

PELATIHAN PEMBUATAN PUDING JAGUNG SEBAGAI BENTUK DIVERSIFIKASI OLAHAN JAGUNG DI DESA MANGEPONG

Musdalifah^{1*}, Sumarlin Rengko²

¹ Ilmu dan Teknologi Pangan,
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Hasanuddin

² Sastra Daerah, Fakultas Ilmu
Budaya, Universitas Hasanuddin

Article history

Received : 30 Juni 2025

Revised : 2 September 2025

Accepted : 3 Oktober 2025

*Corresponding author

Email :

musdalifah21g@student.unhas.ac.id

Abstrak

Melimpahnya lahan pertanian jagung di Desa Mangepong, Kecamatan Turatea, Kabupaten Jeneponto memberikan peluang besar untuk dikembangkan sebagai usaha produktif. Namun, sebagian besar masyarakat memilih untuk menjual hasil panen secara langsung kepada pengepul tanpa melalui proses pengolahan. Kondisi ini menyebabkan rendahnya nilai jual hasil pertanian dan berdampak pada lambatnya pertumbuhan ekonomi desa. Potensi ini dapat dioptimalkan melalui kegiatan pelatihan dan sosialisasi pembuatan puding jagung sebagai salah satu bentuk usaha pengolahan hasil pertanian. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang peluang usaha berbasis olahan jagung agar mereka terdorong untuk mengolah hasil panennya sendiri demi meningkatkan nilai ekonominya. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu membagikan leaflet berisi panduan pembuatan produk puding jagung, memberikan penjelasan singkat terkait keunggulan dari jagung manis serta produk yang dibuat, pemutaran video pelatihan cara pembuatan puding jagung fla susu, dilanjutkan dengan tanya jawab dan mencicipi puding yang telah disediakan. Antusiasme masyarakat yang tinggi terhadap kegiatan ini menunjukkan respon yang positif, sehingga diharapkan dapat mendorong pemanfaatan jagung sebagai peluang usaha guna mendukung peningkatan ekonomi masyarakat.

Kata Kunci: Jagung; pertanian; perekonomian; puding.

Abstract

The abundance of corn fields in Mangepong Village, Turatea Subdistrict, Jeneponto Regency provides a great opportunity to be developed as a productive business. However, most of the community chooses to sell their harvest directly to collectors without going through a processing stage. This situation has resulted in low selling prices for agricultural products and has slowed down the village's economic growth. This potential can be optimized through training and socialization activities on making corn pudding as a form of agricultural product processing. This activity aims to provide the community with an understanding of corn-based business opportunities so that they are encouraged to process their own harvests in order to increase their economic value. The methods used in this activity included distributing leaflets containing guidelines for making corn pudding, providing a brief explanation of the advantages of sweet corn and the products made from it, showing a training video on how to make corn pudding with milk, followed by a question and answer session and tasting the pudding that had been provided. The high enthusiasm of the community towards this activity showed a positive response, so it is hoped that it can encourage the utilization of corn as a business opportunity to support the improvement of the community's economy.

Keywords: Agriculture, corn, economy, pudding.

© 2025 Some rights reserved

PENDAHULUAN

Desa Mangepong terletak di Kecamatan Turatea, Kabupaten Jeneponto, Provinsi Sulawesi Selatan, dan terdiri atas tujuh dusun, yaitu Mangepong, Pallantikang, Parang-Parang, Aung, Bontoa, Biringje'ne, dan Pammajengang. Wilayah ini berada di daerah pegunungan, di mana sebagian besar penduduknya bekerja sebagai petani yang mengelola lahan milik pribadi, baik berupa sawah maupun kebun. Kondisi tersebut menjadikan sektor pertanian sebagai penopang utama dalam pertumbuhan ekonomi masyarakat setempat.

Ketersediaan lahan yang luas juga memberikan peluang besar untuk mengembangkan usaha guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Sebagai negara agraris, Indonesia menempatkan sektor pertanian sebagai salah satu fokus utama karena menjadi tulang punggung perekonomian masyarakat secara luas (Huda *et al.*, 2025). Kondisi ini juga tercermin di Desa Mangepong yang mayoritas penduduk menggantungkan hidupnya pada profesi sebagai petani. Besarnya kontribusi pendapatan dari sektor ini menunjukkan bahwa pertanian memiliki potensi besar untuk terus dikembangkan (Tanjung *et al.*, 2022). Upaya pengembangan tersebut sejalan dengan program pemerintah dalam memperkuat ketahanan pangan dan mewujudkan swasembada, sehingga Indonesia dapat secara mandiri memenuhi kebutuhannya (Lestari, 2024). Salah satu langkah pengembangan sektor ini adalah dengan meningkatkan nilai jual produk pertanian guna menunjang kesejahteraan petani. Namun, sebagian besar petani di Desa Mangepong masih belum mengelola hasil kebun mereka secara optimal, sehingga harga jual yang diperoleh cenderung rendah.

Jagung (*Zea mays*) merupakan salah satu bahan pangan utama di Indonesia karena berperan sebagai sumber karbohidrat kedua setelah beras. Selain sebagai pangan, jagung juga digunakan sebagai bahan baku dalam industri dan pakan ternak (Arif *et al.*, 2024). Dalam konteks ketahanan pangan, jagung memiliki nilai ekonomi yang cukup penting. Di beberapa wilayah Indonesia bagian timur seperti Nusa Tenggara Timur (NTT) dan Nusa Tenggara Barat (NTB), jagung masih dimanfaatkan sebagai makanan pokok dan menjadi komoditas unggulan daerah (Hikmat *et al.*, 2023). Meskipun begitu, pengembangan produksi jagung masih tergolong rendah sehingga berpotensi untuk diolah menjadi produk bernilai jual tinggi guna meningkatkan taraf ekonomi masyarakat, termasuk di Desa Mangepong. Saat ini, masyarakat di Desa Mangepong masih jarang membudidayakan jagung manis karena dianggap kurang menguntungkan dibandingkan jenis jagung lainnya. Padahal, jagung manis memiliki rasa yang lebih manis dan nilai ekonomi yang lebih tinggi, serta kandungan gizi yang baik. Dalam setiap 100 gram jagung manis segar terkandung sekitar 96 kalori, terdiri dari 3,5 gram protein; 1,0 gram lemak; 22,8 gram karbohidrat; 3,0 mg kalium; 0,7 mg zat besi; 111,0 mg fosfor; 400 SI vitamin A; 0,15 mg vitamin B; 12 mg vitamin C; dan 0,727% air (Kantikowati *et al.*, 2022). Jagung manis juga dapat diolah menjadi berbagai produk makanan, salah satunya adalah puding jagung. Berdasarkan hal tersebut, kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pelatihan dan sosialisasi kepada masyarakat Desa Mangepong mengenai ide usaha berbasis olahan jagung yang berpotensi menjadi peluang usaha untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi warga.

METODE PELAKSANAAN

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

Alat dan Bahan

Persiapan kegiatan dimulai dengan menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan selama kegiatan pembuatan puding berbahan dasar jagung manis. Alat utama yang digunakan seperti blender, cetakan, gelas ukur, kompor, panci, pisau, saringan, sendok, wadah. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan puding yakni jagung manis, agar-agar plain, air, garam, gula pasir, santan kara dan Telur. Fla susu dibuat dengan mencampurkan susu UHT, SKM dan tepung maizena.

Tahapan 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) Tahapan Persiapan: 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. Setelah itu, dilakukan diskusi bersama Kepala Desa Mangepong mengenai waktu dan tempat dan teknis pelaksanaan program kerja sosialisasi dan pelatihan pembuatan produk olahan jagung

manis. Mempersiapkan alat dan bahan pelatihan, pembuatan puding jagung sebagai suguhan setelah melakukan pelatihan, pembuatan video berisi demonstrasi pembuatan puding jagung dan pembuatan leaflet berisi panduan pembuatan puding jagung fla susu.

- b) Tahapan pelaksanaan: Pelaksanaan kegiatan diawali dengan sambutan Kepala Desa Mangepong, Bapak Safaruddin, SE. dan Koordinator KKN-T 113 Desa Mangepong. Dilanjutkan dengan pemaparan program kerja yang diawali dengan pembagian leaflet panduan pembuatan puding jagung fla susu dan penjelasan singkat terkait keunggulan dari jagung manis serta produk yang akan dibuat. Lalu dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan produk dengan melakukan pemutaran video yang berisi cara pembuatan puding jagung fla susu. Setelah pelatihan pembuatan produk, dilanjutkan dengan tanya jawab dan mencicipi puding yang telah dibuat lalu kegiatan ditutup.
- c) Tahap pelaporan: melakukan pembuatan laporan akhir KKN sebagai hasil pelaksanaan program kerja di Desa Mangepong.

Indikator Keberhasilan

Indikator keberhasilan dari kegiatan pengabdian ini ialah terlaksananya program kerja "Pelatihan Pembuatan Puding Jagung sebagai Bentuk Diversifikasi Olahan Jagung Di Desa Mangepong" 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.

Metode Evaluasi

Metode evaluasi program kerja "Pelatihan Pembuatan Puding Jagung sebagai Bentuk Diversifikasi Olahan Jagung Di Desa Mangepong" 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.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Kegiatan

Hasil yang diperoleh dari kegiatan "Pelatihan Pembuatan Puding Jagung sebagai Bentuk Diversifikasi Olahan Jagung Di Desa Mangepong" dari masing-masing tahap sebagai berikut:

(a) Hasil Tahap Persiapan

Program kerja ini diawali dengan observasi sehingga diperoleh 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. Kemudian dilakukan diskusi bersama Kepala Desa Mangepong untuk memastikan waktu dan tempat dan teknis pelaksanaan program kerja. 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 "Pelatihan Pembuatan Puding Jagung sebagai Bentuk Diversifikasi Olahan Jagung Di Desa Mangepong" 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. Mempersiapkan alat dan bahan pelatihan, dan melakukan tryal and error untuk mengetahui karakteristik organoleptik dari puding jagung manis yang akan dibuat dapat dilihat pada Gambar 1 (a), pembuatan video berisi demonstrasi pembuatan puding jagung dan pembuatan leaflet berisi panduan pembuatan puding jagung fla susu dapat dilihat pada Gambar 1 (b).



Gambar 1. Hasil tahap persiapan kegiatan (a) Proses tryal and error (b) Pembuatan panduan

(b) Hasil Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan program kerja "Pelatihan Pembuatan Puding Jagung sebagai Bentuk Diversifikasi Olahan Jagung Di Desa Mangepong" dihadiri oleh Mahasiswa KKN, masyarakat Desa Mangepong beserta Kepala Desa Mangepong dan jajarannya. Kegiatan diawali dengan sambutan dari Kepala Desa Mangepong, Bapak Safaruddin, SE. dan Koordinator KKN-T 113 Desa Mangepong. Pemaparan program kerja diawali dengan pembagian leaflet panduan pembuatan puding jagung fla susu kepada warga berisi resep olahan jagung yang bertujuan mengedukasi warga untuk mencoba memulai usaha dengan memanfaatkan olahan jagung manis. Kemudian diberikan penjelasan singkat terkait maksud dan tujuan kegiatan ini yakni keunggulan dari jagung manis serta produk yang akan dibuat guna meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai produk olahan yang memanfaatkan hasil pertanian warga desa yakni jagung manis untuk menghasilkan suatu produk dengan nilai ekonomis tinggi yang dapat dilihat pada Gambar 2 (a). Lalu dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan produk dengan melakukan pemutaran video yang berisi cara pembuatan puding jagung fla susu yang dapat dilihat pada Gambar 2 (b). 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 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.



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

Setelah pelatihan pembuatan produk, dilanjutkan dengan tanya jawab dan mencicipi puding yang telah dibuat lalu kegiatan ditutup. Kegiatan ini menghasilkan pengetahuan penerapan teknik memasak dengan benar untuk menghasilkan puding jagung sehingga kandungan gizi makanan tetap terjaga. 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.



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

(c) Hasil Tahap Pelaporan

Hasil kegiatan dilaporkan dalam bentuk laporan akhir KKN. Selain itu, terdapat luaran kegiatan pelatihan pembuatan puding jagung berupa leaflet berisi panduan pembuatan produk, publikasi di media social @identitas_unhas, media massa Kampusiana, Mitos Pendidikan dan Teknologi, serta NusantaraInsight Makassar.

Luaran Kegiatan

Luaran yang dihasilkan dari program kerja ini panduan pembuatan puding jagung fla susu dan artikel pengabdian. Kegiatan ini juga diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat Desa Mangepong sehingga bisa mengembangkan dan menambah usaha yang dimiliki dengan melihat peluang yang ada sehingga potensi jagung yang ada di wilayah setempat dapat dikembangkan secara optimal.



Gambar 4. Luaran kegiatan, Panduan pembuatan puding jagung fla susu

Rencana Tindaklanjuti Kegiatan

Rencana tindak lanjut program ini yaitu menguatkan kapasitas produksi produk dengan meningkatkan kualitas bahan baku. Selain itu diperlukan efisiensi teknik pengolahan dan inovasi variasi produk guna meningkatkan dan memperluas jaringan pasar. Peningkatan standar dan keberlangsungan usaha dapat dilakukan dengan evaluasi kualitas produk melalui pengumpulan feedback konsumen. Diharapkan terciptanya usaha UMKM yang memanfaatkan hasil pertanian lokal dan bekerja sama dengan pemerintah guna meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa Mangepong.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian 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 bentuk peningkatan ekonomi masyarakat.

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. Ucapan terimakasih kepada Subdirektorat Pendidikan Berbasis Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Hasanuddin yang telah memfasilitasi kegiatan KKN-T. Ucapan terimakasih juga disampaikan kepada pemerintah Desa Mangepong, Bapak Safaruddin, SE selaku Kepala Desa Mangepong, staf kantor dan warga

Desa Mangepong yang telah membimbing, memfasilitasi, membantu dan berpartisipasi dalam jalannya program kerja ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Arif, H., Sofyan, A. B., Saputra, A. D., Tasrifin, M., & Jasmi, R. A. (2024). Keanekaragaman Serangga pada Perkebunan Jagung Zea Mays Di Desa Sukawana, Kota Serang. *Jurnal Biologi*, 9(2), 1–9.
- Hikmat, M., Hati, D. P., Pratamaningsih, M. M., & Sukarman, S. (2023). Kajian Lahan Kering Berproduktivitas Tinggi di Nusa Tenggara untuk Pengembangan Pertanian. *Jurnal Sumberdaya Lahan*, 16(2), 119.
- Huda, N., Hanum, I., & Dharma, C. (2025). Backward dan Forward Linkage Sektor Pertanian dalam Rangka Peningkatan Pendapatan Provinsi Sumatera Barat (Pendekatan Input Output). *Jurnal Economic Development*, 3(1), 24–37.
- Kantikowati, E., Karya, & Iqfini Husnul Khotimah. (2022). Pertumbuhan dan Hasil Jagung Manis (Zea Mays Saccharata Sturt) Varietas Paragon Akibat perlakuan Jarak Tanam dan Jumlah Benih. *Agro Tatanen | Jurnal Ilmiah Pertanian*, 4(2), 1–10. <https://doi.org/10.55222/agrotatanen.v4i2.828>
- Lestari, E. (2024). Eskalasi Tata Kelola Kebijakan Pemerintah Daerah Terhadap Pertanian Berkelanjutan: Upaya Mewujudkan Kedaulatan Pangan Berbasis Kearifan Lokal. *Jurnal Hukum Mimbar Justitia*, 10(1), 141.
- Tanjung, G. S., Pujiyanto, M. A., Farichah, L., & Anggraini, F. E. (2022). Potensi Sektor Pertanian Dalam Prioritas Pembangunan Ekonomi Kabupaten Belitung. *Jurnal Pertanian Cemara*, 19(2), 110–123.