



## PELATIHAN PEMBUATAN POPCORN CAMEL DAN PENGEMASAN DI KELURAHAN TOGO-TOGO KAB. JENEPONTO

Akbar Bahtiar<sup>1\*</sup>, Marsa<sup>2</sup>, Cucut Susanto<sup>3</sup>, Nurdiansah<sup>4</sup>

<sup>1,2</sup>Program Studi Kewirausahaan, Universitas Dipa Makassar, Makassar, Indonesia

<sup>3,4</sup>Program Studi Teknik Informatika, Universitas Dipa Makassar, Makassar, Indonesia

Email: [akbarbahtiar@undipa.ac.id](mailto:akbarbahtiar@undipa.ac.id)<sup>1</sup>, [marsa@undipa.ac.id](mailto:marsa@undipa.ac.id)<sup>2</sup>, [cucut@undipa.ac.id](mailto:cucut@undipa.ac.id)<sup>3</sup>, [nurdiansah@undipa.ac.id](mailto:nurdiansah@undipa.ac.id)<sup>4</sup>

### Abstract

*This research aims to provide training to the community in Togo-Togo Village, Jeneponto Regency, in making caramel popcorn and its packaging, giving participants skills in producing high quality caramel popcorn which can be sold as a ready-to-eat food product. The method used in this training is a practical approach that involves participants directly in the process of making caramel popcorn. Participants will be taught about selecting good corn kernels, techniques for making caramel, processing popcorn properly, and attractive packaging. It is hoped that the results of this research will provide benefits to the people of Togo-Togo Village. With this training, it is hoped that participants can develop their skills in making quality caramel popcorn that can be sold commercially. This is expected to increase their income and make a positive contribution to the local economy. Especially in Togo-Togo Village, Jeneponto Regency, it can provide benefits to the local community. With this training, it is hoped that it can encourage the development of micro businesses and improve the economy in the district. Jeneponto.*

**Keywords:** Training, Making, Caramel Popcorn, Packaging

### Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat di Kelurahan Togo-Togo, Kabupaten Jeneponto, dalam pembuatan popcorn caramel dan pengemasannya, memberikan keterampilan kepada peserta dalam menghasilkan popcorn caramel berkualitas tinggi yang dapat dijual sebagai produk makanan siap saji. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini adalah pendekatan praktis yang melibatkan peserta secara langsung dalam proses pembuatan popcorn caramel. Peserta akan diajarkan tentang seleksi biji jagung yang baik, teknik pembuatan karamel, pengolahan popcorn dengan baik, dan pengemasan yang menarik. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat Kelurahan Togo-Togo. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan peserta dapat mengembangkan keterampilan mereka dalam pembuatan popcorn caramel yang berkualitas dan dapat dijual secara komersial. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan mereka dan memberikan kontribusi positif terhadap perekonomian lokal. Khususnya di Kelurahan Togo-Togo, Kabupaten Jeneponto dapat memberikan manfaat kepada masyarakat setempat. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan dapat mendorong pengembangan usaha mikro dan meningkatkan perekonomian di Kab. Jeneponto.

**Kata Kunci:** Pelatihan, Pembuatan, Popcorn Caramel, Kemasan

---

## PENDAHULUAN

Di Indonesia peluang usaha yang sangat menarik perhatian masyarakat yaitu makanan ringan. Hal ini dikarenakan tingkat konsumsi makanan ringan seperti halnya popcorn sangat tinggi. Namun penggunaan bahan-bahan makanan di Kota Jeneponto belum maksimal karena tidak mengertinya masyarakat akan kandungan gizinya. Salah satu makanan yang jarang kita jumpai dengan mudah adalah Popcorn. Popcorn adalah makanan ringan yang belum begitu familiar di kalangan masyarakat menengah kebawah. Melimpahnya jagung serta harganya yang murah memberikan kami ide untuk mengolah jagung dengan inovasi yang baru yang dapat di jangkau oleh semua kalangan masyarakat.

Selain itu kami tidak melupakan kebersihan dan kesehatan daripada proses produksi. Pembuatan popcorn yang mudah serta sangat kecil resiko gagal dalam proses produksi membuat kami mempunyai ide untuk lebih mengembangkan produksi jagung. Hampir semua kalangan menyukai dengan harga yang terjangkau. Harga jual jagung yang murah dan penggunaannya yang minim, mendorong dilakukannya pembuatan “Olahan Jagung Sebagai Pengganti Menu Pokok.

Popcorn merupakan makanan ringan yang memiliki rasa yang lezat, popcorn pun sangat digemari oleh kalangan masyarakat baik dari anak-anak sampai orang dewasa dan sangat cocok untuk menemani saat santai bersama keluarga, sahabat. Inovasi baru dengan cara mengolah jagung sebagai bahan baku utama pembuatan popcorn (berondong jagung) dan berinovasi dengan sedikit taburan bumbu wasabi. Popcorn yang enak, lezat, bisa sebagai pengganti karbohidrat non beras, rendah gula atau dapat dikonsumsi oleh penderita Diabetes Militus (DM), menurunkan resiko penyakit jantung serta kandungan wasabi yang sangat baik untuk kulit mempunyai nilai jual dan dapat menarik konsumen.

Pembangunan wilayah Kabupaten Jeneponto merupakan bahagian integral daripada pembangunan nasional pada umumnya dan Sulawesi Selatan pada khususnya. Dalam kaitan ini, terutama dengan pertumbuhan ekonomi yang cukup tinggi, berbagai kebijaksanaan dapat dilaksanakan, kebijakan tersebut dapat berupa pemberian prioritas kepada sektor-sektor ekonomi yang mampu berperan sebagai penggerak utama ekonomi daerah. Dalam prioritas pembangunan daerah Kabupaten Jeneponto, telah ditetapkan bahwa sektor pertanian merupakan salah satu sektor penting dalam pembangunan ekonomi. Hal ini dipertegas oleh Saragih (2001) yang mengemukakan bahwa sektor pertanian merupakan andalan dalam perekonomian nasional oleh karena sektor ini memiliki kontribusi yang dominan baik langsung maupun tak langsung.

Salah satu kecamatan di Kabupaten Jeneponto yakni Kecamatan Batang, wilayah berada di bagian utara dan timur Kabupaten Jeneponto dan sekitar Gunung Lompobattang. Kecamatan Batang memiliki 4 desa dan 2 kelurahan. Penduduk di Kecamatan Batang bekerja sebagai petani jagung. Di wilayah pesisir Kecamatan Batang terdapat sebuah pelabuhan bernama Pelabuhan Bungeng. Jagung merupakan sumber karbohidrat terpenting kedua setelah padi, sebageian besar hasil tanaman digunakan untuk pangan dan pakan ternak. Hal ini didukung oleh berkembangnya sektor peternakan khususnya industri pakan yang membutuhkan bahan baku jagung serta industri produk makanan olahan yang menyebabkan permintaan jagung dalam negeri semakin meningkat. Sebagaimana Adisasmita (1994:26) mengemukakan bahwa berkembangnya suatu wilayah tercermin dari adanya peningkatan volume ekonomi dari suatu subsistem spatial yang diikuti oleh peningkatan sejumlah komoditi yang dapat digunakan untuk pembangunan daerah tersebut. Upaya pengembangan sektor pertanian khususnya komoditi jagung mempunyai arti penting dalam pengembangan wilayah karena: (1) dapat meningkatkan pertumbuhan ekonomi melalui peningkatan produksi dan pendapatan, (2) mempunyai potensi pemasaran, baik dalam negeri maupun pasar luar negeri, (3) tersedianya bahan baku jagung untuk memenuhi kebutuhan industri pengolahan, serta (4) pengembangan perluasan kesempatan kerja

dan perbaikan gizi masyarakat. Sasaran dalam kegiatan pelatihan ini adalah masyarakat KELOMPOK PKK Kelurahan Togotogo, Kab. Jeneponto. Sesuai dengan permasalahan yang ada maka target yang ingin dihasilkan dari kegiatan pelatihan ini adalah menambah wawasan dan kemampuan tentang membuat popcorn caramel dan pengemasan produk jagung. Selain itu, diharapkan kegiatan ini dapat memberikan pengalaman kreatif KELOMPOK PKK Kelurahan Togotogo Kab. Jeneponto dan dapat menerapkan ilmu yang diperolehnya dalam meningkatkan kualitas dan nilai jual produk jagung.

## **MASALAH**

Kecamatan Batang, merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Jeneponto wilayah berada di bagian utara dan timur Kabupaten Jeneponto dan sekitar Gunung Lompobattang. Kecamatan Batang memiliki 4 desa dan 2 kelurahan. Salah satu Penduduk di Kecamatan Batang yakni kelurahan Togotogo bekerja sebagai petani jagung. berkembangnya sektor peternakan khususnya industri pakan yang membutuhkan bahan baku jagung serta industri produk makanan olahan yang menyebabkan permintaan jagung dalam negeri semakin meningkat. Berdasarkan permasalahan yang ada maka masyarakat KELOMPOK PKK Kelurahan Togotogo, Kab. Jeneponto mengupayakan pengembangan sektor pertanian di kelurahan Togotogo khususnya komoditi jagung melalui Pelatihan Pembuatan Popcorn Caramel Dan Pengemasan Di Kelurahan Togo-Togo Kab. Jeneponto.

## **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan di Kelurahan Togo-Togo Kab. Jeneponto, penyelenggaraan kegiatan ini dilaksanakan selama 1 hari Khalayak sasaran pada Perogram Pengabdian kepada Masyarakat adalah para Ibu-ibu Kelompok PKK Kelurahan Togo-Togo Kab. Jeneponto, dengan jumlah peserta 30 orang. Metode kegiatan yang dilakukan dalam pengabdian kepada masyarakat ini adalah dalam bentuk ceramah dan persentasi, serta tanya jawab. Untuk memberikan kesempatan bagi peserta dan memantapkan pengetahuan peserta , maka dilakukan demonstarasi dan pelatihan dalam pembuatan dan pengemasan popcorn.

Kegiatan dilaksanakan dengan menggunakan empat tahapan, yakni:

### **1. Tahapan Pra kegiatan**

Tahapan ini bertujuan untuk mengetahui kebutuhan dan permasalahan mitra kegiatan dan juga menyampaikan usulan, ide, dan juga solusi untuk penyelesaian masalahnya. Koordinasi dilakukan di tempat lokasi mitra yang juga dihadiri oleh pejabat-pejabat berkepentingan dari mitra, seperti Lurah, sekretaris Lurah dan aparat pemerintah yang lain. Koordinasi yang dilakukan juga mencakup hal jumlah peserta, *tool* dan spesifikasi peralatan yang digunakan, waktu dan tanggal kegiatan, konsep dan metode pelaksanaan.

## 2. Tahapan Persiapan Kegiatan

Pada tahapan ini dibuatlah materi atau bahan praktek yang digunakan untuk pelatihan, pengumpulan referensi, pelatihan ini memungkinkan untuk menyajikan gagasan dan informasi dalam bentuk yang ringkas menggunakan alat-alat pengemasan dan yang lainnya.

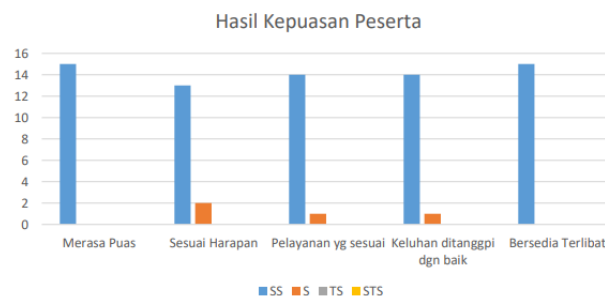
## 3. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Tahapan ini merupakan pelaksanaan kegiatan pelatihan yang ditandai dengan pemberian penjelasan dasar mengenai konsep pembuatan Popcorn Caramel. Selanjutnya adalah praktik langsung pembuatan Popcorn caramel dan yang lainnya. Selama praktik, peserta diminta untuk membuat sendiri sesuai keinginan dan kreativitas mereka masing-masing.

## 4. Tahapan Evaluasi

Evaluasi yang dilakukan bertujuan untuk mengetahui sejauh mana manfaat dan dampak yang dirasakan peserta atas terselenggaranya kegiatan ini. Evaluasi dilakukan dengan menggunakan metode survey. Berdasarkan kuesioner yang dibagikan kepada peserta, maka dihitung tingkat kepuasan mereka.

Setelah kegiatan berakhir kami memberikan kuesioner evaluasi untuk melihat kepuasan peserta dalam mengikuti pelatihan, dalam kuesioner terdapat 5 pernyataan dengan pilihan Sangat Setuju (SS), Setuju (S), Tidak Setuju (TS) dan Sangat Tidak Setuju (STS). Hasil Kepuasan Peserta Dari hasil kuesioner menunjukkan bahwa pada 100% menyatakan puas dengan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, dan 80 % menyatakan sesuai dengan harapan mereka dan saran lainnya untuk diadakan pelatihan inovasi olahan singkong daerah tersebut banyak menghasilkan singkong, dan 90% menyatakan anggota yang terlibat dalam kegiatan pengabdian memberikan pelayanan sesuai dengan kebutuhan, untuk setiap keluhan, pertanyaan, permasalahan yang diajukan 33% 67% Berdasarkan Usia Anak/ Remaja Dewasa Merasa Puas Sesuai Harapan Pelayanan yg sesuai Keluhan ditanggapi dgn baik Bersedia Terlibat Hasil Kepuasan Peserta ditindaklanjuti dengan baik oleh narasumber, 90% menyatakan sangat puas, dan apabila ada kegiatan berikutnya akan bersedia mengikuti, 100% menjawab sangat bersedia.



Gambar 1. Hasil Kepuasan Peserta

Kelompok PKK Kelurahan Togo-Togo sebagai mitra dalam kegiatan pengabdian masyarakat memiliki partisipasi dalam hal :

1. Menyetujui kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh Tim Pengusul
2. Menyediakan waktu, tempat dan perlengkapan presentase seperti ruangan dll
3. Mengajak kelompok PKK Togo-Togo sebanyak 30 orang untuk mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat.
4. Memberikan masukan atau evaluasi terhadap kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan dilaksanakan selama 1 (Satu) hari pada tanggal 19 Mei 2023 dengan beberapa kegiatan yang dilakukan saat pelaksanaan kegiatan antara lain :

1. Bahan dan peralatan yang digunakan



Gambar 2. Bahan dan Peralatan

Dalam gambar 2 bahan dan peralatan yang dipakai adalah Alat penggorengan dan bahan-bahan yang lainnya. Resep popcorn yang pertama adalah popcorn asin. Cara membuatnya adalah sebagai berikut:

### **Bahan-bahan utama:**

- a. 100 gr jagung popcorn mentah
- b. 3 sdm mentega

### **Bahan untuk taburan:**

- a. 1 sdm bubuk asin
- b. 1 sendok makan bubuk keju

### **Cara membuat popcorn asin:**

- a. Panaskan panci tebal menggunakan api sedang
- b. Masukkan jagung popcorn dan mentega, lalu aduk beberapa saat
- c. Tutup panci. Diamkan sampai berbunyi, kemudian kecilkan api.
- d. Kocok panci sesekali sambil menunggu popcorn matang.
- e. Setelah matang, tuangkan popcorn ke dalam wadah.
- f. Tambahkan bahan taburan, lalu aduk rata.



Gambar 3. Popcorn Asin

Popcorn rasa caramel bisa jadi pilihan. Cara bikin popcorn caramel adalah sebagai berikut.

**Bahan-bahan utama:**

- a. 500 gr popcorn
- b. 200 gr gula merah
- c. 125 gr mentega
- d. 75 gr sirup jagung
- e. 1 sdt ekstrak vanila murni
- f. 1 sdt soda kue
- g. 1/2 sdt garam

**Cara membuat popcorn caramel:**

- a. Panaskan oven hingga suhunya mencapai 250 derajat. Kemudian, siapkan 2 loyang dan lapiasi dengan kertas roti.
- b. Masukkan gula merah, mentega, sirup jagung, dan garam ke dalam panci, lalu masak di atas api sedang selama 5 menit sambil diaduk perlahan.
- c. Masukkan vanilla dan soda, lalu aduk lagi hingga berbusa.
- d. Tuangkan saus caramel di atas popcorn, lalu taruh di atas loyang roti.
- e. Panggang di dalam oven selama kurang lebih 1 jam.
- f. Keluarkan, dan popcorn caramel siap dihidangkan.



Gambar 4. Popcorn Caramel

Masih soal popcorn caramel, kalau kamu juga ingin merasakan sensasi asin, maka kamu bisa mencoba resep *popcorn salted caramel* berikut langkah-langkah membuatnya:

**Bahan-bahan utama:**

- a. 3-4 sdm jagung kering
- b. 1 sdm mentega

**Bahan untuk caramel:**

- a. 6 sdm gula pasir
- b. 2 sdm mentega
- c. 1 sdm garam
- d. 1/4 sdt *baking powder*

**Cara membuat popcorn *salted caramel*:**

- a. Masak mentega di atas api sedang. Setelah mencair, masukkan jagung kering, lalu aduk sampai mentega meresap ke dalam jagung.
- b. Tutup wadah memasak dan tunggu sampai terdengar bunyi meletup. Jika bunyi letupan sudah berhenti, matikan kompor lalu pindahkan jagung ke wadah lain.
- c. Sambil menunggu, masak gula pasir menggunakan api sedang sampai larut. Ingat, jangan usahakan agar gula tidak sampai berwarna kecokelatan.
- d. Apabila gula sudah larut, masukkan 2 sdm mentega, lalu tunggu lagi hingga mencair.
- e. Tambahkan garam dan *baking powder*.
- f. Aduk sampai merata, kemudian matikan kompor.
- g. Masukkan jagung popcorn ke dalam caramel yang sudah jadi, lalu aduk sampai merata.



Gambar 5. Popcorn Caramel Saited

2. Pembukaan Oleh Bapak Lurah Togo-Togo



Gambar 6. Pembukaan

Pada gambar 6 acara pembukaan yang dibuka oleh Bapak Lurah Togo-togo yaitu bapak Muhammad Arfah yang diikuti oleh 15 peserta ditambah dari Universitas Dipa Makassar 4 Dosen.

### 3. Pemberian Pelatihan Pembuatan Popcorn Caramel.



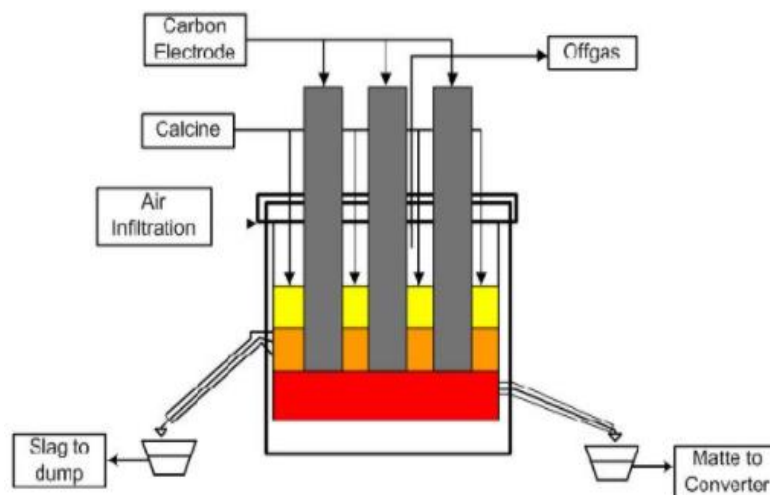
Gambar 7. Pemberian Pelatihan

Pada gambar 4 para Dosen memberi pelatihan yaitu Akbar Bahtiar, SE., MM., Marsa, SE., MM., Dr. Cucut Susanto, S.Kom., MSi., dan Dr. Nurdiansah, S.Kom., M.Pd., dengan bahan dan alat yang telah diterangkan sebelumnya dengan produk Popcorn Caramel, Asin dan Caramel Saitled.

### 4. Hasil Pelatihan



Gambar 8. Hasil Pelatihan



Gambar 9. Contoh Penulisan Gambar

## **Jenis Luaran**

Melalui program Pengabdian bagi masyarakat ini, tim pelaksana program akan mendidik sebanyak 16 orang peserta. Para Peserta ini diharapkan dapat menjadi tenaga terampil dalam membuat Popcorn Caramel atau yang lainnya dengan memanfaatkan ilmu yang diajarkan oleh para dosen yang telah melakukan pengabdian masyarakat di Kelurahan Togo-togo Kabupaten Jeneponto.

## **KESIMPULAN**

Melalui pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat, peserta berhasil memperoleh pengetahuan mendalam tentang cara membuat popcorn caramel dari tanaman jagung. Keberhasilan ini bukan hanya memberikan wawasan praktis dalam proses pengolahan jagung, tetapi juga membuka peluang untuk peningkatan inovasi di sektor pertanian lokal. Dengan memahami lebih dalam tentang berbagai teknik dalam pembuatan popcorn caramel, peserta dapat menggali potensi kreatifitas dan pengembangan produk baru berbasis jagung. Adanya pengetahuan ini dapat merangsang kolaborasi antara petani jagung, pengusaha kuliner, dan peneliti pertanian untuk bersama-sama meningkatkan nilai tambah produk jagung dalam skala lebih besar.

Selain itu, kegiatan pengabdian masyarakat juga menghasilkan pemahaman yang mendalam tentang peran strategis kemasan dalam dunia pemasaran produk. Peserta tidak hanya mampu memahami pentingnya kemasan dalam meningkatkan penampilan, tetapi juga menyadari dampaknya terhadap nilai suatu produk. Pemahaman ini dapat menjadi dasar untuk perbaikan desain kemasan yang lebih menarik dan fungsional, menciptakan daya tarik visual yang kuat dan meningkatkan daya jual. Dengan memahami kebutuhan dan preferensi konsumen terhadap kemasan, peserta dapat mengaplikasikan pengetahuan ini dalam mengembangkan strategi pemasaran yang lebih efektif, yang pada gilirannya dapat berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi lokal melalui peningkatan daya saing produk lokal di pasar.

## **SARAN**

Berdasarkan kesimpulan diatas maka dapat disarankan kepada Ibu-ibu kelompok PKK Kelurahan Togo-Togo beberapa hal sebagai berikut :

1. Para Ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok PKK Kelurahan Togo-Togo untuk dapat belajar dan menerima masukan dalam menghasilkan sebuah inovasi produk yang baru.
2. Minat dari para Ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok PKK Kelurahan Togo-Togo agar dapat ditingkatkan terutama dalam mengolah popcorn caramel sehingga bisa bernilai jual demi meningkatkan pendapatan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Barus, T., & Wijaya, L.N. 2011. Mikrobiota dominan dan perannya dalam cita rasa “Tape” singkong. *Journal of Biota*. 16 (2): 354-361.
- Barus, T., Kristani, A., & Yulandi, A. 2013. Diversity of amylase-producing bacillus spp. from “tape” (fermented cassava). *Hayati Journal of Biosciences*. 20 (2): 94-98.
- Hasanah, H., Jannah, A., & Fasya, A.G. 2013. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol tape singkong (*Manihot utilissima* Pohl). *Alchemy Journal of Chemistry*. 2 (1): 68-79.
- Ivana Wamafma, Westim Ratang, 2022, Pelatihan Pengembangan Wirausaha Popcorn Bercita Rasa Global” Cenderabakti Volume 1 Issue 1, 2022 Publisher: Faculty of Economics and Business, Cenderawasih University, Indonesia This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.
- Khasanah, N., & Wikandari, P.R. 2014. Pengaruh lama fermentasi dan penambahan bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* b1765 terhadap mutu produk tape singkong. *Jurnal Mahasiswa Teknologi Pendidikan*. 3 (1): 78-84.
- Novia, C., Syaiful, & Utomo, D. 2015. Diversifikasi mangga off grade menjadi selai dan dodol. *Teknologi Pangan*. 7 (1): 60-65
- Nuraida, L., & Owens, J.D. 2014. Sweet, sour, alcoholic solid substrate fungal fermentations. *Indigenous Fermented Foods of Southeast Asia*. 137 (2): 56-66.
- Parwiroharsono, S. 2007. Potensi pengembangan industri dan bioekonomi berbasis makanan fermentasi tradisional. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 5 (2): 85-91.
- Utomo, D., Murtadlo, K., & Novia, C. 2016. Pemanfaatan limbah biji nangka menjadi dodol dan kerupuk. *Teknologi Pangan*. 7 (3): 114-117.
- Utomo, D., Wahyuni, R. & Novia, C. 2014. Diversifikasi produk olahan apel manalagi kualitas afkir menjadi selai dan dodol. *Jurnal Agrika*. 8 (2): 211-217.
- Wahyuni, R. Utomo, D., Novia, C. & Syaiful. 2015. Peningkatan nilai ekonomis wortel kualitas afkir menjadi krupuk dan dodol. *Cyber Techn*. 9 (2): 53-57