

**SOSIALISASI JAGUNG TITI SEBAGAI UPAYA PENGENALAN DAN
PELESTARIAN PANGAN LOKAL DI DESA BAOBOLAK,
KECAMATAN NAGAWUTUNG, KABUPATEN LEMBATA**

Sinyo Longginus Bana¹, Maria Florencia Y. Bello²

Universitas Widya Mandira Kupang

E-mail: inyobana201204@gmail.com¹

Abstrak

Jurnal ini membahas kegiatan pengabdian masyarakat yang berfokus pada sosialisasi jagung titi sebagai upaya pengenalan dan pelestarian pangan lokal di Desa Baobolak, Kecamatan Nagawutung, Kabupaten Lembata. Jagung titi, yang merupakan varietas lokal, memiliki potensi besar dalam mendukung ketahanan pangan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Namun, keberadaannya sering kali terabaikan dan kurang dikenal oleh generasi muda. Oleh karena itu, kegiatan sosialisasi ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang manfaat, dan pengolahan jagung titi. Kegiatan sosialisasi dilakukan melalui serangkaian sosialisasi, dan demonstrasi langsung di lapangan. Peserta terdiri dari Ibu PKK. Dalam kegiatan ini, para peserta diberikan informasi mengenai nilai gizi jagung titi, cara pengolahan jagung menjadi berbagai produk pangan yang bernilai tambah. Selain itu, sosialisasi juga menekankan pentingnya pelestarian pangan lokal sebagai bagian dari identitas budaya dan warisan nenek moyang. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang jagung titi. Peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam mengikuti setiap sesi, dan banyak di antara mereka yang berkomitmen untuk mulai membudidayakan jagung titi diolah menjadi produk lokal yang menarik yang dapat mendukung pengembangan lebih lanjut dari jagung titi sebagai komoditas lokal.

Kata Kunci: Jagung Titi, Pengenalan dan Upaya Pelestarian, Pangan Lokal, Sosialisasi.

Abstract

This journal discusses community service activities focused on the socialization of jagung titi as an effort to introduce and preserve local food in Baobolak Village, Nagawutung District, Lembata Regency. Jagung titi, which is a local variety, has great potential in supporting food security and improving the welfare of the community. However, its existence is often overlooked and less known by the younger generation. Therefore, this socialization activity aims to enhance the community's knowledge about the benefits and processing of jagung titi. The socialization activities were conducted through a series of presentations and direct demonstrations in the field. Participants consisted of members of the Family Welfare Empowerment (PKK) group. In this activity, participants were provided with information regarding the nutritional value of jagung titi and how to process it into various value-added food products. Additionally, the socialization emphasized the importance of preserving local food as part of cultural identity and ancestral heritage. The results of this activity indicate an increase in knowledge and awareness among the community about jagung titi. Participants showed high enthusiasm in following each session, and many of them committed to starting the cultivation of jagung titi and processing it into attractive local products that can support the further development of jagung titi as a local commodity.

Keywords: Corn Titi, Introduction and Preservation Efforts, Local Food, Socialization.

1. PENDAHULUAN

Menurut Undang-undang No. no 18 tahun 2012, pangan lokal didefinisikan sebagai makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal. Sedangkan menurut Malik (2014), pangan lokal yang juga disebut pangan tradisional

didefinisikan sebagai produk pangan yang telah lama diproduksi, berkembang, dan dikonsumsi di suatu daerah atau sekelompok masyarakat lokal tertentu. Produk tersebut umumnya diolah dari bahan baku lokal menggunakan teknologi lokal. Selanjutnya disebutkan Malik, bahwa pangan lokal memiliki fungsi ekonomi, sosial, dan budaya. Pangan lokal bernilai penting bagi kehidupan ekonomi keluarga. Secara budaya, proses pengadaan pangan lokal tersebut. (M.Zulkarnain, 2022).

Jagung (*Zea mays* L.) merupakan salah satu komoditas pertanian penting di Indonesia dan dianggap sebagai sumber utama pangan di Nusa Tenggara Timur (NTT). Jagung memiliki peran yang krusial dalam mendukung ketahanan pangan masyarakat, terutama karena kondisi iklim dan tanah yang memungkinkan untuk budidaya tanaman ini. Selain sebagai bahan pangan utama, jagung juga memiliki beragam produk turunan tradisional yang telah menjadi bagian tak terpisahkan dari budaya dan tradisi masyarakat NTT. Jagung (*Zea mays* L.) merupakan salah satu komoditas pertanian penting di Indonesia dan dianggap sebagai sumber utama pangan di Nusa Tenggara Timur (NTT). Jagung memiliki peran yang krusial dalam mendukung ketahanan pangan masyarakat, terutama karena kondisi iklim dan tanah yang memungkinkan untuk budidaya tanaman ini. Selain sebagai bahan pangan utama, jagung juga memiliki beragam produk turunan tradisional yang telah menjadi bagian tak terpisahkan dari budaya dan tradisi masyarakat NTT. Jagung (*Zea mays* L.) merupakan salah satu komoditas pertanian penting di Indonesia dan dianggap sebagai sumber utama pangan di Nusa Tenggara Timur (NTT). Jagung memiliki peran yang krusial dalam mendukung ketahanan pangan masyarakat, terutama karena kondisi iklim dan tanah yang memungkinkan untuk budidaya tanaman ini. Selain sebagai bahan pangan utama, jagung juga memiliki beragam produk turunan tradisional yang telah menjadi bagian tak terpisahkan dari budaya dan tradisi

Jagung merupakan salah satu komoditas pertanian penting di Indonesia dan dianggap sebagai sumber utama pangan lokal di Nusa Tenggara Timur (NTT). Jagung memiliki peran yang krusial dalam mendukung ketahanan pangan masyarakat, terutama karena kondisi iklim dan tanah yang memungkinkan untuk budidaya tanaman ini. Selain sebagai bahan pangan utama, jagung juga memiliki beragam produk turunan tradisional yang telah menjadi bagian tak terpisahkan dari budaya dan tradisi masyarakat NTT (Hyldegardis Naisal, 2023).

Jagung merupakan makanan tradisional yang menjadi bagian dari identitas daerah. Ini adalah resep makanan yang terbuat dari bahan lokal, diwariskan dan dikonsumsi turun-temurun. Fungsinya adalah memenuhi gizi, melengkapi upacara, menggambarkan tata krama dan status sosial, juga sebagai sarana komunikasi. Jagung memiliki banyak manfaat seperti antioksidan, karbohidrat, protein, vitamin E, C, B, K, dan serat. Karena itu, jagung menjadi makanan utama di Flores. Termasuk camilan "Jagung Titi" yang sering dikonsumsi warga Flores khususnya bagian timur yang meliputi; Solor, Adonara, Alor, dan Lembata (Josceline Christella, 2023).

Nama "Jagung Titi" berasal dari metode pengolahannya yang melibatkan penjemuran biji jagung yang kemudian dititi di atas batu setelah melalui proses pemanggangan atau peyaringan. Jagung titi ini biasanya disajikan sebagai bentuk suguhan (hidangan) bagi tamu sebagai bentuk penghormatan. Jagung titi bahkan menjadi makanan pokok pengganti beras bagi masyarakat setempat, terutama dalam menghadapi masalah sulit.

Kebutuhan pangan lokal sangat besar dan selalu meningkat sejalan dengan jumlah penduduk meningkat. Sekarang ini populasi dunia sekitar 7,8 miliar, pada tahun 2030 diprediksi menjadi 8,5 miliar dan tahun 2050 menjadi 9,7 miliar dengan kebutuhan pangan 70% lebih banyak dari sekarang. Indonesia merupakan negara dengan jumlah populasi terbesar ke-4 di dunia setelah Tiongkok, India dan Amerika Serikat. Saat ini penduduk Indonesia sekitar 273 juta jiwa, diprediksi tahun 2050 menjadi lebih dari 300 juta jiwa, Karenanya usaha pemenuhan kebutuhan pangan baik nasional maupun global ke depan

menjadi tantangan makin berat. Tantangan tersebut makin diperberat karena adanya faktor-faktor lain termasuk berkurangnya lahan pertanian, perubahan iklim dan lain-lain seperti disebutkan di atas. Masalah gizi penduduk dunia karena gizi tak seimbang termasuk stunting dan obesitas juga masih menjadi masalah yang harus diatasi bersama (Meta Mahendradatta, 2021)

Hal ini juga berdampak pada pergeseran pola konsumsi masyarakat, terutama di kalangan konsumsi masyarakat yang kini lebih akrab dengan makanan instan, eksistensi jagung Titi mulai terpinggirkan. Pengetahuan tentang cara pembuatan dan nilai budaya pun semakin memudar. Jika kondisi ini dibiarkan maka jagung titi akan kehilangan ketahanan pangan lokal Nusa Tenggara Timur(NTT).

2. METODE

Sosialisasi sebagai upaya pengenalan dan pelestarian pangan lokal di Desa Baobolak, kecamatan Nagawutung, kabupaten Lembata adalah program yang bertujuan meningkatkan pengenalan dan melestarikan pangan lokal jagung Titi kepada masyarakat luas.

Program sosialisasi ini merupakan program pelatihan kepada masyarakat, khususnya Desa Baobolak Kecamatan Nagawutung, Kabupaten Lembata, Nusa Tenggara Timur. Program ini akan diikuti oleh ibu PKK dengan rentang umur 28-50 tahun karena rentang usia ini telah memiliki keluarga dan dapat memengaruhi keputusan konsumsi pangan dalam keluarga.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan sosialisasi jagung titi sebagai upaya pengenalan dan pelestarian pangan lokal di desa Baobolak, kecamatan Nagawutung, kabupaten Lembata menggunakan tiga (3) tahapan yakni: perencanaan, persiapan, pelaksanaan:

1. Perencanaan

Untuk menyukseskan kegiatan yang akan dilakukan diperlukan perencanaan yang sangat matang. Dalam kegiatan ini, penulis membuat perencanaan dalam bentuk proposal merdeka belajar kampus merdeka (MBKM) berisi rencana kegiatan, waktu, dan tempat serta sasaran yang akan dilaksanakan.

2. Persiapan

Rangkaian persiapan pelaksanaan diawali dengan rapat bersama perangkat desa Baobolak mengenai program individu yang akan dijalankan. Setelah mendapat persetujuan dari kepala desa Laranwutun, kemudian dilanjutkan pendekatan dengan masyarakat khususnya ibu PKK agar kegiatan berjalan lancar



Gambar 1. Pleno presentasi program kerja bersama kepala desa Baobolak

3. Pelaksanaan

Kegiatan sosialisasi jagung titi sebagai upaya pengenalan dan pelestarian pangan lokal di desa Baobolak, kecamatan Nagawutung, kabupaten Lembata, dilaksanakan pada Kamis, 01 Mei 2025 pukul 09:00 – 11:00.

Pelaksanaan sosialisasi berhasil meningkatkan keterlibatan masyarakat dalam pengelolaan pangan lokal. Masyarakat tidak hanya menerima informasi, tetapi juga aktif mengemukakan ide dan solusi yang relevan dengan kondisi lokal. Demonstrasi pengolahan pangan lokal memberikan pengalaman langsung yang efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis masyarakat. Sebelum sosialisasi, hanya sedikit masyarakat memahami teknik pengolahan pangan lokal, namun setelah pelatihan peserta mampu mengolah pangan lokal menjadi produk bernilai tambah sesuai standar.

Sosialisasi berhasil meningkatkan pengetahuan Ibu (PKK) Desa Baobolak, Kecamatan Nagawutung, Kabupaten Lembata tentang pentingnya pangan lokal dan cara pengelolannya, keterampilan Ibu PKK Desa Baobolak dalam mengelolah jagung titi menjadi cemilan berbagai perasa. Ibu-Ibu PKK jadi lebih percaya diri memproduksi dan memasarkan jagung titi, serta muncul minat dan partisipasi masyarakat dalam pengelolaan jagung Titi untuk pengembangan pangan yang lebih maju.

Dalam Sosialisasi ini Masyarakat sendiri juga dapat berbicara tentang kendala yang dihadapi saat mengelolah pangan lokal, Namun yang paling mendasar adalah sikap acuh terhadap kemajuan mereka sendiri padahal memiliki potensi yang sangat baik.



Gambar 2. Foto bersama Ketua PKK



Gambar 3. Logo kemasan Jagung Titi



Gambar 4. Hasil Pangan Lokal Jagung Titi

Tabel 1. Jumlah Masyarakat Yang Mengikuti Sosialisasi

Nama	Jumlah
RT 01	5
RT 02	5
RT 03	5
RT 04	5
RT 05	5
RT 06	5
Jumlah	30

Berdasarkan Sosialisasi yang dilakukan, adapun dampaknya:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah jagung titi secara kreatif dan inovatif.
2. Membuka peluang usaha baru, terutama bagi perempuan, lewat pengemasan dan pelabelan produk jagung titi.
3. Meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat lewat pemasaran produk olahan jagung titi.
4. Mendorong kolaborasi antara masyarakat, pemerintah, dan lembaga lain untuk pengembangan usaha lokal.
5. Menumbuhkan kesadaran akan pelestarian budaya dan potensi lokal.

4. KESIMPULAN

Pemberdayaan masyarakat melalui komunikasi pengelolaan pangan lokal jagung Titi dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian masyarakat dalam mengelola pangan lokal jagung Titi. Program ini juga dapat membantu meningkatkan partisipasi masyarakat dalam pengelolaan pangan, meningkatkan kepercayaan diri masyarakat, dan meningkatkan kemandirian masyarakat dalam mengelola sumber daya alam.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriansya. (2023). Pemberdayaan Masyarakat . PT Global .
- Hyldegardis Naisal. (2023). Kajian Pustaka Karakteristik Fisiko-Kimia Jagung dari Nusa Tenggara Timur. *Journal of Sustainable Dryland Agriculture*.
- I Gusti Ayu Yogi Iswari. (2021). Pemberdayaan masyarakat pesisir dalam upaya meningkatkan ekonomi. *Pendidikan ekonomi*.
- Josceline Christella. (2023). PERANCANGAN KEMASAN MAKANAN RINGAN JAGUNG TITI. *e-Proceeding of Art & Design* .

- M.Zulkarnain. (2022). Strategi Komunikasi Dalam Membangun Kebiasaan Makan Pangan Lokal Percepatan Keanekaragaman Dan Konsumsi pangan.
- Maria Imakulata Pongge. (2023). PERAN PEREMPUAN DALAM MENINGKATKAN PENGHASILAN KELUARGA MELALUI PENGELOLAAN JAGUNG TITI DI DESA KOLIPADAN KECAMATAN ILE APE KABUPATENLEMBATAPROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR.
- Meta Mahendradatta. (2021). INOVASI TEKNOLOGI PANGAN. Bogor: Percetakan IPB.
- Mia Azizah. (2021). Edukasi Tentang Pangan Fungsional Brbasis Pangan Lokal Porang Dan Jagung. Logista.
- Prasmita Dian Wijayati. (2021). PERMINTAAN PANGAN SUMBER KARBOHIDRAT DI INDONESIA . Analisis Kebijakan Pertanian.
- Yusuf. (2022). Pemanfatan pangan lokal menjadi tepung, sebagai bahan usaha. Agritech.