

## *Processing of Sweet Corn into Traditional Food of Manggarai Area*

### **Pengolahan Jagung Manis menjadi Makanan Tradisional Daerah Manggarai**

**Gradiana Romulda Jelita<sup>1</sup>, Katrina Kewu Deki<sup>2\*</sup>, Sunni Heingu Pajaga<sup>3</sup>  
 Nengah Rata Artana<sup>4</sup>, Ni Made Erpia Ordani Astuti<sup>5</sup>**

<sup>1,2,3</sup>Program Studi D4 Manajemen Perhotelan, Universitas Dhyana Pura, Bali,  
 Indonesia

(\*) Corresponding Author: [bellakatrin32@gmail.com](mailto:bellakatrin32@gmail.com)

#### Article info

##### **Keywords:**

*Product Launching,  
 Sweetcorn  
 Processing, Local  
 Culinary.*

##### **Abstract**

*This Project is to produce processed sweet corn in the form of corn bosc and sobol in the launching event and produce a standard recipe that is served in the launching event. This was held at the Dhyana Pura University Bali campus restaurant and invited twenty-four guests as well as four talents and one musician to enliven the product launching event. The title of this is Processing Sweet Corn into Traditional Food of the Manggarai Region to develop local culinary. The objects in this are two products, namely Bosc and Sobol Corn and several respondents to be used as sources in interviews about product launching events. The data is collected by four methods, namely observation conducted at the Badung Bali market as a place to select raw materials, interviews with two sources, distributing interviews with two sources, distributing questionnaires to respondents and documentation methods. The data was analyzed in quantitatively (which is in the form of qualitative data that is scaled such as the results of questionnaires) and qualitatively. The method of implementing this in the form of organizing an event, the writing team expects that the concept of sweet corn processing and the resulting recipe standard can be used as an example for the hospitality industry or the community who want to develop local product innovations. people who want to develop local product innovation.*

##### **Kata kunci:**

*Product Launching,  
 Olahan Jagung  
 Manis, Kuliner Lokal*

##### **Abstrak**

Proyek ini adalah menghasilkan olahan jagung manis berupa jagung bosc dan sobol dalam *launching event* serta menghasilkan standar resep yang disajikan dalam *launching event*. Proyek ini diselenggarakan di Restoran kampus Universitas Dhyana Pura Bali dan mengundang dua puluh empat tamu serta empat orang *talent* dan satu orang pemusik untuk memeriahkan *event launching product*. Judul proyek ini adalah Pengolahan Jagung Manis Menjadi Makanan Tradisional Daerah Manggarai untuk mengembangkan kuliner local. Objek dalam proyek ini adalah dua *product* yaitu Jagung Bosc dan Sobol serta beberapa responden untuk dijadikan narasumber dalam wawancara mengenai *product launching event*. Data dikumpulkan dengan empat metode yaitu observasi yang dilakukan di pasar Badung bali sebagai tempat pemilihan bahan baku, wawancara dengan dua narasumber, membagikan kuisioner kepada responden serta metode dokumentasi. Data dianalisis

secara kuantitatif (yang berupa data kualitatif yang diangkakan seperti hasil kuisisioner) dan kualitatif. Metode pelaksanaan proyek ini dalam bentuk penyelenggaraan *event*, tim penulis mengharapkan agar konsep pengolahan jagung manis serta standar resep yang dihasilkan ini bisa dijadikan contoh bagi industry perhotelan atau masyarakat yang ingin mengembangkan inovasi *product local*.

## PENDAHULUAN

Jagung (*Zea mays L.*) merupakan salah satu komoditas pangan utama yang memiliki peran penting dalam ketahanan pangan, khususnya di wilayah timur Indonesia. Di daerah Manggarai, Nusa Tenggara Timur (NTT), jagung telah menjadi bagian dari budaya pertanian masyarakat lokal dan kerap dijadikan makanan pokok pengganti beras (Naisali, dkk., 2023). Salah satu varietas yang banyak dikembangkan adalah jagung manis, yang memiliki rasa lebih lezat dan kandungan gizi yang tinggi, termasuk vitamin A, B, dan serat pangan.

Berbagai penelitian sebelumnya telah menyoroti potensi jagung sebagai bahan baku alternatif dalam industri pangan. Misalnya, penelitian oleh Bantacut dkk. (2015); Widodo dkk. (2016) menunjukkan bahwa diversifikasi produk berbasis jagung dapat meningkatkan nilai ekonomi petani lokal. Sementara itu, studi dari Sari dan Zuber (2020) menekankan pentingnya pelestarian pangan lokal berbasis kearifan tradisional sebagai bagian dari upaya ketahanan budaya dan ekonomi daerah. Namun, sebagian besar penelitian masih terfokus pada pengolahan jagung pipil menjadi produk modern seperti keripik, sereal, atau tepung, dan belum banyak yang mengkaji secara mendalam transformasi jagung manis menjadi makanan tradisional khas daerah tertentu, termasuk Manggarai.

Kondisi ini menimbulkan celah penelitian, yaitu kurangnya dokumentasi dan pengembangan produk pangan berbasis jagung manis yang mengadopsi cita rasa dan teknik kuliner tradisional Manggarai. Padahal, makanan tradisional memiliki potensi besar tidak hanya sebagai warisan budaya yang harus dilestarikan, tetapi juga sebagai komoditas ekonomi kreatif yang bernilai jual tinggi jika dikembangkan dengan pendekatan yang tepat.

Oleh karena itu, penelitian ini penting untuk dilakukan sebagai upaya identifikasi dan inovasi dalam mengolah jagung manis menjadi makanan tradisional khas Manggarai. Tujuan utama dari proyek ini adalah untuk menggali kembali praktik-praktik kuliner lokal yang mulai tergerus modernisasi, serta mengintegrasikannya dengan pemanfaatan varietas jagung manis yang lebih unggul. Diharapkan hasil dari penelitian ini dapat memperkuat ketahanan pangan lokal, memperkaya khazanah kuliner nusantara, dan membuka peluang pengembangan usaha mikro berbasis pangan tradisional.

*Launching product event* diselenggarakan untuk memperkenalkan olahan Jagung Manis menjadi makanan tradisional yaitu inovasi Jagung Bose dan Sobol menjadi makanan utama dan penutup pada *launching product event* yang diselenggarakan di Restoran Kampus Universitas Dhyana Pura Bali. *Event* diselenggarakan sesuai dengan rencana yang telah tersusun rapih oleh tim penulis dan *event launching product* tidak di selenggarakan secara mendadak, tetapi tim penulis mengikuti proses demi proses, sehingga *event* ini terselenggara dengan baik.

## METODE

1. Data kuantitatif  
Data yang diperoleh dalam bentuk numerik.dalam proyek data kuantitatif dalam bentuk hasil kuisisioner yang dibagikan kepada tamu undangan dalam *launching product event*
2. Data kualitatif  
data itu didapatkan dalam bentuk bukan angka seperti kalimat tulisan ataupun lisan serta bentuk gambar. Data kualitatif dalam proyek ini berupa hasil wawancara antara tamu undangan dan tim penyelenggara *event*.
  - a. Observasi  
Observasi dalam proyek ini adalah penulis mencari bahan baku di pasar Badung mulai dari pemilihan bahan yang bagus dan *fresh*, negosiasi harga kemudian jumlah bahan yang di beli.
  - b. Wawancara  
Wawancara yang dilakukan dalam event *launching product* adalah tanya jawab antara tim penulis dengan orang tua, beberapa tamu undangan, serta salah satu staff restoran mengenai penyelenggaraan *event launchhing product*.
  - c. Kuesioner  
kuisisioner dipakai guna mengumpulkan data prihal kepuasan tamu serta pluang dalam proyek *launching product event*
  - d. Dokumentasi  
Data dokumentasi dikumpulkan mulai dari tahap demonstrasi, persiapan hingga tahap pelaksanaan dalam bentuk foto.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Menghasilkan penyelenggaraan event *launching product* , dan menghasilkan product makanan yaitu jagung bosc dan sobol yang disajikan pada acara *launching product*. Hasil yang telah diperoleh oleh tim penulis berharap agar industri perhotelan serta masyarakat luas terinspirasi dalam hal mengolah bahan lokal dan juga kreatif dalam mengembangkannya.



Gambar 1.product Jagung Bosc dan Sobol

Tabel 1. Proses Pembuatan Jagung Bose

No.	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1	Persiapan	Jagung manis Kacang merah Kacang hijau se'I Babi Daun kelor daun Pandan Santan Garam Merica Penyedap rasa	4 biji 100 gr 100 gr 500 gr 1 ikat 1 ikat 130 ml 1 tsp ½ tsp 1 tsp	Kacang merah, kacang hijau, jagung dicuci bersih 
2	Campuran	Kacang merah, Kacang hijau Jagung manis	100 gr 100 gr 400 gr	Kacang merah, kacang hijau, jagung di rebus dengan air 2liter dengan menit yang berbeda
3	Tambahan	Santan Garam Merica Penyedap rasa	130 ml 1 tsp ½ tsp 1 tsp	Di aduk hingga tercampur merata
4	Hasil persiapan			
5	Sajikan	Daun kelor Se'I babi Sambal ikan teri		Jagung bose akan dihidangkan bersama se'I babi, daun kelor yang sudah di rebus dan sambal ikan teri

Tabel 2. Pembuatan Sobol

No.	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
1	Persiapan	Jagung Manis Tepung Ubi Parutan Kelapa Gula Merah Bubuk Margarin Gula Pasir Baking Powder	4 biji 400 gr 400 gram 500 gr ¼ gr ½ gr 100 gr	Jagung manis di blender, tepung ubi yang sudah dihaluskan parutan kelapa, gula merah bubuk, <i>baking powder</i> , margarin, gula pasir
2	Campuran	Jagung Manis Tepung Ubi Baking Powder Parutan Kelapa Gula Merah Gula Pasir Margarin		Jagung yang sudah di blender di campur dengan tepung ubi dalam satu wadah, tambahkan air sedikit agar adonan tidak mengental, tambahkan <i>baking powder</i> , parutan kelapa, gula merah, gula pasir, dan margarin yang sudah dipanaskan lalu di aduk hingga semua bahan tercampur merata
3	Proses	Dandang Air Loyang		Hasil adonan dituangkan kedalam wadah yang sudah di oles Mentega, lalu dikukus dengan kurun waktu 45 menit sampai 1 jam

No.	METODE	BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN
4	Hasil persiapan			
5	Sajikan			Hidangkan sobol dengan garnis kelapa parut yang sudah dikukus dan tambahan karamel

hasil dari launching product event yang telah dibuat, mahasiswa memiliki minat dan keahlian dalam bidang kewirausahaan

## SIMPULAN

Hasil yang tim penulis dapatkan dalam ini, penambahan ilmu bagi tim penyelenggara maupun undangan yang hadir. Mempromosikan kegiatan *event* di media internet contohnya *facebook*, *Instagram tik tiok*. Tim penulis juga menghasilkan product jagung bose dan sobol khas Nusa Tenggara Timur kabupaten Manggarai yang akan disajikan dalam acara *event*. dilihat dari keseluruhan penyelenggaraan *event* dikumpulkan beberapa masukan yang di ramngkum oleh tim penulis, sehingga acara berjalan dengan baik serta memberikan pengalaman yang baru untuk tamu undangan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bantacut, T., Akbar, M. T., Firdaus, Y. R. (2015). Pengembangan Jagung untuk Ketahanan Pangan, Industri dan Ekonomi. *Pangan*, 24(2).
- Naisali, H., Witoyo, J. E., Utoro, P. A. R., & Permatasari, N. D. (2023). Kajian Pustaka Karakteristik Fisiko-Kimia Jagung dari Nusa Tenggara Timur, dan Produk Turunan Tradisionalnya. *AGRICA: Jorunal of Sustainable Dryland Agriculture*, 16(2). <https://doi.org/10.37478/agr.v16i2.3006>
- Sari, I. P., & Zuber, A. Kearifan Lokal dalam Membangun Ketahanan Pangan Petani. *Journal of Developmental and Social Change*, 3(2). <http://dx.doi.org/10.20961/jodasc.v3i2.45768>
- Widodo, A., Sujalu, A. P., & Syahfari, H. (2016). Pengaruh Jarak Tanam dan Pupuk NPK Phonska terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Jagung Manis (*Zea mayz saccharata Sturt*) Varietas Sweet Boy. *Jurnal AGRIFOR*, XV(2).



Jurnal Vokasi

Vol.4, No1. Bulan April Tahun 2025

Available online at <https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/jakadiksi/index>

Research Article

e-ISSN: 2963-0932