



Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

Vol. 2 No. 1, Tahun 2025, Hal. 118-129,

E ISSN: 2989-0093

Journal homepage:

<https://journal.adityarifqisam.org/index.php/mappadendang/index>

SOSIALISASI DAN PELATIHAN PEMBUATAN PUDING JAGUNG SEBAGAI BENTUK DIVERSIFIKASI OLAHAN JAGUNG DAN PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT

Musdalifah ¹, Sumarlin Rengko HR ²

¹Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin

²Departemen Sastra Daerah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Hasanuddin

Email : 1musdalifah21g@student.unhas.ac.id 2sumarlinrengko@unhas.ac.id

Abstrak

Jagung (*Zea mays*) merupakan salah satu bahan pangan yang penting di Indonesia karena jagung merupakan sumber karbohidrat kedua setelah beras. Di samping itu, jagung juga merupakan bahan baku industri dan pakan ternak. Tersedianya komoditi tanaman pangan seperti jagung yang lahannya melimpah di Desa Mangepong, Kecamatan Turatea, Kabupaten Jeneponto berpotensi dimanfaatkan sebagai peluang usaha. Namun, umumnya masyarakat Desa Mangepong tidak mengolah hasil panen yang mereka dapatkan melainkan langsung menjualnya kepada pengepul atau langsung kepada konsumen. Hal ini menjadikan nilai jual dari setiap hasil panen menjadi sangat rendah sehingga pertumbuhan ekonomi desa melalui pertanian yang menjadi sumber utama mata pencaharian warga menjadi sangat rendah. Potensi tersebut dapat dikembangkan dengan dilaksanakan kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan pudding jagung fla susu ke masyarakat mengenai peluang usaha dari olahan jagung yang diharapkan dapat memotivasi warga untuk mengolah hasil pertanian yang mereka miliki guna meningkatkan nilai ekonominya. Respon positif yang diberikan masyarakat pada kegiatan ini dibuktikan dengan ketertarikan masyarakat sehingga diharapkan dapat meningkatkan potensi pemanfaatan jagung sebagai ide usaha untuk meningkatkan ekonomi masyarakat.

Kata kunci: Jagung, pertanian, perekonomian, pudding jagung.

Journal homepage:

<https://journal.adityarifqisam.org/index.php/mappadendang/index>

Abstract

Maize (Zea mays) is one of the most important foodstuffs in Indonesia as it is the second source of carbohydrates after rice. In addition, maize is also an industrial raw material and animal feed. The availability of food crop commodities such as maize with abundant land in Mangepong Village, Turatea District, Jeneponto Regency has the potential to be utilized as a business opportunity. However, generally the people of Mangepong Village do not process the harvest they get but sell it directly to collectors or directly to consumers. This makes the selling value of each crop very low so that the village's economic growth through agriculture, which is the main source of livelihood for residents, is very low. This potential can be developed by conducting socialization and training activities on making fla susu corn pudding to the community regarding business opportunities from processed corn which is expected to motivate residents to process their agricultural products to increase their economic value. The positive response given by the community to this activity is evidenced by the community's interest so that it is expected to increase the potential for corn utilization as a business idea to improve the community's economy.

Keywords: Agriculture, corn, economy, corn pudding.

1. PENDAHULUAN

Desa Mangepong merupakan salah satu desa yang terdapat di Kecamatan Turatea, Kabupaten Jeneponto, Provinsi Sulawesi Selatan. Desa Mangepong terbagi ke dalam 7 Dusun yakni Mangepong, Pallantikang, Parang-Parang, Aung, Bontoa, Biringje'ne dan Pammajengang. Desa Mangepong merupakan wilayah pegunungan dengan sebagian besar sumber mata pencaharian utama masyarakatnya sebagai petani yang mengolah lahan milik sendiri yang umumnya berupa sawah dan kebun. Hal ini menjadikan pertanian sebagai sektor utama yang berpengaruh dalam perkembangan ekonomi masyarakat di Desa Mangepong. Ketersediaan lahan yang melimpah berpotensi sebagai peluang usaha untuk meningkatkan perekonomian masyarakat.

Sebagai negara agraris, sektor pertanian menjadi salah satu perhatian utama di Indonesia karena menjadi pondasi perekonomian masyarakat secara umum. Hal ini tentunya juga terjadi di Desa Mangepong yang sebagian besar warganya berprofesi sebagai petani. Tingginya pendapatan yang bersumber dari pertanian menjadikan sektor pertanian memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangkan. Perkembangan sektor pertanian dilakukan dalam rangka mendukung program pemerintah untuk meningkatkan ketahanan dan

swasembada pangan agar Indonesia dapat berdikari untuk memenuhi kebutuhan pangannya sendiri (1). Salah satu bentuk pengembangan sektor pertanian yakni dengan peningkatan nilai jual setiap hasil pertanian demi mendukung kesejahteraan petani. Sebagian besar petani di Desa Mangepong belum mengolah hasil kebunnya dengan baik sehingga nilai jual yang didapatkan masih relatif rendah.

Jagung (*Zea mays*) merupakan salah satu bahan pangan yang penting di Indonesia karena jagung merupakan sumber karbohidrat kedua setelah beras. Di samping itu, jagung juga merupakan bahan baku industri dan pakan ternak (2). Sebagai bahan pangan, jagung memiliki nilai ekonomi yang strategis dalam meningkatkan ketahanan pangan. Di beberapa wilayah bagian Timur Indonesia seperti Nusa Tenggara Timur (NTT) dan Nusa Tenggara Barat (NTB), jagung masih difungsikan untuk bahan pangan hingga sekarang dan menjadi komoditas unggulan daerah (3). Jagung termasuk komoditas pangan yang pengembangan produksinya masih kurang, sehingga dapat dikembangkan menjadi produk olahan bernilai jual untuk meningkatkan nilai ekonomi masyarakat yang ada di Desa Mangepong. Selain itu, masyarakat di Desa Mangepong masih jarang membudidayakan jagung manis karena dirasa kurang menguntungkan dibanding jenis jagung lainnya. Jagung manis merupakan salah satu komoditas pangan yang banyak dibudidayakan karena memiliki rasa yang manis sehingga memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Selain itu, jagung manis juga memiliki kandungan gizi yang tinggi, dalam 100 gram bahan basah jagung manis mengandung 96 kalori yang terdiri dari : 3,5 gram protein; 1,0 gram lemak; 22,8 gram karbohidrat; 3,0 mg K, 0,7 mg Fe; 111,0 mg P; 400 SI vitamin A; 0,15 mg vitamin B; 12 mg vitamin C dan 0,727% air (4). Jagung manis dapat diolah menjadi berbagai jenis produk seperti puding jagung. Sehubungan dengan uraian diatas, maka tujuan kegiatan ini adalah untuk memberikan sosialisasi dan pelatihan bagi masyarakat Desa Mangepong tentang ide usaha dari olahan jagung yang dapat menjadi peluang usaha guna meningkatkan ekonomi masyarakat.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1 Waktu dan Tempat

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 23 Januari 2025,

pada pukul 09.00 - 12.00 WITA yang bertempat di Baruga Desa Mangepong, Kecamatan Turatea, Kabupaten Jeneponto, Provinsi Sulawesi Selatan.

2.2 Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran dari kegiatan pada program kerja ini adalah masyarakat Desa Mangepong secara umum dan terkhusus para petani.

2.3 Metode Pengabdian

Pengabdian ini diawali dengan observasi lapangan dan berdiskusi secara langsung dengan warga Desa Mangepong, sehingga diperoleh ide pembuatan program kerja “Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Puding Jagung sebagai Bentuk Diversifikasi Olahan Jagung dan Peningkatan Ekonomi Masyarakat”. Adapun tahapan kegiatan yang dilakukan yaitu:

a. Persiapan Kegiatan

Persiapan kegiatan dimulai dengan menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan selama kegiatan seperti blender, cetakan, gelas ukur, kompor, panci, pisau, saringan, sendok, wadah, jagung manis, agar-agar plain, air, garam, gula pasir, maizena, santan kara, SKM, Susu UHT dan Telur. Selanjutnya dilakukan beberapa *tryal and error* untuk mengetahui karakteristik organoleptik dari puding jagung manis yang akan dibuat. Selain itu, dilakukan pembuatan ppt dan leaflet sebagai panduan dan sarana untuk membantu dalam menjelaskan materi.



(a)



(b)

Gambar 1. Persiapan kegiatan (a) Proses *tryal and error* (b) Proses pembuatan panduan pembuatan pudding jagung fla susu

b. Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan program kerja diawali dengan pembagian leaflet panduan pembuatan puding jagung fla susu dan penjelasan singkat terkait keunggulan dari jagung manis serta produk yang akan dibuat. Selanjutnya, dijelaskan terkait maksud dan tujuan kegiatan ini, lalu dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan produk dengan melakukan pemutaran video yang berisi cara pembuatan puding jagung fla susu. Adapun tahapan pembuatan puding jagung fla susu adalah sebagai berikut:

- 1) Jagung manis yang telah dibuka kulitnya diserut menggunakan pisau untuk memisahkan biji jagung dengan bonggolnya;
- 2) Kemudian jagung dimasukkan ke dalam blender dan ditambahkan air, lalu diblender hingga halus;
- 3) Sari jagung dipisahkan dengan ampasnya menggunakan saringan ke dalam panci, lalu tambahkan bahan-bahan lain seperti 8 SDM (120 g) gula pasir, 1 bungkus agar-agar plain, 65 g santan kara, 1 butir telur dan garam secukupnya;
- 4) Aduk seluruh bahan hingga tercampur merata;
- 5) Panaskan bahan dengan api sedang hingga mendidih sembari terus diaduk;
- 6) Tuangkan adonan ke dalam cetakan lalu tunggu hingga dingin;
- 7) Setelah itu fla dibuat dengan cara masukkan susu UHT ke dalam panci sebanyak 250 mL, 3 SDM SKM dan 1 SDM tepung maizena
- 8) Panaskan bahan menggunakan api sedang sembari terus diaduk hingga mengental;
- 9) Tambahkan fla yang telah dingin ke atas puding;
- 10) Puding jagung manis fla susu siap dinikmati.

Setelah pelatihan pembuatan produk, dilanjutkan dengan tanya jawab dan mencicipi puding yang telah dibuat lalu kegiatan ditutup.



(a)



(b)

Gambar 2. Pelaksanaan kegiatan (a) Pemaparan materi (b) Pelatihan pembuatan pudding jagung fla susu

2.4 Indikator Keberhasilan

Indikator keberhasilan dari kegiatan pengabdian ini ialah terlaksananya program kerja “Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Puding Jagung sebagai Bentuk Diversifikasi Olahan Jagung dan Peningkatan Ekonomi Masyarakat” yang dihadiri oleh warga desa yang antusias dalam mendengarkan materi dan memperhatikan setiap langkah pembuatan pudding jagung fla susu yang ditampilkan dalam video. Selain itu, meningkatkannya pengetahuan warga desa terkait mengolah hasil pertanian dan memanfaatkan potensi jagung yang melimpah dengan sebaik mungkin agar dapat meningkatkan nilai perekonomian warga di Desa Mangepong.

2.5 Metode Evaluasi

Metode evaluasi program kerja “Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Puding Jagung sebagai Bentuk Diversifikasi Olahan Jagung dan Peningkatan Ekonomi Masyarakat” dilihat dari adanya peningkatan pengetahuan warga desa terkait pengolahan hasil pertanian dalam meningkatkan nilai jualnya yang dapat berpengaruh terhadap peningkatan perekonomian warga. Keberlanjutan program kerja ini juga menjadi salah satu indikator suksesnya program kerja, dengan adanya inisiatif dari warga untuk melanjutkan kegiatan ini dengan membuat berbagai produk serupa menggunakan bahan-bahan lain yang memiliki potensi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Keberhasilan

Program kerja ini diawali dengan observasi yang dilakukan dengan cara melakukan pendekatan dengan masyarakat untuk mengetahui

masalah yang ada, selain itu dilakukan juga identifikasi pada lahan kebun jagung yang ada di Desa Mangepong untuk melihat potensi pemanfaatannya. Dari kegiatan observasi ditemukan bahwa potensi jagung yang ada di wilayah tersebut masih belum dimanfaatkan dengan optimal, dan masyarakat mengalami kesulitan melihat peluang usaha yang dapat dikembangkan dari produk lokal daerah setempat. Setelah observasi maka dilakukan diskusi bersama Kepala Desa mengenai program kerja tentang sosialisasi dan pelatihan pembuatan produk olahan jagung manis. Hasil diskusi diperoleh bahwa sosialisasi dan pelatihan akan dilaksanakan secara langsung didepan masyarakat dengan memutar video pembuatan puding jagung fla susu. Program kerja ini dilaksanakan dengan judul “Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Puding Jagung sebagai Bentuk Diversifikasi Olahan Jagung dan Peningkatan Ekonomi Masyarakat” pada hari Kamis, 23 Januari 2025, di Baruga Desa Mangepong. Kegiatan diawali dengan pembagian leaflet panduan pembuatan pudding jagung fla susu. Kegiatan dilanjutkan dengan penyampaian materi mengenai jagung manis yang akan digunakan mulai dari kandungan dan manfaat didalamnya.

Hasil kegiatan yang tercapai yaitu terlaksananya program kerja “Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Puding Jagung sebagai Bentuk Diversifikasi Olahan Jagung dan Peningkatan Ekonomi Masyarakat” di Desa Mangepong yang dihadiri oleh masyarakat Desa Mangepong serta adanya peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai produk olahan yang memanfaatkan hasil pertanian warga desa yakni jagung manis untuk menghasilkan suatu produk dengan nilai ekonomis tinggi. Kegiatan ini menghasilkan pengetahuan penerapan teknik memasak dengan benar untuk menghasilkan puding jagung sehingga kandungan gizi makanan tetap terjaga.

Panduan pembuatan puding jagung fla susu yang diserahkan kepada warga berisi resep olahan jagung yang dapat dijadikan sebagai ide usaha serta menjadi produk luaran untuk mengedukasi warga untuk mencoba memulai usaha dengan memanfaatkan olahan jagung manis. Program ini berhasil meningkatkan minat masyarakat dalam yang terlihat dari antusias

masyarakat memperhatikan sosialisasi, pemutaran video dan antusias mencoba puding jagung fla susu yang disajikan selama kegiatan berlangsung.



(a)



(b)



(c)

Gambar 3. Hasil kegiatan (a) Produk puding jagung fla susu (b) Panduan pembuatan puding fla susu yang telah dibagikan (c) Foto bersama peserta sosialisasi

4. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Kegiatan pengabdian berupa “Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Puding Jagung sebagai Bentuk Diversifikasi Olahan Jagung dan Peningkatan Ekonomi Masyarakat” di Desa Mangepong, Kecamatan Turatea, Kabupaten Jeneponto, dirancang untuk mengedukasi dan mendukung pertumbuhan ekonomi masyarakat melalui peningkatan nilai tambah hasil pertanian. Kegiatan ini diawali dengan observasi dan diskusi bersama perangkat desa dan masyarakat yang kemudian melahirkan ide untuk membuat program kerja ini. Hasil akhir dari program kerja ini menunjukkan bahwa adanya penerimaan yang baik oleh masyarakat sehingga diharapkan masyarakat lebih sadar untuk mengolah hasil panennya dan mampu memanfaatkan ketersediaan komoditi jagung yang ada di lokasi setempat untuk dikembangkan sebagai produk olahan

bernilai jual. Mengingat bahwa masyarakat disana sebagian besar berprofesi sebagai petani sehingga diharapkan edukasi yang diberikan dapat direalisasikan oleh masyarakat sebagai bentuk peningkatan ekonomi masyarakat.

4.2 Saran

Saran dari program kerja “Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Puding Jagung sebagai Bentuk Diversifikasi Olahan Jagung dan Peningkatan Ekonomi Masyarakat” untuk Mendukung Pertumbuhan Ekonomi Desa yaitu agar masyarakat dapat mengolah hasil pertanian selain jagung menjadi produk-produk unggulan lainnya sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dari setiap hasil pertanian. Diharapkan kedepannya dengan adanya kegiatan ini dapat membuka peluang bagi masyarakat untuk menciptakan usaha UMKM yang memanfaatkan hasil pertanian lokal guna meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa Mangepong.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur dipanjatkan atas kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayahnya sehingga seluruh rangkaian program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik Universitas Hasanuddin Gelombang 113 Tahun 2024 di Desa Mangepong, Kecamatan Turatea, Kabupaten Jeneponto selama kurang lebih 56 hari dapat diselesaikan tepat waktu tanpa adanya rintangan yang berarti.

Selama pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) hingga proses penyusunan laporan individu tentu tidak lepas dari berbagai hambatan. Akan tetapi, berkat bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak yang sangat berjasa bagi penulis, hambatan tersebut dapat diatasi. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini, dengan segala kerendahan hati penulis ingin menyampaikan rasa hormat serta ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT yang selalu melimpahkan rahmat serta hidayahnya kepada penulis selama melaksanakan kegiatan sehingga penulis dapat menyelesaikan seluruh proses kegiatan ini dari awal hingga selesai.

2. Orang tua dan saudara penulis yang selalu memberi dukungan baik secara moral maupun materil sehingga penulis mampu menyelesaikan kegiatan sampai akhir
3. Bapak Prof. Dr. Ir. Jamaluddin Jompa, M.Sc., selaku rektor Universitas Hasanuddin yang telah memfasilitasi kegiatan KKNT Gelombang 113.
4. Bapak Dr. Sumarlin Rengko HR, S.S, M.Hum. selaku dosen pendamping Kuliah Kerja Nyata (KKN) penempatan wilayah Jeneponto 3 atas bimbingannya.
5. Bapak Safaruddin, SE selaku Kepala Desa Mangepong, staf kantor lembang dan warga Desa Mangepong yang telah membimbing, memfasilitasi, membantu dan berpartisipasi dalam jalannya program kerja.
6. Mama aji, Bapak aji dan Bukde yang telah memberi naungan, merawat dan menjaga penulis selama berada di Kabupaten Jeneponto.
7. Teman-teman KKN-T 113 posko Desa Mangepong yang selalu siap membantu dalam setiap program kerja selama periode pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN).

Penulis menyadari dalam penyusunan laporan individu ini tidak luput dari kesalahan. Oleh karena itu, kritik dan saran membangun sangat diharapkan oleh penulis. Penulis berharap laporan individu ini dapat memberi manfaat kepada pembaca.

6. DAFTAR PUSTAKA

1. Purukan, B. N., Nayoan, H., & Pangemanan F. Kinerja Penyuluh Pertanian dalam Meningkatkan Swasembada Pangan di Kecamatan Ranoyapo Kabupaten Minahasa Selatan. *Governance*. 2021;1(2).
2. M A. Strategi Pengembangan Usahatani Jagung (*Zea mays* L.) di Kecamatan Aikmel Kabupaten Lombok Timur. *J Ilm Rinjani*. 2019;2(7):218–27.
3. Alizah MN RM. Kinerja Pemasaran dan Strategi Pengembangan Jagung Hibrida Unggul Madura MH-3 di Kabupaten Bangkalan. *J Agriscience*. 2020;1(2):448-463.
4. Kantikowati E, Karya, Iqfini Husnul Khotimah. Pertumbuhan dan Hasil Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata* Sturt) Varietas Paragon Akibat perlakuan Jarak Tanam dan Jumlah Benih. *Agro Tatanen | J Ilm Pertan*. 2022;4(2):1–10.