IJTIMA': JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT
Available at https://journal.uir.ac.id/index.php/ijtima
Vol. *3,* No. 2, October 2026 (26-31)
E-ISSN 3047-390X
DOI: https://doi.org/10.25299/ijtima.2026.30034

Pemanfaatan Hasil Pertanian Jagung melalui Produk Kreatif PUJA DARLING di Desa Jenggawah Kabupaten Jember

Muhammad Fikri Darmawan*[1], Nailatus Hidayah[2], Maghfirotur Rohmah[3], Imelda Putri Hartono[4], Triandika Kirani[5], Satria Belva Narарya[6], Siti Kamalia[7], Rizkiyatul Hasanah[8], Muhammad Halil Hakiki[9], Arief Tri Nugroho[10], Andyn Surya[11], Balqis Nabilah[12], Fachry Husaini[13], Dewi Mayang Sari[14]
[1,2,3]Universitas Islam Jember
[4,5,6]Universitas Jember
[7,8,9]UIN KHAS Jember
[10,11,12]Universitas dr. Soebandi Jember
[13,14]Universitas As-Sunniyah Kencong
fikridrmwn2101@gmail.com

Received: 10 August 2026 *Revised: 21 August 2026* *Accepted: 21 September 2026* *Published: 30 October 2026*

Abstrak

Desa Jenggawah, Kecamatan Jenggawah, Kabupaten Jember merupakan salah satu wilayah dengan hasil pertanian jagung yang melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan hasil panen mentah maupun olahan sederhana seperti jagung rebus dan jagung goreng. Kondisi ini mendorong mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) 77 Kolaboratif Posko Desa Jenggawah untuk mengembangkan program kerja ketahanan pangan berbasis ekonomi kreatif melalui inovasi produk bernama PUJA DARLING (Puding Jagung Darling). Kegiatan ini bertujuan meningkatkan nilai jual jagung lokal menjadi produk pangan olahan yang praktis, ekonomis, dan mudah direplikasi oleh masyarakat di rumah. Metode pelaksanaan meliputi tahap perencanaan (identifikasi potensi jagung dan analisis kelayakan usaha menggunakan pendekatan Business Model Canvas), pelaksanaan (sosialisasi, demonstrasi pembuatan produk, dan uji cita rasa kepada warga), serta evaluasi (penilaian penerimaan produk dan dampak ekonominya). Produk PUJA DARLING menggunakan bahan dasar jagung manis sebanyak 80%, dengan tingkat kemanisan yang rendah agar cita rasa asli jagung tetap menonjol, dikemas secara minimalis dan estetik menyerupai puding karamel dengan harga produksi yang terjangkau. Hasil kegiatan menunjukkan antusiasme tinggi dari warga Desa Jenggawah, peningkatan pemahaman mengenai diversifikasi pangan lokal, serta potensi keberlanjutan usaha rumahan berbasis jagung. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi model pemberdayaan ekonomi masyarakat desa berbasis komoditas pangan lokal yang berkelanjutan.

Kata Kunci: Ekonomi kreatif; Ketahanan pangan; Olahan jagung; Pemberdayaan masyarakat; Puding jagung.

Abstract

Jenggawah Village, Jenggawah Subdistrict, Jember Regency is a region with abundant corn harvests, yet local utilization remains limited to selling raw corn or simple preparations such as boiled or fried corn. This condition motivated the Community Service Program (KKN) 77 Kolaboratif team stationed in Jenggawah Village to develop a food-security work program grounded in the creative economy through a product innovation named PUJA DARLING (Puding Jagung Darling / Darling Corn Pudding). The activity aimed to increase the economic value of local corn by transforming it into a practical, economical processed food product that can easily be replicated at home. The implementation method consisted of planning (identifying corn potential and conducting a feasibility analysis using the Business Model Canvas approach), implementation (outreach, product-making demonstration, and taste trials with residents), and evaluation (assessing product acceptance and economic impact). PUJA DARLING uses sweet corn as 80% of its main ingredient, with a reduced sugar level so that the natural corn flavor remains dominant, and is packaged in a minimalist, aesthetic style resembling caramel pudding at an affordable production cost. The results show strong enthusiasm among Jenggawah residents, improved understanding of local food diversification, and the potential sustainability of a corn-based home business. This activity is expected to serve as a model for sustainable village economic empowerment based on local food commodities.

Keywords: Community empowerment; Corn pudding; Corn-based processing; Creative economy; Food security.

PENDAHULUAN

Desa Jenggawah merupakan salah satu desa di Kecamatan Jenggawah, Kabupaten Jember, Jawa Timur, yang sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai petani. Salah satu komoditas pertanian yang melimpah di kecamatan ini adalah jagung, sebagaimana tercatat dalam data luas panen dan produksi jagung menurut kecamatan di Kabupaten Jember (Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember, 2021). Meskipun hasil panen jagung cukup tinggi, pemanfaatannya oleh masyarakat setempat masih terbatas pada penjualan hasil panen mentah maupun olahan sederhana seperti jagung rebus dan jagung goreng, sehingga nilai tambah ekonominya belum optimal.

Berbagai program pengabdian masyarakat di wilayah lain telah menunjukkan bahwa diversifikasi olahan jagung mampu meningkatkan nilai jual sekaligus membuka peluang usaha baru bagi masyarakat, misalnya melalui pengembangan puding jagung susu keju (jasuke) di Desa Kumpulrejo, Kabupaten Tuban oleh Setyaningrum dan Septiani (2021), maupun penguatan kemandirian pangan melalui produk olahan jagung di Kabupaten Probolinggo oleh Nadhirah dkk. (2024). Kedua kegiatan tersebut membuktikan bahwa jagung tidak hanya berpotensi sebagai bahan pangan pokok, tetapi juga sebagai bahan baku produk pangan kreatif yang ekonomis dan mudah direplikasi oleh masyarakat di tingkat rumah tangga.

Berdasarkan potensi tersebut, mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) 77 Kolaboratif Posko Desa Jenggawah menginisiasi program kerja ketahanan pangan berbasis ekonomi kreatif melalui pengembangan produk bernama PUJA DARLING (Puding Jagung Darling). Nama "Darling" dipilih sebagai strategi branding yang dekat dengan masyarakat lokal, terinspirasi dari istilah yang sempat populer di kalangan warga Jember terkait pernyataan pejabat daerah mengenai isu kelangkaan bahan bakar minyak, sehingga nama produk ini sekaligus berfungsi sebagai daya tarik pemasaran yang mudah diingat.

Program kerja ini merupakan salah satu dari tiga program kerja utama tim KKN yang termasuk dalam klaster ketahanan pangan, dan disusun berdasarkan analisis kelayakan usaha sederhana yang mengacu pada pendekatan Business Model Canvas (BMC) sebagaimana diterapkan pada berbagai usaha mikro, kecil, dan menengah (Muktarom dkk., 2022). Melalui kegiatan ini, diharapkan masyarakat Desa Jenggawah dapat memperoleh keterampilan baru dalam mengolah jagung menjadi produk pangan bernilai jual tinggi, serta membuka peluang wirausaha rumahan yang berkelanjutan.

METODE PELAKSANAAN

Program pengabdian PUJA DARLING dilaksanakan melalui tiga tahapan utama, yaitu perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi, sebagaimana diuraikan pada bagian berikut.

Perencanaan

Tahap perencanaan diawali dengan observasi lapangan untuk mengidentifikasi potensi dan permasalahan yang dihadapi masyarakat Desa Jenggawah terkait pemanfaatan hasil pertanian jagung. Tim KKN kemudian menetapkan tujuan program, yakni meningkatkan nilai ekonomi jagung lokal melalui diversifikasi produk olahan yang praktis dan ekonomis. Analisis kelayakan usaha disusun menggunakan pendekatan Business Model Canvas (BMC) yang mencakup segmentasi pelanggan, proposisi nilai, saluran pemasaran, sumber daya utama, serta struktur biaya dan pendapatan, sebagaimana lazim digunakan dalam penyusunan strategi bisnis usaha mikro (Muktarom dkk., 2022). Rencana kerja disusun mencakup jadwal uji coba resep, sosialisasi kepada warga, serta strategi kemasan dan pemasaran produk.

Pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan, tim KKN melakukan uji coba resep PUJA DARLING dengan komposisi bahan dasar jagung manis sebanyak 80%, dipadukan dengan bahan tambahan sederhana yang mudah diperoleh di pasar tradisional, mengikuti prinsip dasar pembuatan puding pada umumnya namun dengan penyesuaian takaran gula yang lebih rendah agar cita rasa asli jagung tetap dominan. Produk dikemas menggunakan wadah cup plastik berukuran kecil dengan label minimalis dan estetik menyerupai tampilan puding karamel, sehingga tampak menarik namun tetap ekonomis untuk diproduksi dalam skala rumah tangga. Kegiatan dilanjutkan dengan sosialisasi dan demonstrasi

pembuatan produk kepada warga dan anggota tim posko, disertai dokumentasi proses melalui foto dan video sebagai bukti pelaksanaan kegiatan.

Evaluasi

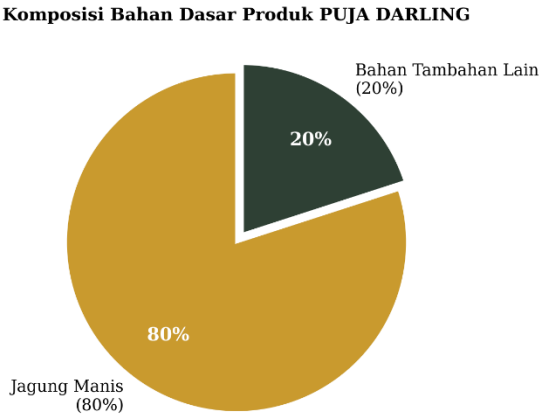
Tahap evaluasi dilakukan dengan mengamati respons dan tingkat penerimaan warga terhadap produk PUJA DARLING melalui sesi pencicipan (tasting) serta diskusi singkat mengenai potensi keberlanjutan usaha. Evaluasi juga mencakup penilaian terhadap kesesuaian kemasan dan harga jual dengan daya beli masyarakat setempat. Hasil evaluasi digunakan sebagai dasar penyempurnaan resep dan kemasan sebelum produk diperkenalkan lebih luas kepada masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Produk PUJA DARLING

PUJA DARLING (Puding Jagung Darling) merupakan produk puding berbahan dasar jagung manis dengan komposisi jagung mencapai 80% dari total bahan, sehingga cita rasa jagung terasa dominan dibandingkan produk puding pada umumnya. Tingkat kemanisan produk sengaja dibuat tidak berlebihan agar rasa asli jagung tetap menonjol, sekaligus menjadikan produk ini sebagai alternatif camilan sehat dan ekonomis. Proses pembuatannya mengikuti tahapan dasar pembuatan puding pada umumnya, yaitu penghalusan jagung, pencampuran dengan bahan pengental, pemasakan, hingga pencetakan dan pendinginan, dengan penyesuaian pada takaran gula dan tekstur agar sesuai dengan karakteristik jagung. Produk ini dikemas dalam cup plastik berukuran kecil dengan desain label minimalis bergaya modern yang menyerupai tampilan puding karamel, sehingga tampak menarik meskipun diproduksi dengan biaya produksi yang terjangkau.

Gambar 5. Komposisi Bahan Dasar Produk PUJA DARLING



Analisis dan Pembahasan

Pemilihan nama PUJA DARLING sebagai strategi branding produk sejalan dengan pentingnya kemasan dan identitas visual dalam meningkatkan persepsi kualitas produk pangan di mata konsumen (Sosianika dkk., 2022). Nama yang unik dan dekat dengan isu lokal yang sempat populer di kalangan masyarakat Jember menjadikan produk ini lebih mudah diingat dan memiliki daya tarik pemasaran tersendiri, sebagaimana ditegaskan dalam berbagai kajian bahwa desain kemasan dan branding dapat berfungsi sebagai media promosi yang efektif dan ekonomis bagi produk pangan lokal (Azizah & Islam, 2024). Selain itu, inovasi pengemasan yang sederhana namun estetik terbukti mampu meningkatkan daya saing produk UMKM tanpa memerlukan biaya produksi yang tinggi (Chairani dkk., 2024; Fattah dkk., 2024).

Dari sisi ekonomi, program ini sejalan dengan konsep ketahanan pangan berbasis pemanfaatan komoditas lokal, di mana produk olahan jagung dapat menjadi solusi diversifikasi pangan sekaligus sumber pendapatan tambahan bagi masyarakat (Puspitasari dkk., 2023). Antusiasme warga terhadap produk PUJA DARLING selama sesi demonstrasi dan pencicipan menunjukkan bahwa produk ini memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut menjadi usaha rumahan, khususnya jika didukung dengan strategi pemasaran dan kemasan yang konsisten (Ningsih dkk., 2024).

Penyajian Gambar Kegiatan Pengabdian

Dokumentasi kegiatan pengabdian PUJA DARLING disajikan pada Gambar 1 sampai dengan Gambar 3 berikut, yang menunjukkan proses pembuatan produk, demonstrasi kepada warga, hingga dokumentasi bersama tim KKN dan perangkat desa.

Gambar 1. Proses Uji Coba dan Pembuatan Adonan PUJA DARLING oleh Tim KKN



Gambar 2. Demonstrasi Pembuatan Produk PUJA DARLING oleh Anggota Tim KKN



Gambar 3. Dokumentasi Bersama Tim KKN 77 Kolaboratif Posko Desa Jenggawah dan Perangkat Desa



Penyajian Tabel Kegiatan Pengabdian

Ringkasan kondisi awal, bentuk intervensi, dan output kegiatan pengembangan produk PUJA DARLING ditunjukkan pada Tabel 1 dan Tabel 2.

Tabel 1. Output Kegiatan Pengembangan Produk PUJA DARLING

Kondisi Awal	Intervensi	Output Kegiatan
Hasil panen jagung melimpah di Desa Jenggawah, namun sebagian besar hanya dijual mentah atau diolah sederhana (direbus/digoreng) sehingga nilai jualnya rendah.	Sosialisasi dan demonstrasi pembuatan produk olahan jagung bernilai tambah, yaitu puding jagung PUJA DARLING dengan komposisi 80% jagung.	Masyarakat memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru dalam mengolah jagung menjadi produk pangan kreatif yang ekonomis dan mudah direplikasi di rumah.
Minimnya inovasi kemasan produk pangan olahan skala rumah tangga di Desa Jenggawah.	Pendampingan desain kemasan minimalis dan estetik dengan branding PUJA DARLING yang unik dan mudah diingat.	Produk memiliki tampilan menarik dan berdaya saing meski diproduksi dengan biaya terjangkau, sehingga berpotensi dikembangkan menjadi usaha rumahan berkelanjutan.

Tabel 2. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan PUJA DARLING

Tahapan	Kegiatan Utama	Output / Hasil
Perencanaan	Observasi lapangan, penetapan tujuan program, analisis kelayakan usaha dengan pendekatan Business Model Canvas (BMC), penyusunan jadwal uji coba resep dan strategi pemasaran.	Rencana kerja dan kelayakan usaha PUJA DARLING yang siap diuji coba.
Pelaksanaan	Uji coba resep dengan komposisi 80% jagung manis, penyesuaian takaran gula, pengemasan dalam cup plastik berlabel minimalis, sosialisasi dan demonstrasi kepada warga.	Produk PUJA DARLING jadi, terdemonstrasikan langsung ke warga Desa Jenggawah.
Evaluasi	Sesi pencicipan (tasting), diskusi potensi keberlanjutan usaha, penilaian kesesuaian kemasan dan harga jual dengan daya beli masyarakat.	Masukan untuk penyempurnaan resep dan kemasan sebelum diperluas ke masyarakat.

KESIMPULAN

Program pengabdian PUJA DARLING (Puding Jagung Darling) yang dilaksanakan oleh Tim KKN 77 Kolaboratif Posko Desa Jenggawah berhasil memberikan solusi diversifikasi produk olahan jagung yang ekonomis, mudah direplikasi, dan memiliki daya tarik pemasaran melalui strategi branding yang dekat dengan masyarakat lokal. Kegiatan ini terbukti meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga dalam mengolah hasil pertanian jagung menjadi produk pangan bernilai jual tinggi, sekaligus membuka peluang usaha rumahan berbasis ketahanan pangan lokal. Untuk keberlanjutan program, disarankan adanya pendampingan lanjutan terkait perizinan usaha, pemasaran digital, serta pengembangan varian rasa produk agar PUJA DARLING dapat terus berkembang sebagai produk unggulan Desa Jenggawah.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Dosen Pembimbing Lapangan, Kepala Desa beserta perangkat Desa Jenggawah, Kecamatan Jenggawah, Kabupaten Jember, serta panitia penyelenggara KKN 77 Kolaboratif atas dukungan, arahan, dan fasilitas yang diberikan selama pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada seluruh anggota Tim KKN Posko 77 Desa Jenggawah serta masyarakat setempat yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan sosialisasi dan demonstrasi produk PUJA DARLING.

Penulis menyatakan bahwa penyusunan naskah ini menggunakan bantuan alat kecerdasan buatan (AI) generatif sebatas untuk penyuntingan bahasa dan penyesuaian format sesuai templat jurnal, tanpa keterlibatan dalam pengembangan gagasan, analisis data, maupun penyusunan simpulan penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

Azizah, E. R. N., & Islam, M. A. (2024). Desain kemasan sebagai media promosi produk Nirwana Batik di Desa Wisata Bejijong Kabupaten Mojokerto. *Jurnal Barik*, 6(2), 52–65. https://doi.org/10.26740/jdkv.v6i2.63260

Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember. (2021). *Luas panen, rata-rata produksi, dan total produksi jagung menurut kecamatan di Kabupaten Jember, 2020*. https://jemberkab.bps.go.id/statictable/2021/10/27/283/luas-panen-rata-rata-produksi-dan-total-produksi-jagung-menurut-kecamatan-di-kabupaten-jember-2020.html

Chairani, A., Ratnaningtyas, H., Sakti, P. J., Aditya, M. K., & Pangkerego, E. R. (2024). Pemberdayaan UMKM komunitas Jakarta Entrepreneur tentang inovasi pengemasan makanan dan minuman. *TEKIBA: Jurnal Teknologi dan Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 120–129. https://doi.org/10.36526/tekiba.v4i2.4479

Fattah, R. S. P., Bachri, S. B., Thahir, H., & Hadi, S. (2024). Analisis kualitas produk dan packaging pada usaha bawang goreng Horti Mart Desa Maku Kabupaten Sigi. *Jurnal Ekonomi Kreatif Indonesia*, 2(3). https://doi.org/10.61896/jeki.v2i3.64

Muktarom, A., Budheci, D. R., Habibah, N., Afriliani, S. D., Wahyudi, P. H., Ningsih, R., & Supandi, A. (2022). Strategi bisnis dengan pendekatan Business Model Canvas (BMC) dan analisis SWOT pada Warung Makan Bebek Nano-Nano. *Jurnal USAHA*, 3(2), 63–78. https://doi.org/10.30998/juuk.v3i2.1558

Nadhirah, A., Saadillah, D., Al Ardi, A. N., & Universitasari, P. S. (2024). Penguatan kemandirian pangan nasional melalui produk olahan jagung di Kecamatan Pajarakan Kabupaten Probolinggo. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 9(7), 1177–1184. https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i7.6916

Ningsih, E. N., Surbakti, H., Indriani, D. P., & Agussalim, A. (2024). Peningkatan produktivitas pemasaran UMKM di Desa Sungsang II melalui peningkatan kemasan produk. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JPKM) TABIKPUN*, 5(2), 163–170. https://doi.org/10.23960/jpkmt.v5i2.162

Puspitasari, H. H., Wati, I. R., & Agustina, F. (2023). Pemanfaatan jagung sebagai inovasi ekonomi dalam penguatan perekonomian masyarakat mandiri. *Indonesian Journal of Empowerment and Community Services*, 5(1). https://doi.org/10.32585/ijecs.v5i1.1663

Setyaningrum, D., & Septiani, I. Y. (2021). Peningkatan kreativitas masyarakat melalui pengolahan jagung di Desa Kumpulrejo Kecamatan Parengan Kabupaten Tuban. *Kumawula: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(1), 74–78. https://doi.org/10.24198/kumawula.v4i1.31211

Sosianika, A., Gunawan, A. I., Najib, M. F., Amalia, F. A., Senalasari, W., & Kania, R. (2022). Peran penting kemasan dalam meningkatkan persepsi kualitas produk makanan. *Bhakti Persada Jurnal Aplikasi IPTEKS*, 8(2), 85–92. https://doi.org/10.31940/bp.v8i2.85-92