

Inovasi Sereal Sorgum Untuk Meningkatkan Potensi Desa Beber

Rohman Nur Fajri¹, Rizky Brehnaputri Fajar², Mumu Muzayyin Maq³

^{1,2,3}Universitas Nahdlatul Ulama Cirebon

Email: rohmannf1706@gmail.com, rizky@unucirebon.ac.id, mumu@unucirebon.ac.id

HP. 088901430095

Abstrak

Sorgum (*Sorghum bicolor L.*) adalah salah satu jenis biji-bijian lokal yang mengandung banyak nutrisi penting seperti antioksidan, serat, protein, dan mineral yang baik untuk meningkatkan kesehatan, terutama untuk memperkuat sistem kekebalan tubuh. Saat ini, sorgum diolah menjadi sereal siap makan yang praktis dan mudah dikonsumsi. Pembuatan sereal ini biasanya menggunakan proses ekstrusi, sehingga menghasilkan produk dengan kualitas fisik dan gizi yang baik dan rasanya enak. Artikel ini membahas cara membuat sereal dari sorgum dan manfaatnya sebagai makanan sehat yang bisa membantu menjaga imunitas tubuh dan mencegah penyakit jangka panjang. Desa Beber juga memiliki potensi besar dalam pengembangan sorgum sebagai bahan pangan lokal karena desa beber sudah di akui sebagai pilot projek dalam budidaya tanaman srgum serta lahan pertaniannya yang subur dan masyarakatnya yang sudah berpengalaman dalam budidaya sorgum. Dengan pengolahan sorgum menjadi sereal siap saji, Desa Beber dapat membuka peluang usaha baru, meningkatkan perekonomian lokal, dan mendukung ketahanan pangan di daerah tersebut.

Kata kunci: Inovasi, Sorgum, Potensi, Desa Beber, Sereal Sorgum

Abstract

*Sorghum (*Sorghum bicolor L.*) is a local grain rich in essential nutrients, such as antioxidants, fiber, protein, and minerals, which are beneficial for improving health, particularly for strengthening the immune system. Currently, sorghum is processed into ready-to-eat cereals that are practical and easy to consume. This cereal is typically made using an extrusion process, resulting in a product with good physical and nutritional qualities and a delicious taste. This article discusses how to make cereal from sorghum and its benefits as a healthy food that can help maintain immunity and prevent long-term illness. Beber Village also has great potential for developing sorghum as a local food ingredient, thanks to its recognition as a pilot project for sorghum cultivation, its fertile agricultural land, and the community's experience in sorghum cultivation. By processing sorghum into ready-to-eat cereals, Beber Village can open new business opportunities, boost the local economy, and support food security in the area.*

Keywords: Innovation, Sorghum, Potential, Beber Village, Sorghum Cereal

DOI: <https://doi.org/10.52188/psnpm.v5i1.1600>

©2025 Authors by Universitas Nahdlatul Ulama Cirebon



OPEN ACCESS

PENDAHULUAN

Desa Beber, Kecamatan Beber, Kabupaten Cirebon, telah menjadi pilot project pengembangan tanaman sorgum varian unggul baru bernama sorgum bioguma. Tanaman ini dipilih karena memiliki kemampuan tahan hidup di lahan tandus dan panas yang sulit ditanami komoditas lain seperti padi atau jagung. Tanaman ini berasal dari benua Afrika dan sekarang banyak dibudidayakan di berbagai negara, termasuk Indonesia. Biji sorgum berbentuk mirip jagung namun lebih kecil. Tanaman ini mampu beradaptasi dengan berbagai kondisi ekologi, sehingga tetap produktif meskipun lingkungan kurang mendukung bagi tanaman biji-bijian lainnya. Sorgumdi Indonesia cocok ditanam di dataran rendah hingga ketinggian 800 mdpl dengan curah hujan 375–425 mm, suhu optimum 23–30°C, dan kelembaban relatif 20–40%. Sorgum tumbuh baik pada tanah tergenang dan berpasir dengan pH tanah yang beragam (Aryani et al. 2022).

Kepala Desa Beber, Momon, menginisiasi pengembangan ini dengan membentuk kerjasama produksi dan pengadaan benih sorgum untuk memenuhi pasar nasional, termasuk menggantikan impor tepung sorgum dari luar negeri. Panen sorgum bioguma yang dilakukan sejak awal 2024 menunjukkan hasil yang memuaskan dan diharapkan dapat terus ditingkatkan secara berkelanjutan.namun dari kegiatan observasi yang kami lakukan masih banyak masyarakat desa beber yang tabu akan keberadaan dan manfaat dari sorgum itu sendiri,sehingga ini menjadi bahan rujukan untuk mengadakan kegiatan sosialisasi dan pelatihan pengolahan sorgum.

Pengembangan hilirisasi sorgum sangat penting untuk mengoptimalkan nilai ekonomi sorgum yang selama ini belum tergarap maksimal. Dengan hilirisasi, hasil panen sorgum tidak hanya dijual sebagai bahan baku mentah, tetapi dapat diolah menjadi produk bernilai tambah seperti tepung sorgum, makanan olahan, pakan ternak, dan produk industri lainnya. Ini membuka peluang pasar yang lebih luas hingga tingkat nasional, sekaligus mendukung ketahanan pangan dan pemberdayaan masyarakat lokal di Desa Beber. Program hilirisasi juga diyakini dapat meningkatkan kesejahteraan petani dengan memperkuat rantai nilai dari hulu sampai hilir, mengurangi ketergantungan impor bahan pangan, serta memaksimalkan pemanfaatan lahan yang ada.

(Saman et al.,2024) Mengatakan bahwa Minimnya pengetahuan mengenai budidaya, produk turunan dan pemasarannya menjadikan sorgum belum dikelola maksimal. Hadirnya home industryjuga merupakan wadah bagi sebagian besar masyarakat yang mampu tumbuh dan berkembang secara mandiri dengan memberikan andil besar serta menduduki peran strategis dalam pembangunan ekonomi masyarakat yang ada di Desa Tulabolo Barat. Oleh karena itu, berbagai upaya yang telah dilakukan pemerintah seperti membantu mendirikan home industry sorgum merupakan bagian dari kemandirian ekonomi masyarakat Desa Tulabolo Barat. Peningkatan kapasitas produksi ini perlu dibenahi mulai dari hulu hingga hilir. Dari hulu untuk menjamin ketersediaan bahan baku perlu pembenahan lahan, peningkatan jumlah peralatan pembuatan tepung dan beras sorgum, dan peningkatan skill.

METODE

Metode yang digunakan menekankan pendekatan yang melibatkan partisipasi aktif dari masyarakat, dengan fokus pada peningkatan kapasitas mereka melalui sosialisasi dan pelatihan. Selain itu, metode ini juga mengedepankan kesinambungan pengembangan yang diselaraskan dengan potensi lokal di Desa Beber. Tujuan utamanya adalah untuk mengubah pandangan masyarakat agar melihat sorgum tidak hanya sebagai bahan pangan biasa, tetapi juga sebagai peluang ekonomi yang menjanjikan, dengan produk sereal sorgum sebagai inovasi awal yang menjadi andalan. Pendekatan ini melibatkan kolaborasi erat antara petani, aparatur desa, dan pemangku kepentingan lainnya untuk memastikan keberhasilan dan keberlanjutan program.

HASIL

Pengembangan sorgum bioguma di Desa Beber menunjukkan hasil awal yang cukup menjanjikan sejak panen pertama pada awal 2024. Tanaman sorgum dapat tumbuh di lahan yang sebelumnya sulit untuk ditanami padi atau jagung, dengan hasil panen yang memadai. Namun, masih terdapat kendala seperti kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai manfaat sorgum dan cara pengolahannya. Sosialisasi dan pelatihan yang dilakukan kepada ibu-ibu kelompok wanita tani (KWT) Desa Beber mulai meningkatkan minat dan keterampilan mereka dalam mengolah sorgum, salah satunya melalui pembuatan sereal sorgum sebagai alternatif produk olahan yang mudah dibuat dan dikonsumsi.

Persiapan

Dalam kegiatan ini mahasiswa KKN berkoordinasi dengan pemerintahan desa Beber terkait program kerja yaitu inovasi berbasis sorgum guna mendukung dan berjalannya kegiatan yang akan kami lakukan tepatnya di saung sorgum serta melibatkan ibu-ibu kelompok wanita tani (KWT) desa Beber.



Gambar 1. Kordinasi program kerja kkn

Pelaksanaan

Pada kegiatan awal yaitu tanggal 29 Agustus 2025 kami memberikan sosialisasi tentang sorgum di aula desa Beber dari awal penanaman hingga panen, kemudian dilanjut dengan pengenalan website sorgum guna memudahkan masyarakat mencari informasi yang tepat dan akurat terkait penanaman hingga pengolahan sorgum itu sendiri, dan yang terakhir adalah demonstrasi pembuatan sereal sorgum. Salah satu produk yang kami buat adalah Sereal sorgum, sereal sorgum juga bisa menjadi sarapan alternatif karena sorgum sendiri memiliki serat yang lebih tinggi dibandingkan dengan beras. Adapun cara pembuatannya yaitu:

Tabel 1. Bahan pembuatan sereal sorgum

NO	NAMA BAHAN	KETERANGAN
1	TEPUNG SORGUM	100 gram
2	GULA PASIR	100 gram
3	SUSU BUBUK	80 gram

1. Siapkan tepung sorgum sebanyak 100 gram,kemudian sangria selama 5 menit
2. Setelah sangria diamkan di suhu ruangan sampai dingin
3. Siapkan gula pasir sebanyak 90 gram
4. Siapkan susu bubuk bermerek sebanyak 80 gram
5. Kemudian campurkan ketiga bahan dan aduk sampai merata

Cara penyajiannya :

1. Masukan sereal sorgum sebanyak 3 sendok makan kedalam gelas ukuran 250 mili
2. Masukan air panas secukupnya sekitar 200 mili
3. Kemudian aduk samoai merata dan minuman sereal sorgum siap disajikan



Gambar 2. Sosialisasi dan Pelatihan pembuatan sereal sorgum



Gambar 3. Produk sereal sorgum

Hilirisasi produk sorgum terbukti menjadi strategi yang efektif untuk menambah nilai ekonomi hasil panen. Produk seperti sereal sorgum yang disosialisasikan relatif sederhana dalam proses pembuatannya, sehingga dapat diadopsi oleh masyarakat dengan keterbatasan alat dan bahan. Namun, untuk mengembangkan produk olahan yang lebih variatif dan skala produksi yang lebih besar, dibutuhkan bantuan teknis dan peralatan yang lebih memadai.

Minimnya pengetahuan tentang budidaya, produk turunan, dan pemasaran sorgum menjadi kendala utama dalam pengembangan sorgum di Desa Beber, sebagaimana yang diduga oleh Saman et al. (2024). Oleh karena itu, program pelatihan dan pendampingan harus berkelanjutan dan melibatkan berbagai pihak, seperti pemerintah desa, akademisi, dan sektor swasta. Perlu perhatian lebih pada pembenahan lahan dan penyediaan benih berkualitas untuk menjamin ketersediaan bahan baku. Selain itu, peningkatan kapasitas produksi alat pengolahan juga harus disesuaikan dengan kemampuan masyarakat agar tidak memberatkan secara ekonomi.

Secara keseluruhan, program ini menunjukkan bahwa pengembangan varietas unggul sorgum dan hilirisasi produk dapat mendorong kemajuan sosial-ekonomi sekaligus menjaga keberlanjutan ekosistem pertanian di Desa Beber. Langkah selanjutnya harus fokus pada penguatan rantai nilai dari hulu hingga hilir agar potensi sorgum benar-benar maksimal.

PEMBAHASAN

Pengembangan sorgum bioguma di Desa Beber sudah mulai menunjukkan hasil yang baik, karena tanaman ini bisa tumbuh di lahan yang sulit ditanami oleh tanaman lain seperti padi dan jagung. Hal ini menjadi peluang bagi masyarakat untuk memanfaatkan lahan yang sebelumnya kurang produktif. Namun, masih banyak warga yang belum mengetahui manfaat sorgum dan cara mengolahnya dengan baik.

Melalui sosialisasi dan pelatihan, terutama kepada ibu-ibu kelompok wanita tani, minat masyarakat mulai tumbuh. Mereka bisa mempraktikkan pembuatanereal sorgum, yang merupakan produk olahan sederhana dan sehat. Meski begitu, partisipasi masyarakat masih belum maksimal dan perlu dukungan serta pembinaan secara terus-menerus agar pengetahuan dan keterampilan mereka semakin meningkat

Adanya produk olahan sepertiereal sorgum ini dapat membantu menambah nilai jual hasil panen sehingga tidak hanya dijual sebagai bahan mentah saja. Namun, untuk mengembangkan produk olahan yang lebih bervariasi dan produksi dalam jumlah besar, diperlukan bantuan alat dan pelatihan yang lebih lengkap. Hal ini penting supaya usaha pengolahan sorgum bisa berkembang dan memberi manfaat ekonomi lebih besar bagi warga.

Kegiatan pengabdian ini didukung oleh kajian literatur yang relevan. Faiqatun dkk. (2022) menjelaskan potensi sorgum sebagai bahan pangan alternatif. Gunawan dkk. (2017) mengulas potensi sorgum untuk swasembada pangan di Indonesia. Humas BPOM (2023) menekankan pentingnya diversifikasi pangan dan pengembangan sorgum untuk ketahanan pangan. Irawan & Sutrisna (2011) membahas prospek pengembangan sorgum di Jawa Barat dalam mendukung diversifikasi pangan. Penelitian Tsaqib (2016) tentang inovasi pie dengan tepung sorgum memberikan referensi mengenai pengembangan produk pie sorgum. Wulandari dkk. (2019) mengkaji potensi sorgum sebagai produk kewirausahaan. Kajian literatur ini memberikan landasan teori dan empiris yang mendukung kegiatan pengabdian dalam mengembangkan produk makanan berbasis sorgum di Desa Wisata Cibiru Wetan. METODEKegiatan PKM ini menggunakan metode pelatihan yang menggabungkan pengajaran teori dan praktik langsung kepada khalayak sasaran, yaitu pengurus dan anggota POKDARWIS serta masyarakat Desa Cibiru Wetan. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Wisata Cibiru Wetan, Kecamatan Cileunyi, Kabupaten Bandung. Pelaksanaan kegiatan meliputi observasi awaluntuk mengumpulkan informasi dan perizinan;pembuatan proposal kegiatan; pelaksanaan kegiatan pengabdian yang meliputi penyusunan materi pelatihan,penyuluhan mengenai sorghum, demonstrasi,hingga praktik langsung oleh peserta;evaluasi untuk melihat perkembangan hasil pengabdian; dan penyusunan laporan kegiatan.Materi kegiatan

pelatihan meliputi pengenalan sorgum, produk olahan sorgum, demonstrasi dan praktik pembuatan pie sorgum, serta perhitungan harga pokok produksi dan harga

KESIMPULAN

Pengembangan sorgum bioguma di Desa Beber menunjukkan potensi besar sebagai solusi pemanfaatan lahan kurang produktif dan peningkatan ekonomi lokal. Meskipun tanaman sorgum mampu tumbuh dengan baik di kondisi lahan yang sulit, kesadaran dan pengetahuan masyarakat mengenai manfaat sorgum dan pengolahannya masih terbatas. Melalui sosialisasi dan pelatihan, khususnya pembuatanereal sorgum, minat dan keterampilan masyarakat mulai meningkat, membuka peluang produk olahan yang bernilai tambah. Namun, untuk mengoptimalkan pengembangan ini, diperlukan pendampingan berkelanjutan, pembenahan lahan, penyediaan benih berkualitas, serta dukungan teknis dan alat pengolahan yang memadai agar usaha hilirisasi sorgum dapat berkembang dan memberikan manfaat ekonomi yang lebih besar bagi masyarakat Desa Beber.

DAFTAR PUSTAKA

- Aryani NF, Khatimah K, Tajuddin FN, Khairunnisa AI, Magfira N, Aminuddin NW. 2022. Budidaya Tanaman Sorgum (Sorgum bicolor(L.) Moench). [Skripsi]. Makassar (ID): Universitas Negeri Makassar.
- BPOM. (2023, November 2). Wujudkan Ketahanan Pangan Melalui Diversifikasi, BPOM Kawal Pengembangan Sorgum dari Hulu Ke Hilir. pom.go.id. <https://www.pom.go.id/siaran-pers/wujudkan-ketahanan-pangan-melalui-diversifikasi-bpom-kawal-pengembangan-sorgum-dari-hulu-ke-hilir>
- Faiqatun, Fitrah, N., Ikmal, A., Magfira, N., & Wahyuni, N. (2022). Biologi Tanaman Sorgum. Dalam Budidaya Tanaman Sorgum (hlm. 1–18). Universitas Negeri Makassar.
- Gunawan, S., Aisyah, S. S., & Hafsan. (2017). Sorgum untuk Indonesia Swasembada Pangan (Sebuah Review). Prosiding Seminar Nasional Biology for Life, 49–54.
- Irawan, B., & Sutrisna, N. (2011). Prospek Pengembangan Sorgum Di Jawa Barat Mendukung Diversifikasi Pangan. Forum Penelitian Agro Ekonomi, 29(2), 99–113.
- Saman, W. R., Dahlani, S. A., Arsyad, K., Sirajuddin, Z., Apriliani, S., & Rahman, R. (2024). Pemanfaatan Biji dan Tepung Sorgum Menjadi Produk Olahan Turunan Sorgum di Desa Tulabolo Barat, Kabupaten Bone Bolango. Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat, 2024. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/j-agrokreatif/article/view/51523>
- Widya RS, Sakinah AD, Karlina A, Zulham S, Silvana A, Rival R. November 2024, Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat Vol 10(3):395. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.10.3.395-403>