



Peningkatan Produktivitas Masyarakat Melalui Pelatihan Inovasi Pengolahan Puding Jagung

Increasing community productivity through innovative training in corn pudding processing

Yuriko Boekoesoe¹⁾, Asda Rauf¹⁾, Yanti Saleh^{1*)}, Repina¹⁾, Sintia Y. Ladiku¹⁾, Fazrin Datau¹⁾

¹⁾Jurusan Agribisnis, Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo, Indonesia

*Corresponding Author: yantisaleh@ung.ac.id

Info Artikel

Kata kunci:

Jagung, inovasi pangan, puding jagung, pengabdian masyarakat, diversifikasi pangan.

Keywords:

Corn, food processing innovation, corn pudding, community engagement, food product diversification.



This is an Open Access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

Abstrak

Jagung merupakan komoditas pertanian penting di Indonesia, termasuk di Provinsi Gorontalo yang dikenal sebagai salah satu sentra jagung nasional. Namun, pemanfaatan jagung oleh masyarakat Desa Bondawuna masih terbatas pada konsumsi rumah tangga atau dijual dalam bentuk mentah sehingga nilai tambahnya rendah. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memperkenalkan inovasi pengolahan puding jagung sebagai alternatif diversifikasi olahan pangan. Metode pengabdian mencakup tahap persiapan, perencanaan, pelaksanaan pelatihan, pendampingan, evaluasi, dan tindak lanjut. Hasil kegiatan menunjukkan meningkatnya pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu d sampingan dalam mengolah jagung menjadi produk puding bernilai jual, serta tumbuhnya minat untuk mengembangkan usaha rumah tangga berbasis olahan jagung. Program ini juga berdampak pada peningkatan pemahaman mengenai pemasaran, pengemasan, dan peluang usaha produk olahan jagung. Dengan demikian, inovasi puding jagung berpotensi menjadi produk unggulan lokal Desa Bondawuna.

Abstract

Corn is a key agricultural commodity in Indonesia, including Gorontalo Province, which is widely recognized as one of the country's major corn-producing regions. However, in Bondawuna Village, corn utilization remains largely limited to household consumption or is sold as unprocessed raw grain, resulting in low added value. This community engagement program aimed to introduce an innovation in corn-based food processing by developing corn pudding as an alternative product for food diversification. The program was implemented through several stages: preparation, planning, training delivery, mentoring, evaluation, and follow-up. The results indicated improved knowledge and skills among participating women in processing corn into a marketable pudding product, accompanied by increased interest in establishing home-based enterprises based on corn-derived products. The program also enhanced participants' understanding of marketing strategies, packaging practices, and business opportunities for processed corn products. Overall, the corn pudding innovation has the potential to become a flagship local product of Bondawuna Village.

Pendahuluan

Jagung merupakan salah satu komoditas pangan strategis di Indonesia dan menempati posisi kedua setelah padi. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa jagung memiliki kandungan karbohidrat, serat, vitamin, dan mineral yang tinggi sehingga potensial diolah menjadi berbagai produk pangan bernilai ekonomis (Hayati et al., 2019).

Dalam mendukung ketahanan pangan perlu pemanfaatan bahan pangan lokal selain padi yaitu jagung. Tanaman jagung merupakan sumber pangan lokal potensial dapat dikembangkan dalam diversifikasi pangan untuk ketahanan pangan lokal. Ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi rumah tangga (Sumiety et al., 2021)

Namun, seperti halnya wilayah lain di Indonesia, pemanfaatan jagung di tingkat rumah tangga di Desa Bondawuna masih terbatas pada konsumsi dasar seperti direbus atau dibakar. Potensi

pengolahan pascapanen belum dimanfaatkan secara optimal, padahal diversifikasi produk jagung dapat meningkatkan nilai tambah dan membuka peluang usaha baru (Widayatsih et al., 2022).

Beberapa hasil penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa diversifikasi pengolahan jagung menjadi produk seperti keripik, ampok, dodol, brownies, dan susu jagung mampu meningkatkan pendapatan masyarakat desa serta mengurangi ketergantungan terhadap penjualan jagung mentah (Alam et al., 2023). Selain itu, produk seperti puding jagung termasuk dalam kategori olahan berbahan tepung jagung yang tidak tahan lama, tetapi memiliki nilai jual dan peluang pasar tinggi (Hayati et al., 2019).

Inovasi dalam produk lokal dapat meningkatkan konsumsi nutrisi terutama di wilayah yang mengalami kekurangan gizi. Puding jagung tidak hanya menambah variasi makanan tetapi juga menawarkan manfaat kesehatan yang signifikan untuk pertumbuhan tulang terutama bagi anak-anak dan mencegah stunting (Afidah & Mardiana, 2022)

Berangkat dari kondisi tersebut, program pengabdian masyarakat ini dirancang untuk memperkenalkan inovasi pengolahan puding jagung di Desa Bondawuna, Kecamatan Suwawa Selatan, Kabupaten Bone Bolango. Pengolahan puding jagung dipilih karena prosesnya mudah, bahan bakunya tersedia, digemari berbagai kalangan, dan dapat dikembangkan sebagai usaha kuliner rumah tangga.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dengan cara` langsung melibatkan ibu-ibu serta warga masyarakat Desa Bondawuna. Metode utamanya adalah pelatihan pembuatan puding jagung yang dapat membantu ibu-ibu dalam meningkatkan pendapatan mereka.

a. Sasaran Kegiatan

Sasaran kegiatan adalah ibu rumah tangga, dan pelaku UMKM potensial yang tinggal di Desa Bondawuna. Total peserta yang terlibat berjumlah 15 orang, yang dipilih berdasarkan minat mengikuti pelatihan pengolahan pangan lokal.

Peran dan Keterlibatan Tim Pengabdian

Tim pengabdian terdiri dari dosen dan mahasiswa. Peran tim meliputi:

- Memberikan materi dan demonstrasi pembuatan puding jagung,
- Memfasilitasi praktik peserta,
- Memberikan pendampingan usaha dan motivasi kewirausahaan,
- Melakukan monitoring serta evaluasi pasca kegiatan.

Lokasi dan Durasi Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan di Balai Desa Bondawuna, Kecamatan Suwawa Selatan. Lama kegiatan berlangsung selama 6 jam, meliputi tahap persiapan, pelaksanaan pelatihan, pendampingan, dan evaluasi tindak lanjut.

b. Tahapan Pelaksanaan

Tahapan pelaksanaan kegiatan dirancang meliputi:

Tahap Persiapan

- Survei kondisi desa dan potensi jagung lokal.
- Koordinasi dengan aparat desa dan kelompok perempuan.

Tahap Perencanaan

- Perumusan jadwal pelatihan.
- Penetapan metode penyampaian materi (ceramah, demonstrasi, praktik).

Tahap Pelaksanaan

- Sosialisasi program kepada masyarakat.
- Pelatihan pembuatan puding jagung melalui demonstrasi dan praktik langsung.
- Pengenalan teknik pengemasan, penentuan harga pokok produksi, dan strategi pemasaran sederhana

Tahap Pendampingan

- Pendampingan kecil (mentoring) kepada peserta yang ingin memproduksi kembali puding jagung.
- Bimbingan mengenai peningkatan kualitas produk, inovasi rasa, dan desain kemasan.

Tahap Evaluasi & Monitoring.

- Observasi kemampuan praktik peserta.
- Monitoring perkembangan peserta dua minggu setelah kegiatan.

Hasil dan Pembahasan

Tahapan Evaluasi Pelaksanaan Program

Bagian ini menyajikan hasil akhir dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat terkait inovasi pengolahan puding jagung di Desa Bondawuna, Kecamatan Suwawa Selatan, Kabupaten Bone Bolango. Hasil yang diperoleh mencakup peningkatan keterampilan peserta, perubahan pemahaman masyarakat terkait diversifikasi pangan, kemampuan produksi, serta potensi pengembangan usaha berbasis olahan jagung. Seluruh temuan disertai uraian penjelasan dan komentar agar hasil kegiatan dapat dipahami secara komprehensif.

Tingkat Partisipasi dan Antusiasme Masyarakat

Kegiatan terdiri dari ibu rumah tangga, pemuda desa, dan pelaku UMKM pemula. Tingkat partisipasi tergolong tinggi karena 100% peserta hadir secara penuh pada seluruh rangkaian kegiatan.



Gambar 1. Pemaparan Ide Inovasi

Pemaparan Ide Pengabdian dan Nilai Tambah Produk

Pada bagian pemaparan ini ada beberapa hal yang dilakukan oleh tim yaitu

- a. Menyampaikan informasi mengenai pentingnya tanaman jagung dimana jagung bukan hanya untuk dikonsumsi saja tetapi juga dapat menambah nilai guna yaitu dapat dijadikan makanan penutup terutama bagi anak-anak dimana nilai gizinya sangat tinggi. Jagung dapat diolah menjadi puding jagung yang merupakan inovasi pangan lokal.



Gambar 2. Kegiatan Pelatihan

- b. Melaksanakan demonstrasi mengenai cara pengolahan jagung menjadi puding jagung yang dimulai dari tahap awal penyiapan bahan baku sampai proses akhir pengemasan. Demonstrasi ini bertujuan untuk memberikan gambaran pada masyarakat terutama ibu-ibu agar dapat memanfaatkan produk olahan pangan yaitu jagung bisa menjadi puding jagung yang dapat memberikan nilai tambah bagi ibu-ibu dan masyarakat desa bondawuna.



Gambar 3. Proses Pengolahan

Analisis Dampak Program Pengabdian Masyarakat

Program pengabdian kepada masyarakat yang berfokus pada pengolahan puding jagung di Desa Bondawuna, Kecamatan Suwawa Selatan, memberikan dampak yang beragam pada aspek ekonomi, sosial, serta kesehatan dan gizi. Dari aspek ekonomi, inisiatif ini meningkatkan nilai tambah komoditas lokal secara signifikan. Jagung yang sebelumnya dipasarkan dalam bentuk mentah dengan nilai jual relatif rendah kini diolah menjadi produk dengan nilai jual lebih tinggi, sehingga membuka peluang usaha baru bagi masyarakat, terutama bagi perempuan, dan berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga.

Dari aspek sosial, dampak program tampak melalui pemberdayaan masyarakat yang diwujudkan dalam peningkatan keterampilan teknis, khususnya dalam proses produksi pangan, penerapan kebersihan, serta pengemasan produk. Selain itu, kegiatan pelatihan turut memperkuat solidaritas sosial dan kerja sama antaranggota kelompok.

Dari aspek kesehatan dan gizi, puding jagung—yang umumnya dapat diperkaya dengan bahan tambahan bernilai gizi—menjadi alternatif yang menarik untuk diversifikasi konsumsi pangan lokal. Hal ini penting untuk mendukung upaya perbaikan gizi di desa, terutama sebagai makanan tambahan yang mudah dikonsumsi dan disukai oleh balita serta anak-anak. Secara keseluruhan, program pengolahan puding jagung di Desa Bondawuna tidak hanya menghasilkan produk olahan, tetapi juga mendorong kemandirian ekonomi dan meningkatkan kesadaran gizi masyarakat.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Bondawuna, Kecamatan Suwawa Selatan, berhasil menjawab permasalahan pemanfaatan jagung yang masih terbatas dan bernilai ekonomi rendah melalui inovasi pengolahan puding jagung. Program ini bertujuan melakukan diversifikasi pangan sekaligus meningkatkan nilai tambah komoditas lokal melalui pelatihan intensif yang terdiri atas ibu rumah tangga dan pelaku UMKM potensial.

Hasil kegiatan menunjukkan dampak yang positif, yang ditandai dengan meningkatnya pengetahuan dan keterampilan peserta dalam memproduksi, mengemas, dan memasarkan puding jagung. Dari aspek ekonomi, inisiatif ini mampu meningkatkan nilai jual jagung yang semula dipasarkan dalam bentuk mentah menjadi produk olahan bernilai lebih tinggi, sehingga membuka peluang usaha baru dan berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga.

Dampak sosial juga terlihat melalui pemberdayaan masyarakat, peningkatan keterampilan teknis, serta penguatan solidaritas antaranggota kelompok. Selain itu, dari aspek gizi, puding jagung menjadi alternatif diversifikasi pangan yang bermanfaat untuk mendukung perbaikan gizi masyarakat, terutama bagi balita dan anak-anak. Dengan demikian, inovasi puding jagung tidak hanya menghasilkan produk olahan, tetapi juga mendorong kemandirian ekonomi, penguatan kewirausahaan, dan peningkatan kesadaran gizi di Desa Bondawuna.

Referensi

- Alam, S., Sjahrudin, H., Kisman, K., Jamali, H., Djaharuddin, D., Inriani, N., & Ikram, Z. (2023). Pengolahan Jagung Sebagai Upaya Peningkatan Penghasilan Masyarakat Melalui Keripik Sebagai Ide Kreatif. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 4(4),
- Afidah, N., & Mardiana, M. (2021). Potensi nagasari formulasi tepung jagung dan tepung kacang hijau sebagai kudapan PMT-P balita stunting. *Sport and Nutrition Journal*, 3(2). <https://doi.org/10.15294/spnj.v3i2.49763>
- Hayati, P. K. D., Arisaputra, S., Harahap, R. H., Putra, K. H., Hasmi, S. A., & Lismadoni, Z. (2019). PELUANG USAHA ANEKA PRODUK OLAHAN JAGUNG.
- Sumiaty., Rusydi, A. R., Mahmud, N. U., & Yuliati. (2021). Peningkatan produktivitas masyarakat melalui pengolahan puding jagung di Desa Sanrobone Kab. Takalar. *Community Development Journal*, 2(3), 1187–1192.
- Widayatsih, T., Lisanty, N., Agustina, L., & Junaidi. (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://paperity.org/p/339189626/diversifikasi-kreasi-olahan-pangan-berbahan-baku-jagung-bagi-warga-desa-mlandangan>