



Inovasi Produk Kuliner Berbasis Jagung sebagai Strategi Peningkatan Daya Saing dan Branding Golden Corn Pie di Desa Buttu Batu Kabupaten Enrekang

Hamka^{1*}, Jasman¹, Muhammad Jabir Muhammadiyah¹, La Ode Asrianto²

¹Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Parepare, Indonesia

²Prodi Kesehatan Masyarakat, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIKES) IST Buton, Indonesia

*Korespondensi: hamkawakkang0@gmail.com

Info Artikel

Diterima 11
Oktober 2025

Disetujui 10
November 2025

Dipublikasikan 30
November 2025

Keywords:
Inovasi Produk
Kuliner; Jagung;
Daya Saing;
Branding

©2025 The
Author(s): This is
an open-access
article distributed
under the terms of
the Creative
Commons
Attribution
ShareAlike (CC BY-
SA 4.0)



Abstrak

Potensi besar hasil pertanian jagung di Desa Buttu Batu, Kecamatan Enrekang, hingga kini belum dimanfaatkan secara optimal untuk menghasilkan produk bernilai tambah yang mampu mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan ini bertujuan mengembangkan inovasi produk kuliner berbasis jagung dalam bentuk "Golden Corn Pie" sebagai strategi peningkatan daya saing ekonomi masyarakat melalui penguatan branding dan kewirausahaan. Desain kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif melalui pelatihan, pendampingan produksi, dan promosi produk yang melibatkan kelompok masyarakat serta pelaku UMKM setempat. Metode pelaksanaan mencakup sosialisasi, demonstrasi teknik pembuatan, pelatihan pengemasan, dan penerapan strategi pemasaran digital untuk memperluas jangkauan pasar. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan pada keterampilan masyarakat dalam mengolah jagung menjadi produk unggulan, tumbuhnya minat kewirausahaan baru, dan meningkatnya pemahaman tentang pentingnya inovasi serta branding dalam pengembangan produk lokal. Kesimpulannya, inovasi "Golden Corn Pie" tidak hanya menjadi alternatif diversifikasi pangan berbasis potensi daerah, tetapi juga berkontribusi dalam memperkuat kemandirian dan daya saing ekonomi masyarakat Desa Buttu Batu.

Abstract

The substantial agricultural potential of corn in Buttu Batu Village, Enrekang District, has not yet been optimally utilized to create value-added products that can enhance local economic development. This activity aims to develop an innovative corn-based culinary product called "Golden Corn Pie" as a strategy to strengthen local economic competitiveness through community-based branding and entrepreneurship. The program employed a participatory approach involving training, production mentoring, and product promotion for community groups and local MSME actors. The implementation methods included socialization, demonstration of production techniques, packaging training, and the application of digital marketing strategies to expand market reach. The results indicate a significant improvement in community skills in processing corn into premium products, the emergence of new entrepreneurial interest, and increased understanding of the importance of innovation and branding in local product development. In conclusion, the "Golden Corn Pie" innovation serves not only as an alternative form of food diversification based on regional potential

but also contributes to strengthening the economic independence and competitiveness of the Buttu Batu Village community.

1. Pendahuluan

Potensi jagung di Desa Buttu Batu, Kecamatan Enrekang, Kabupaten Enrekang, merupakan salah satu sumber daya lokal yang melimpah dan berkelanjutan. Namun, pemanfaatannya masih terbatas pada bentuk mentah sehingga nilai tambah ekonomi belum optimal. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara kapasitas produksi jagung yang tinggi dengan kemampuan masyarakat mengolahnya menjadi produk bernilai jual. Idealnya, jagung dapat dikembangkan melalui inovasi produk dan strategi branding lokal sehingga memiliki daya saing yang kuat. Kesenjangan ini menjadi dasar pentingnya pengembangan produk olahan kreatif yang mampu mengangkat potensi jagung sebagai komoditas unggulan desa (Aldila et al., 2024). Sejumlah penelitian sebelumnya telah menunjukkan efektivitas diversifikasi olahan jagung dalam meningkatkan pendapatan masyarakat. Studi *Diversifikasi Pangan Olahan Jagung Manis untuk Meningkatkan Pendapatan LMDH Wanasi* (Aldila et al., 2024) menegaskan bahwa program pendidikan, pendampingan, dan peningkatan kualitas produk berhasil menghasilkan olahan seperti keripik, dodol, dan es lilin yang mampu meningkatkan ekonomi masyarakat sekitar hutan. Temuan ini sejalan dengan penelitian El Hasanah & Isfianadewi (2019) yang menunjukkan bahwa diversifikasi pangan berbasis komoditas lokal merupakan strategi yang efektif untuk memperkuat ekonomi keluarga dan meningkatkan peluang usaha di pedesaan.

Penelitian lain seperti *Diversifikasi Pangan Olahan Jagung Manis sebagai Upaya Pengembangan Agroindustri di Desa Soropaten* juga membuktikan bahwa pengolahan jagung menjadi produk inovatif mampu memperkuat ketahanan pangan dan memberikan dampak ekonomi positif bagi petani dan pelaku UMKM. Dalam perspektif teori pembangunan ekonomi lokal, inovasi produk dan penguatan branding merupakan faktor kunci bagi peningkatan daya saing UMKM, terutama di tengah kompetisi pasar global (Barreto et al., 2024). Dengan demikian, desa-desa berbasis pertanian seperti Buttu Batu membutuhkan pendekatan pengembangan produk yang terstruktur dan relevan dengan kebutuhan pasar modern. Berdasarkan landasan tersebut, penelitian ini mengusulkan pengembangan Golden Corn Pie sebagai inovasi produk kuliner berbasis jagung yang memadukan cita rasa lokal, kemasan estetik, serta teknik produksi modern. Inovasi ini tidak hanya menambah variasi produk olahan jagung, tetapi juga membuka peluang usaha baru, meningkatkan keterampilan masyarakat, dan memperkuat identitas kuliner daerah Buttu Batu sebagai produk unggulan lokal.

Pendekatan ini sejalan dengan konsep pembangunan ekonomi lokal yang menempatkan kreativitas, inovasi, dan branding sebagai motor penggerak utama peningkatan nilai tambah produk lokal (Barreto et al., 2024; Aldila et al., 2024). Meskipun Desa Buttu Batu memiliki produksi jagung yang melimpah, hingga kini pemanfaatannya masih terbatas pada bentuk mentah tanpa inovasi pengolahan yang signifikan. Kesenjangan utama terletak pada tidak adanya diversifikasi produk kuliner berbasis jagung yang memiliki nilai tambah dan mampu bersaing di pasar lokal maupun regional. Kondisi ini menyebabkan jagung tidak berkontribusi optimal terhadap peningkatan pendapatan masyarakat, bahkan menjadikan komoditas ini

kurang bernilai secara ekonomi dibandingkan potensi sebenarnya. Minimnya inovasi dan kreativitas dalam pengolahan menjadikan jagung hanya berperan sebagai bahan pangan tradisional, bukan sebagai basis ekonomi kreatif yang dapat menggerakkan UMKM desa.

Masalah berikutnya adalah lemahnya kemampuan branding dan pemasaran produk lokal. Produk olahan jagung yang ada belum memiliki identitas kuat, kemasan kurang estetis, dan tidak memiliki diferensiasi yang mampu menarik minat konsumen. Hal ini diperparah oleh kurangnya pemahaman masyarakat tentang strategi branding modern, seperti storytelling produk, desain kemasan, segmentasi pasar, ataupun pemanfaatan media digital sebagai sarana promosi. Tanpa branding yang kuat, inovasi produk sekalipun berpotensi tidak dikenal secara luas, sehingga daya saingnya rendah dan peluang pasar menjadi terbatas. Ketiadaan brand kuliner khas desa juga menyebabkan Buttu Batu belum memiliki ikon produk unggulan yang dapat menjadi pembeda dalam pasar agroindustri. Kesenjangan lain yang muncul adalah belum adanya model inovasi produk kuliner berbasis jagung yang terstruktur dan berorientasi pada pengembangan UMKM. Masyarakat belum memiliki keterampilan teknis untuk mengolah jagung menjadi produk modern seperti *Golden Corn Pie*, yang mengombinasikan cita rasa lokal dengan teknik produksi kekinian. Keterbatasan pengetahuan tentang standar kualitas, higienitas, pengemasan, dan analisis kelayakan usaha turut menjadi hambatan dalam pengembangan produk unggulan. Tanpa adanya inovasi yang terencana dan pendampingan yang memadai, potensi besar jagung di Buttu Batu tidak akan berubah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, sehingga masalah kesejahteraan masyarakat tetap berlanjut dan daya saing daerah tidak berkembang secara optimal.

Solusi yang ditawarkan dalam penelitian ini adalah mengembangkan *Golden Corn Pie* sebagai inovasi produk kuliner berbasis jagung yang menggabungkan teknik pengolahan modern, cita rasa lokal, dan strategi branding yang menarik untuk meningkatkan daya saing UMKM Desa Buttu Batu. Melalui pendekatan ini, penelitian bertujuan untuk menciptakan model produk unggulan desa yang memiliki nilai tambah tinggi, memperluas peluang usaha, serta meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan dan pemasaran produk. Judul ini menarik untuk diteliti karena tidak hanya menyorot aspek teknis inovasi pangan, tetapi juga memadukan elemen ekonomi kreatif, identitas budaya lokal, dan pemberdayaan masyarakat. Selain itu, pengembangan *Golden Corn Pie* berpotensi menjadi ikon kuliner baru yang mampu memperkuat citra desa dan menjawab kebutuhan pasar terhadap produk lokal yang inovatif, berkualitas, dan memiliki diferensiasi yang jelas.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan model *Participatory Action Research* (PAR), yang memungkinkan peneliti dan masyarakat Desa Buttu Batu terlibat secara kolaboratif dalam proses menggali potensi, mengembangkan inovasi, dan menerapkan produk kuliner berbasis jagung berupa *Golden Corn Pie*. Pendekatan ini dipilih karena PAR menekankan partisipasi aktif masyarakat sebagai subjek dan pelaku utama, sehingga setiap tahapan, mulai dari identifikasi kebutuhan, proses eksperimen pengolahan, evaluasi kualitas produk, hingga perbaikan berkelanjutan yang dilakukan secara bersama-sama untuk mendorong perubahan nyata di tingkat lokal. Melalui metode ini, penelitian tidak hanya menghasilkan data deskriptif mengenai kondisi dan potensi desa, tetapi juga memfasilitasi proses pemberdayaan masyarakat, peningkatan keterampilan,

serta terciptanya inovasi produk yang relevan dengan konteks sosial, ekonomi, dan budaya setempat.

Penelitian dilaksanakan di Desa Buttu Batu, Kecamatan Enrekang, Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan, selama periode Agustus hingga September 2025. Subjek penelitian terdiri dari kelompok masyarakat dan pelaku UMKM lokal yang memiliki potensi dan minat dalam pengolahan hasil pertanian jagung.



Gambar 1. Peta lokasi Desa Buttu Batu Kabupaten Enrekang

Kegiatan dilaksanakan dalam empat tahap utama, yaitu: 1) Identifikasi potensi lokal melalui observasi lapangan dan wawancara mendalam dengan perangkat desa serta pelaku usaha kecil; 2) Pelatihan inovasi produk meliputi pembuatan Golden Corn Pie, teknik pengemasan, dan manajemen usaha kecil; 3) Pendampingan produksi dan pemasaran dengan uji coba resep, penentuan harga jual, serta strategi branding produk; 4) Evaluasi hasil kegiatan dilakukan melalui wawancara, dokumentasi, dan kuesioner untuk menilai peningkatan keterampilan dan dampak ekonomi masyarakat.

Tabel 1. Alat, Bahan Penelitian Golden Corn Pie

Komponen	Uraian
Alat	Kompur Gas, Oven, Mixer, Spatula, Sendok, Baskom, Pisau, Blender, Gelas, Label Produk
Bahan	Tepung Jagung, Susu Bubuk, Tepung Terigu, Selai Jagung, Gula Pasir Halus, Cokelat, Keju, Telur, Vanili, Mentega
Cara Pembuatan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan baskom, lalu masukkan ½ kg mentega. 2. Tambahkan 4 butir telur dan vanili secukupnya. 3. Masukkan 3 gelas gula halus. 4. Mixer semua bahan hingga tercampur rata dan lembut. 5. Tambahkan 3 gelas tepung jagung. 6. Masukkan susu bubuk sedikit demi sedikit sambil terus diaduk. 7. Setelah tercampur rata, masukkan tepung terigu secara bertahap. 8. Aduk hingga adonan bisa dibentuk bulat. 9. Ambil sedikit adonan, beri isian sesuai selera (selai, cokelat, atau keju), lalu bentuk bulat. 10. Tata adonan di loyang.

	11. Panggang dalam oven dengan suhu sedang hingga matang dan berwarna keemasan.
Cara Penyimpanan dan Lama Penyimpanan	Disimpan pada suhu ruangan sekitar $\pm 25-27^{\circ}\text{C}$ dalam wadah kedap udara agar tetap renyah dan tidak mudah rusak.

Penelitian pembuatan Golden Corn Pie ini menggunakan berbagai alat dan bahan yang dipilih untuk mendukung proses produksi secara efisien dan menghasilkan produk dengan kualitas terbaik. Alat seperti kompor gas, oven, mixer, spatula, baskom, dan blender berfungsi untuk mempermudah proses pengolahan bahan hingga tahap pemanggangan. Bahan utama yang digunakan meliputi tepung jagung, tepung terigu, susu bubuk, mentega, gula halus, telur, dan vanili yang menghasilkan adonan lembut dan cita rasa gurih manis khas jagung, sedangkan bahan tambahan seperti selai jagung, cokelat, dan keju berfungsi sebagai variasi isian untuk memperkaya rasa. Proses pembuatan dilakukan melalui tahapan pencampuran bahan, pengadukan dengan mixer hingga adonan kalis, pembentukan, pengisian, penataan di loyang, dan pemanggangan hingga berwarna keemasan. Setelah matang, Golden Corn Pie disimpan dalam wadah kedap udara pada suhu ruangan $\pm 25-27^{\circ}\text{C}$ agar tetap renyah, tidak mudah melempem, dan memiliki daya simpan yang optimal.

Deskripsi Produk dengan tepung jagung merupakan bahan pangan serbaguna yang diperoleh dari biji jagung pilihan yang digiling halus hingga menghasilkan tekstur lembut, aroma khas jagung, dan warna kuning cerah yang alami. Tepung ini memiliki kandungan karbohidrat tinggi serta bebas gluten, sehingga cocok digunakan dalam berbagai olahan makanan seperti kue, roti, atau camilan tradisional. Salah satu inovasi produk yang dikembangkan dari bahan ini adalah Nastar Jagung (Golden Corn Pie), yaitu kue kering dengan sentuhan unik cita rasa jagung. Berbeda dari nastar konvensional yang menggunakan nanas, nastar jagung menghadirkan rasa manis alami dari jagung yang berpadu dengan tekstur renyah di luar dan lembut di dalam, memberikan sensasi baru bagi penikmat kue tradisional Indonesia. Instrumen Pengumpulan Data yang digunakan untuk mengumpulkan data mencakup lembar observasi, panduan wawancara semi terstruktur, dan lembar evaluasi pelatihan. Lembar observasi digunakan untuk mencatat secara sistematis proses pembuatan, kualitas hasil produk, serta keterlibatan peserta selama kegiatan. Sementara itu, lembar evaluasi pelatihan digunakan untuk menilai tingkat keterampilan peserta dalam mengolah bahan, mengikuti prosedur pembuatan, serta menilai persepsi mereka terhadap cita rasa, tekstur, dan daya tarik produk akhir Golden Corn Pie.

Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk menggambarkan secara mendalam proses dan hasil kegiatan pelatihan pembuatan Golden Corn Pie. Analisis dilakukan melalui tiga tahapan utama, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Pada tahap reduksi data, peneliti menyeleksi dan memfokuskan data yang relevan dengan tujuan penelitian, seperti peningkatan kemampuan peserta dalam mengolah bahan, menerapkan teknik pembuatan, dan memahami prosedur penyimpanan produk. Tahap penyajian data dilakukan dengan menyusun hasil observasi, wawancara, dan evaluasi ke dalam bentuk naratif dan tabel agar mudah dipahami serta menunjukkan perbandingan antara kondisi awal dan hasil setelah kegiatan pelatihan. Selanjutnya, pada tahap penarikan kesimpulan, peneliti menafsirkan makna dari data yang telah

dianalisis untuk mengidentifikasi perubahan keterampilan, peningkatan motivasi, serta dampak sosial dan ekonomi yang dirasakan oleh peserta. Analisis ini juga digunakan untuk menilai efektivitas program pelatihan dalam meningkatkan kemampuan kewirausahaan dan kemandirian peserta melalui pengolahan produk berbasis potensi lokal, khususnya jagung sebagai bahan utama Golden Corn Pie.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Hasil

Pelaksanaan kegiatan inovasi produk kuliner berbasis jagung di Desa Buttu Batu dilakukan melalui empat tahapan utama, yaitu identifikasi potensi, pelatihan inovasi produk, pendampingan produksi dan pemasaran, serta evaluasi hasil. Tahap identifikasi potensi diawali dengan observasi lapangan dan wawancara untuk memetakan sumber daya lokal, kebutuhan masyarakat, serta peluang pengembangan produk baru. Hasil observasi awal menunjukkan bahwa sekitar 70% masyarakat Desa Buttu Batu bergantung pada hasil pertanian jagung sebagai sumber pendapatan utama. Setelah tahap identifikasi, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan inovasi produk yang berfokus pada pengembangan *Golden Corn Pie* sebagai olahan modern berbasis jagung. Pelatihan ini mencakup teknik pengolahan, formulasi bahan, standar higienitas, serta desain kemasan yang menarik. Selanjutnya, masyarakat mendapatkan pendampingan produksi dan pemasaran untuk memastikan konsistensi kualitas produk dan kemampuan bersaing di pasar lokal. Pada tahap akhir, dilakukan evaluasi hasil untuk menilai efektivitas pelatihan, keterampilan yang diperoleh, dan potensi keberlanjutan usaha. Sebelum kegiatan ini dilaksanakan, produk olahan jagung di desa masih terbatas pada bentuk tradisional seperti jagung rebus dan marning, sehingga inovasi *Golden Corn Pie* menjadi langkah strategis untuk membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat.



Gambar 2. kegiatan inovasi produk kuliner berbasis jagung di Desa Buttu Batu

Kegiatan pelatihan dan pendampingan yang dilakukan berhasil memperkenalkan teknik pengolahan modern dengan resep *Golden Corn Pie*, yang mengombinasikan tepung jagung lokal dengan bahan tambahan seperti mentega, telur, dan keju. Proses pelatihan dilakukan selama tiga hari dan diikuti oleh 25 peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga, pemuda desa, serta pelaku UMKM kecil.

Tabel 2. Komposisi Peserta Pelatihan Inovasi Golden Corn Pie

Kategori Peserta	Jumlah (orang)	Persentase (%)
Ibu Rumah Tangga	12	48%
Pemuda Desa	8	32%
Pelaku UMKM Kecil	5	20%
Total Peserta	25	100%

Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan signifikan pada aspek keterampilan teknis dan pemahaman kewirausahaan. Berdasarkan hasil kuesioner, 88% peserta menyatakan mampu memproduksi Golden Corn Pie secara mandiri, sedangkan 76% peserta memahami dasar strategi pemasaran dan pengemasan produk. Dalam aspek ekonomi, dua kelompok peserta mulai menjual produk di pasar lokal dan media sosial, dengan rata-rata penjualan awal sebesar 30–50 kemasan per minggu. Selain peningkatan ekonomi, kegiatan ini juga menghasilkan perubahan sosial berupa tumbuhnya semangat kolaborasi antaranggota masyarakat dan kesadaran akan pentingnya inovasi berbasis potensi lokal. Dari uji rasa dan survei konsumen sederhana terhadap 40 responden, 92% menilai produk memiliki cita rasa khas, tekstur lembut, dan potensi pasar yang menjanjikan. Hal ini menunjukkan bahwa Golden Corn Pie dapat diterima baik oleh masyarakat dan berpotensi menjadi produk unggulan daerah Enrekang.

Tabel 3. Hasil Evaluasi Keterampilan dan Pemahaman Peserta

Aspek yang Dinilai	Sebelum Kegiatan (%)	Sesudah Kegiatan (%)	Peningkatan (%)
Keterampilan membuat <i>Golden Corn Pie</i>	0	88	+88
Pemahaman strategi pemasaran dan pengemasan	15	76	+61
Kemampuan mengelola usaha kecil	20	72	+52
Rata-rata peningkatan kemampuan peserta	11.7	78.7	+67

Adanya peningkatan signifikan pada keterampilan dan pemahaman peserta setelah mengikuti kegiatan inovasi produk kuliner berbasis jagung. Sebelum kegiatan, keterampilan membuat *Golden Corn Pie* berada pada angka 0%, namun meningkat drastis menjadi 88% setelah pelatihan, menandakan keberhasilan transfer keterampilan teknis. Pemahaman peserta mengenai strategi pemasaran dan pengemasan juga naik dari 15% menjadi 76%, mencerminkan penguatan wawasan branding dan pemasaran produk lokal. Selain itu, kemampuan mengelola usaha kecil meningkat dari 20% menjadi 72%, yang menunjukkan bahwa peserta tidak hanya mampu memproduksi tetapi juga memahami aspek manajerial usaha. Secara keseluruhan, rata-rata peningkatan kemampuan peserta mencapai 67%, mengindikasikan bahwa program pelatihan dan pendampingan memberikan dampak nyata terhadap pengembangan kompetensi masyarakat Desa Buttu Batu dalam mengolah, memasarkan, dan mengelola produk kuliner inovatif berbasis jagung.

Tabel 3. Data Penjualan Awal Produk oleh Kelompok Peserta

Kelompok UMKM	Jenis Penjualan	Jumlah Kemasan/Minggu	Harga per Kemasan (Rp)	Estimasi Omzet Mingguan (Rp)
Kelompok A	Pasar lokal	50	7.000	350.000
Kelompok B	Online (Media Sosial)	30	8.000	240.000
Rata-rata	–	40	7.500	295.000

Berdasarkan Tabel 3, hasil pendampingan produksi dan pemasaran menunjukkan bahwa dua kelompok peserta pelatihan telah berhasil memasarkan produk Golden Corn Pie secara mandiri. Kelompok A melakukan penjualan di pasar lokal dengan rata-rata 50 kemasan per minggu pada harga jual Rp 7.000 per kemasan, menghasilkan omzet mingguan sebesar Rp 350.000. Sementara itu, Kelompok B memanfaatkan media sosial sebagai saluran pemasaran digital dengan rata-rata 30 kemasan per minggu dan harga jual Rp 8.000 per kemasan, menghasilkan omzet sekitar Rp 240.000 per minggu.

**Gambar 3.** Hasil produk kuliner berbasis jagung di Desa Buttu Batu

Secara keseluruhan, penjualan awal menunjukkan rata-rata 40 kemasan per minggu dengan harga jual rata-rata Rp 7.500 dan estimasi omzet mingguan mencapai Rp 295.000. Data ini mengindikasikan bahwa pelatihan inovasi dan strategi pemasaran yang diterapkan berhasil meningkatkan kemampuan peserta dalam mengelola dan memasarkan produk berbasis potensi lokal, serta membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat Desa Buttu Batu.

Tabel 4. Hasil Uji Rasa dan Respon Konsumen terhadap Produk *Golden Corn Pie*

Aspek Penilaian	Persentase Kepuasan (%)	Keterangan
Cita rasa (manis, gurih, khas jagung)	92	Disukai oleh mayoritas responden
Tekstur (lembut dan renyah)	90	Diterima sangat baik
Aroma dan tampilan produk	88	Menarik secara visual
Potensi pasar	85	Layak dikembangkan sebagai produk unggulan

Rata-rata kepuasan keseluruhan	89	Sangat Baik
--------------------------------	----	-------------

Hasil uji rasa menunjukkan bahwa produk Golden Corn Pie memperoleh respon positif dari konsumen. Aspek cita rasa mendapat tingkat kepuasan tertinggi sebesar 92%, diikuti oleh tekstur lembut dan renyah sebesar 90%, serta aroma dan tampilan produk sebesar 88%. Selain itu, potensi pasar dinilai 85%, menandakan produk ini layak dikembangkan sebagai produk unggulan daerah. Secara keseluruhan, rata-rata tingkat kepuasan konsumen mencapai 89%, yang mengindikasikan bahwa Golden Corn Pie diterima sangat baik oleh masyarakat dan memiliki peluang tinggi untuk dikomersialisasikan.

Tabel 5. Hasil Uji Dampak dan Respon Konsumen terhadap Produk *Golden Corn Pie*

Jenis Dampak	Indikator	Hasil Temuan
Ekonomi	Peningkatan pendapatan tambahan dari penjualan produk	+Rp 250.000–350.000/minggu per kelompok
Sosial	Terbentuknya kelompok usaha bersama (KUB)	1 kelompok aktif terbentuk
Keterampilan	Peningkatan kemampuan teknis dan kewirausahaan	88% peserta mampu memproduksi mandiri
Kolaborasi	Meningkatnya kerja sama antar warga dan pemuda desa	Tinggi (terlihat dalam setiap sesi pelatihan)
Kesadaran inovasi lokal	Pemahaman pentingnya nilai tambah produk lokal	90% peserta menyatakan termotivasi berinovasi

Pelaksanaan kegiatan inovasi produk kuliner berbasis jagung di Desa Buttu Batu memberikan dampak nyata baik secara ekonomi maupun sosial. Dari sisi ekonomi, peserta mengalami peningkatan pendapatan tambahan sebesar Rp250.000–350.000 per minggu per kelompok melalui penjualan produk Golden Corn Pie. Secara sosial, kegiatan ini berhasil membentuk satu kelompok usaha bersama (KUB) yang aktif dalam produksi dan pemasaran. Pada aspek keterampilan, tercatat 88% peserta mampu memproduksi produk secara mandiri, menunjukkan peningkatan kemampuan teknis dan kewirausahaan yang signifikan. Selain itu, tingkat kolaborasi antarwarga dan pemuda desa meningkat tinggi, terlihat dari partisipasi aktif dalam setiap sesi pelatihan. Sementara itu, kesadaran inovasi lokal juga tumbuh pesat, dengan 90% peserta menyatakan termotivasi untuk terus berinovasi dalam pengembangan produk berbasis potensi jagung lokal. Secara keseluruhan, kegiatan ini tidak hanya berdampak pada peningkatan ekonomi, tetapi juga memperkuat kohesi sosial dan budaya inovatif masyarakat desa.

3.2 Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengembangan Golden Corn Pie berbasis bahan lokal berhasil meningkatkan keterampilan, pendapatan, dan daya saing masyarakat Desa Buttu Batu. Temuan ini sejalan dengan penelitian (Rahayu Subekti et al., 2022), yang menyatakan bahwa inovasi produk lokal dapat memperkuat ekonomi desa melalui diversifikasi pangan dan peningkatan kreativitas masyarakat. Keterlibatan masyarakat secara aktif dalam seluruh tahapan kegiatan juga sesuai dengan prinsip *participatory action research*, di mana partisipasi menjadi faktor kunci keberhasilan pemberdayaan (Anwar et al., 2025)

Peningkatan kemampuan produksi dan pemasaran yang signifikan memperlihatkan efektivitas model pelatihan berbasis praktik langsung (hands-on training). Model ini memungkinkan peserta belajar secara kontekstual dan aplikatif terhadap kebutuhan pasar lokal. Hasil ini diperkuat oleh temuan Fitria & Ningsih (2023) yang menyebutkan bahwa pendekatan pelatihan partisipatif meningkatkan kepercayaan diri dan kreativitas pelaku UMKM dalam mengembangkan produk pangan inovatif. Dari perspektif ekonomi lokal, Golden Corn Pie memberikan nilai tambah yang signifikan pada hasil pertanian jagung yang sebelumnya hanya dijual mentah. Produk ini tidak hanya memperpanjang rantai nilai, tetapi juga membuka peluang usaha baru bagi kelompok masyarakat desa. Hal ini mendukung teori pembangunan ekonomi lokal (Mukhlisah et al., 2023), yang menekankan pentingnya inovasi produk dan identitas lokal dalam menciptakan daya saing daerah. Selain aspek ekonomi, kegiatan ini memiliki dampak sosial berupa terbentuknya kelompok usaha bersama (KUB) yang berfokus pada produksi Golden Corn Pie. Kelompok ini mulai menerapkan prinsip kewirausahaan sosial dengan melibatkan ibu rumah tangga dan pemuda desa. Fenomena ini menunjukkan terjadinya transfer pengetahuan dan nilai kemandirian ekonomi berbasis potensi lokal, sebagaimana dijelaskan oleh (Mustafa & Sapsal, 2018) bahwa kekuatan daya saing komunitas terletak pada kemampuan menciptakan nilai unik dari sumber daya yang ada. Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menegaskan bahwa inovasi kuliner berbasis bahan lokal seperti Golden Corn Pie bukan hanya memperkaya khazanah kuliner daerah, tetapi juga menjadi strategi efektif dalam mewujudkan ketahanan ekonomi berbasis desa. Keberhasilan kegiatan ini dapat dijadikan model replikasi di daerah lain dengan potensi pertanian serupa, sehingga pengembangan produk unggulan lokal dapat terus mendorong pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat pedesaan secara berkelanjutan sebagaimana dijelaskan oleh (Widayatsih et al., 2022).

4. Kesimpulan

Kegiatan inovasi produk kuliner berbasis jagung melalui pengembangan Golden Corn Pie di Desa Buttu Batu berhasil menjawab permasalahan utama yang diuraikan dalam pendahuluan, yaitu rendahnya nilai tambah hasil pertanian jagung dan terbatasnya keterampilan masyarakat dalam pengolahan produk pangan lokal. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan nyata pada aspek keterampilan teknis, pemahaman kewirausahaan, serta pendapatan masyarakat. Produk Golden Corn Pie terbukti diterima baik oleh konsumen dengan tingkat kepuasan tinggi (rata-rata 89%) dan potensi pasar yang menjanjikan. Secara sosial, kegiatan ini memperkuat kolaborasi antarwarga, membentuk kelompok usaha bersama, serta menumbuhkan kesadaran inovasi berbasis potensi lokal. Temuan ini mengandung makna bahwa pengembangan produk kuliner lokal dapat menjadi sarana efektif dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat desa sekaligus pelestarian sumber daya lokal. Ke depan, hasil penelitian ini memiliki prospek untuk dikembangkan dalam bentuk inkubasi usaha kuliner lokal, peningkatan kapasitas melalui pelatihan lanjutan, serta kemitraan dengan sektor pariwisata dan ekonomi kreatif agar Golden Corn Pie dapat menjadi produk unggulan daerah Kabupaten Enrekang yang berdaya saing tinggi dan berkelanjutan.

Daftar Pustaka

Ali, M. K. (2023). *Analisis SWOT sebagai strategi meningkatkan daya saing pada PT Bank Riau Kepri Unit Usaha Syariah Pekanbaru*. Jurnal Siber Transportasi

- dan Logistik, 1(2), 79–88. Yayasan Dharma Indonesia Tercinta (Dinasti). <https://doi.org/10.38035/jstl.v1i2.168>
- Anwar, K. C., Ristanti, R., Anwar, C., Arifuddin, M. R., Nuraini, K., & Niharo, N. S. (2025). Artikel Nusantara Community Empowerment Review Pemberdayaan Masyarakat dalam Penguatan Kemandirian dan Ekonomi Desa Berbasis Potensi Lokal. *Ncer*, 3(1), 77–82. <https://journal.unusida.ac.id/index.php/ncer/>
- Barki, K. (2024). *Penguatan strategi branding kreatif dan pemasaran digital yang terarah untuk meningkatkan daya saing UMKM kopi*. *AgriDev*, 3(1), 67–79. Universitas Terbuka. <https://doi.org/10.33830/agridev.v3i1.10547.2024>
- Barreto, C., Carlos, A. C., Silva, I., Nunes, R., Lourenço, A., & Barbalho, S. (2024). Uncovering the Challenges and Cornerstones for the Governance of an Innovation Ecosystem in Organic and Agroecological Agriculture. *Sustainability (Switzerland)*, 16(13). <https://doi.org/10.3390/su16135634>
- Danasari, I. F., Supatiningsih, N. L. S., Wuryantoro, Sjah, T., Maryati, S., & Hadi, L. A. (2024). *Peningkatan daya saing produk melalui pendampingan sertifikat produksi pangan industri rumah tangga (SPP-PIRT) produk olahan kelapa KWT Al-Ummahat Lendang Nangka*. *Jurnal Aplikasi dan Inovasi Iptek (JASINTEK)*, 6(1), 49–55. Denpasar Institute. <https://doi.org/10.52232/jasintek.v6.i1.54>
- El Hasanah, L. L. N., & Isfianadewi, D. (2019). Diversifikasi Pangan Olahan Jagung Manis Sebagai Upaya Pengembangan Agroindustri di Desa Soropaten. *J-Dinamika : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 28–33. <https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v4i1.1045>
- Erawantini, F., Budiprasojo, A., & Zain, A. T. (2021). *Peningkatan daya saing produk masker dengan redesign dan pengimplementasian flexible face support di Kemuning Lor Arjasa Jember*. *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 72–75. Politeknik Negeri Jember. <https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v6i1.2334>
- Fidhiani, D. D. (2021). *Analisis strategi peningkatan daya saing pada UKM Anugrah Mina Lestari*. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2), 257–264. Universitas Yudharta Pasuruan. <https://doi.org/10.35891/tp.v12i2.2642>
- Fitri Yulinar Aldila, Gevytha Tharis Iftikhor, Muhammad Khawarizmi, & Taufik Setyadi. (2024). Diversifikasi Pangan Olahan Jagung Manis Untuk Meningkatkan Pendapatan LMDH Wanasari Di Sekitar Hutan. *Manfaat : Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Indonesia*, 1(3), 07–14. <https://doi.org/10.62951/manfaat.v1i3.63>
- Junita, A., Meutia, R., Andiny, P., & Wahyuningsih, P. (2022). *Standarisasi produk dan penetapan strategi pemasaran gula semut sebagai upaya peningkatan daya saing produk di desa*. *Buletin Al-Ribaath*, 19(1), 49. Universitas Muhammadiyah Pontianak. <https://doi.org/10.29406/br.v19i1.3552>
- Mukhlisah, N., Salim Syam, A., Ansar, & Mahi, F. (2023). Diversifikasi Pangan Olahan Jagung sebagai Upaya Pengembangan Agroindustri di Desa

- Tarawang Kabupaten Takalar. *Intisari: Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 53–58. <https://doi.org/10.58227/intisari.v1i2.45>
- Mustafa, A., & Sapsal, M. T. (2018). Diversifikasi Produk Olahan Jagung Menjadi Jagung Marning Berbagai Rasa. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 3(2), 211–222.
- Nasir, Nurhaedar, Sudirman, Syah, S. R., & Harun, S. (2024). *Strategi branding untuk meningkatkan daya saing Sambal Pecel Kanaya di pasar lokal dan digital*. Babakti: Journal of Community Engagement, 2(1), 9–16. LPPM Universitas Singaperbangsa Karawang. <https://doi.org/10.35706/babakti.v2i1.66>
- Radhiana, R., Kasmaniar, & Mukhdasir. (2023). *Peran strategi digital marketing dan inovasi proses sebagai upaya peningkatan daya saing produk lokal pada perajin anyaman kulit bak bili atau pohon bembun di Aceh Besar*. JEMSI: Jurnal Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi, 9(3), 967–977. Lembaga KITA. <https://doi.org/10.35870/jemsi.v9i3.1220>
- Rahayu Subekti, Flora Camellia, Azizatur Rahmawati, Elfira Damayanti, Favian Rajendra Ananta Putra, Jomastin Hegel Siringoringo, Nuzula Firda Sa'adhati, Tinita Kesait, & Yarifa Nurul Huda. (2022). Inovasi Produk Pangan Berbasis Komoditas Lokal Unggulan Desa Ngaringan Berupa Produk Nugget Kedelai. *KREASI : Jurnal Inovasi Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 378–392. <https://doi.org/10.58218/kreasi.v2i3.237>
- Ramadhan, A. Z. (2024). *Strategi kolaborasi branding sebagai upaya peningkatan penjualan produk*. Jurnal Inovasi Kewirausahaan, 1(2), 27–32. Universitas Persada Indonesia Y.A.I. <https://doi.org/10.37817/jurnalinovasikewirausahaan.v1i2.3772>
- Roanisca, O. (2023). *Peningkatan daya saing produk UMKM melalui perolehan perizinan dasar guna mendukung tersedianya produk berstandar bersih dan halal*. Dharma Pengabdian Perguruan Tinggi (DEPATI), 3(2), 162–166. Universitas Bangka Belitung. <https://doi.org/10.33019/depati.v3i2.4068>
- Rumni, E., & Ardiyani, F. (2024). *Inovasi resep lumpia goreng isi jantung pisang untuk meningkatkan daya saing dalam industri kuliner*. Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata, 21(1), 197–206. Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata Indonesia Semarang. <https://doi.org/10.56910/gemawisata.v21i1.454>
- Sugiri, G. (2022). *Analisis strategi pemasaran dalam upaya peningkatan daya saing UMKM Kabupaten Bekasi*. Journal of Economic and Management (JECMA), 4(1), 1–10. Universitas Muhadi Setiabudi. <https://doi.org/10.46772/jecma.v4i1.1057>
- Widayatsih, T., Lisanty, N., Agustina, L., & Junaidi, J. (2022). Diversifikasi Kreasi Olahan Pangan Berbahan Baku Jagung bagi Warga Desa Mlandangan Kabupaten Nganjuk. *JATIMAS : Jurnal Pertanian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 111–120. <https://doi.org/10.30737/jatimas.v2i2.3465>
- Widyastutik, W., Panjaitan, I., Malau, F., & Fahreiza, Y. (2020). *Strategi peningkatan daya saing sektor jasa pariwisata Indonesia: Studi kasus jasa pariwisata Danau Toba dan Bali*. Jurnal Aplikasi Bisnis dan Manajemen. Graduate

Program of Management and Business, IPB University. <https://doi.org/10.17358/jabm.6.2.356>

Yacob, S., Lubis, T. A., Ekasari, N., Siregar, A. P., & Rosyid, G. Y. (2023). *Inovasi produk selai nanas goreng dengan pemanfaatan teknologi sebagai upaya peningkatan daya saing produk UMKM di Desa Tangkit Baru Kabupaten Muaro Jambi*. *Jurnal Inovasi, Teknologi dan Dharma Bagi Masyarakat*, 5(1), 25–27. Universitas Jambi. <https://doi.org/10.22437/jitdm.v5i1.26362>

Zainurrafiqi, Z., Bustaram, I., Kusuma, A., Aina, M., Muchtar, R. P. M., & Suprpto, H. (2023). *Peningkatan daya saing UMKM berbasis inovasi dan kreativitas di Desa Gugul Kecamatan Tlanakan Kabupaten Pamekasan*. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 3(3), 359–367. Infinite Corporation. <https://doi.org/10.52436/1.jpmi.1070>