

## De AburA Creamy Corn Delight: Diversifikasi Produk Jagung menjadi Sup Krim Bergizi Tinggi

Adriani Jihad<sup>1</sup>, Burhanuddin<sup>2</sup>, Agus Rahmat<sup>3</sup>, Geminastiti Sakkir<sup>4</sup>, Nurdin Noni<sup>5</sup>

<sup>1</sup>STKIP YPUP Makassar, Indonesia

<sup>2</sup>Universitas Muslim Indonesia

<sup>3</sup>Universitas Handayani

<sup>4,5</sup>Universitas Negeri Makassar

<sup>1</sup>adrianijihad76@gmail.com]

DOI: 10.58230/sempugi.v4i1.483

### Abstract

Postgraduate students of the English Education Doctoral Program (S3) at Makassar State University (UNM) possess strong academic skills but require further empowerment in practical areas, particularly in developing entrepreneurial products based on local resources. This Community Partnership Program (PkM) was implemented as a mandatory component of the Development of Entrepreneurial Ecosystem course, aiming to enhance the participants' entrepreneurial mindset and food processing skills. The activity was conducted through six days of theoretical sessions, hands-on training, and mentorship focusing on the diversification of local corn into a high-nutrition product named "De AburA Creamy Corn Delight" (Corn Cream Soup). The name AburA is derived from the names of the team members: Adriani, Burhanuddin, and Agus Rahmat. The results demonstrated that all 25 participating S3 students successfully mastered the recipe and hygienic processing techniques, achieving the established quality standards for taste and nutrition. Furthermore, they showed proficiency in calculating the Cost of Goods Sold (COGS/HPP) and creating initial digital marketing strategies for the AburA product. This program successfully integrated academic knowledge with practical entrepreneurial skills, empowering students to utilize local resources for potential business development.

**Keywords:** Corn Diversification, Entrepreneurial Mindset, S3 English Education, De AburA, Food Processing Technology.

### Abstrak

Mahasiswa Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris S3 Universitas Negeri Makassar (UNM) memiliki keterampilan akademik yang kuat, namun perlu diperkuat dengan keterampilan praktis, khususnya dalam pengembangan produk kewirausahaan berbasis sumber daya lokal. Program Kemitraan Masyarakat (PkM) ini dilaksanakan sebagai komponen wajib dari mata kuliah Pengembangan Ekosistem Kewirausahaan, bertujuan meningkatkan pola pikir wirausaha dan keterampilan pengolahan pangan di kalangan peserta. Kegiatan dilakukan melalui enam hari sesi teori, pelatihan praktik, dan pendampingan mengenai diversifikasi jagung lokal menjadi produk bernutrisi tinggi bernama "De AburA Creamy Corn Delight" (Sup Krim Jagung). Hasilnya menunjukkan bahwa seluruh 25 Mahasiswa S3 yang berpartisipasi berhasil menguasai resep dan teknik pengolahan higienis, mencapai standar kualitas rasa dan gizi yang ditetapkan. Mereka juga menunjukkan kecakapan dalam menghitung biaya pokok produksi (HPP) dan membuat strategi pemasaran digital awal untuk produk AburA. Program ini berhasil mengintegrasikan pengetahuan akademik dengan keterampilan kewirausahaan praktis, memberdayakan mahasiswa untuk memanfaatkan sumber daya lokal bagi potensi pengembangan bisnis.

**Kata Kunci:** Diversifikasi Jagung, Pola Pikir Wirausaha, S3 Pendidikan Bahasa Inggris, De AburA, Teknologi Pengolahan Pangan.



## Pendahuluan

Perubahan dunia kerja dan perkembangan ekonomi kreatif menuntut lulusan pendidikan tinggi memiliki kompetensi yang lebih luas daripada penguasaan keilmuan sesuai bidang studinya. Mahasiswa Program Doktor Pendidikan Bahasa Inggris Universitas Negeri Makassar dipersiapkan menjadi akademisi, peneliti, pemimpin pendidikan, dan pengembang berbagai inovasi yang mampu memberikan manfaat kepada masyarakat. Kompetensi akademik seperti berpikir kritis, melakukan penelitian, berkomunikasi, dan memecahkan masalah perlu diperkuat dengan kreativitas, kemandirian, kemampuan melihat peluang, serta keterampilan mengembangkan gagasan menjadi produk yang bernilai ekonomi. Kewirausahaan dengan demikian menjadi salah satu kompetensi pendukung yang relevan bagi mahasiswa program doktor, termasuk mahasiswa yang berasal dari bidang pendidikan dan bahasa.

Kurikulum Program Doktor Pendidikan Bahasa Inggris Universitas Negeri Makassar memuat mata kuliah *Development of Entrepreneurial Ecosystem* sebagai ruang pembelajaran yang menghubungkan kemampuan akademik dengan pengalaman kewirausahaan. Melalui mata kuliah ini, mahasiswa tidak hanya mempelajari konsep kewirausahaan, tetapi diarahkan untuk mengenali potensi sumber daya di sekitarnya, merancang produk, menghitung biaya produksi, membangun identitas produk, dan menyusun strategi pemasaran. Namun, hasil identifikasi awal terhadap 25 mahasiswa menunjukkan bahwa sebagian besar peserta belum pernah terlibat secara langsung dalam kegiatan diversifikasi pangan. Mereka juga belum memiliki pengalaman yang memadai dalam menghitung harga pokok produksi secara mandiri dan mengembangkan strategi pemasaran produk. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara pemahaman konseptual tentang kewirausahaan dan kemampuan menerapkannya dalam kegiatan usaha.

Potensi lokal yang dipilih dalam kegiatan ini adalah jagung. Komoditas tersebut mudah ditemukan di Sulawesi Selatan dan dapat dikembangkan menjadi beragam produk olahan. Meskipun memiliki potensi ekonomi, pemanfaatan jagung masih sering terbatas pada penjualan dalam bentuk bahan mentah atau pengolahan sederhana. Penjualan bahan tanpa pengolahan menyebabkan nilai tambah yang diperoleh relatif terbatas. Diversifikasi pangan dapat menjadi salah satu cara untuk meningkatkan daya guna, daya tarik, dan nilai jual komoditas lokal. Pengolahan jagung menjadi sup krim memberikan contoh konkret bahwa bahan yang tersedia di lingkungan sekitar dapat dikembangkan menjadi produk siap konsumsi dengan memperhatikan rasa, tekstur, kebersihan, pengemasan, dan kebutuhan calon konsumen. Pelatihan pengolahan pangan lokal juga dapat membantu peserta memahami hubungan antara inovasi produk dan pengembangan peluang usaha (Dewi & Kurniawan, 2020).

Untuk menjawab persoalan tersebut, kegiatan pengabdian dilaksanakan melalui pelatihan dan pendampingan diversifikasi jagung menjadi produk *De AburA Creamy Corn Delight*. Nama AburA berasal dari gabungan nama anggota tim pelaksana, yaitu Adriani, Burhanuddin, dan Agus Rahmat. Produk ini digunakan sebagai media pembelajaran kewirausahaan yang mengintegrasikan pengolahan pangan, penerapan higiene, perhitungan harga pokok produksi, penetapan harga jual, penciptaan identitas merek, dan penyusunan promosi digital. Pendekatan berbasis praktik dipilih agar peserta mengalami secara langsung rangkaian pengembangan produk, mulai dari mengenali bahan baku hingga mempresentasikan peluang pemasarannya.

Dengan pengalaman tersebut, konsep kewirausahaan yang semula bersifat abstrak dapat dipahami melalui proses produksi dan simulasi usaha yang terukur.

Kegiatan ini bertujuan mengembangkan pola pikir kewirausahaan mahasiswa, meningkatkan keterampilan mengolah jagung secara higienis dan inovatif, serta memberikan pengalaman dalam menghitung harga pokok produksi dan merancang pemasaran digital. Kegiatan ini diharapkan menghasilkan model pembelajaran kewirausahaan berbasis potensi lokal yang dapat diterapkan pada kelompok berlatar belakang nonpangan. Manfaatnya bagi peserta mencakup peningkatan keterampilan praktis, penguatan portofolio kewirausahaan, dan terbukanya peluang untuk mengembangkan produk secara berkelanjutan. Bagi program studi, kegiatan ini dapat menjadi praktik baik dalam mengintegrasikan pembelajaran akademik, pemanfaatan sumber daya lokal, dan pengembangan kemandirian ekonomi.

## **Metode Pelaksanaan**

### **Tempat dan Waktu**

Kegiatan dilaksanakan dengan memanfaatkan fasilitas praktik pangan atau *teaching factory* di lingkungan Program Pascasarjana Universitas Negeri Makassar, Kota Makassar. Pelaksanaan berlangsung selama enam hari, yaitu pada 24–29 November 2025. Setiap hari digunakan untuk satu sesi kegiatan yang mencakup penyampaian materi, demonstrasi, praktik pengolahan produk, pendampingan kewirausahaan, dan evaluasi. Pemilihan lokasi didasarkan pada ketersediaan sarana yang mendukung kegiatan pengolahan pangan serta kemudahan akses bagi seluruh peserta.

### **Khalayak Sasaran/Mitra Kegiatan**

Khalayak sasaran kegiatan terdiri atas 25 mahasiswa Program Doktor Pendidikan Bahasa Inggris Universitas Negeri Makassar yang terdaftar pada mata kuliah *Development of Entrepreneurial Ecosystem*. Peserta ditentukan menggunakan teknik total sampling, yaitu melibatkan seluruh mahasiswa yang mengikuti mata kuliah tersebut. Pemilihan peserta didasarkan pada hasil identifikasi awal yang menunjukkan bahwa sebagian besar mahasiswa belum memiliki pengalaman langsung dalam diversifikasi pangan, penerapan prinsip higiene dalam pengolahan produk, penghitungan harga pokok produksi, dan penyusunan strategi pemasaran digital. Dalam pelaksanaan kegiatan, peserta dibagi menjadi beberapa kelompok untuk melakukan praktik pengolahan produk dan menyusun rancangan bisnis sederhana.

### **Metode Pengabdian**

Metode yang digunakan adalah *blended learning* yang memadukan pembelajaran teori dengan praktik intensif. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui tahapan berikut.

1. **Persiapan (Teori)**

Peserta mengikuti kuliah singkat mengenai potensi usaha berbasis jagung, kandungan gizi jagung, serta prinsip *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) dalam pengolahan pangan yang aman dan higienis.

2. **Pelatihan (Demonstrasi dan Praktik Mandiri)**

Tim dosen pelaksana mendemonstrasikan tahapan pembuatan *De Abura Creamy Corn Delight*, mulai dari penyiapan bahan dan peralatan, proses pengolahan, hingga penyajian produk. Setelah demonstrasi, mahasiswa melakukan praktik secara berkelompok dengan mengikuti prosedur yang telah dijelaskan.

3. Pendampingan (Kewirausahaan)

Pendampingan kewirausahaan difokuskan pada dua kegiatan berikut:

- a. Penghitungan Harga Pokok Produksi: Mahasiswa dilatih mengidentifikasi seluruh komponen biaya dan menghitung harga pokok produksi setiap porsi secara terperinci. Hasil penghitungan tersebut selanjutnya digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga jual produk.
  - b. Strategi Pemasaran Digital: Mahasiswa memperoleh pendampingan dalam membangun identitas merek, menentukan sasaran konsumen, menyusun pesan promosi, dan merancang pemasaran produk *De Abura* melalui media sosial (Nugroho, 2019).
4. Uji Coba dan Evaluasi

Pada tahap akhir, mahasiswa melakukan uji coba produk dan mempresentasikan hasil pengolahan, penghitungan harga pokok produksi, penetapan harga jual, serta prototipe media pemasaran. Evaluasi dilakukan untuk menilai kualitas produk dan kemampuan mahasiswa dalam merancang pengembangan usaha.



Gambar 1. Cara pembuatan De Abura Creamy Corn Delight



Gambar 2. Mahasiswa mempresentasikan produk, HPP, dan proptype pemasaran De Abura Creamy Corn Delight

### Indikator Keberhasilan

Keberhasilan kegiatan diukur berdasarkan tiga indikator berikut.

1. Pengetahuan (Kognitif)  
Minimal 80% peserta mampu menjelaskan prosedur pengolahan jagung menjadi sup krim, prinsip higiene pangan, serta komponen dasar penghitungan harga pokok produksi.
2. Keterampilan (Psikomotorik)  
Seluruh kelompok peserta mampu menghasilkan *De AburA Creamy Corn Delight* sesuai standar kualitas yang telah ditetapkan, meliputi rasa, tekstur, penyajian, serta kebersihan alat dan bahan selama proses pengolahan.
3. Kewirausahaan  
Minimal 70% kelompok peserta mampu mengidentifikasi komponen biaya, menghitung harga pokok produksi secara tepat, menentukan harga jual, dan menyusun rancangan awal promosi digital untuk merek *De AburA*.



Gambar 3. Mahasiswa S3 bersama Dosen Pengampu mata kuliah *Development of Entrepreneurial Ecosystem*

### Metode Evaluasi

Evaluasi dilakukan melalui tiga cara berikut.

1. Tes awal dan tes akhir (kognitif)  
Tes diberikan sebelum dan setelah kegiatan untuk mengukur perubahan pengetahuan peserta mengenai kandungan gizi jagung, prinsip pengolahan pangan yang higienis, dan penghitungan harga pokok produksi. Hasil kedua tes dibandingkan menggunakan nilai rata-rata dan persentase peningkatan.
2. Penilaian produk (psikomotorik)  
Produk hasil praktik dinilai menggunakan rubrik yang mencakup ketepatan prosedur pengolahan, kebersihan alat dan bahan, tekstur, rasa, dan penyajian produk.
3. Penilaian presentasi bisnis  
Kemampuan setiap kelompok dinilai berdasarkan ketepatan penghitungan harga pokok produksi, penetapan harga jual, kejelasan penyampaian, penentuan sasaran konsumen, dan kelayakan strategi promosi untuk merek *De AburA*.



Gambar 4. Mahasiswa S3 sedang mempromosikan brand De AburA

## Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengembangan keterampilan kewirausahaan melalui diversifikasi jagung lokal diikuti oleh 25 mahasiswa Program Doktor Pendidikan Bahasa Inggris Universitas Negeri Makassar. Seluruh peserta mengikuti rangkaian kegiatan yang meliputi penyampaian materi, demonstrasi, praktik pengolahan produk, penghitungan harga pokok produksi, penyusunan strategi pemasaran digital, dan presentasi hasil. Secara umum, kegiatan menghasilkan tiga capaian utama, yaitu peningkatan pengetahuan tentang pengolahan pangan, keterampilan menghasilkan produk olahan jagung, dan kemampuan menyusun rancangan awal pengembangan usaha.

### Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Pengolahan Pangan

Hasil tes awal menunjukkan bahwa pengetahuan peserta mengenai higiene pangan dan tahapan pengolahan jagung masih tergolong terbatas, dengan nilai rata-rata 65. Setelah mengikuti penyampaian materi, demonstrasi, praktik, dan pendampingan, nilai rata-rata tes akhir meningkat menjadi 91. Dengan demikian, terjadi kenaikan nilai rata-rata sebesar 26 poin. Peningkatan tersebut menunjukkan adanya perubahan pengetahuan peserta mengenai pemilihan bahan, kebersihan alat, tahapan pengolahan, dan cara menghasilkan sup krim jagung dengan karakteristik yang telah ditetapkan.

Peningkatan pengetahuan tersebut diikuti dengan capaian keterampilan. Seluruh kelompok mampu memproduksi *De AburA Creamy Corn Delight* melalui praktik langsung. Produk dinilai menggunakan rubrik yang mencakup tekstur, rasa, dan higiene proses. Hasil penilaian disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil penilaian produk *De AburA Creamy Corn Delight*

| No.              | Aspek yang dinilai | Kriteria kualitas                          | Rata-rata capaian |
|------------------|--------------------|--------------------------------------------|-------------------|
| 1                | Tekstur            | Lembut dan homogen                         | 95%               |
| 2                | Rasa               | Manis dan gurih seimbang serta tidak langu | 90%               |
| 3                | Higiene proses     | Kebersihan alat dan bahan terjaga          | 100%              |
| <b>Rata-rata</b> |                    |                                            | <b>95%</b>        |

Tabel 1 menunjukkan bahwa rata-rata capaian kualitas produk mencapai 95%. Capaian tertinggi terdapat pada aspek higiene proses, yaitu 100%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa

seluruh kelompok mampu menjaga kebersihan alat dan bahan selama pengolahan. Pada aspek tekstur, rata-rata capaian sebesar 95% menunjukkan bahwa sebagian besar produk memiliki tekstur lembut dan homogen. Sementara itu, aspek rasa memperoleh capaian 90%. Meskipun menjadi nilai terendah, hasil tersebut tetap menunjukkan bahwa produk yang dihasilkan telah mendekati kriteria rasa yang ditentukan.

Perbedaan capaian pada aspek rasa dapat dipengaruhi oleh ketepatan komposisi bahan, lama pengolahan, suhu, dan konsistensi peserta dalam mengikuti prosedur. Temuan ini menunjukkan bahwa pengolahan pangan memerlukan ketepatan teknis yang diperoleh melalui latihan berulang. Demonstrasi memberikan contoh mengenai prosedur yang harus dilakukan, sedangkan praktik langsung memberi kesempatan kepada peserta untuk mengalami proses, menemukan kesulitan, dan memperbaiki produk berdasarkan masukan tim pelaksana. Pola pelatihan semacam ini relevan untuk peserta yang sebelumnya tidak memiliki pengalaman dalam pengolahan pangan.

Keberhasilan menghasilkan sup krim jagung memperlihatkan bahwa bahan pangan lokal dapat digunakan sebagai media pembelajaran kewirausahaan. Jagung yang umumnya dipasarkan sebagai bahan mentah atau diolah secara sederhana dapat dikembangkan menjadi produk dengan bentuk penyajian dan nilai jual yang berbeda. Diversifikasi tersebut memperluas pemahaman peserta bahwa peningkatan nilai suatu komoditas tidak selalu memerlukan teknologi yang rumit, tetapi dapat dimulai melalui inovasi produk, pengendalian kualitas, dan penyesuaian dengan kebutuhan konsumen. Hasil ini mendukung pandangan Dewi dan Kurniawan (2020) bahwa pelatihan diversifikasi pangan lokal dapat membuka peluang pengembangan produk bernilai ekonomi.

#### **Kemampuan Menghitung Harga Pokok Produksi**

Selain keterampilan mengolah produk, kegiatan diarahkan untuk meningkatkan kemampuan peserta dalam menghitung harga pokok produksi dan menentukan harga jual. Sebelum kegiatan, sebagian peserta belum mampu membedakan biaya variabel, biaya tetap, dan margin keuntungan. Oleh karena itu, pendampingan dilakukan dengan menggunakan produk yang telah dibuat sebagai contoh nyata dalam mengidentifikasi seluruh komponen biaya. Hasil perbandingan kemampuan peserta sebelum dan setelah pendampingan disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Perbandingan kemampuan menghitung harga pokok produksi

| No. | Aspek yang dinilai                            | Tes awal     | Tes akhir    | Peningkatan      |
|-----|-----------------------------------------------|--------------|--------------|------------------|
| 1   | Identifikasi biaya variabel                   | 55%          | 95%          | 40 poin          |
| 2   | Penghitungan biaya tetap atau penyusutan alat | 30%          | 88%          | 58 poin          |
| 3   | Penetapan harga jual dan margin keuntungan    | 45%          | 92%          | 47 poin          |
|     | <b>Rata-rata</b>                              | <b>43,3%</b> | <b>91,7%</b> | <b>48,4 poin</b> |

Kemampuan menghitung harga pokok produksi meningkat dari rata-rata 43,3% pada tes awal menjadi 91,7% pada tes akhir. Peningkatan tertinggi terdapat pada kemampuan menghitung biaya tetap atau penyusutan alat, yaitu sebesar 58 poin. Sebelum pendampingan, peserta cenderung hanya memperhitungkan bahan baku sebagai biaya produksi. Biaya penggunaan peralatan dan komponen pendukung lainnya belum dimasukkan secara tepat. Setelah diberikan contoh dan lembar kerja penghitungan, peserta mampu mengidentifikasi komponen biaya secara lebih lengkap.

Kemampuan menetapkan harga jual dan margin keuntungan meningkat sebesar 47 poin, sedangkan kemampuan mengidentifikasi biaya variabel meningkat sebesar 40 poin. Hasil tersebut menunjukkan bahwa penggunaan produk nyata membantu peserta memahami hubungan antara biaya produksi, jumlah produk yang dihasilkan, harga jual, dan potensi keuntungan. Peserta tidak sekadar menerima rumus, tetapi menggunakannya untuk menghitung biaya produk yang mereka buat sendiri. Pendekatan kontekstual tersebut menjadikan konsep harga pokok produksi lebih mudah dipahami dan diterapkan.

Penghitungan harga pokok produksi merupakan bagian penting dalam pengembangan usaha karena kesalahan menentukan biaya dapat menyebabkan harga jual terlalu rendah atau tidak sesuai dengan kemampuan pasar. Pemahaman mengenai biaya dan harga jual membantu peserta menilai kelayakan awal suatu produk. Temuan ini sejalan dengan Hidayat (2021) yang menempatkan inovasi produk dan pengelolaan usaha sebagai unsur penting dalam penguatan usaha berbasis pangan lokal.

#### **Pengembangan Identitas Produk dan Pemasaran Digital**

Setelah menguasai proses produksi dan penghitungan biaya, peserta menyusun rancangan pemasaran digital untuk De AburA Creamy Corn Delight. Setiap kelompok mengembangkan unsur pemasaran yang mencakup identitas produk, sasaran konsumen, pesan promosi, dan prototipe materi publikasi melalui media sosial. Hasil presentasi menunjukkan bahwa peserta telah mampu menghubungkan karakteristik produk dengan cara penyampaian kepada calon konsumen.

Penggunaan nama De AburA menjadi bagian dari proses pembentukan identitas produk. Nama tersebut berasal dari gabungan nama Adriani, Burhanuddin, dan Agus Rahmat sebagai anggota tim pelaksana. Melalui kegiatan pendampingan, peserta memahami bahwa merek tidak sekadar menjadi nama produk, tetapi berfungsi membangun pembeda, memperkuat daya ingat konsumen, dan menyampaikan citra produk. Peserta juga belajar menyusun narasi promosi yang menonjolkan penggunaan jagung lokal, bentuk produk, dan kemudahan penyajian.

Promosi melalui media sosial dipilih karena relatif mudah digunakan, memiliki jangkauan luas, dan memungkinkan komunikasi langsung dengan calon konsumen. Strategi ini sesuai dengan pendapat Nugroho (2019) bahwa pemasaran digital dapat mendukung pengenalan merek dan perluasan pasar bagi produk usaha skala kecil. Meskipun rancangan promosi yang dihasilkan masih berupa prototipe, kegiatan tersebut memberikan pengalaman awal kepada peserta dalam mengubah produk menjadi gagasan usaha yang dapat dikomunikasikan kepada pasar.

#### **4. Kebermanfaatan Kegiatan bagi Peserta**

Manfaat kegiatan tidak terbatas pada kemampuan membuat sup krim jagung. Peserta memperoleh pengalaman mengenai rangkaian pengembangan produk, mulai dari mengenali potensi bahan lokal, melakukan pengolahan, menjaga kualitas, menghitung biaya, menentukan harga jual, hingga menyusun strategi promosi. Rangkaian tersebut membentuk pemahaman bahwa kewirausahaan merupakan proses yang menggabungkan kreativitas, ketepatan perencanaan, keberanian mengambil keputusan, dan kemampuan membaca kebutuhan konsumen.

Bagi mahasiswa Program Doktor Pendidikan Bahasa Inggris, pengalaman ini memperluas penerapan kemampuan analitis di luar bidang utama pendidikan dan bahasa. Peserta menggunakan kemampuan bekerja sama, memecahkan masalah, berkomunikasi, dan

mempresentasikan gagasan dalam konteks pengembangan produk. Produk dan rancangan pemasaran yang dihasilkan juga dapat menjadi bagian dari portofolio kewirausahaan serta contoh pembelajaran berbasis proyek yang dapat diterapkan dalam kegiatan pendidikan.

Kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik mampu menjembatani pemahaman konseptual dengan pengalaman kewirausahaan. Kebaruan kegiatan terletak pada penggunaan diversifikasi jagung sebagai media pembelajaran kewirausahaan bagi mahasiswa program doktor yang tidak memiliki latar belakang keilmuan pangan. Jagung tidak hanya diposisikan sebagai bahan baku, tetapi digunakan sebagai sarana untuk mempelajari inovasi produk, pengendalian kualitas, penghitungan biaya, pembentukan merek, dan pemasaran digital secara terpadu. Meskipun demikian, kegiatan lanjutan masih diperlukan untuk menguji daya terima konsumen, ketahanan produk, kelayakan usaha, legalitas pangan, dan efektivitas pemasaran sebelum produk dikembangkan sebagai usaha komersial.

## Kesimpulan

Kegiatan pengembangan De AburA Creamy Corn Delight berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan pengolahan pangan, dan kemampuan kewirausahaan mahasiswa Program Doktor Pendidikan Bahasa Inggris Universitas Negeri Makassar. Nilai rata-rata pengetahuan peserta meningkat dari 65 menjadi 91, sedangkan kemampuan menghitung harga pokok produksi meningkat dari 43,3% menjadi 91,7%. Seluruh kelompok juga mampu menghasilkan sup krim jagung sesuai kriteria tekstur, rasa, dan higiene serta menyusun rancangan awal pemasaran digital.

Kebaruan kegiatan ini terletak pada pemanfaatan diversifikasi jagung lokal sebagai media pembelajaran kewirausahaan bagi mahasiswa program doktor yang tidak memiliki latar belakang keilmuan pangan. Kegiatan ini memberikan pengalaman terpadu mulai dari pengolahan produk, penghitungan biaya, penentuan harga jual, hingga penyusunan strategi promosi. Kegiatan berikutnya disarankan berfokus pada pengujian daya terima konsumen, ketahanan produk, kelayakan usaha, pengurusan legalitas pangan, dan pendampingan melalui program inkubasi bisnis agar produk dapat dikembangkan secara berkelanjutan.

## Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya disampaikan kepada Dr. Hj. Geminastiti Sakir, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Pengampu mata kuliah *Development of Entrepreneurial Ecosystem* yang telah mengintegrasikan kegiatan pengabdian ini ke dalam kurikulum studi. Terima kasih juga ditujukan kepada Program Pascasarjana Universitas Negeri Makassar atas fasilitas Laboratorium Pangan yang mendukung praktik Mahasiswa S3.

## Referensi

- Adawiyah, R. (2019). *Teknologi pengolahan pangan lokal sebagai peluang usaha rumah tangga*. Jakarta: Kencana.
- Dewi, S., & Kurniawan, A. (2020). Pelatihan diversifikasi produk olahan jagung untuk peningkatan ekonomi masyarakat. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(2), 145–152. <https://doi.org/10.1234/jpm.52.2020.145>

- Fellows, P. (2017). *Food processing technology: Principles and practice* (4th ed.). London: Woodhead Publishing.
- Hidayat, M. (2021). Penguatan UMKM melalui inovasi produk pangan lokal. *Jurnal Ekonomi & Kewirausahaan*, 12(1), 33–42.
- Jauhari, I., & Rahmawati, N. (2018). Pemberdayaan ibu PKK melalui pelatihan produk pangan kreatif. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Madani*, 2(1), 25–35.
- Kementerian Kesehatan RI. (2020). *Tabel komposisi pangan Indonesia*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kurnia, D., & Wibowo, S. (2021). Pengembangan produk siap saji berbasis bahan lokal. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 55–63.
- Nugroho, A. (2019). Strategi branding produk UMKM melalui digital marketing. *Jurnal Komunikasi Nusantara*, 1(2), 71–80.
- Rahman, R., & Sari, L. (2017). Kandungan gizi jagung dan pemanfaatannya dalam pengolahan pangan modern. *Jurnal Gizi Indonesia*, 6(1), 11–20.
- Siregar, D., & Hasibuan, R. (2021). Model pemberdayaan masyarakat berbasis pelatihan kewirausahaan. *Jurnal Abdi Publik*, 2(2), 101–110.
- Sukirman, T., & Fathurrahman, R. (2020). Pengembangan usaha kecil berbasis pangan lokal di masyarakat perkotaan. *Jurnal Pengabdian Kreatif*, 3(3), 112–120.
- Suryani, T. (2013). *Perilaku konsumen di era digital*. Bandung: Alfabeta.