

PENINGKATAN PRODUKTIVITAS MASYARAKAT MELALUI PENGOLAHAN PUDING JAGUNG DI DESA SANROBONE KAB. TAKALAR

Sumiaty¹, Arni Rizqiani Rusydi², Nur Ulmy Mahmud³, Yuliati⁴

^{1,2,3,4}) Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muslim
Indonesia

e-mail: sumiaty.sumiaty@umi.ac.id

Abstrak

Berbagai permasalahan harus segera diatasi guna meningkatkan pemanfaatan jagung dalam negeri, di Kabupaten Takalar khususnya. menurunnya kondisi ekonomi masyarakat yang salah satunya dapat disebabkan oleh dampak dari pandemic covid-19 juga merupakan masalah bagi masyarakat sehingga masyarakat di tuntut untuk lebih kreatif dalam menciptakan peluang usaha lain yang berpotensi meningkatkan pendapatan mereka. Untuk mengatasi masalah tersebut, maka perlu dibangun model kemitraan. rendahnya pengetahuan masyarakat mengenai manfaat jagung bagi kesehatan serta minimnya pengetahuan masyarakat mengenai diversifikasi pengolahan jagung yang dapat bernilai ekonomis dan mampu meningkatkan inkam masyarakat, merupakan masalah yang penting untuk di kaji. Tujuan dari PkM ini adalah meningkatkan pengetahuan dan skill masyarakat melalui pengolahan pudding jagung. Metode yang dilakukan diawali dengan observasi, penentuan prioritas masalah, diskusi dan wawancara penentuan solusi. Kegiatan pengabdian ini berlangsung pada tanggal 13 Oktober 2021, tepatnya di Kantor Desa Sanrobone Kab. Takalar. Kegiatan ini melibatkan tim pengabdian Dr. Sumiaty, SKM., M.Kes selaku ketua dan Dr.Arni Rizqiani Rusydi sebagai anggota, merupakan dosen Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muslim Indonesia. Kegiatan ini diawali dengan penyuluhan mengenai kandungan gizi pada jagung dan dilanjutkan dengan praktek pembuatan pudding jagung. Berdasarkan hasil pre dan post test pada pelaksanaan kegiatan, diketahui bahwa terdapat peningkatan pengetahuan ibu-ibu PKK sebesar 17,8%. Hasil pengabdian pada masyarakat ini menjadi penting sebagai bahan rujukan bagi masyarakat dalam meningkatkan produktivitas melalui pengolahan pudding jagung dan memiliki nilai jual yang dapat meningkatkan perekonomiannya.

Kata kunci: Pengabdian Pada Masyarakat, Puding Jagung, Takalar

Abstract

Various problems must be addressed immediately in order to increase the use of domestic corn, in Takalar Regency in particular. The decline in people's economic conditions, one of which can be caused by the impact of the COVID-19 pandemic, is also a problem for the community so that people are demanded to be more creative in creating other business opportunities that have the potential to increase their income. To overcome this problem, it is necessary to build a partnership model. The low level of public knowledge about the benefits of corn for health and the lack of public knowledge about the diversification of corn processing which can be economically valuable and able to increase the community's income are important problems to be studied. The purpose of this PkM is to increase the knowledge and skills of the community through processing corn pudding. The method begins with observation, determining the priority of the problem, discussing and interviewing the determination of solutions. This service activity took place on October 13, 2021, to be precise at the Sanrobone Village Office, Kab. Takalar. This activity involved a team of Dr. Sumiaty, SKM., M.Kes as chairman and Dr.Arni Rizqiani Rusydi as members, are lecturers at the Faculty of Public Health, Muslim University of Indonesia. This activity began with counseling about the nutritional content of corn and continued with the practice of making corn pudding. Based on the results of the pre and post tests on the implementation of the activities, it was found that there was an increase in the knowledge of PKK mothers by 17.8%. The results of this community service become important as a reference material for the community in increasing productivity through processing corn pudding and having a selling value that can improve their economy.

Keywords: Community Service, Corn Pudding, Takalar

PENDAHULUAN

Jagung merupakan salah satu sereal paling populer di dunia dan menjadi makanan pokok di banyak negara termasuk Amerika Serikat. Jagung tidak hanya menjadi sumber makanan untuk menyediakan kalori yang diperlukan bagi metabolisme tubuh, tetapi merupakan sumber yang kaya vitamin A, B, E dan banyak mineral. Kandungan serat yang tinggi berperan dalam pencegahan penyakit yang menyerang pencernaan seperti sembelit dan wasir serta kanker kolorektal. Antioksidan pada jagung juga bertindak sebagai agen anti-kanker dan mencegah Alzheimer. Jagung juga kaya phytochemical, memberikan perlindungan terhadap berbagai penyakit kronis (Marzuki1 2008).

Manfaat jagung untuk kesehatan sangat banyak karena merupakan sumber serat dan kaya nutrisi penting. Kandungan-kandungan yang terdapat didalamnya memiliki kemampuan untuk melindungi tubuh kita dari berbagai serangan penyakit. Secara lebih spesifik manfaat kesehatan jagung adalah untuk diabetes, pencegahan penyakit jantung, hipertensi dan pencegahan kecacatan pada saraf (*neural-tube*) saat lahir (Usman and Hapsari 2020).

Indonesia merupakan salah satu negara yang kaya akan sumber daya alam terutama dalam bidang agraris. Seiring dengan perkembangan zaman, kebutuhan akan pangan di Indonesia semakin hari semakin meningkat terutama kebutuhan akan karbohidrat. Tanaman yang banyak memiliki kandungan karbohidrat adalah tanaman sereal seperti padi, jagung, singkong, dan lain-lain. Jagung merupakan salah satu penghasil 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).

Selain untuk pangan dan pakan, biji jagung dapat diekstrak sebagai minyak dan dibuat tepung (maizena), serta bahan baku industri (tepung biji ataupun tepung tongkol). Tongkol jagung mengandung pentosa, dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan furfural. Jagung yang telah direayasa genetika saat ini juga ditanam sebagai penghasil bahan farmasi (GPEI Jawa Timur, 2009). Di samping itu, jagung mulai dimanfaatkan sebagai bahan baku produksi bioethanol seperti yang terjadi di Amerika Serikat (Kurniawan Lombu, Wisaniyasa, and Sri Wiadnyani 2018)

Dalam mendukung ketahanan pangan, perlu pemanfaatan bahan pangan lokal seperti jagung. Jagung (*Zea mays*) merupakan salah satu sumber pangan potensial yang dapat dikembangkan dalam diversifikasi pangan dalam mendukung ketahanan pangan lokal dan nasional. Ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi rumah tangga yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, merata dan terjangkau. Jagung banyak mengandung berbagai mineral yang sangat diperlukan oleh tubuh kita antara lain: fosfor, magnesium, mangan, seng, besi dan tembaga, serta mengandung mineral seperti selenium. Fosfor sangat penting bagi pemeliharaan pertumbuhan, kesehatan tulang, dan fungsi ginjal. Magnesium diperlukan untuk mempertahankan denyut jantung yang normal dan untuk kekuatan tulang. Jagung juga mempunyai sifat antioksidan.

Menurut studi yang dilakukan di Cornell University, jagung merupakan salah satu sumber antioksidan yang dapat melawan kanker yang disebabkan oleh radikal bebas. Jagung merupakan sumber yang kaya akan senyawa fenolik asam ferulic, agen anti-kanker yang telah terbukti efektif dalam memerangi tumor pada kanker payudara dan kanker hati. Anthocyanin yang ditemukan dalam jagung ungu juga bertindak sebagai pemulung radikal bebas yang dapat menyebabkan kanker. Selain itu menurut para peneliti, minyak jagung telah menunjukkan efek anti aterosklerotik, sehingga mencegah resiko penyakit jantung. Jagung juga dapat mencegah anemia: vitamin B12 dan asam folat yang terdapat dalam jagung mencegah anemia yang disebabkan oleh kekurangan vitamin ini. Lebih jauh lagi jagung dapat menurunkan Kolesterol Jahat (Afrizal et al. 2018).

Untuk mengatasi krisis pangan saat ini, Pemerintah telah mengeluarkan Perpres No. 22 Tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumberdaya Lokal. Langkah tersebut dilakukan sebagai alternatif untuk mengantisipasi kebutuhan dan harga beras yang semakin tinggi serta untuk mengurangi impor pangan yang telah menghabiskan devisa negara dalam jumlah besar. Diversifikasi pangan dipilih sebagai langkah utama mengingat waktu

yang diperlukan lebih pendek jika dibandingkan dengan program lain, seperti ekstensifikasi dan intensifikasi. Dengan diversifikasi pangan, masyarakat hanya perlu memanfaatkan lahan yang ada dengan menanam tanaman yang dapat menjadi bahan makanan pokok selain padi, seperti jagung, ubikayu, dan umbi-umbian lainnya.

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).

Kabupaten Takalar merupakan salah satu daerah penghasil jagung dengan kualitas yang baik di Sulawesi Selatan. Usaha tani jagung merupakan usaha yang dikembangkan oleh masyarakat di Kabupaten Takalar sehingga jagung dijadikan komoditas unggulan sektor pertanian Kabupaten Takalar. Kabupaten Takalar mempunyai potensi untuk pengembangan jagung. Hal ini di dukung oleh sumber daya alam, sumber daya petani dan potensi lain yang dimiliki Kabupaten Takalar. 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.

Puding merupakan sejenis makanan terbuat dari pati, yang diolah dengan cara merebus, kukus, dan membakar (boiled, steamed, and baked) sehingga menghasilkan gel dengan tekstur yang lembut kemudian dibekukan dalam cetakan berbagai ukuran. Pati dalam hal ini dapat berupa agar-agar (atau pun bahan dasarnya seperti gum arab, rumput laut karagenan dan lain-lain), tepung-tepungan atau hasil olahannya seperti roti, cake dan lain-lain. Puding merupakan salah satu jenis hidangan penutup atau sebagai makanan pencuci mulut (dessert) yang pada umumnya disajikan pada akhir suatu jamuan makan. Sebagai makanan penutup, puding banyak diminati karena rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut. Puding dapat disajikan dalam ukuran kecil maupun besar dan dalam keadaan panas ataupun dingin (Wicaksono and Soelistyo 2020).

Berbagai permasalahan harus segera diatasi guna meningkatkan pemanfaatan jagung dalam negeri, di Kabupaten Takalar khususnya. Untuk mengatasi masalah tersebut, maka perlu dibangun model kemitraan.

METODE

Kegiatan PkM ini berfokus pada nilai keilmuan yaitu ilmu gizi serta dilandasi oleh ilmu kesehatan masyarakat. Tahapan dalam mencari solusi dari permasalahan mitra adalah sebagai berikut:

1. Observasi dan pengumpulan data untuk bahan kajian permasalahan mitra di lapangan
2. Penentuan prioritas masalah mitra dan pemilihan mitra pengabdian masyarakat
3. Diskusi dan wawancara penentuan solusi dan kegiatan yang disepakati dengan mitra
4. Penandatanganan surat persetujuan mitra untuk melakukan kegiatan pengabdian masyarakat.

Adapun uraian masing-masing metode pelaksanaan kegiatan yang ditawarkan sebagai solusi dari masalah yang ada di Desa Snrobone Kecamatan Sanrobone kabupaten Takalar sebagai berikut:

1. Program edukasi berupa penyuluhan yang bertujuan untuk menumbuhkan minat masyarakat dalam mengkonsumsi buah jagung secara rutin guna memelihara kesehatan mereka. Selain itu juga dapat meningkatkan pengetahuan mereka mengenai kandungan gizi yang dimiliki oleh jagung dalam memelihara Kesehatan. Penyuluhan ini dipimpin langsung oleh ketua tim pengabdian dengan *background* pendidikan yang sesuai yaitu ilmu gizi kesehatan masyarakat.
 - a. Kriteria peserta adalah ibu-ibu PKK Desa Sanrobone, Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar.
 - b. Metode yang dilakukan berupa: Penyuluhan, persentasi, diskusi dan tanya jawab, serta pemberian *pre* dan *post test*
 - c. Bahan dan alat yang digunakan: Poster, ATK, LCD dan materi penyuluhan

2. 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 ketua pengabdian yang dianggap menguasai materi mengenai pengolahan jagung menjadi puding jagung. Proses pelatihan akan dilengkapi oleh penayangan video pembuatan puding jagung, yang dibuat di ruang Laboratorium Gizi FKM UMI sebagai sarana penunjang untuk lebih memahami proses pembuatannya.
 - a. Kriteria peserta adalah ibu-ibu PKK yang dianggap memiliki daya nalar untuk menerima intervensi berupa materi dan tahapan-tahapan pelatihan dalam membuat puding jagung.
 - b. Metode yang digunakan berupa: diskusi dan tanya jawab, presentasi, simulasi/peragaan.
 - c. Bahan dan alat yang digunakan: Jagung manis ukuran sedang, agar-agar plan, santan, air, garam, pewarna kuning telur, wajan, panci, sendok, cetakan, dan blender.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini berlangsung pada tanggal 13 Oktober 2021, tepatnya di Kantor Desa Sanrobone Kab. Takalar. Kegiatan ini melibatkan tim pengabdian Dr. Sumiaty, SKM., M.Kes selaku ketua dan Dr. Arni Rizqiani Rusydi sebagai anggota, merupakan dosen Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muslim Indonesia.

Sebelum kegiatan ini dilaksanakan, tim pengabdian 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 di buka oleh Kepala Desa Sandrobone Bapak Patahuddin Dg. Nyonri, kemudian dilakukan pengisian kuesioner pre test untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan awal ibu-ibu PKK terkait dengan manfaat jagung bagi kesehatan. Selanjutnya diadakan penyuluhan mengenai pentingnya mengkonsumsi jagung dan penjelasan mengenai kandungan gizi yang ada pada jagung sekaligus pada olahan jagung berupa pudding. Tahap selanjutnya adalah melakukan praktek pembuatan pudding jagung yang disaksikan oleh ibu- ibu PKK Desa Sandrobone.



Gambar 1 Praktek Pembuatan Puding Jagung

Kegiatan berikutnya adalah pengisian kuesioner post test dan dilanjutkan dengan penyerahan plakat kepada Bapak Kepala Desa Sandrobone sebagai tahap akhir dari proses pengabdian kepada masyarakat.



Gambar 2
Penyerahan Plakat Cendera Mata Kepada Kelapa Desa Sandrobone

Berikut adalah hasil dari pre dan post test dalam rangka mengukur tingkat pengetahuan masyarakat mengenai manfaat jagung bagi kesehatan.

Tabel 1

Hasil Evaluasi Pre dan Post Test Pengetahuan Masyarakat Mengenai Kandungan Gizi dan Manfaat Jagung Bagi Kesehatan Pada Ibu-Ibu PKK Desa Sandrobone, Kabupaten Takalar

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

Sumber Data: data Primer, 2021

Berdasarkan hasil evaluasi pre dan post test, diketahui bahwa terjadi peningkatan pengetahuan masyarakat sebesar 17,8% mengenai kandungan gizi dan manfaat jagung bagi kesehatan Foto bersama juga di lakukan setelah acara penutupan kegiatan.



Gambar 3 Foto Bersama Peserta Pengabdian Kepada Masyarakat

SIMPULAN

Terdapat peningkatan pengetahuan masyarakat khususnya pada ibu-ibu PKK Desa Sandrobone Kab. Takalar, dengan peningkatan sebesar 17,8%. Begitupula dengan *skill* masyarakat mengenai pengolahan puding jagung dapat dilihat dari responsibilitas masyarakat pada saat praktek pembuatan puding jagung.

SARAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan pengabdian pada masyarakat, dsarankan kepada masyarakat agar dapat menciptakan hasil olahan jagung atau bahan pokok yang lain yang dapat

lebih meningkatkan produktivitas masyarakat. Hasil pengabdian pada masyarakat ini juga penting sebagai bahan rujukan bagi masyarakat dalam meningkatkan produktivitas melalui pengolahan puding jagung dan memiliki nilai jual yang dapat meningkatkan perekonomiannya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapkan terima kasih kami sampaikan kepada Ketua Lembaga pengabdian Kepada Masyarakat (LPkM) Universitas Muslim Indonesia, yang telah memberikan kesempatan kepada tim pengabdian untuk melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Selain itu, terima kasih juga kami ucapkan kepada pimpinan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muslim Indonesia yang telah memfasilitasi pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

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 Kalampangan 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.
- 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.