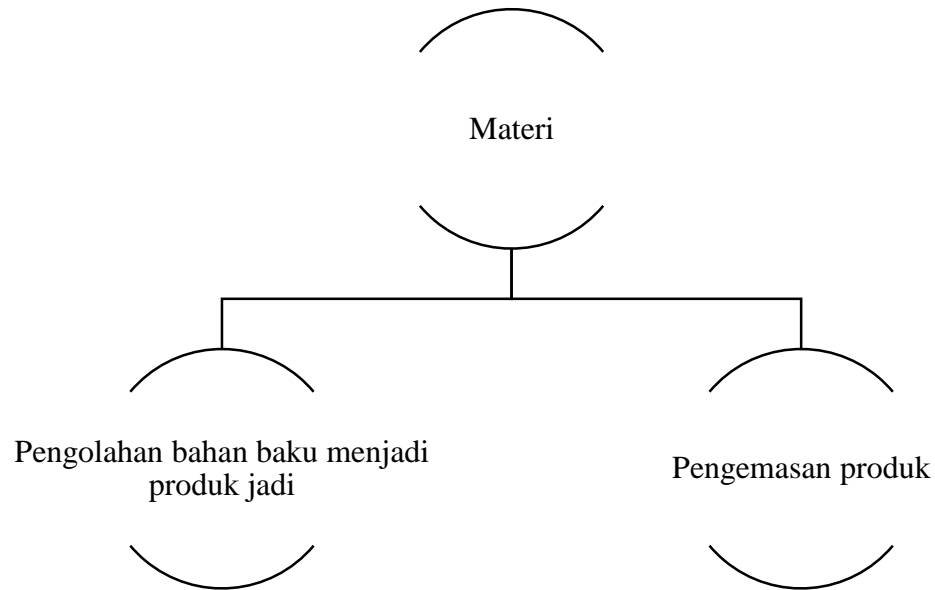
Adapun skema persiapan sarana dan prasarana untuk kegiatan praktek pengolahan jagung dapat di lihat berikut ini :



Gambar 1. Bahan dan Alat Praktek

## 2. Mempersiapkan Materi Pelatihan

Dalam kegiatan ini peneliti melakukan kegiatan mempersiapkan dan menyusun materi pelatihan, berikut skema materi yang akan diberikan pada peserta pelatihan.



Gambar 2. Skema Materi Pelatihan

### 3. Praktek Pengolahan Jagung Menjadi Ice Cream

Kegiatan selanjutnya setelah penyampaian materi adalah praktek pelatihan pengolahan jagung. Metode yang digunakan adalah metode pembelajaran demonstrasi yaitu cara penyajian dengan memperagakan atau mempertunjukkan kepada warga belajar suatu proses, situasi, atau benda tertentu yang sedang dipelajari baik sebenarnya maupun tiruan, yang sering disertai penjelasan lisan. Metode ini digunakan untuk mendapat gambaran yang lebih jelas tentang hal-hal yang xberhubungan dengan proses mengatur sesuatu, proses membuat sesuatu, proses bekerjanya sesuatu, proses mengerjakan atau menggunakannya, komponen-komponen yang membentuk sesuatu, membandingkan suatu cara dengan cara lain, dan untuk mengetahui atau melihat kebenaran sesuatu.

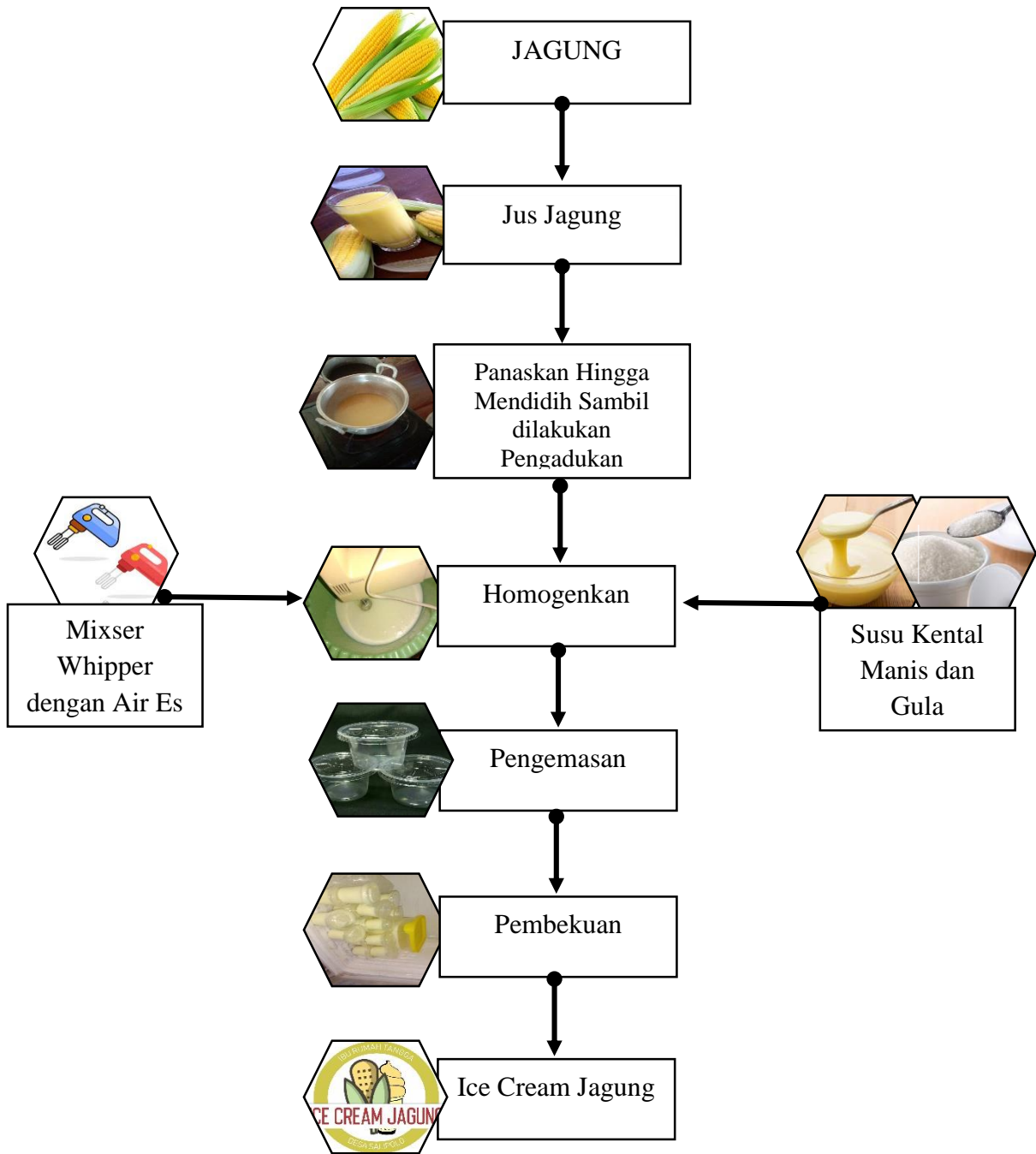


Gambar 3. Proses Kegiatan Praktek Pelatihan pengolahan jagung menjadi Ice Cream



Gambar 4. Hasil Produk Ice Cream Jagung

Adapun skema tahapan pembuatan Ice Jagung, dapat dilihat dari gambar berikut:



Gambar 5. Pembuatan Ice Cream

Pengolahan Jagung ini dilakukan dengan metode Demonstrasi. Materi yang disampaikan pada kegiatan ini antara lain adalah :

Dalam materi pelatihan pengolahan jagung, dijelaskan tentang diversifikasi pengolahan jagung untuk meningkatkan nilai tambah dan nilai jual jagung menjadi Produk Ice Cream. Dalam pemaparan materi tersebut dijelaskan secara singkat tentang alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pengolahan jagung serta cara pengolahan ice cream, yang nantinya akan dijelaskan lebih lanjut pada praktek pelatihan pengolahan jagung.

Pada pemaparan materi pengemasan produk, dijelaskan tentang cara pengemasan produk Ice Cream dalam kemasan cup plastic transparan (ukuran 60 ml) dan tutup cup plastik serta ditambah dengan sendok kecil. Produk olahan jagung yang telah dikemas kemudian dilakukan pemberian label produk dengan menggunakan stiker label. Label produk dibuat dengan model yang menarik, agar menarik minat konsumen untuk membeli produk tersebut. Label produk bertujuan untuk memberikan informasi tentang produk kepada konsumen. Pada label produk yang perlu diperhatikan untuk dicantumkan antara lain adalah: Merek Produk; Gambar Kalimat yang menarik perhatian konsumen; Alamat produksi/Diproduksi oleh, dan atau contact person.



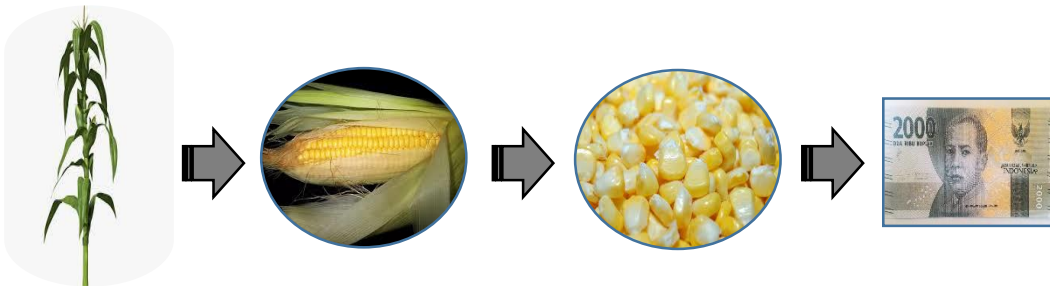
Gambar 6. Label Produk



## B. Perbandingan Nilai Tambah Jagung Sebelum dan Sesudah diolah

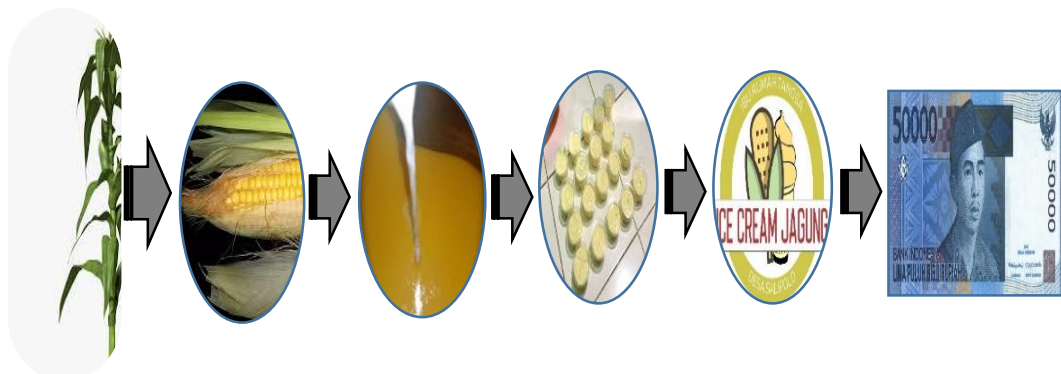
Nilai tambah dapat diukur melalui proses pengolahan nilai atau melalui proses peningkatan harga. Perhitungan nilai tambah pada jagung dihitung pertongkol. Harga bahan baku berupa jagung pertongkolnya yang biasanya di jual dengan harga Rp.500,- sampai Rp. 2000,- per tongkolnya.

Berikut ini gambar perbandingan nilai tambah jagung sebelum dan sesudah diolah.



Gambar 7. Alur Jagung Sebelum Diolah

Jagung yang sudah dipanen kemudian dijual langsung atau dijual secara pipil dengan harga pertongkolnya lima ratus rupiah sampai dua ribu rupiah.



Gambar 8. Alur Jagung Setelah Diolah

Keterangan	Total Harga (Rp)
Bahan baku	Rp. 3.000,-
Bahan tambahan :	
Gula	Rp. 3.000,-
Susu	Rp. 3.000,-
SP	Rp. 9.000,-
Biaya tenaga kerja	Rp. 1.000,-
Biaya Lain-lain (Sewa, Penyusutan peralatan)	<u>Rp. 11.000,-</u> +
Total	Rp. 30.000,-
Presentase laba	20%
Jumlah Produksi	@ 40
Sehingga harga seluruhnya	= Rp. 30.000 + (20% x Rp. 30.000) = Rp. 30.000 + Rp. 6000 = Rp. 36.000,-
Harga Satuan	= Rp. 36.000 : 40 = Rp. 900,-

Dari Gambar 7 sebelum diolah masyarakat menjual hasil panennya secara langsung atau secara pipil yang dijual dengan harga dua ribu, kini setelah diolah mengalami peningkatan dimana nilai jual ketika diolah menjadi Ice Cream. Dua tongkol jagung yang biasa dijual dengan harga tiga ribu ketika diolah dengan tambahan bahan sehingga menghasilkan Ice Cream bisa menghasilkan dua lima sampai empat puluh cup Ice Cream. Perbandingan Nilai Tambah Jagung Sesudah diolah dapat dilihat sebagai berikut dengan menggunakan metode penetapan harga biaya plus (*Cost Plus Pricing*).

Dapat disimpulkan bahwa dua tongkol jagung jika dijual secara mentah atau bahan baku hanya bernilai Rp. 3000,- (Tiga ribu rupiah) saja, berbanding terbalik ketika dijual dalam bentuk produk jadi yang memiliki nilai jual yang jauh lebih tinggi. Jika harga 1 (satu) Ice Cream dijual Seharga Rp. 900,- sudah memiliki keuntungan 20%.

## DAFTAR PUSTAKA

- Dinar, Muhammad, dan Hasan, Muhammad. Pengantar Ekonomi: Teori dan Aplikasi. Makassar: CV. Nur Lina Bekerjasama dengan Pustaka Taman Ilmu, 2018.
- Hasan, Muhammad, Karakteristik Tenaga Kerja Industri Kecil, Jurnal Ekonomi Pembangunan dan Pertanian, Vol. 2, No. 1, 2013.
- Hasan, Muhammad, Produktivitas dan Elastisitas Kesempatan Kerja Sektor Industri, Jurnal Economix Vol. 2, No. 1, 2014.
- Hasan, Muhammad, Pengembangan Pola Pendidikan Ekonomi Informal Sebagai Upaya Untuk Pembentukan Perilaku Ekonomi yang Baik. Prosiding Seminar Nasional "Mega Trend Inovasi dan Kreasi Hasil Penelitian dalam menunjang Pembangunan Berkelanjutan" Halaman 82-87, Makassar: Lembaga Penelitian UNM, 2016.
- Hasan, Muhammad, Pendidikan Ekonomi Informal dan Literasi Keuangan, Prosiding Seminar Nasional "Membangun Indonesia melalui Hasil Riset" Halaman 677-680, Makassar: Badan Penerbit UNM, 2017.
- Hasan, Muhammad, Pembinaan Ekonomi Kreatif dalam Perspektif Pendidikan Ekonomi, Jurnal Ekonomi dan Pendidikan (JEKPEND) Vol. 1, No. 1, 2018.
- Hasan, Muhammad. Pendidikan Ekonomi Informal: Bagaimana Pendidikan Ekonomi Membentuk Pengetahuan Pada Bisnis Keluarga?. Jurnal Ekonomi dan Pendidikan (JEKPEND) Volume 1, No. 2 Juli 2018 p-ISSN: 2614-2139; e-ISSN: 2614-1973, 2018.
- Hasan, Muhammad, dan Azis, Muhammad. Pembangunan Ekonomi & Pemberdayaan Masyarakat: Strategi Pembangunan Manusia dalam Perspektif Ekonomi Lokal. Makassar: CV. Nur Lina Bekerjasama dengan Pustaka Taman Ilmu, 2018.
- Hasyim, Hajerah, dan Hasan, Muhammad, Strategi Pemberdayaan dan Keunggulan Bersaing Industri Kecil, Prosiding Seminar Nasional Dies Natalis ke 56 Universitas Negeri Makassar. Makassar: Penerbit UNM, 2017.
- Hasyim, S. H., Hasan, M., & Imam, M. (2018). Characteristics of the Consumption Pattern of Household ' s Small Businesses :, 57(Piceeba), 426–433.
- Imran Musa, Chalid and Hasan, Muhammad, The influence of social, economic, and demographic characteristic on working hours of micro, small, and medium enterprises (MSMEs) in Makassar City. Journal of Physics: Conf. Series 1028 012181, 2018.