

Pendampingan Pembuatan Puding Jagung Sehat bagi Mahasiswa Program Doktor Universitas Negeri Makassar

Assistance in Making Healthy Corn Pudding for Students Makassar State University Doctoral Program

Pratiwi Samad¹, Rahmita Irsani², Luthfiyyah Ainur Fitrizah³, Geminastiti Sakkir⁴, Nurdin Noni⁵

¹²³Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Puhuwato

⁴⁵Jurusan Bahasa Inggris, Fakultas Bahasa dan Sastra, Universitas Negeri Makassar

Korespondensi email: pratiwisamad65@gmail.com

ABSTRAK

Program pendampingan pembuatan pudding jagung sehat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas bagi mahasiswa S3 Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris Universitas Negeri Makassar, dalam menghasilkan produk pangan yang aman, higienis, inovatif, dan bernilai jual tinggi. Kegiatan diawali dengan analisis situasi dan identifikasi permasalahan mitra, yang meliputi penggunaan bahan baku yang kurang sehat, tingginya kadar gula, teknik pengolahan yang belum higienis, minimnya inovasi rasa, serta kemasan dan teknik pemasaran yang belum optimal. Melalui serangkaian pelatihan, peserta dibekali pengetahuan dan keterampilan mengenai pemilihan bahan berkualitas, teknik pengolahan sehat berbasis standar sanitasi pangan, variasi inovasi rasa dan topping, pengemasan food-grade, branding produk, hingga perhitungan modal dan harga jual. Hasil pendampingan menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman dan kemampuan peserta dalam memproduksi pudding jagung yang sehat, menarik, dan konsisten, serta meningkatnya kesadaran akan pentingnya standar keamanan pangan dan strategi pemasaran. Program ini diharapkan mampu mendorong menciptakan skill yang berkelanjutan bagi mahasiswa S3 Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris Universitas Negeri Makassar.

Kata kunci: *Pembuatan Puding Jagung, Jajanan Sehat, Kemasan dan Pemasaran Jagung.*

ABSTRACT

This assistance program for producing healthy corn pudding aims to enhance the capacity of PhD students in the English Education Study Program at Universitas Negeri Makassar in creating food products that are safe, hygienic, innovative, and have high market value. The activities began with a situational analysis and identification of partner problems, which included the use of less healthy ingredients, high sugar levels, unhygienic processing techniques, limited flavor innovation, and suboptimal packaging and marketing strategies. Through a series of training sessions, participants were equipped with knowledge and skills related to selecting quality ingredients, healthy processing techniques based on food sanitation standards, developing innovative flavors and toppings, applying food-grade packaging, product branding, and calculating production costs and selling prices. The results of the program showed a significant

improvement in participants' understanding and ability to produce healthy, appealing, and consistent corn pudding, as well as increased awareness of the importance of food safety standards and marketing strategies. This program is expected to foster sustainable skill development among the PhD students of the English Education Study Program at Universitas Negeri Makassar.

Keywords: *Corn Pudding Production, Healthy Snacks, Packaging, and Corn Marketing.*

PENDAHULUAN

Mahasiswa Program Doktor Universitas Negeri Makassar, Jurusan Pendidikan Bahasa Inggris, yang mengikuti mata kuliah *Development of Entrepreneurial Ecosystem*, merupakan peserta yang akan mengikuti pelatihan pembuatan pudding pada pelatihan ini. Adapun kegiatan ini dilakukan dalam hal peningkatan kompetensi pariwisata sekaligus peningkatan kemampuan dalam membuat makanan yang bergizi dan sehat, dalam hal ini diperlukan pemahaman dalam membuat makanan yang sehat, aman dan terjangkau, serta memiliki nilai jual yang dikenal dengan kompetitif serta bisa bersaing. Melalui hasil dari observasi awal, mahasiswa masih menghadapi berbagai tantangan terkait aspek dasar pengembangan produk, seperti pemilihan bahan yang kurang sehat, penggunaan gula yang berlebihan, teknik pengolahan yang belum mengikuti standar higienitas, serta minimnya inovasi rasa dan kemasan. Hal ini tentu berdampak pada rendahnya daya saing yang bertolak belakang dengan tujuan mata kuliah ini yakni mampu memberdayakan mahasiswa dalam pemasaran dan peningkatan daya jual dan *branding*. Program pendampingan ini disusun untuk meningkatkan pemahaman dan kemampuan mahasiswa dalam merancang, memproduksi, serta mengembangkan puding jagung sehat sebagai studi kasus pengembangan produk. Mahasiswa memperoleh pelatihan mengenai pemilihan bahan berkualitas, teknik pengolahan berbasis standar sanitasi pangan, inovasi rasa dan topping, penggunaan kemasan food-grade, hingga strategi branding dan perhitungan biaya produksi. Melalui kegiatan ini, mahasiswa tidak hanya mempraktikkan keterampilan produksi, tetapi juga mengintegrasikan konsep kewirausahaan berbasis inovasi dan kualitas produk. Pelatihan ini sejalan dengan tujuan mata kuliah *Development of Entrepreneurial Ecosystem*, yaitu membangun ekosistem kewirausahaan yang berkelanjutan melalui penguatan pengetahuan, kreativitas, dan keterampilan mahasiswa dalam mengembangkan produk bernilai ekonomi.

Berdasarkan observasi dan identifikasi awal, mahasiswa mitra program menghadapi sejumlah permasalahan terkait keterlibatan dalam tugas mata kuliah ini sehingga perlu adanya penanganan dalam hal meningkatkan kualitas proses produksi dan pengembangan produk, yaitu: 1) Penggunaan bahan baku yang belum sepenuhnya sehat karena hal ini berpotensi memengaruhi kualitas dan nilai gizi produk, 2) Kadar gula yang terlalu tinggi meski meningkatkan rasa manis, hal ini tidak sesuai dengan prinsip pangan sehat, 3) Adanya teknik pengolahan akan tetapi belum higienis, 4) Terdapat risiko kontaminasi dapat menurunkan kualitas dan keamanan produk., 5) Minimnya inovasi rasa dan topping., 6) Produk menjadi monoton dan kurang kompetitif di pasar, 7) Kemasan kurang menarik dan tidak konsisten. 8) Kemasan tidak mencerminkan nilai profesional dan mengurangi daya tarik produk, 9) Permasalahan ini menjadi fokus utama untuk pembelajaran dan perbaikan dalam program pelatihan.

Dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan, berbagai solusi strategis diterapkan untuk mengatasi tantangan yang dihadapi mahasiswa dalam proses pengembangan produk.

Permasalahan terkait bahan baku yang kurang sehat diatasi melalui pelatihan pemilihan bahan berkualitas dan bernutrisi agar mahasiswa mampu menghasilkan produk dengan nilai gizi yang lebih baik. Selain itu, kelemahan pada teknik pengolahan yang belum higienis ditangani dengan pendampingan sanitasi pangan serta penerapan SOP kebersihan untuk memastikan proses produksi memenuhi standar keamanan pangan. Ketidakkonsistenan variasi produk juga menjadi perhatian, sehingga dilakukan Standardisasi resep, takaran, dan teknik pengolahan guna menciptakan kualitas produk yang stabil. Untuk mendorong kreativitas, minimnya inovasi rasa dijawab melalui workshop inovasi yang memperkenalkan penggunaan rasa sehat dan topping alami sehingga produk memiliki nilai diferensiasi yang lebih kuat. Permasalahan kemasan yang kurang profesional diatasi dengan pelatihan desain kemasan food-grade, branding, dan pengembangan identitas produk agar tampil lebih menarik dan layak jual. Integrasi keseluruhan solusi ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis mahasiswa, tetapi juga membekali mereka kemampuan menghasilkan produk yang sehat, higienis, inovatif, dan kompetitif dalam konteks kewirausahaan kuliner.

Tujuan diadakannya kegiatan pendampingan ini adalah sebagai Langkah awal dalam meningkatkan pemahaman mahasiswa program doktor UNM terkait pemahaman konsep pangan yang sehat serta berlandaskan pada keamanan dan nilai gizi dalam seluruh proses produksi. Kegiatan ini juga bertujuan mengembangkan keterampilan mahasiswa dalam menerapkan standar sanitasi dan higiene pangan secara tepat, sehingga kualitas produk dapat terjamin. Selain itu, mahasiswa didorong untuk merancang serta menstandarisasi resep puding jagung sehat agar menghasilkan produk yang konsisten baik dari segi rasa maupun tekstur. Selain itu, perlu adanya peningkatan dalam kreativitas mahasiswa dalam mengolah makanan melalui pengembangan inovasi rasa dan topping, olahan yang bervariasi dengan rasa yang disesuaikan dengan selera konsumen yang tidak hanya menarik tetapi juga bernutrisi. Selain hal prioritas pada variasi rasa, kegiatan ini memperkuat kemampuan mahasiswa dalam memilih dan menggunakan kemasan yang aman, modern, dan profesional untuk meningkatkan nilai jual produk. Secara keseluruhan, program pengabdian ini dirancang untuk menumbuhkan pola pikir kritis dan kreatif bagi mahasiswa sebagai calon akademisi maupun entrepreneur yang mampu menciptakan nilai ekonomi berbasis kualitas dan inovasi.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pendampingan dirancang untuk memastikan proses transfer pengetahuan dan keterampilan berlangsung efektif, berkelanjutan, dan mudah diterapkan oleh peserta Mahasiswa Program Doktor Pendidikan Bahasa Inggris Universitas Puhuwato. Agar kegiatan dilakukan dengan baik maka dilakukan tahapan persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi sebagai berikut:

a. Sosialisasi

Tahap sosialisasi merupakan langkah awal untuk memperkenalkan program pendampingan kepada peserta. Pada tahap ini, tim memberikan penjelasan mengenai tujuan, manfaat, jadwal kegiatan, serta output yang diharapkan. Selain itu, peserta juga diberi pemahaman mengenai urgensi peningkatan kualitas produk melalui pengolahan sehat dan higienis. Sosialisasi berperan

penting dalam membangun motivasi dan kesiapan peserta sebelum memasuki tahap-tahap pelatihan berikutnya. Tahap persiapan meliputi penataan lokasi pelatihan, penyediaan bahan baku, peralatan memasak, alat pelindung diri, serta dokumen pendukung pelatihan. Pada tahap ini, tim pendamping memastikan bahwa seluruh fasilitas dan kebutuhan teknis telah terpenuhi agar proses pelatihan berjalan lancar dan sesuai dengan standar keamanan pangan. Persiapan yang matang memungkinkan peserta mendapatkan pengalaman belajar yang optimal dan terstruktur.

b. Pelatihan

Metode Pelatihan dengan metode *hands-on training* dilakukan melalui demonstrasi dan praktik langsung oleh peserta. Metode ini dipilih karena terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan mahasiswa S3. Peserta tidak hanya menerima materi secara teori, tetapi juga terlibat aktif dalam setiap langkah pengolahan pudding jagung sehat, mulai dari pemilihan bahan, teknik pengolahan, higienitas, hingga pengemasan. Pendamping memberikan umpan balik langsung untuk memastikan praktik dilakukan sesuai standar.

c. Penerapan Teknologi

Pada tahap ini, peserta diperkenalkan dan dibimbing dalam menerapkan teknologi tepat guna yang berkaitan dengan produksi pudding jagung sehat. Teknologi yang digunakan meliputi teknik pengolahan rendah gula, penggunaan alat masak higienis, pemanfaatan pengental alami, serta pengemasan modern berbahan food-grade. Tujuan penerapan teknologi adalah meningkatkan kualitas produk, memastikan keamanan pangan, dan mendukung efisiensi produksi UMKM

d. Pendampingan dan Evaluasi Pelaksanaan Program

Tahap pendampingan dan evaluasi dilakukan secara terus-menerus untuk memastikan keberhasilan proyek dalam jangka pendek maupun panjang dengan berkoordinasi dengan dosen pengampu MK dan mahasiswa program doctor Universitas Negeri Makassar. Pendampingan dilakukan selama seluruh rangkaian kegiatan untuk memastikan peserta mampu menerapkan pengetahuan dan teknologi dengan benar. Setelah pelatihan, dilakukan evaluasi terhadap produk yang dihasilkan peserta, mencakup aspek kebersihan, rasa, tekstur, konsistensi, kreativitas, serta kualitas kemasan. Evaluasi ini menyediakan umpan balik yang bersifat konstruktif, sehingga peserta dapat memperbaiki kualitas produk secara berkelanjutan. Adapun dokumentasi terkait pembuatan pudding jagung sebagai berikut:



Gambar 1. Bahan-bahan pembuatan pudding jagung

Cara Membuat:

- Blender jagung dengan 200 ml susu, lalu saring.
- Rebus sisa susu dan gula hingga panas.
- Masukkan sari jagung ke dalam rebusan.
- Tambahkan agar-agar dan maizena.
- Aduk hingga mengental dan mendidih.
- Tuang ke cup, dinginkan, dan simpan dalam kulkas.



Gambar 2. Puding Jagung Sehat siap disantap

Keberlanjutan Program

Keberlanjutan Tahap keberlanjutan program difokuskan pada tindak lanjut setelah pelatihan selesai. Tim pendamping tetap memberikan dukungan melalui komunikasi berkala, monitoring kegiatan peserta, atau kunjungan pasca-pelatihan. Tujuannya adalah memastikan peserta tetap menerapkan praktik pengolahan sehat, konsisten dalam menjaga standar produksi, serta mampu mengembangkan produk secara mandiri. Dengan adanya keberlanjutan program, pendampingan diharapkan memberikan dampak jangka panjang terhadap peningkatan kualitas dan daya saing UMKM.

Gambaran IPTEKS

Gambaran IPTEKS pada program ini mengintegrasikan beberapa pendekatan utama, dimulai dari teknologi pengolahan makanan sehat yang menekankan pemilihan bahan baku berkualitas, penggunaan pengental alami, serta teknik pemasakan yang mampu mempertahankan kandungan nutrisi sekaligus mengurangi gula dan bahan sintesis sehingga mahasiswa pada MK ini dapat menghasilkan produk yang lebih aman dan bergizi tanpa peralatan rumit. Prinsip sanitasi pangan juga diterapkan secara ketat melalui penggunaan sarung tangan, penutup kepala, pembersihan peralatan dengan air panas, dan penerapan SOP kebersihan ruang produksi untuk mencegah kontaminasi serta meningkatkan kepercayaan konsumen. Dari sisi pemasaran, peserta diperkenalkan pada pengemasan modern berbahan food-grade dengan desain menarik dan label informatif, di mana kemasan tidak hanya melindungi produk tetapi juga memperkuat brand dan nilai jual. Seluruh kegiatan ini dilaksanakan menggunakan metode *experiential learning*, yaitu pembelajaran berbasis pengalaman langsung, sehingga peserta tidak hanya memahami materi secara teori tetapi juga mempraktikkannya mulai dari pengolahan, sanitasi, pengemasan, hingga perhitungan biaya produksi, memastikan keterampilan benar-benar dapat diterapkan secara mandiri setelah program berakhir.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan telah dilaksanakan pada tanggal 28 November 2025 dan berlangsung selama 1 hari dimulai dari pukul 08.00 sampai pada pukul 15.00. Prov. Sulawesi Selatan Pelatihan ini menghasilkan peningkatan signifikan pada aspek pengetahuan, keterampilan, dan kreativitas mahasiswa. Pertama, mahasiswa menunjukkan pemahaman yang lebih baik mengenai prinsip pangan sehat, nilai gizi bahan, serta pentingnya keamanan pangan dalam produksi makanan. Kedua, kemampuan mahasiswa dalam menerapkan sanitasi dan higiene pangan meningkat, terlihat dari penggunaan alat bersih, teknik pengolahan yang tepat, dan penerapan SOP kebersihan. Ketiga, mahasiswa berhasil menyusun resep puding jagung sehat yang lebih konsisten dari segi rasa dan tekstur. Keempat, tercipta beberapa inovasi rasa baru seperti puding jagung pandan, coklat serta topping alami seperti buah segar dan chia seed. Kelima, mahasiswa mampu merancang kemasan modern dan profesional menggunakan bahan food-grade, termasuk label sederhana sebagai identitas produk. Secara keseluruhan, pelatihan ini menghasilkan produk puding jagung sehat yang lebih layak jual dan mencerminkan kemampuan mahasiswa dalam mengintegrasikan aspek gizi, estetika, dan nilai ekonomi.



Gambar 3. Sosialisasi Pembuatan Puding Jagung Sehat



Gambar 4. Sosialisasi Proses pengolahan puding



Gambar 5. Promosi produk dan Kemasan

Secara keseluruhan hasil pelatihan menunjukkan bahwa mahasiswa memiliki potensi besar untuk berperan dalam pengembangan wirausaha kuliner berbasis pangan sehat apabila diberikan pendampingan yang tepat. Peningkatan kompetensi dalam memilih bahan bergizi dan mengolah makanan secara higienis memperlihatkan bahwa edukasi tentang keamanan pangan sangat relevan dalam konteks pembelajaran *Development of Entrepreneurial Ecosystem*. Standarisasi resep yang dilakukan mahasiswa menunjukkan bahwa konsistensi produk dapat dicapai melalui pendekatan ilmiah dalam pengolahan bahan makanan. Selain itu, inovasi rasa yang muncul selama workshop menegaskan bahwa kreativitas dapat berkembang ketika mahasiswa diberi ruang untuk bereksperimen dan eksplorasi. Aspek pengemasan juga menjadi bagian penting dalam diskusi, karena mahasiswa menyadari bahwa kualitas visual dan profesionalitas kemasan berperan besar dalam meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk. Temuan ini menegaskan bahwa integrasi kegiatan praktik kuliner dengan mata kuliah kewirausahaan memberikan manfaat ganda: meningkatkan keterampilan teknis mahasiswa sekaligus membentuk pola pikir kewirausahaan yang berbasis kualitas, inovasi, dan keberlanjutan.

KESIMPULAN

Secara keseluruhan program pelatihan ini tidak hanya berhasil meningkatkan kemampuan peserta dalam mengolah puding jagung sehat melalui penerapan teknologi pengolahan yang tepat guna, akan tetapi juga mampu memahami prinsip sanitasi pangan yang ketat, inovasi pengemasan modern, serta pendekatan *experiential learning* yang memungkinkan peserta memahami dan mempraktikkan setiap tahap produksi secara langsung. Melalui kegiatan ini, peserta tidak hanya memperoleh wawasan tentang pentingnya keamanan dan kualitas pangan, tetapi juga mampu menghasilkan produk yang lebih higienis, bergizi, menarik, dan memiliki nilai jual lebih tinggi. Dengan demikian, program ini memberikan kontribusi nyata dalam membangun kompetensi peserta sebagai calon wirausahawan kuliner yang kreatif, profesional, dan berorientasi pada keberlanjutan usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Aikatulhisan, J., Dos Santos, H. A., Rahman, S. N., & Putri, A. (2025). Pelatihan Pengolahan Makanan Sehat Dan Bergizi Berbasis Pangan Lokal di Desa Taraweang. *ProficiO*, 6(2), 702-708. BPOM RI. (2022). Pedoman Sanitasi Industri Rumah Tangga Pangan.
- Ali, S. M., Amin, F. H., & Sakkir, G. (2025). Peluang Bisnis Barbershop untuk Pemuda di Kota Parepare melalui Analisis Pasar dan Strategi Pemasaran. *Teknologi dan Aplikasi Berbasis Edukasi dan Civitas (TABEC)*, 1(2), 284-292.
- Fitriyah, S., Syarifuddin, M., Sari, D., Setia, D., Sulistiawati, S., & Masruroh, M. (2025). Penyuluhan Inovasi Produk Puding jagung dan Kacang Hijau Untuk Pencegahan Stunting. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (ABDIRA)*. <https://doi.org/10.31004/abdira.v5i1.565>.
- Luhriyani, S., & Sakkir, G. (2023). Building Customer Relationships at Larut Coffee. *International Journal of Business English and Communication*, 1(4), 111-114.

- Musdalifah., Sudding, M. F. J., Sembiring, S. A., Azhari, A., Kamariah, A. (2025). Pelatihan Korespondensi Bahasa Inggris untuk Beasiswa dan Aplikasi Studi Luar Negeri. *Jurnal Axiology: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*. 2(1), 49-57.
- Safurudin, N., Sakkir, G., & Dollah, S. (2025). Pengembangan Ekowisata Mangrove Berbasis Komunitas di Dusun Binanga, Desa Ampekala, Kabupaten Maros: Inovasi untuk Pelestarian dan Kesejahteraan. *MARADEKA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 1-13.
- Samad, P., Irsani, R., Fitriyah, L. A., Sakkir, G., & Noni, N. (2025). Pendampingan Pembelajaran GAMING (Gamifikasi in English Learning) SMP Negeri 13 Makassar. *MARADEKA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 181-189.
- Sembiring, S. A., Sudding, M. F. J., Kahfi, A., Safitri, C. D., Kamariah, A. (2025). Pelatihan Komunikasi Krisis sebagai Upaya Peningkatan Kompetensi Hospitality Mahasiswa Jurusan Bahasa Inggris Universitas Negeri Makassar. *Jurnal Maradeka: Tempat Pendidikan, Penelitian, dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 44- 50.
- Sembiring, S. A., Sunusi, S. L., Sudding, M. F. J., Musdalifah., Azhari, A. (2025). Pelatihan Penggunaan Aplikasi Referensi Zotero dalam Membantu Penulisan Daftar Pustaka untuk Mahasiswa Jurusan Bahasa Inggris Universitas Negeri Makassar. *Jurnal Maradeka: Tempat Pendidikan, Penelitian, dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 51-55.
- Sudding, M. F. J., Fitri, Q., Safitri, C. D., Musdalifah., Azhari, A. (2025). Pelatihan Bahasa Inggris untuk Pengembangan Kompetensi Komunikatif Siswa SMAN 2 Wajo: Fokus pada Self-Introduction dan Daily Life. *Jurnal Maradeka: Tempat Pendidikan, Penelitian, dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 104-110.
- Sudding, M. F. J., Sunusi, S. L., Safitri, C. D., Musdalifah., Azhari, A. (2025). Pelatihan Bahasa Inggris untuk Pengembangan Kompetensi Komunikatif Siswa SMAN 2 Wajo: Fokus pada Self-Introduction dan Daily Life. *Jurnal Maradeka: Tempat Pendidikan, Penelitian, dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 104-110.
- Wahyuni, I. Y., Sakkir, G., Ariyani, A., Amin, F. H., & Adys, H. P. (2025). Pelatihan Storytelling (StorySpeak: Unleash Your Voice) pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris Universitas Negeri Makassar. *MARADEKA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 24-32.
- Winarno, F.G. (2020). *Keamanan Pangan dan Teknologi Pengolahan Makanan*. Gramedia.