

KREASI PANGAN LOKAL: OLAHAN JERUK JADI PUDING, YUK JADI PENGUSAHA CILIK

Deka Bagus Binarsa¹, Teguh Hidayat², Kunthi Robi'ah Adhawiyah³, Andini Ayu Permatasari⁴, Shafa Aurellia Putri M⁵, Tria Septiani Putri⁶, Asrita⁷, Rexi Papo Redi⁸, Nuraini Widyastuti⁹, Valendika Leonardo¹⁰, Firda Yunita Ahzara¹¹, Intan Hamdani Marpadia¹², Tiara Yandriana¹³, Andi Annisa Salsabila¹⁴, Ahmad Arif¹⁵

deka@umm.ac.id¹, tg.hidayat2008@gmail.com², kunthiadhawiyah09@gmail.com³, theandiniest@gmail.com⁴, shafaarellia675@gmail.com⁵, putritriaseptiani@gmail.com⁶, asritarita126@gmail.com⁷, reximaynaki100@gmail.com⁸, widyast2005@gmail.com⁹, valendika04@gmail.com¹⁰, firdaynt010@gmail.com¹¹, intanhamdani372@gmail.com¹², tiarayandri03@gmail.com¹³, andiannisasalsabila2@gmail.com¹⁴, ahmadarif86@webmail.umm.ac.id¹⁵

Universitas Muhammadiyah Malang^{1,3,15}, Universitas Muhammadiyah Kendari², Universitas Aisiyiah Yogyakarta⁴, Universitas Muhammadiyah Ponorogo⁵, Universitas Muhammadiyah Bone^{6,7}, Universitas Muhammadiyah Palembang^{8,12,14}, Universitas Muhammadiyah Gombong⁹, Universitas Muhammadiyah Bengkulu¹⁰, Universitas Muhammadiyah Jakarta¹¹, Universitas Muhammadiyah Riau¹³

ABSTRAK

Desa Karangwidoro, Kecamatan Dau, Kabupaten Malang dikenal sebagai salah satu sentra jeruk siam, namun pemahaman siswa Sekolah Dasar di desa ini mengenai nilai tambah dan potensi ekonomi dari hasil pertanian lokal masih terbilang rendah. Petani pun masih bergantung pada penjualan buah segar, yang membuat mereka rentan terkena dampak fluktuasi harga maupun banyaknya buah off grade yang sulit dijual. Dari kondisi ini, kegiatan pengabdian dilakukan untuk menumbuhkan pemahaman, sikap, dan keterampilan siswa terkait ketahanan pangan dan kewirausahaan berbasis potensi lokal, lewat pengolahan jeruk siam menjadi puding yang bisa dijual. Kegiatan berupa sosialisasi interaktif dan praktik langsung ini diikuti oleh 30 lebih siswa/i kelas IV SD Negeri 1 Karangwidoro, dengan evaluasi berbentuk pertanyaan sebelum (pre-test) dan sesudah (post-test) materi disampaikan. Hasilnya, siswa/i menunjukkan pemahaman yang lebih baik soal pangan lokal, konsep dasar kewirausahaan, dan cara mengolah jeruk menjadi puding, terlihat dari kemampuan mereka menjelaskan kembali materi saat post-test.

Kata Kunci: Ketahanan Pangan, Kewirausahaan, Jeruk Siam, Puding.

PENDAHULUAN

Jeruk (*Citrus sp.*) merupakan komoditas buah-buahan yang dapat dibudidayakan di Indonesia. Jeruk dapat tumbuh di daerah dataran rendah maupun di daerah dataran tinggi (Setyohadi et al., 2024). Salah satu komoditas hortikultura unggulan yang banyak dibudidayakan di kawasan pedesaan adalah jeruk siam (Amelia & Haerujaman, 2025a). Optimasi pemanfaatan komoditas ini tidak hanya terbatas pada konsumsi segar, melainkan dapat diorientasikan pada pengolahan produk inovatif berbasis potensi lokal guna memstimulasi peluang kewirausahaan masyarakat (Inayah et al., 2024).

Desa Karangwidoro, Kecamatan Dau, Kabupaten Malang, merupakan salah satu wilayah sentra komoditas jeruk siam dengan luas lahan pertanian mencapai 88 hektar (Kristiandi et al., 2025). Kendati potensi ekonomi sektor pertanian di kawasan ini tergolong tinggi, tingkat pemahaman mengenai nilai tambah komoditas lokal belum terinternalisasi secara optimal pada generasi muda, khususnya siswa Sekolah Dasar (SD) (Maknuni, 2021). Sebagai subjek yang tumbuh di lingkungan agraris, para siswa cenderung belum memiliki pemahaman komprehensif mengenai potensi ekonomi dan diversifikasi komoditas lokal di sekitar pemukiman mereka (Hasan et al., 2022).

Selain itu, petani jeruk siam juga masih sangat bergantung pada penjualan buah segar, sehingga rentan terkena dampak ketika harga jeruk turun atau ketika banyak buah yang tergolong off-grade dan sulit dijual (Oktavendi & Amalia, 2020). Minimnya penyuluhan mengenai ketahanan pangan lokal di tingkat Sekolah Dasar memperparah kondisi ini, karena siswa jadi kurang memahami betapa pentingnya memanfaatkan dan mengolah hasil panen dari daerah mereka sendiri (Ulum et al., 2025). Padahal, contoh keberhasilan olahan brownies jeruk di Desa Selorejo menunjukkan bahwa memperkenalkan diversifikasi pangan sejak dini penting dilakukan, baik untuk membangun pemahaman soal ketahanan pangan, mengurangi bahan segar yang terbuang percuma (food loss), maupun menciptakan nilai tambah yang berkelanjutan (Susanawati & Suharto, 2018).

Sosialisai pangan dan kewirausahaan bagi siswa SD sebenarnya cukup mendesak untuk dilakukan. Dari sisi psikologi perkembangan, anak usia 9-10 tahun berada pada tahap operasional konkret, di mana mereka justru lebih mudah menangkap materi lewat pembelajaran berbasis praktik atau experiential learning). Edukasi yang diberikan sejak usia ini dapat membantu mengurangi ketergantungan anak pada jajanan pabrikan, sekaligus menumbuhkan rasa bangga terhadap potensi daerah sendiri, serta melatih pemikiran kritis, kreativitas, dan kemandirian dalam berwirausaha (Hidayat et al., 2021).

Dengan mempertimbangkan potensi wilayah dan karakteristik siswa sebagai sasaran, pengolahan jeruk siam menjadi puding dipilih sebagai media edukasi yang interaktif. Puding cukup disukai anak-anak dari segi rasa, cara membuatnya juga aman dan mudah dipraktikkan, serta tetap mengandung nutrisi dan vitamin C yang baik dari sari buah jeruk (Setyohadi et al., 2024). Lewat pelatihan mengolah, mengemas, hingga simulasi sederhana cara menjual produk, kegiatan ini diharapkan bisa menumbuhkan jiwa wirausaha pada diri siswa sejak dini, sekaligus membantu mengoptimalkan potensi jeruk sebagai komoditas lokal Desa Karangwido secara berkelanjutan (Oktavendi & Amalia, 2020, 2020).

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman siswa/i SD Negeri Karangwido mengenai konsep ketahanan pangan dan pemanfaatan jeruk siam sebagai pangan lokal, menumbuhkan sikap serta keberanian mereka untuk mulai mencoba berwirausaha sejak dini, dan memberikan pengalaman praktik langsung lewat pengolahan jeruk menjadi puding sebagai contoh sederhana dari peluang usaha yang bisa dijalankan. Ketiga tujuan ini diharapkan tidak berhenti sebagai pengetahuan yang hanya diingat sementara, melainkan bisa menjadibekal bagi siswa/i untuk lebih peka melihat potensi yang ada di lingkungan sekitar mereka sendiri, sekaligus berani mencoba mengolahnya menjadi sesuatu yang bermanfaat, baik dari sisi ketahanan pangan maupun dari sisi ekonomi keluarga (Nurfadillah et al., n.d.).

METODE PENELITIAN

Pelaksanaan program kerja dengan teknik intervensi eksperimen dilakukan pada siswa/i SD Negeri 1 Karangwido yang bertepatan di ruang kelas IV dengan total jumlah partisipan 40 siswa/i. Program kerja ini dilakukan dengan bentuk sosialisasi pembuatan puding jeruk dengan sedikit ceramah tambahan pada awal kegiatan. Sosialisasi bukan sekadar memberikan materi puding jeruk, namun terdapat pemberian langkah-langkah dalam pembuatan puding jeruk yang efektif dan mudah dilaksanakan di rumah. Periode pelaksanaan program kerja hanya sehari dalam jangka waktu maksimal 3 jam.

Tabel 1. Rundown Pelaksanaan

Selasa, 18 Agustus 2026

Keterangan	Waktu	Durasi	Kegiatan	Penanggung Jawab
Pra Kegiatan	07.30 – 08.00	30 Menit	Persiapan panitia	Nuraini, Rita, Teguh
	08.00 – 08.30	30 Menit	Pembukaan kegiatan	Tria
	08.30 – 08.40	10 Menit	<i>Ice Breaking</i> “Tepuk Jeruk”	Tria, Kunthi
Kegiatan	08.40 – 09.00	20 Menit	Edukasi Pangan Lokal dan Kewirausahaan	Intan
	09.00 – 09.10	10 Menit	Tutorial Pembuatan Puding Jeruk	Nisa
	09.10 – 09.20	10 Menit	<i>Ice Breaking</i> “Mendekat, Menjauh dan Tebak Gaya”	Tria, Rexi, Andini
	09.20 – 09.30	10 Menit	Penutupan	Tria
Pasca Kegiatan	09.30 – 09.40	10 Menit	Kesan dan Pesan Siswa/i	Tria
	09.40 – 10.20	40 Menit	<i>Photo Booth</i>	Rexi, Titi, Valen
	10.20 – 10.30	10 Menit	<i>Rewarding</i>	Shafa, Nisa, Kunthi

Monitoring program kerja pada siswa/siswi SD Negeri 1 Karangwidoro dilakukan dengan memperhatikan beberapa aspek penting untuk memastikan kegiatan berjalan efektif dan sesuai dengan tujuan program.

1. Kehadiran siswa/siswi dicatat melalui daftar hadir untuk mengetahui tingkat partisipasi dibandingkan dengan jumlah sasaran yang diundang.
2. Partisipasi aktif menjadi perhatian, yaitu sejauh mana pengurus terlibat dalam diskusi, penyusunan rencana, serta simulasi kegiatan layanan.
3. Observasi dilakukan secara langsung oleh fasilitator selama kegiatan berlangsung untuk menilai dinamika kelompok dan keterlibatan setiap anggota.
4. Pemahaman materi dipantau melalui sesi tanya jawab dan refleksi singkat, baik selama maupun setelah penyampaian materi, guna melihat sejauh mana pengurus memahami konsep Integrasi Layanan Primer serta mampu mengaplikasikannya.
5. Respon kognitif dan sikap siswa/siswi, terutama dalam menerima peran, tanggung jawab, serta kesiapan dalam implementasi program, juga menjadi indikator penting dalam proses monitoring.

Pada proses hingga selesai pelaksanaan tentu masih memiliki berbagai kekurangan baik pada saat pelaksanaan hingga pasca pelaksanaan. Berikut merupakan evaluasi pada saat pelaksanaan.

1. Panitia masih belum mempersiapkan kebutuhan yang ada di lapangan
2. Kurangnya koordinasi waktu kepada pihak mitra

3. Kegiatan masih belum bisa kondusif secara baik
4. Evaluasi Pasca Kegiatan
5. Kurangnya analisis data monitoring
6. Terdapat kendala pada saat penilaian pre dan post test siswa/i
7. Pengerjaan hasil akhir masih sedikit terlambat

Gambar 1. Peserta pengabdian



HASIL DAN PEMBAHASAN

Ketahanan Pangan

1mahasiswa KKN menjelaskan dengan bahasa yang mudah dipahami, yaitu menjelaskan pangan lokal adalah makanan yang berasal dari daerah sekitar tempat tinggal mereka sendiri, bukan makanan yang didatangkan dari luar kota atau luar negeri. Untuk membuat konsep ini lebih mudah dipahami, mahasiswa KKN tidak langsung menjelaskan secara teori, melainkan langsung bertanya kepada siswa/i, “Coba, di sekitar rumah kalian ada tanaman apa saja yang dimakan?” pertanyaan semacam ini terbukti efektif memancing antusiasme siswa/i untuk ikut menjawab. Beberapa dari mereka menyebutkan jeruk karena memang di Dusun Karangwidoro banyak warga yang menanam jeruk di perkarangan atau kebun rumah masing-masing.

Dari jawaban-jawaban tersebut, mahasiswa KKN kemudian mengarahkan perhatian siswa/i secara lebih khusus pada jeruk, mengingat jeruk menjadi komoditas unggulan di Desa Karangwidoro dan sekitarnya. Penjelasan mengenai jeruk disampaikan dengan menonjolkan ciri-ciri fisik dan manfaatnya kepada siswa/i contohnya rasa jeruk yang manis dan segar ketika dimakan, teksturnya yang berair, serta kandungan vitamin C yang berfungsi untuk menjaga daya tahan tubuh. Mahasiswa KKN juga menekankan bahwa jeruk bukan hanya bisa dimakan saja melainkan bisa diolah menjadi berbagai jenis makanan atau minuman, salah satunya adalah puding jeruk yang nantinya akan di praktikkan bersama.

Selama penyampaian materi berlangsung, mahasiswa KKN memilih pendekatan tanya jawab dibandingkan ceramah satu arah, dengan pertimbangan bahwa anak usia sekolah dasar cenderung lebih cepat bosan jika hanya mendengarkan penjelasan panjang tanpa dilibatkan secara aktif. Setiap kali ada siswa/i yang berhasil menjawab dengan benar, mahasiswa KKN memberikan apresiasi kecil berupa pujian lisan maupun tepuk tangan bersama, sehingga siswa/i lain juga tertarik untuk mengangkat tangan dan mencoba menjawab pertanyaan berikutnya. Suasana kelas yang tadinya cenderung pasif perlahan berubah menjadi lebih hidup. Melalui rangkaian kegiatan ini, harapan yang ingin dicapai bukan sekadar memberi tahu definisi pangan lokal secara hafalan, melainkan menumbuhkan kesadaran pada diri siswa/i bahwa bahan makanan yang ada di sekitar lingkungan mereka sebenarnya punya nilai dan bisa dimanfaatkan lebih baik lagi. Kesadaran semacam ini penting ditanamkan sejak usia dini, karena kebiasaan menghargai dan mengolah sumber pangan lokal akan lebih mudah tertanam apabila diperkenalkan sejak masa kanak-kanak, dibandingkan baru diperkenalkan setelah remaja atau dewasa. Dengan mengenal jeruk sebagai potensi pangan yang ada tepat di lingkungan tempat tinggal mereka, siswa/i diharapkan tumbuh dengan pemahaman bahwa ketahanan pangan bukan

hal yang rumit atau jauh, melainkan bisa dimulai dari hal-hal sederhana seperti memanfaatkan hasil kebun sendiri.

Sesi ini juga menjadi kesempatan bagi mahasiswa KKN untuk mengamati sejauh mana pengetahuan awal siswa/i terhadap lingkungan pertanian di sekitar mereka. Ternyata cukup banyak siswa/i yang sudah terbiasa melihat orang tua atau tetangganya bekerja di kebun jeruk, meskipun belum semuanya menyadari bahwa aktivitas tersebut sebenarnya berkaitan dengan konsep ketahanan pangan yang lebih luas. Temuan kecil ini menjadi bahan pertimbangan bagi mahasiswa KKN untuk menyusun bahasa yang lebih mudah dipahami saat menjelaskan, yaitu dengan mengaitkan istilah “ketahanan pangan” langsung pada aktivitas yang sudah sering dilakukan oleh mereka, seperti memetik jeruk bersama orang tua atau membantu menjemur hasil panen di halaman rumah.

Gambar 2. Presentator



Kewirausahaan

Dari sisi ranah kognitif, terlihat bahwa siswa/i mampu memahami konsep dasar kewirausahaan yang disampaikan secara sederhana. Setelah dijelaskan bahwa bahan makanan sederhana di sekitar rumah seperti jeruk, bisa diubah menjadi sesuatu yang bernilai lebih lewat puding jeruk, dan pengusaha didefinisikan sebagai orang yang membuat atau menjual sesuatu untuk mendapatkan penghasilan, siswa/i cukup memahami keterkaitan antara bahan pangan lokal dan peluang usaha. Mahasiswa KKN juga menambahkan hal-hal yang perlu dimiliki seorang pengusaha cilik, seperti keberanian mencoba hal baru, kreativitas membuat produk, kemasan dan logo, kebersihan produk, sikap ramah kepada pembeli, hingga kemampuan menghitung harga dan uang kembalian. Beberapa siswa/i ada yang mampu mengulang kembali point-point yang telah disampaikan, menandakan bahwa informasi yang diberikan bukan sekadar didengar tetapi juga dipahami dengan cukup baik.

Pada ranah sikap, antusiasme siswa/i terlihat sejak awal sesi ini berlangsung, ditunjukkan lewat banyaknya pertanyaan praktis yang muncul secara spontan, seperti berapa harga jual yang pantas untuk per satu cup puding jeruk atau bagaimana membuat kemasan agar lebih menarik. Sikap ini semakin terlihat saat salah satu siswa bertanya apa yang dilakukan jika dagangannya tidak laku. Mahasiswa KKN menjawab bahwa kegagalan di percobaan pertama itu wajar dan yang penting adalah tetap mau mencoba lagi sambil memperbaiki apa yang kurang dari sebelumnya, jawaban tersebut membuat siswa tidak takut untuk mencoba, bahkan terlihat semakin percaya diri membayangkan diri mereka berjualan.

Sementara itu pada ranah perilaku, siswa/i mulai menunjukkan langkah nyata. Beberapa dari mereka sudah menyampaikan beberapa ide usaha contohnya berjualan es jeruk buatan sendiri. Sebuah tanda bahwa mereka tidak hanya menerima materi secara pasif tetapi mulai mencoba menerapkannya dalam bentuk ide konkret. Kecenderungan berperilaku aktif ini juga tampak dari cara mereka bertanya, yang tidak hanya sebatas tahu

definisi, melainkan sudah mengarah pada langkah praktis seperti penentuan harga dan cara mengemas produk, yang menunjukkan adanya pemahaman mengenai konsep menuju kesiapan untuk mencoba mempraktikkannya.

Ketiga ranah ini pada dasarnya saling berkaitan dan tidak berdiri sendiri-sendiri. Pemahaman pada ranah kognitif menjadi dasar yang membentuk sikap percaya diri siswa/i untuk tidak takut mencoba, dan sikap tersebut pada akhirnya mendorong munculnya kecenderungan perilaku aktif berupa ide-ide usaha baru. Rangkaian perkembangan dari memahami, bersikap positif, hingga mulai memikirkan langkah nyata ini menunjukkan bahwa materi kewirausahaan yang disampaikan tidak berhenti sebagai pengetahuan yang dihafal, melainkan mulai bergerak menjadi bekal sikap dan kebiasaan yang bisa di bawa oleh siswa/i di luar kelas atau sekolah, baik dalam bentuk keberanian mencoba hal baru maupun kepekaan melihat peluang dari hal-hal sederhana di sekitar mereka.

Menariknya, keterkaitan ketiga ranah ini juga terlihat dari cara siswa/i saling menganggapi jawaban teman-temannya selama sesi berlangsung. Ketika satu siswa mengusulkan ide berjualan jeruk, beberapa temannya langsung menambahkan gagasan lain seperti membuat manisan jeruk, tanpa diminta terlebih dahulu oleh mahasiswa KKN. Interaksi semacam ini menunjukkan bahwa pemahaman yang diperoleh pada ranah kognitif tidak hanya tersimpan secara individual, tetapi juga mulai menular dan saling memperkaya antarsiswa/i melalui diskusi kecil yang terbentuk secara alami di dalam kelas, sehingga sesi kewirausahaan ini pada akhirnya tidak hanya berhasil pada level pemahaman perorangan, tetapi juga menumbuhkan suasana belajar yang kolaboratif di antara siswa/i sendiri.

Gambar 3. Presentator



Pembuatan Puding

Pada sesi terakhir dari rangkaian kegiatan ini adalah praktik pembuatan puding jeruk, yang menjadi bagian paling dinantikan oleh siswa/i sejak awal kegiatan berlangsung. Di sesi pertama ini, mahasiswa KKN menayangkan video tutorial cara membuat puding jeruk yang telah disiapkan di depan kelas, karena penjelasan visual dinilai lebih mudah dipahami dan diingat anak-anak dibandingkan hanya mendengarkan penjelasan lisan. Selama video diputar, salah satu mahasiswa KKN memberikan penjelasan tambahan secara lisan pada

bagian-bagian penting. Misalnya saat melarutkan bubuk agar-agar dengan air jeruk, proses pemasakan hingga mendidih, sampai penuangan adonan ke dalam cetakan, agar siswa/i tidak sekadar menonton tetapi memahami alasan di balik setiap tahapan yang ditampilkan.

Pemilihan jeruk sebagai bahan utama puding juga bukan tanpa alasan, mengingat siswa/i sudah lebih dahulu mengenal buah tersebut lewat sesi ketahanan pangan di awal kegiatan, sehingga proses pembuatan puding terasa seperti kelanjutan alami dari materi sebelumnya, bukan topik baru yang berdiri sendiri. Selama video berlangsung, sesekali terdengar celetukan kecil dari siswa/i yang membandingkan cara pembuatan puding di video dengan cara ibu mereka memasak di rumah, menunjukkan bahwa mereka aktif menghubungkan apa yang ditonton dengan pengalaman keseharian masing-masing, bukan

sekadar menonton secara pasif tanpa keterlibatan pikiran.

Setelah video selesai diputar, mahasiswa KKN membuka sesi tanya jawab sebagai bentuk evaluasi sederhana untuk melihat pemahaman siswa/i. Beberapa dari mereka diminta menceritakan kembali langkah-langkah pembuatan puding jeruk sesuai urutan yang mereka ingat, cara ini dipilih karena lebih efektif untuk melihat pemahaman secara langsung dibandingkan hanya bertanya “sudah paham atau belum?” yang biasanya hanya dijawab singkat tanpa benar benar menggambarkan pemahaman mereka. Sebagian besar siswa/i mampu menjelaskan urutan langkah dengan baik meskipun ada beberapa bagian kecil yang masih perlu diluruskan.

Sebagai penutup, Mahasiswa KKN memberikan puding jeruk yang telah dibuat sebelumnya kepada siswa/i yang hadir, disambut dengan gembira dan tidak sedikit yang meminta tambahan setelah mencicipinya. Antusiasme ini menjadi tanda bahwa pesan yang disampaikan sepanjang kegiatan.

Secara keseluruhan, ketiga rangkaian kegiatan ini, mulai dari pengenalan ketahanan pangan, penyampaian materi kewirausahaan, hingga praktik pembuatan puding jeruk, dirancang saling berkesinambungan satu sama lain. Konsep ketahanan pangan yang diperkenalkan di awal menjadi dasar pemahaman siswa/i mengenai pentingnya memanfaatkan sumber pangan lokal, materi kewirausahaan membuka wawasan bahwa hasil olahan pangan lokal tersebut punya nilai ekonomi, dan praktik pembuatan puding menjadi bentuk nyata penerapan kedua materi sebelumnya sekaligus pengalaman langsung yang bisa dirasakan siswa/i. Melalui rangkaian kegiatan ini, diharapkan siswa/i SD Negeri 1 Karangwidoro tidak hanya mendapatkan pengetahuan baru, tetapi juga terdorong untuk mulai berani mencoba, kreatif dalam berkarya, dan lebih menghargai potensi pangan lokal yang ada di lingkungan sekitar mereka sendiri.

Monitoring Dan Evaluasi

Evaluasi dalam kegiatan ini dilakukan dengan cara pemateri memberikan pertanyaan secara langsung kepada siswa/i sebelum sesi penyampaian materi dimulai, yang bertujuan untuk mengukur sejauh mana pemahaman awal siswa/i terhadap topik yang akan dibahas, dan dari hasil test tersebut diperoleh gambaran bahwa masih banyak siswa/i yang belum memahami secara mendalam terkait dengan pemanfaatan pangan lokal, konsep dasar kewirausahaan, serta cara pembuatan jeruk yang dikreasikan menjadi olahan puding yang menarik dan bernilai jual. Setelah sesi materi disajikan secara lengkap oleh pemateri, dilakukan evaluasi lanjutan yang menunjukkan adanya peningkatan pemahaman yang signifikan, di mana siswa/i sudah mampu menjelaskan kembali hasil materi yang telah diperoleh dengan jelas dan benar dengan apa yang telah disampaikan. Selain itu, dengan adanya sesi kreasi pembuatan puding, penyediaan stand puding, serta photobooth yang disiapkan sebagai bagian dari kegiatan, hal ini turut membuat suasana belajar menjadi lebih hidup dan menyenangkan, sehingga siswa/i merasa gembira dan antusias, serta dapat menikmati hasil kreasi puding tersebut secara bersama-sama di dalam kelas sebagai bentuk keberhasilan kegiatan yang telah dilaksanakan.

Kendala Yang Dihadapi

Kendala utama dalam kegiatan ini adalah terbatasnya frekuensi pelaksanaan yang hanya dapat dilakukan satu kali selama masa pengabdian. Keterbatasan waktu ini membuat penyampaian materi harus dipadatkan sedemikian rupa agar seluruh topik, mulai dari ketahanan pangan, kewirausahaan, hingga praktik pembuatan puding, tetap bisa disampaikan dalam satu sesi yang sama. Akibatnya, masih terdapat beberapa poin yang sebenarnya perlu dijelaskan lebih mendalam namun harus disederhanakan agar tidak melebihi waktu yang tersedia, sehingga sebagian siswa/i mungkin belum sepenuhnya menyerap detail-detail kecil dari setiap materi yang disampaikan. Sebagai solusinya, tim

menyusun video panduan pembuatan produk secara terperinci dan elas, agar siswa/i tetap dapat mempelajari dan memahaminya secara menyeluruh kapan pun mereka membutuhkan, tanpa harus bergantung sepenuhnya pada penjelasan yang diberikan secara langsung di kelas.

Selain itu, proses identifikasi potensi desa serta kebutuhan masyarakat Karangwido secara menyeluruh yang relevan dengan siswa/i juga menjadi tantangan tersendiri bagi tim, mengingat setiap dusun di desa ini memiliki karakteristik dan potensi pangan yang tidak selalu satu dengan yang lain. Tantangan ini muncul karena tim perlu memastikan bahwa materi yang disusun benar-benar sesuai dengan kondisi nyata di lapangan, bukan sekadar materi umum yang bisa diterapkan di sembarang tempat, agar kegiatan ini dapat memberikan dampak nyata bagi kedua pihak, baik bagi siswa/i sebagai sasaran utama maupun bagi masyarakat desa secara lebih luas. Solusi untuk mengatasi hal tersebut adalah dengan melakukan observasi langsung dan wawancara kepada warga serta pelajar setempat mengenai potensi wilayah dan bentuk kreasi pangan lokal yang telah dikembangkan saat ini.

Gambar 4. Tampilan SIM KKN MAS



KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi ketahanan pangan, kewirausahaan, dan praktik pembuatan puding jeruk di SD Negeri 1 Karangwido ini bisa dibilang berjalan cukup lancar. Siswa/i yang tadinya belum tahu banyak soal pangan lokal, ternyata setelah materi selesai disampaikan, mereka bisa menjelaskan kembali apa yang sudah dipelajari dengan cukup baik, mulai dari pengertian pangan lokal, alasan jeruk dipilih, sampai bagaimana buah itu bisa diubah jadi puding yang bernilai jual, cara penyampaian yang tidak hanya ceramah, tapi diselingi tanya jawab, video, dan praktik langsung, kelihatannya mudah dipahami oleh anak-anak dibanding kalau hanya dijelaskan satu arah. Jeruk yang awalnya hanya dikenal sebagai buah biasa pun akhirnya jadi contoh nyata yang menghubungkan tiga hal sekaligus, yaitu ketahanan pangan, kewirausahaan, dan keterampilan membuat sesuatu dengan cara dan ide sendiri.

Ada beberapa hal yang sebaiknya diperbaiki jika kegiatan semacam ini diadakan lagi. Karena hanya sempat satu kali, sebaiknya ada modul sederhana yang bisa dibawa pulang siswa/i agar materinya tidak hilang begitu saja. Perbedaan kecepatan memahami anatar kelas atas dan kelas bawah juga perlu dipikirkan dari awal, misalnya dengan membagi kelompok kecil sesuai usia.

Penutup

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Perguruan Tinggi Muhammadiyah 'Aisyiyah (PTMA) yang telah mendukung kegiatan pengabdian ini sehingga dapat terlaksana dengan baik. Terima kasih juga disampaikan kepada Dosen Pembimbing Lapangan (DPL), dr. Deka Bagus Binarsa, Sp.F.M, atas bimbingan dan arahan yang diberikan selama kegiatan berlangsung. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Desa Karangwido serta seluruh warga yang telah menerima dan mendampingi tim selama kegiatan berlangsung, baik dalam bentuk izin, temoat, maupun dukungan lain yang

sangat membantu jalannya program. Tidak lupa, tim penulis juga mengucapkan terima kasih kepada seluruh anggota tim penyusun yang telah bekerja sama dan memberikan usaha terbaiknya, sehingga seluruh rangkaian kegiatan dapat berjalan dan terdokumentasikan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, L., & Haerujaman, R. (2025). SOSIALISASI KETAHANAN PANGAN MELALUI PENGEMBANGAN PRODUK SIOMAY PANGSIT BERBASIS SAWI PUTIH DI DESA MARGALUYU KECAMATAN
- Hasan, M., Azizah, N., Nurjannah, N., Nurdiana, N., & Arisah, N. (2022). Pengembangan Pembelajaran Kecakapan Hidup Berbasis Karakter Kewirausahaan pada Jenjang Sekolah Dasar. *Jurnal Basicedu*, 6(3), 4299–4309. <https://doi.org/10.31004/basicedu.v6i3.2791>
- Hidayat, M. R., Rusdiana, R., & Komarudin, P. (2021). STRATEGI PENDIDIKAN KEWIRAUSAHAAN DI SEKOLAH DASAR ALAM MUHAMMADIYAH BANJARBARU. *AdBispreneur*, 6(2), 125. <https://doi.org/10.24198/adbispreneur.v6i2.31144>
- Inayah, A. N., Haryono, I., & Padapi, A. (2024). DIVERSIFIKASI PRODUK PANGAN LOKAL DALAM MENUNJANG KETAHANAN PANGAN NASIONAL (PEMBUATAN BROWNIES TEPUNG UBI JALAR). 3. *Jurnal Ilmiah KONTEKSTUAL*, 2(02), 9–16. <https://doi.org/10.46772/kontekstual.v2i02.392>
- Nurfadillah, T. A., Lailawati, E., Yuliantoit, D. A., & Panasa, P. (n.d.). PENGEMBANGAN KARYA KEWIRAUSAHAAN MELALUI PROGRAM PEDULI LINGKUNGAN PADA ANAK SEKOLAH DASAR.
- Kristiandi, K., Kamila, K., Sigiyo, O. N., Sangkala, S., Masara'T, S., & Agam, B. (2025). Pelatihan Olahan Minuman Jeruk Siam Di Desa Mensere Kecamatan Tebas Kabupaten Sambas. *Mestaka: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 30–35. <https://doi.org/10.58184/mestaka.v4i1.576>
- Maknuni, J. (2021). Strategi Sekolah Dasar Dalam Menumbuhkan Jiwa Kewirausahaan Peserta Didik.
- Oktavendi, T. W., & Amalia, F. A. (2020). Olahan Sari Jeruk Sebagai Usaha ntuk Meningkatkan Nilai Produk Jeruk Siam. *Jurnal Abdimas Mahakam*, 4(1), 106–113. <https://doi.org/10.24903/jam.v4i1.781>
- PANGALENGAN KAB. BANDUNG. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(1)
- Setyohadi, D. P. S., Kusumaningtyas, R. N., Ali, F. Y., & Firgiyanto, R. (2024). PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN KOMODITAS JERUK MELALUI KEGIATAN PENGABDIAN MASYARAKAT PADA KELOMPOK TANI NGUDI REJEKI, DI DESA PECORO, JEMBER.
- Susanawati, L. D., & Suharto, B. (2018). Kebutuhan Air Tanaman untuk Penjadwalan Irigasi pada Tanaman Jeruk Keprok 55 di Desa Selorejo Menggunakan Cropwat 8.0. *Jurnal Irigasi*, 12(2), 109. <https://doi.org/10.31028/ji.v12.i2.109-118>
- Ulum, M. B., Mukhzin, M., & Hori, M. (2025). Implementasi Kegiatan Ekstrakurikuler Pramuka dalam Membentuk Karakter Disiplin Siswa di SDN Gadingrejo 02. *AS-SUNNIYYAH*, 4(02), 86–95. <https://doi.org/10.62097/assunniyyah.v4i02.2136>