

PEMBUATAN PUDING JAGUNG SEBAGAI SARANA PEMBERDAYAAN PRODUK LOKAL UNTUK MENINGKATKAN NILAI TAMBAH HASIL PERTANIAN

Mohammad Ridwan¹, Prizka Rismawati Arum^{*2}, Muhammad Awang Permana³, Ihsan
Fathoni Amri⁴, Eko Andy Purnomo⁵

^{1,2,3,4,5} Universitas Muhammadiyah Semarang, Jl. Kedungmundu No.18 Kedungmundu,
Tembalang, Kota Semarang, Jawa Tengah 50273

e-mail co Author: ^{*2} prizka.rismawatiarum@unimus.ac.id

ABSTRAK

Desa Bener adalah salah satu wilayah yang berada di Kecamatan Tenganan, Kabupaten Semarang yang mempunyai lokasi strategis yaitu terletak di kaki Gunung Merbabu dan berbatasan langsung dengan Kota Salatiga. Selain memiliki objek wisata yang memukau, Desa Bener juga memiliki potensi pendapatan lain dari hasil pertanian. Dengan Sebagian besar wilayah desa berupa persawahan dan ladang serta mempunyai jumlah penduduk sebesar 5493 jiwa, menjadikan Desa Bener memiliki pendapatan yang tinggi jika dilihat dari rasio jumlah penduduk dan luas wilayah yang dimiliki. Namun jika ditelisik lebih jauh, masih banyak masyarakat terutama petani dan atau pedagang yang belum mempunyai kesadaran untuk mengolah hasil pertanian untuk menaikkan nilai tambah dan daya tawar yang tinggi terutama pada produk jagung. Program pembuatan pudding jagung bertujuan untuk memanfaatkan hasil pertanian jagung di Desa Bener dan untuk meningkatkan nilai tambah pada produk local atau UMKM, serta melatih warga, khususnya Ibu – Ibu PKK agar menambah khasanah menu kudapan yang dikuasainya. Metode yang dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat ini berupa pelatihan secara langsung mengenai pembuatan Puding Jagung yang seru, menarik, dan mudah dipahami sehingga memungkinkan untuk dipraktikkan kembali dirumah. Tahapan yang kami lakukan selama kegiatan adalah pendampingan sejak persiapan, pembuatan, dan pengemasan Puding Jagung.

Kata Kunci : jagung, pudding jagung, hasil pertanian, Desa Bener, Salatiga.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam, terutama di sektor pertanian. Seiring berjalannya waktu, kebutuhan pangan di Indonesia semakin meningkat, terutama kebutuhan akan karbohidrat. Tumbuhan yang tinggi karbohidrat adalah biji-bijian seperti padi, jagung, singkong dan lain-lain. Jagung merupakan salah satu sumber karbohidrat terbesar (Lalujan et al. 2017). Produksi jagung menempati urutan ketiga produksi tanaman pangan di Indonesia, setelah padi dan ubi kayu. Berdasarkan Badan Pusat Statistik, produksi jagung tahun 2015 sebanyak 19,61 juta ton pipilan kering. Produksi ini mengalami kenaikan sebanyak

0,60 juta ton atau 3,17 persen dibandingkan tahun 2014. Kenaikan produksi jagung terjadi karena kenaikan produktivitas sebesar 2,25 hektar atau 4,54 persen, meskipun luas panen mengalami penurunan sebesar 50,20 ribu hektar 1,31 persen (Kresnatita and Oemar 2020).

Jagung (*Zea mays ssp*) merupakan salah satu tanaman pangan penghasil karbohidrat terpenting di dunia, bersama dengan gandum dan beras. Indonesia memiliki banyak petani yang mengolah lahan pertaniannya untuk menanam jagung, karena iklim Indonesia terutama di bagian utara dan tengah pulau Jawa yang cenderung panas sangat cocok untuk pertumbuhan dan perkembangan tanaman jagung. Selain bercocok tanam, pemberdayaan komoditas jagung merupakan salah satu upaya pemerintah untuk menjaga ketahanan pangan nasional. Pemberdayaan budaya pedesaan di Indonesia merupakan salah satu hal yang perlu diperhatikan oleh pemerintah, peningkatan ekonomi dari sektor terkecil hingga terbesar, dari desa ke kota, akan mempengaruhi dampak pendapatan daerah maupun negara. . Manfaat kesehatan jagung sangat banyak karena merupakan sumber serat yang kaya dan sangat kaya akan nutrisi penting. Komponen yang terkandung di dalamnya memiliki kemampuan untuk melindungi tubuh kita dari serangan penyakit. Secara khusus, manfaat kesehatan jagung terkait dengan diabetes, pencegahan penyakit jantung, hipertensi, dan pencegahan cacat saraf saat lahir (Usman and Hapsari 2020).

Untuk mendukung ketahanan pangan perlu menggunakan bahan pangan lokal seperti jagung. Jagung merupakan sumber pangan potensial yang dapat mengembangkan diversifikasi pangan untuk menjamin ketahanan pangan lokal dan nasional. Ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya kebutuhan pangan rumah tangga, yaitu tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, merata, dan terjangkau. Jagung mengandung banyak mineral yang dibutuhkan tubuh kita, antara lain: fosfor, magnesium, mangan, seng, besi dan tembaga, serta mengandung mineral seperti selenium. Fosfor sangat penting untuk menjaga pertumbuhan, kesehatan tulang dan fungsi ginjal. Magnesium dibutuhkan untuk menjaga irama jantung yang normal dan menjaga tulang tetap kuat. Jagung juga memiliki sifat antioksidan. Menurut sebuah penelitian yang dilakukan di Cornell University, jagung merupakan sumber antioksidan yang dapat melawan kanker akibat radikal bebas. Jagung merupakan sumber asam ferulic yang kaya, senyawa fenolik, agen anti kanker yang terbukti efektif melawan tumor di payudara dan hati.

Data konsumsi jagung terbesar tingkat nasional mulai dari tahun 2005 sampai 2009 adalah untuk pakan terutama pakan unggas yaitu sekitar 3,53 juta ton pada tahun 2005 dan mencapai 4,54 juta ton pada tahun 2009. Untuk konsumsi sebagai bahan pangan (konsumsi langsung) hanya 0, 865 juta ton pada tahun 2005 dan baru mencapai 0,99 juta ton pada tahun 2009. Mulai tahun 2007, kita sudah surplus jagung pipilan kering, bahkan pada tahun 2009 surplus hasil jagung kita telah mencapai 1, 979 juta ton. Surplus tersebut sebenarnya dapat diolah menjadi bahan pangan potensial melalui produk tepung atau sebagai bahan substitusi gandum agar impor gandum kita bisa berkurang (Aprilianti 2017). Jagung memiliki prospek yang sangat bagus untuk dikembangkan, salah satunya dengan menjadikan jagung sebagai

sumber pangan fungsional yaitu salah satunya diolah menjadi bahan untuk hidangan penutup misalnya puding atau agar-agar.

Puding adalah makanan bertepung yang dibuat dengan cara direbus, dikukus, dan dipanggang (boiling, steaming, and baking) hingga membentuk gel bertekstur lembut, yang kemudian dibekukan dalam cetakan dengan ukuran berbeda. Dalam hal ini, pati dapat berupa agar-agar (atau bahan dasar seperti gom arab, karagenan dan lain-lain), tepung, atau produk olahan seperti roti, kue, dan lain-lain. . Puding merupakan salah satu jenis makanan penutup atau dessert yang biasanya disajikan pada akhir sebuah pesta. Sebagai hidangan penutup, puding banyak diminati karena rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut. Puding dapat disajikan dalam ukuran kecil atau besar dan panas atau dingin. (Wicaksono and Soelistyo 2020).

METODE

Adapun uraian masing-masing metode pelaksanaan kegiatan pelatihan ini adalah sebagai berikut:

- 1) Tempat: Halaman Masjid Al-Mukhlis Dusun Karangbalong, Desa Bener
- 2) Waktu pelaksanaan: 12 Februari 2023
- 3) Bentuk kegiatan: Pelatihan
- 4) Metode pengukuran capaian: Kriteria peserta adalah ibu-ibu PKK yang dianggap memiliki daya nalar untuk menerima intervensi berupa materi dan tahapan-tahapan pelatihan dalam membuat puding jagung
- 5) Metode yang digunakan: Diskusi Dan Tanya Jawab, Presentasi, Simulasi/Peragaan
- 6) Alat dan Bahan:

Alat:

Baskom
Gelas
Sendok
Spatula
Panci kecil
Blender
Saringan
Pisau

Bahan :

2 biji jagung manis
7 sendok gula pasir
3 gelas blimbingan air
1 sendok tepung maizena
1 Santan kara
1 sachet agar-agar plain

- 7) Prosedur pengolahan:
 - a. Menyerut biji jagung dari batangnya menggunakan pisau
 - b. Menghaluskan biji jagung dan air tiga gelas menggunakan blender
 - c. Menyaring biji jagung yang sudah dihaluskan, dan memasukan kedalam panci
 - d. Menambahkan gula pasir, santan kara, dan garam. Kemudian diaduk hingga tercampur rata
 - e. Mencairkan 1 sendok tepung maizena dengan setengah gelas air
 - f. Memasukkan tepung maizena yang sudah dicairkan kedalam panci pada saat adonan puding jagung hampir mendidih
 - g. Mengaduk rata adonan pudding jagung dan menunggu hingga sedikit mengental
 - h. Memasukan adonan kedalam cup kecil adonan pudding jagung
 - i. Puding jagung siap dikonsumsi atau dijual
- 8) Hasil analisis: Pelatihan yang bertujuan untuk meningkatkan skill dan minat masyarakat mengenai pengolahan jagung berupa puding jagung yang bernilai jual ekonomis dan sehat. Pelatihan ini di pimpin oleh salah satu mahasiswa KKN-PPM UNIMUS kelompok 13 dari program studi Teknologi Pangan yang dianggap menguasai materi mengenai pengolahan jagung menjadi puding jagung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan ini berlangsung pada tanggal 12 Februari 2023, tepatnya di halaman masjid Al-Mukhlis Dusun Karangbalong, Desa Bener, kec. Tengaran kab. Semarang. Kegiatan ini melibatkan Ibu-ibu PKK RW 5 dusun Karangbalong, desa Bener. Sebelum kegiatan ini dilaksanakan, mahasiswa KKN-PPM Unimus kelompok 13 telah melakukan sosialisasi dan survei lokasi guna menentukan permasalahan mitra dalam hal ini adalah Ibu-ibu PKK yang belum memiliki pengetahuan dan keterampilan yang cukup dalam mengolah jagung menjadi pudding sebagai bahan makanan tambahan yang memiliki nilai gizi yang tinggi dan juga dapat memberikan nilai ekonomis.

Kegiatan ini dibuka oleh ketua PKK Dusun Karangbalong, Desa Bener. Selain itu dibahas tentang pentingnya makan jagung dan dijelaskan kandungan gizi jagung dan puding pada olahan jagung. Langkah selanjutnya adalah menyiapkan puding jagung yang didemokan anggota PKK di Dusun Karangbalong desa Bener.



Gambar 1 Praktek Pembuatan Puding Jagung

Kemudian dilakukan pengisian kuesioner pre test untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan awal ibu-ibu PKK terkait dengan manfaat jagung bagi kesehatan. Berikut adalah hasil dari pre dan post test dalam rangka mengukur tingkat pengetahuan masyarakat mengenai manfaat jagung bagi kesehatan.

Tabel 1 Hasil Evaluasi Pre test dan Post Test Pengetahuan Masyarakat Mengenai Kandungan Gizi dan Manfaat Jagung Bagi Kesehatan

Kuesioner	Salah		Benar		Total	
	n	%	n	%	n	%
Pre test	51	36,4	89	63,6	140	100
Post test	26	18,6	114	81,4	140	100

Berdasarkan hasil evaluasi pre test dan post test, diketahui bahwa sebelum dilakukan sosialisasi dan pelatihan diketahui hanya 89 orang atau 63,6% ibu-ibu PKK Dusun Karangbolong yang memiliki pengetahuan tentang kandungan gizi dan manfaat jagung bagi kesehatan. Setelah dilakukan kegiatan sosialisasi dan pelatihan, maka terjadi peningkatan pengetahuan masyarakat menjadi 114 orang atau 81,4%. Data ini menunjukkan perubahan yang signifikan terhadap pengetahuan masyarakat khususnya ibu-ibu PKK di dusun Karangbolong tentang kandungan gizi dan manfaat jagung bagi kesehatan yakni sebesar 17,8%. Foto bersama juga di lakukan setelah acara penutupan kegiatan.



Gambar 2 Foto Bersama KKN-PPM UNIMUS Kelompok 13 dengan Ibu-ibu PKK Dusun Karangbalong, Desa Bener

KESIMPULAN

Kesadaran masyarakat meningkat khususnya ibu-ibu PKK di Dusun Karangbalong Desa Bener tentang kandungan gizi dan manfaat jagung sebesar 17,8%. Begitu pula dengan keterampilan masyarakat dalam membuat puding jagung dapat dilihat selama proses pembuatan puding jagung. Berdasarkan hasil pelaksanaan pelatihan di masyarakat, masyarakat dapat menciptakan produk olahan jagung atau makanan pokok yang selanjutnya akan meningkatkan produktivitas masyarakat. Hasil pelatihan bagi masyarakat juga penting, sebagai acuan bagi masyarakat dengan meningkatkan produktivitas melalui pengolahan puding jagung dan memiliki nilai jual yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrizal, Thomas, Han Sulaiman, Dian Sari, and Pandhu Pramarta. 2018. "Perancangan Web Sistem Informasi Kebijakan Diversifikasi Konsumsi Pangan Di Provinsi Riau." *Computer Engineering, Science and System Journal* 3(1):50. doi: 10.24114/cess.v3i1.7983.
- Aprilianti, Roza. 2017. "Upaya Pemerintah Kabupaten Kepulauan Meranti Dalam Penerapan Peraturan Presiden No. 22 Tahun 2009 Tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal." *Jom Fisip* 4(22):1-14.
- Kresnatita, Susi, and Oesin Oemar. 2020. "Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Jagung Manis Di Kelurahan Kalamancangan Kota Palangka Raya." *Jurnal Pengabdian Kampus* 7(1):23-29.
- Kurniawan Lombu, Willem, Ni Wayan Wisaniyasa, and AAI. Sri Wiadnyani. 2018. "Perbedaan Karakteristik Kimia Dan Daya Cerna Pati Tepung Jagung Dan

- Tepung Kecambah Jagung (*Zea Mays L.*)” *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)* 7(1):43. doi: 10.24843/itepa.2018.v07.i01.p05.
- Lalujan, Lana E., G. S. Suhartati Djarkasi, Thelma J. .. Tuju, Dekie Rawung, and Maria F. Sumual. 2017. “Komposisi Kimia Dan Gizi Jagung Lokal Varietas Manado Kuning Sebagai Bahan Pangan Pengganti Beras.” *Jurnal Teknologi Pertanian* 8(1):47–54.
- Marzuki1, Ismail. 2008. “Analisis Perubahan Kandungan Gizi Jagung (*Zea Mays L.*) Selama Penyimpanan Dalam Kemasan Kantong Plastik.” *Teknosains* 2(2):94–101.
- Mohammad Ridwan, Sukamto, Sriyono. 2023. “Pendampingan Manajemen Penghimpunan Dana ZISKA pada LAZ dan UPZ di Kabupaten Semarang” *Jurnal Abdimas PHB* 6(2):470-479.
- Prizka Rismawati Arum, Eko Andy Purnomo, Ali Imron, M. Al Haris, Fatkhurokhman Fauzi, Ach Ridoi Alambara. 2022. “Infografis Dampak Pandemi Covid-19 Sebagai Upaya Edukasi Pemberdayaan Masyarakat Desa Katonsari Kecamatan Demak” *Tepis Wiring: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1(2):120-125.
- Usman, Usman, and Veneranda Rini Hapsari. 2020. “Pendampingan & Pelatihan Berwirausaha Ibu-Ibu Petani Jagung.” *Jurnal Pengabdian Masyarakat Khatulistiwa* 3(1):1–9. doi: 10.31932/jpmk. v3i1.626.
- Wicaksono, Prasetyo Nugroho, and Aris Soelistyo. 2020. “Ibm - D.” 8(2):212–20.