



ARTIKEL RISET

URL artikel: <https://jurnal.umi.ac.id/index.php/baliresa>

Pengolahan Jagung Muda Menjadi Puding dalam Rangka Meningkatkan Selera Yang Berinovatif di Pontian Johor, Malaysia

Fitriani¹, Subhan²¹Departemen Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muslim Indonesia²Departemen Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muslim IndonesiaEmail Penulis Korespondensi (*): fitriani.mdg@umi.ac.id¹subhan.subhan@umi.ac.id²

Abstract

Technically, there is still a lack of knowledge and skills possessed by the Indonesian Student Association (PPI) Universitas Kebangsaan Malaysia and RT mothers. Sungai Buloh in terms of the use of seaweed (Nori) and young corn. The aim of processing young corn into pudding from an economic perspective is to reduce spending money because pudding is also a filling food and if seen from a health perspective, namely it can help maintain body weight, improve digestion, increasing energy, stabilizing blood sugar, accelerating wound healing, etc. The methods used are Technical Training Methods (Pudding Making and Packaging Training) and Non-Technical (Lecture, Practice and Question and Answer Methods). The results obtained can significantly help the PPI UKM Group in Pontian, Johor Malaysia live healthily without relying on medicine, because the treatment of seaweed into gelatin powder mixed with young corn juice can be used as herbal medicine and can increase the knowledge and skills of the PPI UKM Group in Pontian, Johor Malaysia. This can also help open new job opportunities individually, because apart from being consumed, it can also be commercialized by selling online using the frozen food storage method, which means that if it has not been used, it can be stored in the refrigerator so that it can last for several days.

Keywords: Processing of Young Corn, Seaweed Powder (Agar-Agar), Increasing Tasteful and Innovative.

Abstrak

Secara teknis Masih kurangnya pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki Persatuan Pelajar Indonesia (PPI) Universitas Kebangsaan Malaysia dan Ibu-ibu RT. Sungai buloh dalam hal Pemanfaatan Rumput Laut (Nori) dan Jagung Muda, Adapun tujuan Pengolahan Jagung Muda menjadi Puding dari sisi Ekonomis dapat mengurangi uang belanja karena puding juga makanan yang mengenyangkan dan jika dilihat dari sisi kesehatan, Yaitu dapat membantu menjaga berat badan, Melancarkan pencernaan, meningkatkan energi, menstabilkan gula darah, mempercepat penyembuhan luka dll. Metode yang digunakan adalah Metode Pelatihan Tehnis (Pelatihan Pembuatan Puding dan Pengemasan) dan Non Tehnis (Metode Ceramah, Praktek dan tanya jawab). Hasil yang diperoleh secara signifikan dapat membantu Kelompok PPI UKM di Pontian, Johor Malaysia hidup secara sehat tanpa mengandalkan obat, Karena pengobatan Rumput laut menjadi bubuk agar-agar yang dicampur dengan sari Jagung Muda dapat dijadikan obat Herbal dan dapat menambah pengetahuan dan keterampilan Kelompok PPI UKM di pontian, Johor

Malaysia. Hal ini juga dapat membantu membuka lapangan kerja baru secara individu, karena selain untuk dikonsumsi dapat juga di komersilkan dengan di jual secara on line dengan metode penyimpanan Makanan beku yang artinya jika belum di gunakan dapat disimpan di Kulkas agar dapat bertahan untuk beberapa hari.

Kata Kunci: Pengolahan Jagung Muda, Bubuk Rumput Laut (Agar-agar), Meningkatkan Selera dan Berinovatif.

PENDAHULUAN

Pelaksanaan PKM Internasional di Pontian, Johor Kuala Lumpur Malaysia dengan tujuan Menganalisis Kehidupan masyarakat di Pontian Johor, terletak pada bidang ekonomi dengan tingkat penghasilan yang rata-rata, tingkat peran serta dan kemampuan bersaing yang rendah dalam pengolahan sumber-sumber ekonomi, keterbatasan kemampuan dalam mengelola kegiatan bisnis. Problematika ekonomi masyarakat ini terbungkus rapi dan tersembunyi dibalik wajah ketidaktahuan tentang sesuatu hal yang baru yang dapat dijadikan sarana peningkatan Kesehatan dan untuk menambah penghasilan Keluarga.

Kehadiran TIM PKM Internasional dari Dosen Universitas Muslim Indonesia diharapkan dapat membawa pencerahan baru, yaitu dengan memperkenalkan Pengolahan Bubuk Agar-agar dan Jagung Muda menjadi suatu Makanan selingan yang memiliki banyak manfaat jika ditinjau dari manfaat Kesehatan dan jika ditinjau dari manfaat Ekonomis kita tidak perlu lagi membeli dengan harga yang mahal tapi dapat diolah sendiri dan dapat juga di perjual belikan. Walaupun tidak secara signifikan keberhasilannya, tetapi ada manfaat yang dapat dijadikan pedoman menambah perekonomian Rumah Tangga ataupun Individu dalam hal peningkatan Kesehatan dan dapat dijadikan sumber ekonomi Bisnis bagi Rumah Tangga ataupun Individu. Adapun Rencana Pemecahan Masalah. Kami selaku TIM PKM Internasional, yaitu Dosen Universitas Muslim Indonesia akan memberikan pendekatan penyuluhan terkait Proses Pembuatan Produk, yaitu Pengolahan Jagung Muda dan Bubuk agar-agar (Nory) yang akan Kami tawarkan untuk dijadikan Sarana perbaikan Perekonomian Kelompok PPI UKM di Pontian Johor, Malaysia.

METODE

Metode Analisis yang digunakan adalah Selain metode penyuluhan, metode lain yang sering digunakan adalah Metode Pelatihan. Metode pelatihan yang dikembangkan dalam program LPKM ini meliputi dua bentuk pelatihan, Yaitu Pelatihan Teknis (Proses Pembuatan Puding, Pengemasan) dan Non Teknis (Metode Ceramah, Praktek dan tanya jawab).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan Bahan:

Setelah bahan-bahan untuk Puding lengkap, sekarang saatnya kita memasak bahan-bahan tersebut. Cara memasaknya, langsung ikuti langkah-langkahnya di bawah ini:

1. Parut jagung muda sampai halus, campurkan kelapa yang sudah diparut tambahkan air bersih kemudian peras airnya. Sisihkan.
2. Kocok lepas telur sisihkan.
3. Siapkan wadah untuk memasak.
4. Masukkan perasan jagung parut dan santan ke dalam wadah tambahkan bubuk agar-agar dan Nutri jel. Tambahkan gula pasir dan susu kental manis aduk hingga rata.
5. Tambahkan vanili ke dalam wadah aduk sampai rata, nyalakan kompor aduk terus hingga mendidih.
6. Sambil diaduk masukkan kocokan telur di dalamnya jika sudah mendidih matikan kompor aduk terus sampai buihnya berkurang.
7. Angkat dan dingin kan selama 5 menit.
8. Ambil 2 wadah kecil tambahkan pewarna hijau dan kuning telur.Tambahkan adonan puding secukupnya.isi dengan hati-hati mengikuti bentuk talang, setelah agak kering tusuk- tusuk pakai lidi , supaya adonan yang akan di tambahkan menyatu dengan puding yang berbentuk jagung.
9. Diamkan sampai dingin kemudian keluarkan dari cetakan.
10. Siap untuk dinikmati dalam keadaan dingin jauh lebih nikmat.



Gambar 1. Hasil dari Pengolahan Bubuk Agar-agar (Rumput laut kering yang diolah) dan Sari Jagung Muda menjadi Puding yang Nikmat

Setelah kegiatan berakhir dan Kami telah memperlihatkan hasilnya serta memberi tahukan manfaat dari Pengolahan tersebut, Maka Kamipun akan mempublish di Jurnal serta di Media Massa dengan tujuan pengetahuan dan keterampilan yang kami ajarkan ini, bukan hanya anggota Mitra Kelompok PPI UKM saja yang mengetahui, tetapi masyarakat di luar Pontian juga mengetahui termasuk di daerah \Sungai Buloh yang berpenduduk Mayoritas bangsa Indonesia yang bersuku Minang. Di dalam jurnal yang Kami Publish tertera secara umum Manfaat dari Pengolahan Jagung Muda dan Bubuk agar-agar (Nori), Baik dari segi Ekonomis dapat mengurangi belanja Maupun dari Segi Kesehatan yang dapat mengurangi resiko Kanker, Meningkatkan sistem kekebalan Tubuh, Meningkatkan Fungsi Tiroid dan lain-lain, jadi begitu banyak manfaat yang dapat diperoleh dengan mengkonsumsi Jagung Muda dan Bubuk agar-agar yang dijadikan Puding.



Gambar 2. Dokumentasi Kegiatan PKM Internasional

KESIMPULAN

Indonesia adalah negara konsumtif yang selalu ingin menciptakan sesuatu yang baru dan juga negara yang selalu ingin mencoba dan merasakan sesuatu yang baru serta memiliki banyak sumber kekayaan dan dapat dijadikan sebagai sumber pendapatan serta merupakan salah satu negara yang memiliki keberagaman hayati laut Dunia, diantaranya ialah Rumput Laut (Nori) atau alga. Diantara Rumput Laut (Nori) yang banyak dibudidayakan di Indonesia adalah *Gracilla sp* & *Kappaphycus cottonii* (*eucheuma cottonii*). Aspek ekonomis, Rumput Laut (Nori) merupakan komoditas yang potensial untuk dikembangkan karena nilai gizi yang dikandungnya. Rumput Laut (Nori) dapat diolah menjadi olahan makanan ataupun cemilan seperti agar-agar. Dari pengolahan rumput Laut yang kering dijadikan bubuk agar-agar yang dapat di buat bermacam- macam jenis pudding, yang akan lebih nikmat jika diolah dengan sari jagung Muda yang diparut kemudian diambil sarinya yang akhirnya jadilah pudding jagung yang di campur dengan bahan- bahan lain sehingga menambah kenikmatan dari Puding tersebut. Bubuk agar-agar ini sudah sangat terkenal di masyarakat, karena mudah ditemukan di toko-toko barang campuran kebutuhan pokok, Sehingga masyarakat akan lebih mudah untuk membelinya selain harganya terjangkau proses pembuatannya juga boleh dikatakan cepat dan mudah.

Keuntungan yang bisa didapatkan Ketika sering mengkonsumsi agar-agar yakni mengandung kalium yang tinggi. Dalam 100 gram bubuk agar-agar terkandung 226 mg kalium. Kalium adalah elektrolit yang menetralkan efek natrium, membantu menjaga tekanan darah yang konsisten. Kalium juga penting untuk menjaga keseimbangan asam dan basa dalam tubuh. Kalium

mendukung kesehatan tekanan darah, jantung, kekuatan tulang, dan otot. Kekurangan kalium dapat menyebabkan kelelahan, kelemahan, dan sembelit.

Ditinjau dari aspek kesehatan, mengonsumsi pudding agar-agar dari Rumput Laut (Nori) dapat membantu mempertahankan atau menurunkan berat badan, membantu mempercepat penyembuhan luka, menguatkan tulang dan gigi, memperlancar sistem pencernaan, meningkatkan energi, baik untuk penderita diabetes dan kolesterol, terhindar dari pembengkakan kelenjar tiroid, melawan penyakit, serta dapat mengontrol gula darah, Khususnya bagi Mahasiswa PPI (Pemuda dan Pelajar Indonesia) yang berada di Pontian Johor, Malaysia yang setelah lulus belum dapat melanjutkan Pendidikan, boleh berbisnis dulu dengan menciptakan lapangan kerja sendiri.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan Selesainya PKM Internasional ini yang berlokasi di Pontian Johor, Kuala Lumpur Malaysia, Kami atas Nama Tim Pengabdi: Dr. Fitriani, SE, MM (Ketua) dan Subhan, SE. M.Ak (Anggota) adalah Dosen Universitas Muslim Indonesia, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Gabungan dari Prodi Manajemen dan Akuntansi mengucapkan Alhamdulillah Rabbil Alamin dan tak Lupa Pula Kami Ucapkan Terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada :

1. Ibu ketua Yayasan Wakaf UMI: Prof. Dr. Hj. Masrurah Mochtar, SE, M.Si.
2. Bapak Rektor Universitas Muslim Indonesia:
 - a. Prof. Dr. H. Basri Modding, SE., M.Si (Rektor saat Kami Berangkat)
 - b. Prof. Dr. H. Sufirman Rahman, SH, M.Hk. (Rektor saat Kami Membuat laporan Hasil)
3. Bapak Ketua LPKM: Prof. Dr. H. Achmad Gani, SE, M.Si.
4. Ibu Prof.Hj.Jeni Kamase, SE, M.Si selaku ketua Rombongan.
5. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis: Prof. Dr. Mursalin Laekkeng, ASEAN, CPA.
6. Teuku Meurah Alvinazla Irsyasach sebagai Mitra di Pontian Johor, Kuala Lumpur Malaysia.
7. Kepada Suami tercinta, Bp.Aminullah Azis, SE dan Ananda Fauzy Abdillah Amin atas segala do'a dan pengertiannya selama Saya berangkat PKM Internasional.

Semoga semua yang telah memberikan bantuan baik moril, maupun Materil mendapat pahala yang berlipat ganda dari Allah SWT. Amin Ya Rabbal Alamin.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, N. A. (2014). Kajian Terhadap Kadar Air Tepung Jagung dan Tepung Karaginan Sebagai Bahan Baku Puding Jagung. (Skripsi) Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo. Hal. 4–17.
- Anggadiredja, J. T., Zalnika, A., Purwoto, H. dan Istini, S. 2009. Rumput Laut (Nori). Jakarta: Penebar Swadaya.
- Anonim, 2006. What is carrageenan. <https://recipes.howstuffworks.com/question315.htm>.
- Anonim, 2011. Tepung. <http://id.wikipedia.org/wiki/tepung>.

- Aslan, L. M. 1998. Budidaya Rumput Laut (Nori). Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Atmadja W. S., Kadi A., Sulistijo dan Rachmaniar. 1996. Pengenalan Jenis-Jenis Rumput Laut (Nori) Indonesia. Jakarta: Puslitbang Oseanologi-LIPI.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2012. Aneka Olahan Jagung. IAARD Press. Jakarta. Hal. 44.
- Indriani, H. dan E. Sumiarsih. 1996. Budidaya, Pengolahan dan Pemasaran Rumput Laut (Nori). Jakarta: Penebar Swadaya.
- Richana, N. dan Suarni. 2007. Teknologi Pengolahan Jagung. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Hal. 386-409.