

Penyuluhan Pembuatan Puding Jagung Manis Bagi Siswa SMK Negeri 1 Bawen Kabupaten Semarang

Elly Yuniarti Sani¹, Dewi Larasati^{2*}, Aldila Sagitaning Putri³

^{1,2,3}Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang

Jl. Soekarno-Hatta, Tlogosari, Semarang 50196

E-mail: [1Ellyysani59@gmail.com](mailto:Ellyysani59@gmail.com), [2delatatief@usm.ac.id](mailto:delatatief@usm.ac.id), [3Aldilaspftp@usm.ac.id](mailto:Aldilaspftp@usm.ac.id)

Article History:

Received: 10 Februari 2023

Revised: 08 Maret 2023

Accepted: 23 Maret 2023

Keywords: Pudding, Sweet Corn.

ABSTRAK: *Sweet corn (Zea Mays Saccharata) is a type of corn that is preferred by the public, because it is easier to consume, namely by simply boiling or roasting it (Eldiani Tolan, 2019). The purpose of this counseling is to provide knowledge and skills in making pudding from sweet corn to students majoring in Agribusiness Agricultural Products at SMK Negeri 1 Bawen. Methods of counseling activities for making corn pudding to increase knowledge and skills in making pudding from sweet corn with the method: a. lecture method. b. practice method. c. question and answer method, used to provide feedback to participants about the material that has been delivered d. Evaluation by giving pre test and post test. After the implementation showed that the target was that the students of SMK Negeri 1 Bawen increased their knowledge and were able to process corn into sweet corn pudding. Based on the questions and answers, interviews and questionnaires distributed before and after the activity showed that: After the implementation showed an increase in the knowledge of the extension participants increased 77% about how to process sweet corn, Knowledge about making sweet corn into pudding showed that there was an increase of 72% and Knowledge of processed corn Another sweetness shows that there is an increase of 74% after counseling. The conclusions that can be drawn from this counseling activity are (1) The counseling activity on making sweet corn pudding increases the knowledge and skills of the participants (2) The responses of the counseling participants show a satisfactory interest and there is a desire to apply the newly acquired knowledge to socialize in the surrounding environment.*

Abstrak Jagung manis (*Zea Mays Saccharata*) adalah jenis jagung yang disukai oleh masyarakat, karena lebih mudah untuk dikonsumsi, yaitu dengan cukup direbus atau dibakar saja (Eldiani Tolan, 2019). Tujuan dari penyuluhan ini adalah memberikan

pengetahuan dan ketrampilan membuat puding dari jagung manis kepada siswa jurusan Agribisnis Hasil Pertanian SMK Negeri 1 Bawen. Metode kegiatan penyuluhan pembuatan puding jagung untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan membuat puding dari jagung manis dengan metode : a. Metode ceramah. b. Metode Praktek. c. Metode tanya jawab, digunakan untuk memberikan tanggapan kepada peserta tentang materi yang telah disampaikan d. Evaluasi dengan memberikan pre test dan post test. Setelah pelaksanaan menunjukkan bahwa sasaran yaitu siswa dan siswi SMK Negeri 1 Bawen bertambah ilmu pengetahuannya dan mampu mengolah jagung menjadi puding jagung manis. Berdasarkan tanya jawab, wawancara dan quisioner yang dibagikan sebelum dan setelah kegiatan menunjukkan bahwa : Setelah pelaksanaan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta penyuluhan meningkat 77 % tentang cara pengolahan jagung manis, Pengetahuan tentang pembuatan jagung manis menjadi puding menunjukan bahwa ada peningkatan 72 % dan Pengetahuan olahan jagung manis lainnya menunjukkan bahwa terdapat peningkatan 74 % setelah penyuluhan. Simpulan yang dapat diambil dari kegiatan penyuluhan ini adalah (1) Kegiatan penyuluhan pembuatan puding jagung manis meningkatkan ketrampilan para peserta (2) Respon yang diberikan oleh peserta penyuluhan menunjukkan minat yang cukup memuaskan dan ada keinginan untuk menerapkan pengetahuan yang baru diperolehnya untuk disosialisasikan dilingkungan sekitar.

Kata kunci : Puding, Jagung Manis.

1. PENDAHULUAN

SMK Negeri 1 Bawen berada di wilayah Kecamatan Bawen Kabupaten Semarang Jawa Tengah. Salah satu Program Studin yang ada di SMK tersebut adalah Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian yang lulusannya tersebar diseluruh pelosok Nusantara dan bekerja diberbagai sektor dunia usaha dan Industri. Peserta didik program keahlian Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP) SMK Negeri 1 Bawen dipersiapkan untuk menjadi tenaga terampil menengah dalam industri pengolahan hasil pertanian dan menjadi wirausaha yang handal dalam penanganan dan pengolahan bahan pangan dan pangan. Visi program studi APHP adalah Visi : Menghasilkan lulusan yang mandiri, profesional, dan berjiwa wirausaha dalam bidang agribisnis pertanian pengolahan hasil pertanian serta mampu bersaing di era global dan Misinya adalah Mendidik dan melatih Peserta didik menjadi manusia yang bertaqwa dan berakhlak mulia, Mendidik dan melatih peserta didik untuk peduli dan berwawasan lingkungan, Mendidik dan melatih peserta didik supaya terampil, mandiri dan mampu mengembangkan diri dalam kompetensi Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian. Membentuk karakter peserta didik agar berdedikasi, kreatifitas dan berwawasan luas dalam bekerja, Mendidik dan melatih peserta didik dengan kompetensi pengolahan hasil pertanian yang relevan dengan

perkembangan jaman agar mampu beradaptasi dan bersaing di era global, dengan Tujuan membekali peserta didik dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap agar kompeten dalam melaksanakan cara produksi yang baik, penanganan pasca panen yang baik dan melakukan proses pembuatan berbagai produk olahan, maka perlu adanya penambahan ilmu pengetahuan dan ketrampilan dalam hal penanganan pascapanen dan pengolahan Jagung Manis.

Untuk mendukung tercapainya visi, misi dan tujuan program studi Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian SMK Negeri Bawen maka perlu adanya penambahan ilmu pengetahuan dan ketrampilan pengolahan jagung manis.

Jagung manis adalah varian jagung yang telah diolah dalam berbagai bentuk, seperti jagung manis pipil dalam kaleng, jagung manis pipil beku dan aneka makanan dari olahan jagung manis. Dalam 100 gram jagung manis mengandung karbohidrat sebesar 73,7 gram, protein 9,2 gram, dengan sukrosa 11% (Supavitpatana dkk., 2010). Tingkat kemanisan jagung manis ini mempunyai potensi untuk diolah menjadi puding jagung manis. Dengan penambahan susu dan santan akan menambah citarasa puding jagung yang dihasilkan.

Tujuan kegiatan ini yaitu untuk memberikan tambahan pengetahuan dan ketrampilan pembuatan puding jagung manis, sehingga diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilannya untuk mendukung tujuan dari program studi Agribisnis pengolahan Hasil Pertanian

2. METODE PENGABDIAN

Usaha untuk meningkatkan ilmu pengetahuan Siswa Siswi SMK Negeri 1 Bawen tentang pembuatan puding jagung, maka staf pengajar jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Semarang memberikan penyuluhan tentang masalah tersebut.

2.1. Khalayak sasaran Antara Yang Strategis

Khalayak sasaran dalam pengabdian kepada masyarakat adalah siswa siswi SMK Negeri 1 Bawen Kabupaten Semarang yang sesuai dengan jurusan Teknologi Hasil Pertanian

2.2. Keterkaitan

Dengan diberikannya penyuluhan tentang pembuatan puding jagung manis oleh staf pengajar jurusan Teknologi Hasil Pertanian diharapkan dapat memberikan informasi dan tambahan pengetahuan serta keterampilan tentang pembuatan Jagung manis bagi siswa siswi SMK Negeri 1 Bawen Kabupaten Semarang

2.3. Metode Kegiatan

Kegiatan pengabdian pada masyarakat di selenggarakan di Laboratorium SMK Negeri 1 Bawen Kabupaten Semarang. Pelaksanaan pengabdian pada masyarakat dilakuka pada bulan September-Desember 2022.

Kegiatan yang diberikan adalah memberikan materi tentang bagaimana cara pembuatan puding dengan cara ceramah dan menggunakan leaflet dan memberikan ketrampilan dengan praktek langsung Pembuatan puding jagung manis, di laboratorium pengolahan pangan SMK Negeri 1 Bawen.

2.4. Evaluasi

Evaluasi kegiatan pengabdian pada masyarakat dilakukan dengan cara wawancara langsung sebelum dan setelah kegiatan pemberian materi dengan memberikan pre test dan post test.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk penyuluhan tentang pembuatan puding jagung manis. Kegiatan dilakukan pada hari Kamis, 15 Desember 2022, dan kegiatan ini diikuti oleh 26 Siswa SMK Negeri 1 Bawen kelas 12 jurusan APHP dan didampingi oleh dua guru dari pihak sekolah. Penyuluhan ini diarahkan pada penguasaan pembuatan puding jagung manis secara teori maupun praktek.

Pelaksanaan kegiatan penyuluhan penanganan pasca panen jagung manis & olahannya Bagi Siswa SMK Negeri 1 Bawen Kabupaten Semarang, dilakukan dengan :

1. Pemberian pretest dan postest digunakan untuk mengukur tingkat pengetahuan mereka tentang pembuatan puding jagung manis.
2. Penyampaian materi diberikan secara lisan kemudian dilanjutkan dengan praktek langsung pembuatan puding jagung.
3. Praktek pembuatan puding dan susu nabati dari jagung manis di bantu oleh 2 mahasiswa

yang sudah terlatih di Laboratorium Rekayasa Pangan Dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang

4. Materi penyuluhan disampaikan dengan metode ceramah, diskusi, dan praktek. Materi pelatihan meliputi pemberian teori tentang pembuatan puding jagung manis, mulai dari kebutuhan menjadi selai dan dilanjutkan proses pengolahannya.



Gambar1. Kegiatan Penyuluhan Pembuatan Puding Jagung Manis

Sebelum pelaksanaan kegiatan:

Sebelum kegiatan dilaksanakan ternyata para peserta sebagian sudah adanya pernah mendapatkan penyuluhan tentang penanganan pascapanen secara umum yang diberikan pada mata pelajaran penanganan pasca panen hortikultura, sedang pengolahan jagungnya belum diberikan dalam matapelajaran tentang pengolahan jagung menjadi puding jagung manis, sehingga dengan adanya

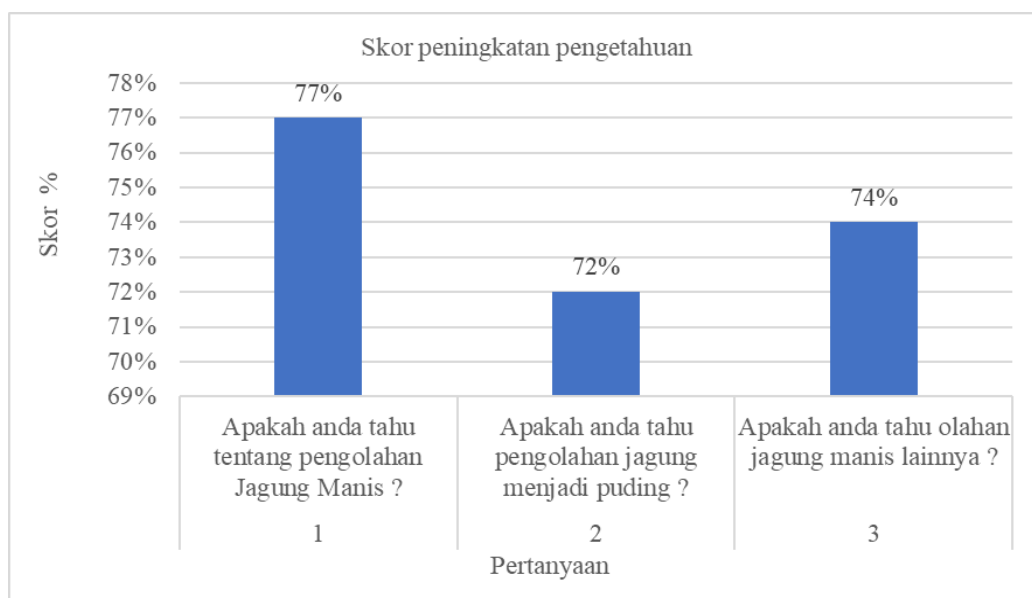
penyuluhan ini diharapkan dapat meningkatkan ilmu pengetahuan dan nilai tambah tentang jagung manis.

Setelah pelaksanaan kegiatan

Setelah pelaksanaan menunjukkan bahwa sasaran yaitu siswa dan siswi SMK Negeri 1 Bawen bertambah ilmu pengetahuannya dan faham tentang pentingnya pengangan pascapanen dan pengolahan jagung dengan praktek membuat puding jagung manis . Hal ini berdasarkan tanya jawab, wawancara dan kuisioner yang dibagikan sebelum dan setelah kegiatan.

Hasil kuisisioner yang dilakukan sebelum dan sesudah kegiatan menunjukkan bahwa :

- Menunjukkan bahwa pengetahuan peserta penyuluhan meningkat 77 % tentang cara pengolahan jagung manis.
- Pengetahuan tentang pembuatan jagung manis menjadi puding menunjukkan bahwa ada peningkatan 72 %.
- Pengetahuan olahan jagung manis lainnya menunjukkan bahwa terdapat peningkatan 74 % setelah penyuluhan.



Gambar 2. Skor Peningkatan Pengetahuan Pembuatan Puding Jagung Manis

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat disimpulkan bahwa :

1. Kegiatan penyuluhan penanganan pasacapanen tomat dan olahannya bagi dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman para peserta.
2. Respon yang diberikan oleh peserta penyuluhan menunjukkan minat yang cukup memuaskan dan ada keinginan untuk menerapkan pengetahuan yang baru diperolehnya untuk disosialisasikan dilingkungan sekitar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada :

1. Kepala Sekolah SMK Negeri 1 Bawen yang telah memberikan waktu dan tempat dalam kegiatan pengabdian ini
2. Guru-guru di SMK Negeri Bawen yang telah membatu dalam kegiatan pengabdian ini
3. Ka LPPM Universitas Semarang yang telah memberikan suport dan motivasinya sehingga kami tim pelaksana pengabdian mampu menyelesaikan kegiatan ini sampai selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, 2016. Komunikasi Tatap Muka, Teknik Pemanenan Tomat Yang Benar. Lahan Balai Penelitian Tanaman Sayuran.
- Apandi, M. 1984. Teknologi Buah dan Sayur, Penerbit Alumni, Bandung.
- Budiastra, I.W. dan Purwadaria, H.K. 1993. Penanganan Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan Dalam Rumah Pengemasan, Dalam Pelatihan Pasca Panen Buah-buahan dan Sayuran, PAU, IPB, 10-15 Mei. Bogor.
- Dewanti, Tri, dkk. 2010. Aneka Produk Olahan Tomat Dan Cabe. Penerbit Universitas Brawijaya. Malang.
- Eldiani Tolan , Minggu, 01 Des 2019, JAGUNG MANIS, <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/85220/JAGUNG-MANIS/>
- Handayani, S. 1994. Pasca Panen Hasil Pertanian, UNS PRESS, Surakarta.
- Hendro Soenarjono. 1998. Teknik Memanen Buah Tomat agar Berkualitas Baik. Trubus no. 341
- Rismunandar. 1990. Bertanam Tomat. C.V. Sinar Baru. Bandung
- Rismunandar. 1990. Membudidayakan Tanaman Buah-buahan. C.V. Sinar Baru. Bandung.
- Saiduna dan Oktap Ramlan Madkar. 2013. Pengaruh Suhu dan Tingkat Kematangan Buah terhadap Mutu dan Lama Simpan Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) Jurnal AGROSWAGATI 1 (1), Maret 2013
- Stover, R.H & N.W. Simmonads. 1993. Banana. Tropical Agriculture Series. Longman Scientific ang Technical. New York.
- Wills, McGlasson, B., Graham, D. dan Jaycl, D. 1998. Post Harvest, An. Introduction to The Phisiology & Handling of Fruit, Vegetables & Ornamentals, UNSW PRESS, Sydney, Australia
- Yenisafira. 2015. Evaluasi kadar vitamin C pada buah tomat dan olahannya, <http://www.yenisafira.com/2015/07/12.evaluasi-kadar-vitamin-c-pada-buah-tomat-olahannya.html>, diakses 07 Mei 2017
- Yanti, N.K.A., I Made Astika dan Fakhrina,. 2016, Panen Dan Pasca Panen Tomat (*Lycopersicum esculentum*) Dalam Mendukung Model Kawasan Rumah Pangan Lestari Di Kabupaten Badung, *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian Banjarbaru, 20 Juli 2016*
- Zenita Mulya Astuti, Dwi Ishartani, dan Dimas Rahadian Aji Muhammad, 2021. Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Stevia Pada Velva Tomat (*Lycopersicum esculentum* mill). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 14(1), 30-43