

PEMBUATAN PUDING JAGUNG YANG BERNILAI JUAL

Imdillah, Lilis Trigina, Alma, Abdullah Wahid, Putri, Oki Anggara

Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palopo
imdillahilaa@gmail.com

Abstract

Corn is a food rich in carbohydrates. Corn can be used as a healthy substitute for rice. Corn has many benefits for the body's health, because it contains various nutrients such as carbohydrates, protein, fiber and a number of nutrients for the body. Not only is it healthy, corn has a sweet and delicious taste. Corn can also be processed into various delicious foods such as pudding, snacks and others. The purpose of this article is to describe corn pudding management activities and commercialization of corn pudding management results. The benefits of eating corn pudding are that it is good for health, good for the eyes, prevents anemia and helps control diabetes. The method of implementing the process is input, method, results, assessment. The output of the process is input, carrying out market research to understand the situation of the place. Next, a business suitability test must be carried out. The final level is determining the object and distribution of the location, to the proposed supporting facilities for the process of making corn pudding which can be consumed and sold to buyers. Final, namely the assessment, the stages carried out in making corn pudding have been completed.

Keywords: Corn, corn pudding.

Abstrak

Jagung merupakan makanan kaya karbohidrat. Jagung bisa dijadikan pengganti nasi yang sehat. Jagung memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh, karena mengandung berbagai nutrisi seperti karbohidrat, protein, serat serta sejumlah zat-zat gizi untuk badan. Bukan hanya menyehatkan, jagung memiliki rasa manis dan nikmat. Jagung juga bisa diolah menjadi berbagai makanan lezat seperti puding, makanan ringan dan lainnya. Tujuan artikel ini adalah untuk mendeskripsikan kegiatan pengelolaan puding jagung dan komersialisasi hasil pengelolaan puding jagung. Manfaat makan puding jagung adalah baik untuk kesehatan, baik untuk mata, mencegah anemia dan membantu mengendalikan diabetes. Metode penerapan proses yaitu masukan, metode, hasil, penilaian. Luaran dari proses yaitu masukan, melaksanakan riset pasar dalam memahami situasi tempat. Berikutnya harus dilakukan uji kelayakan bisnis. Tingkat akhir yaitu penentuan objek serta penyaluran lokasi, hingga usulan fasilitas pendukung proses pembuatan puding jagung yang bisa dikonsumsi dan dijual ke pembeli. Final yaitu penilaian, tahap yang dilakukan dalam pembuatan puding jagung telah selesai.

Kata kunci: Jagung, puding jagung.

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Di Indonesia jagung (*Zea Mays* L.) merupakan tanaman komoditas subsektor yang sering dimanfaatkan sebagai bahan pokok pangan masyarakat selain beras serta tanaman yang memiliki kontribusi yang sangat

baik bagi perekonomian negara (Sari et al., 2022). Menurut (Khairunnisa et al., 2021) dalam perkembangan ekonomi moderen sekarang, jagung selain berperan sebagai bahan pangan, tetapi jagung juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku utama dalam pengolahan dunia industri makanan. Melihat bahwa Indonesia sebagai daerah yang memiliki

potensi iklim, sumber daya manusia dan kesesuaian lahan maka pertumbuhan sektor tanaman jagung sangat mungkin dibudidayakan diberbagai kawasan Indonesia sehingga petani jagung memiliki peluang yang cukup baik untuk memproduksi jagung (Ridwan et al., 2023)

Jagung olahan biasanya tahan lebih lama dan bernilai ekonomis dibandingkan jika dijual dalam bentuk mentah. Secara umum makanan olahan jagung ini masih kurang diketahui khususnya daerah perkampungan. persoalannya adalah orang-orang perkampungan belum mengetahui cara mengolah jagung tersebut agar memiliki poin jual yang unggul serta umur produksi yang tahan. Selain itu, kewirausahaan terhambat oleh permodalan. Suarni (2011) fungsi pemasaran adalah menciptakan, menyajikan dan menyampaikan produk terhadap pembeli. Maka dari itu, produk buatan ini mesti diperlihatkan kepada kelompok luas agar masyarakat mengetahuinya, sehingga bisa mempengaruhi tingkat pemasaran hingga akhirnya meningkatkan penghasilan masyarakat (Safnowandi, 2022).

Jagung manis merupakan salah satu jenis *zea may* yang sudah diproduksi dalam beragam jenis, yaitu jagung manis kalengan, jagung manis dingin, serta berbagai olahan pangan berbahan dasar jagung manis. 100 gram jagung manis mengandung 73,7 gram karbohidrat, 9,2 gram protein dan sukrosa 11% (Supavitpatana et al., 2010). Camilan jagung manis ini bisa diproduksi membentuk puding jagung manis. tambahan santan semakin meningkatkan cita rasa puding jagung yang dibuat. (Seri Elly Yuniart, Dewi Lestari, 2023).

Jagung (*Zea mays ssp*), bersama dengan gandum dan beras, adalah

sebagian tumbuhan yang menghasilkan zat-zat gizi yang sangat bermanfaat. Banyak sekali para petani di Indonesia yang menggarap tanah perkebunannya demi menaruh *zea mays*, akibat cuaca di Negara kita khususnya dalam pulau Jawa bagian kiri dan kanan biasanya panas sehingga begitu sesuai dalam progress dan kemajuan tumbuhan jagung. Bukan hanya pertanian, perizinan produk jagung adalah sebagian usaha negara melindungi resistansi makanan bangsa. Peningkatan tradisi perkampungan adalah sebagian sesuatu yang harus diamati negara. Menumbuhkan perekonomian mulai sektor terkecil sampai besar, mulai desa hingga praja, menularkan penghasilan wilayah dan nasional. . Jagung memiliki banyak manfaat kesehatan karena kaya akan serat serta begitu banyak menghasilkan zat-zat gizi yang dapat menjaga tubuh agar tidak terserang penyakit. (Ridwan, 2023).

Puding merupakan hidangan dari terigu yang diolah dengan proses dimasak, steaming, serta digoreng (rebus, kukus, dan digoreng) hingga berbentuk agar-agar lembut, selanjutnya di dinginkan dalam wadah melalui berbagai bentuk. Maka akan bisa berbentuk jeli (atau hasil olahannya (misalnya biskuit, jajanan, serta lainnya). Puding adalah tipe hidangan pencuci mulut yang sering dihidangkan di penghujung acara. jadi makanan penutup, puding sangat dicari sebab rasanya yang enak dan teksturnya yang kenyal. Puding bisa dihidangkan dalam bentuk apapun. (Ridwan, 2023).

Pentingnya memanfaatkan bahan pangan lokal, seperti jagung, untuk mendukung ketahanan pangan. *Zea may* adalah hasil makanan berkemampuan yang bisa memajukan keanekaragaman makanan dalam melindungi daya tahan makanan dalam negeri maupun luar negeri. Daya tahan

makanan merupakan suatu keadaan terlaksanakannya keperluan makanan keluarga, seperti, tersajinya makanan dalam besaran dan mutu yang cukup, aman, adil, dan harga murah. Zea may kaya akan asam ferulat, senyawa fenolik, zat antikanker yang bisa menyebabkan macam-macam penyakit. (Ridwan, 2023).

Tujuan Kegiatan

Menjelaskan kegiatan pengelolaan puding jagung dan cara memasarkan hasil pengelolaan puding jagung.

METODE PELAKSAAN

Sasaran Kegiatan

Kegiatan ini ditujukan kepada semua kalangan dan khususnya masyarakat kota Masamba.

Lokasi Kegiatan

Tempat ini kami fokuskan di kawasan Masamba, tempat ini dipilih karena tersedia cukup luas dan didukung dengan padatnya pusat kota, serta sangat mudahnya mencari bahan baku di kawasan ini.

Proses Yang Dilakukan

Proses yang dilakukan dalam melaksanakan perdagangan ini menurut input, proses, kinerja (produk) dan penilaian yaitu:

1. Input

Awal memulai usaha produk tersebut, terlebih dahulu kami melaksanakan pemeriksaan tempat penjualan agar memahami situasi tempat penjualan, kemauan pembeli, dan memandang sejumlah barang serupa untuk memastikan mutu sesuai kesanggupan finansial khalayak. sesudah riset pasar, kami melaksanakan studi kelayakan terhadap bisnis yang akan kami lakukan untuk mengetahui

apakah bisnis tersebut mempunyai kemungkinan bertahan lama. Dalam tingkatan ini uraian keuangan benar-benar dibutuhkan untuk mengetahui profit di masa depan, maka diketahui kemampuan bisnis tersebut sepanjang kesempatan bisnis kita. proses final adalah menentukan target dan perolehan lokasi, fasilitas yang diperlukan untuk mendukung proses pembatan. Proses tersebut merupakan tindakan pertama dalam membangun usaha puding jagung.

2. Proses

Bahan-bahan:

1. Jagung Manis
2. Telur
3. Susu Cair
4. Essents Vanilla
5. Agar-agar
6. Gula Pasir
7. Gula merah dan coklat
8. Tepung Maizena

Langkah Pembuatan:

1. Persiapkan bahan: siapakan jagung yang telah dipipil, susu cair, telur, gula pasir, essents vanilla, dan agar-agar.
2. Blender jagung: haluskan jagung dalam blender untuk mendapatkan tekstur yang lembut.
3. Campur bahan: campurkan jagung yang sudah diblender, susu cair, gula pasir, dan essents vanilla dalam wadah.
4. Kocok telur : kocok telur hingga mengembang lalu campurkan ke dalam adonan jagung.
5. Merebus adonan : rebus adonan dengan api kecil sambil diaduk, tuangkan jeli serta campur terus sampai bahan menyatu.
6. Tuang kloyang: tuangkan

adonan puding kedalam Loyang dan biarkan dingin hingga mengeras.

7. Sajikan dingin: setelah puding mengeras, sajikan dingin dan nikmati kelezatannya.

3. Output

Puding jagung yang kami buat sangat baik untuk kesehatan dan manfaat dari mengkonsumsinya adalah baik untuk kesehatan, baik untuk mata, mencegah anemia dan membantu mengendalikan diabetes.

4. Evaluasi

Langkah ini dilakukan saat membuat puding jagung. Pada langkah terakhir, kami menelusuri kekurangan-kekurangan yang membuat konsumen tidak pantas untuk membeli barang kami, hingga kelemahan yang dapat menghalangi bisnis tersebut memperoleh profit serta tujuan pengembangan yang dirancang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Input

Sesudah penelitian lokasi penjualan, kita melaksanakan uji kepantasan terhadap usaha yang akan kami lakukan agar memahami bisa atau tidaknya usaha bertahan dalam mencapai tujuan untuk bertahan lama. dalam tahap ini uraian administrasi amat diperlukan dalam mengetahui profit kedepannya, sehingga diketahui potensi bisnis ini sepanjang peluang bisnis kita. Kemudian pada tahap akhir dilakukan penentuan objek serta perolehan lokasi serta fasilitas untuk menumpu metode pembuatan.

2. Proses

Langkah-langkah dalam prosedur pembuatan Puding Jagung yaitu sebagai berikut:

1. Persiapkan bahan: siapakan jagung yang telah dipipil, susu cair, telur, gula pasir, essents vanilla, dan agar-agar.
2. Blender jagung: haluskan jagung dalam blender untuk mendapatkan tekstur yang lembut.
3. Campur bahan: campurkan jagung yang sudah diblender, susu cair, gula pasir, dan essents vanilla dalam wadah.
4. Kocok telur : kocok telur hingga mengembang lalu campurkan ke dalam adonan jagung.
5. Merebus adonan : rebus adonan dengan api kecil sambil diaduk, tuangkan jeli serta campur terus sampai bahan menyatu.
6. Tuang keloyang: tuangkan adonan puding kedalam Loyang dan biarkan dingin hingga mengeras.
7. Sajikan dingin: setelah puding mengeras, sajikan dingin dan nikmati kelezatannya.

3. Output

Puding jagung buatan kami sangat baik untuk kesehatan Puding jagung baik untuk kesehatan, baik untuk mata, mencegah anemia dan membantu mengendalikan diabetes. Produk ini selain untuk kesehatan juga dapat menambah ilmu pengetahuan, dimana kita bisa mempelajari proses pembuatan puding jagung yang seringkali dijadikan sebagai produk makanan penutup. Produk ini banyak dijumpai pada acara-acara formal maupun informal.

4. Evaluasi

Langkah ini bisa diselesaikan sesudah pembuatan puding jagung. Dalam proses terakhir, kita menelusuri

kekurangan dan kekurangan yang menimbulkan ketidaknyamanan bagi konsumen, yang menyebabkan bisnis kita tidak dapat mencapai keuntungan dan arah peningkatan yang direncanakan. Penilaian ini meliputi penilaian ketahanan produk serta tugas produksi puding jagung, penilaian pengeluaran objek produksi puding jagung, penilaian harga jual puding jagung, dan penilaian lokasi penjualan puding jagung.

Bukti foto penjualan Puding Jagung online dan offline:



Gambar 1. Bukti penjualan produk offline

Gambar 2. Bukti penjualan produk online

KESIMPULAN DAN SARAN

Menurut usaha tersebut, puding jagung menjadi makanan penutup favorit. Puding jagung adalah makanan penutup yang menyegarkan dan bergizi. Puding jagung dapat dengan mudah dibuat di rumah dengan resep sederhana. Variasi dan tambahan seperti kacang-kacangan, buah atau coklat dapat memberikan variasi yang menarik. Saat mengonsumsi puding jagung, penting untuk mengontrol porsi dan memilih bahan berkualitas untuk mendapatkan manfaat kesehatan yang optimal.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami ucapkan terima kasih kepada dosen kami yang telah membimbing kami dalam membuat artikel ini. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada seluruh rekan-rekan satu kelompok yang telah berpartisipasi dalam penyusunan artikel serta produk kami sehingga siap dengan cepat, serta kami mengucapkan terima kasih kepada teman-teman lain yang telah membantu dalam memberikan saran dan kritik terhadap puding jagung. yang kami buat. sehingga membentuk acuan serta dorongan untuk kami untuk membuat puding jagung berikutnya.

DAFTAR REFERENSI

- Elly Yuniarti Sari, Dewi Lestari, A. S. P. (2023). *Penyuluhan Pembuatan Puding Jagung Manis Bagi Siswa SMK Negeri 1 Bawen Kabupaten Semarang*. 2(1), 36–43. <https://journal-stiyappimakassar.ac.id/index.php/jppmi/article/view/252/259>
- Ridwan, M., Rismawati Arum, P., Awang Permana, M., Fathoni Amri, I., & Andy Purnomo, E. (2023). *Pembuatan Puding Jagung Sebagai Sarana Pemberdayaan Produk Lokal Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Hasil Pertanian*. *Indonesian Journal Of Community Service*, 3(2), 110–117. <http://ijocs.rcipublisher.org/index.php/ijocs/article/view/263>
- Safnowandi, S., Abidin, Z., Dewi, I. N., Efendi, I., & Utami, S. D. (2022). *Pelatihan Pengolahan Jagung bagi Masyarakat Dusun Senyur Kabupaten Lombok Timur*. *Nuras : Jurnal*

Pengabdian Kepada
Masyarakat, 2(1), 14–21.
[https://doi.org/10.36312/njpm.v2
i1.49](https://doi.org/10.36312/njpm.v2i1.49)