



**PKM KEWIRAUSAHAAN PEMBUATAN *DESSERT CUP*
(PUDING COKLAT)**

Hikmayani Subur

hikmayani.subur@unm.ac.id

Universitas Negeri Makassar

Sitti Hajerah Hasyim

hajerah_hasyim@unm.ac.id

Universitas Negeri Makassar

Ratnah S.

ratna.s@unm.ac.id

Universitas Negeri Makassar

Abdul Rajab

abdulrajab@unm.ac.id

Universitas Negeri Makassar

Andi Tenri Ampa

a.tenriampa@unm.ac.id

Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Negeri Makassar

Korespondensi penulis : hikmayani.subur@unm.ac.id

Abstract. *Chocolate pudding is a food that is rich in fiber and is liked by everyone. Chocolate pudding can be made from several types of chocolate powder with various brands on the market. It is possible that the various brands of chocolate on the market have different tastes. Pudding is a colloid that is good for health, because pudding contains fiber which is good for digestion. Seeing the increasing trend of desserts, the author took the initiative to make dessert cups in order to provide education to people who want to become entrepreneurs in the culinary field, especially desserts. Dessert is not only a sweet food but also a source of nutritional content that can build energy in the body. When eating dessert makes your mood happy and your mind calm, of course the energy in your body also improves. Apart from that, this dessert made from chocolate contains antioxidants and is rich in fiber, which can fulfill the nutrients needed by the body. The methods used in this activity include lectures, questions and answers or discussions, and training. The results obtained were (1) The participants responded well to the training in making chocolate pudding dessert cups; (2) Strong motivation and interest from training participants so that it supports the transfer of information and skills from service providers to participants, and each participant can fully absorb the training material offered; and (3) The training product for making chocolate pudding dessert cups can be consumed daily and can be used as an entrepreneurial product.*

Keywords: *Entrepreneurship, Making dessert cups, chocolate pudding*

Abstrak. Puding cokelat merupakan makanan yang kaya akan serat juga disukai oleh semua orang. Puding cokelat dapat dibuat dari beberapa jenis bubuk cokelat dengan berbagai macam merk yang beredar dipasaran. Kemungkinan dari berbagai merk cokelat yang beredar di pasaran, mempunyai cita rasa yang berbeda. Puding merupakan koloid yang baik bagi kesehatan, karena didalam puding terkandung serat yang baik bagi pencernaan. Melihat tren dessert yang semakin meningkat penulis berinisiatif untuk melakukan pembuatan dessert cup agar dapat memberikan edukasi kepada masyarakat yang ingin melakukan wirausaha bidang kuliner khususnya dessert. Dessert bukan hanya berupa makanan manis tetapi juga sumber kandungan nutrisi yang dapat membangun energi pada tubuh. Ketika menyantap dessert membuat suasana hati senang dan pikiran tenang tentunya energi pada tubuh pun ikut membaik. Selain itu, dessert yang terbuat dari cokelat ini memiliki kandungan antioksidan serta kaya akan serat bisa memenuhi nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh Metode yang

digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, tanya jawab atau diskusi, dan pelatihan. Adapun hasil yang didapatkan yaitu (1) Pelatihan pembuatan dessert cup puding coklat direspon dengan baik oleh peserta; (2) Motivasi dan minat yang kuat dari peserta pelatihan sehingga menunjang transfer informasi dan keterampilan dari pengabdian kepada peserta, dan setiap peserta dapat menyerap sepenuhnya materi pelatihan yang ditawarkan; dan (3) Produk pelatihan pembuatan dessert cup puding coklat dapat dikonsumsi sehari-hari dan dapat dijadikan sebagai produk berwirausaha.

Kata Kunci: Kewirausahaan, Pembuatan dessert cup, puding coklat

PENDAHULUAN

Di era globalisasi yang semakin maju banyak sekali barang-barang atau produk lain serba mahal, semua itu disebabkan karena selera manusia yang semakin tinggi dan berubah-ubah, salah satunya yaitu selera makanan. Di era maju ini banyak sekali makanan-makanan baru yang bermunculan dan rasa yang bervariasi dan makanan yang lezat selalu identik dengan harga yang mahal. Namun ada pula makanan yang lezat yang dapat diperoleh dengan membuat sendiri dan membeli dengan harga yang sangat murah, salah satunya puding. Walaupun persaingan yang cukup ketat dalam pasar makanan tidak menyurutkan langkah kami untuk mencoba memproduksi makanan puding ini dikarenakan masih sedikitnya persaingan dalam produksi makanan puding.

Puding adalah jenis kue yang berasal dari adonan cair maupun setengah padat, yang dimasak dan kemudian dibekukan dalam cetakan berbagai ukuran. Puding dapat diklasifikasikan menjadi beberapa jenis berdasarkan berbagai cara seperti, puding dapat dibagi berdasarkan cara penyajiannya yaitu puding yang disajikan dengan daging seperti Yorkshire yaitu puding yang dibakar bersama daging dan Sussex yaitu puding yang diisi dengan daging. Sering juga puding itu dinamakan berdasarkan warna saos yang dipergunakan seperti black puding, chocolate puding dan white puding. Puding dapat disajikan dalam ukuran kecil maupun besar dan dalam keadaan panas ataupun dingin. Puding merupakan makanan yang sangat cocok untuk waktu santai, dapat juga sebagai makanan penunda lapar dan makanan ini rasanya manis. Hampir semua kalangan menyukai makanan ini. Puding juga sangat bagus untuk kesehatan. Menikmati Puding tak harus mengeluarkan biaya yang mahal, anda pun dapat membuatnya di rumah.

Puding coklat adalah sejenis makanan terbuat dari pati, yang diolah dengan cara merebus, kukus, dan membakar (boiled, steamed, and baked) sehingga menghasilkan gel dengan tekstur yang lembut. 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 (Darmawan, Peranginangin, Syarief, Kusumaningrum, & Fransiska, 2014).

Usaha Puding bergerak dibidang dessert sehat. Memilih bidang makanan sehat atau puding karena usaha ini kita dapat memenuhi kebutuhan bahkan berlebih. Modal yang dikeluarkan pun tidak begitu banyak, namun keuntungan yang diperoleh lebih dari cukup dari modal yang dikeluarkan. Usaha puding seperti ini kami pikir sangat membantu untuk awal usaha dan terbilang sedikit pesaingnya. Untuk sasaran pemasaran, Puding ini aman untuk dikonsumsi untuk segala jenis usia khususnya anak-anak dan remaja. terjangkau. Namun ada pula makanan yang lezat yang dapat diperoleh dengan membuat sendiri dan dengan harga bahan yang sangat murah, salah satunya puding.

Berdasarkan uraian di atas, kami bermaksud untuk membuat pudding coklat sebagai salah satu alternatif dessert yang dinikmati oleh masyarakat. Dengan membuat pudding coklat dengan varian *topping*, kami berharap dapat memberikan konsumen pilihan dessert yang lebih bergizi dan memberikan manfaat kesehatan bagi konsumen. Melalui edukasi dan promosi yang tepat, kami berharap dapat meningkatkan kesadaran dan minat masyarakat terhadap kegiatan wirausaha dalam bidang kuliner khususnya dessert.

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu melakukan pendampingan dan bimbingan terhadap mitra tentang pembuatan dessert cup pudding coklat dari bahan dasar tepung jelly. Dalam kegiatan ini pengabdian menawarkan inovasi dan kreativitas dalam pembuatan pudding coklat. Dalam masalah produk, jika ada produk lama yang sudah tak bisa dipasarkan, inovasi harus dilakukan guna menarik kembali minat masyarakat terhadap produk tersebut di pasaran. Produk pudding di inovasikan dengan berbagai topping. Topping yang akan kita gunakan dengan tambahan biskuit regal dan tambahan fla susu di atasnya sehingga dapat menambah cita rasa dari pudding. Waktu yang digunakan selama pengabdian

adalah 2 (dua) minggu di Kelurahan Tumampua, Kecamatan Pangkajene, Kabupaten Pangkajene Kepulauan.

HASIL

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan cara pendampingan dan bimbingan terhadap mitra tentang pembuatan dessert cup pudding coklat yang terbuat dari tepung jelly. Adapun pelaksanaan pembuatannya adalah sebagai berikut:

1. Alat

Adapun alat yang digunakan pada pendampingan pembuatan rempeyek yang terbuat dari bahan dasar tepung jelly adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Alat yang digunakan

No	Alat	Gambar
1	Kompor	
2	Panci	
3	Pengaduk kue	

b. Bahan

Adapun bahan yang digunakan dalam dessert cup pudding coklat yang terbuat dari bahan

dasar tepung jelly adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Bahan yang digunakan

No	Bahan	Gambar
1	1 bungkus Agar (tepung jelly)	
2	2 bungkus susu kental manis	
3	1 sendok gula pasir	

PKM KEWIRAUSAHAAN PEMBUATAN DESSERT CUP
(PUDING COKLAT)

4	400 ml air putih	
5	400 ml susu cair full crem	
6	1 buah butir kuning telur	
7	sdm maizena	

*PKM KEWIRAUSAHAAN PEMBUATAN DESSERT CUP
(PUDING COKLAT)*

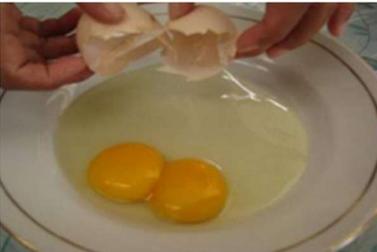
8	1/2 sdr vanili	
9	Biskuit regal	

c. Langkah-langkah pembuatan dessert cup pudding coklat

1	membeli bahan- bahan	
2	siapkan panci tuangkan bubuk puding dalam panci dan tuangkan air sekitar 200 gr	

*PKM KEWIRAUSAHAAN PEMBUATAN DESSERT CUP
(PUDING COKLAT)*

3	lalu aduk secara searah jarum jam dan satu sendok teh gula	
4	lalu kita tunggu mendidih sekitar 5 menit dan	
5	tuangkan puding ke dalam wadah yang telah disiapkan	

6	lalu diamkan di meja hingga mengeras	
7	Setelah itu pembuatan Fla siapkan kembali panci air yang telah berisi susu full cream	
8	Lalu pecahkan 1 buah telur setelah itu pisahkan putih dan kuning telur lalu ambil kuning telur kocok lepas kuning telur	

9	Setelah itu tuangkan kuning telur kedalam susu yang telah di panaskan	
10	setelah itu tuangkan setengah sendok teh vanili	
11	setelah mendidih cairkan satu sendok teh maizena lalu tuangkan kedalam panci setelah itu matikan kompor. Lalu Fla sedikit dingin tuangkan ke dalam cup puding yang telah disiapkan. Tambahkan biskuit regal sebagai topping	

Pembahasan

Produk puding salah satu makanan yang paling sering dibeli untuk di jadikan makanan penutup ketika sesudah makan. puding lezat di santap dengan keadaan dingin di

santap ketika sudah makan sebagai makanan penutup. Puding wajib dinikmati saat lagi dingin bersama teman dan keluarga karena harganya yang terjangkau dan rasanya yang sangat lezat. Puding dengan fla coklat saat ini sedang disempurnakan dengan varian topping terbaru untuk menanggapi permintaan pelanggan yang terus meningkat, Meskipun makanan satu ini tidak dikenal secara umum, namun makanan ini telah berkembang dengan sangat cepat, membuat beberapa produsen mulai menawarkan pudding coklat ini. Sebenarnya masyarakat Indonesia tidak asing dengan produk pudding. Namun, dengan sedikit modifikasi, pudding menjadi salah satu pilihan bisnis menarik yang menawarkan keuntungan besar bagi para pelakunya dan kini banyak dicari oleh para konsumen. Kebutuhan akan makanan apalagi dessert untuk bersantai di masyarakat terus meningkat Kebutuhan akan dessert pudding coklat ini dapat dijadikan sebagai dessert setiap hari, dessert khas dengan berbagai topping bagi Masyarakat. Puding coklat merupakan produk yang memiliki, cita rasa, dan ciri khasnya dengan inovasi terbaru dari penggunaan topping pada pudding coklat. Karena pudding diolah dengan baik maka menghasilkan produk yang memiliki kandungan gizi dan serat yang tinggi tanpa bahan pengawet sehingga permintaan pudding coklat makin meningkat. Salah satu alasan mengapa bisnis pudding menarik adalah banyaknya orang yang menyukai pudding. Puding coklat adalah makanan yang sehat dan segar. Sehat karena banyak serat dan segar karena dapat dinikmati dengan memasukkannya terlebih dahulu ke dalam lemari es.

Pengabdian ini memberikan kontribusi ekonomi dan memiliki dampak sosial yang positif. Dengan melibatkan anggota kelompok dalam semua tahapan produksi, sehingga dapat menciptakan lapangan kerja baru dan meningkatkan keterampilan anggota kelompok sehingga dapat melakukan wirausaha sendiri. Ini sangat penting dalam konteks pemberdayaan masyarakat, di mana setiap individu mendapatkan kesempatan untuk belajar dan berkembang. Proyek ini juga menjadi contoh inspiratif bagi komunitas lain untuk mengeksplorasi potensi lokal dan mengembangkan produk-produk inovatif yang bernilai komersial serta memberikan kontribusi positif bagi perekonomian dan masyarakat sekitar.

KESIMPULAN

Pembuatan dessert cup pudding coklat telah memberikan banyak manfaat dan wawasan baru bagi masyarakat. Masyarakat dapat membuat dessert yang sehat dan memiliki serat yang tinggi, serta dapat membuka peluang untuk berwirausaha. Selama proses

pembuatan, masyarakat mendapatkan keterampilan praktis dalam mengolah bahan dan melakukan pengemasan yang menarik. Meskipun ada tantangan, seperti kesulitan berkumpul akibat jarak yang berjauhan, proyek ini membuktikan bahwa dengan kreativitas dan kerjasama, pembuatan produk dapat bernilai tinggi yang diminati pasar. Melalui pembuatan dessert cup kami optimis produk ini memiliki potensi besar untuk dipasarkan lebih luas dan menjadi sumber pendapatan yang berkelanjutan. Wirausaha memberikan peluang bisnis yang cukup menguntungkan untuk diterapkan, dengan adanya praktek bisnis ini masyarakat mendapatkan pengalaman bagaimana cara mengelola suatu usaha, memasarkan produk, dan menghadapi para konsumen demi melatih diri untuk menjadi wirausahawan yang handal dan sukses. Dapat disimpulkan bahwa suatu usaha dapat berjalan dengan baik apabila disertai dengan tekad atau kemauan yang kuat, modal bukanlah segalanya tetapi tekad yang kuat dan kerja keras merupakan kunci sukses utama. Selain itu, diperlukan kejelian dalam melihat suatu peluang usaha untuk menciptakan kesempatan menuju kesuksesan.

DAFTAR REFERENSI

- Rextiliana,Adelia Maya.Laporan Hasil Kewirausahaan “Puding Susu”.Universitas Pasir Pengaraian. 2021.
- Astuti Yuni. Uji Aktivitas antioksidan dan pada puding coklat dari berbagai merk bubuk coklat. 2015.
- Kharisma Addel dan dkk.Puding sedot (Perencanaan Pendirian Usaha Puding Buah Dalam jar botol).
- Fahmi Zul Caesar dan dkk.Laporan Kewirausahaan “puding chocolate Oreo”.(2017).
<https://id.scribd.com/document/391376467/LAPORAN-KWU-PUDIN>