

PELATIHAN PEMBUATAN PUDING BAYAM “BAYOMI” SEBAGAI PRODUK BERNILAI TAMBAH DI KELURAHAN SAWUNGGALING KOTA SURABAYA

Gressnisa Putri Alchayutami¹, Frida Putri Purgito², Firnas Farhansyach³, Praja Firdaus N., M.Hub.Int³

^{1,2,3,4}Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

Jl. Rungkut Madya, Gn. Anyar, Kec. Gn. Anyar, Surabaya, Jawa Timur 60294

e-mail: ¹22024010067@upnjatim.ac.id, ²22024010097@upnjatim.ac.id,

³22024010104@upnjatim.ac.id, ⁴praja_firdaus.hi@upnjatim.ac.id

Abstrak

Rendahnya tingkat konsumsi sayuran di kalangan masyarakat perkotaan, khususnya di Kelurahan Sawunggaling, yang disebabkan oleh pola hidup modern serta keterbatasan waktu dan ekonomi dalam menyiapkan makanan sehat. Masyarakat di wilayah ini sebagian besar terlibat dalam usaha kecil dan menengah (UKM) di bidang kuliner, sehingga diperlukan inovasi produk yang dapat meningkatkan nilai ekonomi dan daya jual bahan pangan lokal. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat dalam mengolah Bayam Brazil (*Alternanthera sissoo*) menjadi produk bernilai tambah berupa puding sehat “Bayomi”. Metode pelaksanaan meliputi observasi lapangan, sosialisasi, dan demonstrasi langsung pembuatan puding bayam kepada kelompok tani dan ibu rumah tangga. Hasil kegiatan menunjukkan meningkatnya pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk inovatif, serta tumbuhnya motivasi untuk mengembangkan usaha rumahan berbasis pangan sehat. Dengan demikian, pelatihan pembuatan Puding Bayam “Bayomi” berhasil mendorong pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan nilai ekonomi dan kesadaran gizi terhadap konsumsi sayuran hijau.

Kata kunci: *Puding, Inovasi Pangan, Ekonomi*

1. PENDAHULUAN

Bayam Brazil (*Althernanthera sissoo*) merupakan tanaman sayuran yang berasal dari Amerika Selatan (Setyani, 2025). Tanaman ini memiliki bentuk daun menyerupai hati dengan tepi rata dan ujung runcing, batangnya berwarna hijau serta dapat menghasilkan akar adventif pada setiap ruas batangnya. Bayam Brazil tumbuh baik di tanah yang lembap, berdrainase baik, serta dengan intensitas cahaya sekitar 50% atau lebih teduh (Loi et al., 2023). Bayam Brazil memiliki kandungan seperti zat besi, vitamin A, dan serat, yang sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Namun, meskipun memiliki kandungan gizi yang baik, tingkat konsumsi sayuran di Indonesia masih tergolong rendah, terutama di daerah perkotaan. Pola hidup masyarakat modern yang cenderung memilih makanan cepat saji dan instan menyebabkan konsumsi sayuran hijau semakin menurun. Kebiasaan ini berdampak pada menurunnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya asupan pangan sehat yang bersumber dari bahan alami.(Andriani et al., 2024)

Rendahnya konsumsi sayuran, terutama di kalangan anak-anak, seringkali disebabkan oleh persepsi bahwa sayur memiliki rasa yang kurang menarik(Harumawati et al., 2024). Menurut Data BPS (2025) Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Sayur-Sayuran Per Kabupaten/Kota dapat diketahui bahwa tingkat konsumsi bayam di Kota Surabaya pada tahun 2024 hanya sebesar 0,045 kilogram per kapita per minggu. Angka ini menunjukkan bahwa minat masyarakat terhadap konsumsi sayuran, khususnya bayam, masih sangat rendah dibandingkan dengan kebutuhan gizi ideal yang direkomendasikan(Malik et al., 2025) . Dibutuhkan inovasi dalam mengolah sayuran menjadi produk pangan yang lebih disukai dan

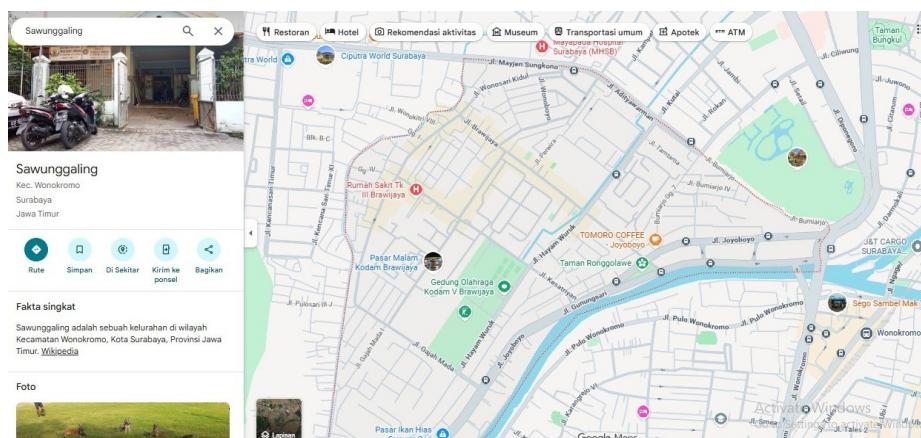
mudah diterima oleh berbagai kalangan. Salah satu bentuk inovasi tersebut adalah mengolah bayam menjadi puding sehat, yaitu produk pangan manis dengan tekstur lembut yang dapat menarik minat anak-anak sekaligus memberikan asupan gizi yang bermanfaat.

Berdasarkan Data Pemerintah Kota Surabaya (2023), Kelurahan Sawunggaling memiliki luas terbesar di Kecamatan Wonokromo, yaitu 1,73 Km², dibandingkan kelurahan lainnya seperti Ngagel (0,89 Km²) atau Wonokromo (1,15 Km²). Luas wilayah yang relatif besar ini menunjukkan bahwa Sawunggaling memiliki wilayah yang paling luas sehingga memiliki tingkat kepadatan penduduk yang juga tinggi. Hal tersebut menyebabkan tingginya aktivitas dan keterbatasan waktu dalam menyiapkan makanan sehat. Masyarakat di wilayah ini banyak terlibat dalam kegiatan usaha kecil dan menengah (UKM), terutama di bidang kuliner. Dalam upaya meningkatkan kreativitas serta nilai ekonomi produk olahan pangan, diperlukan inovasi yang mampu menggabungkan aspek gizi, cita rasa, dan daya jual. Salah satu bentuk inovasi tersebut adalah melalui pelatihan pembuatan Puding Bayam “Bayomi”, yaitu produk pangan berbahan dasar bayam yang dikreasikan menjadi puding sehat dan menarik.

2. METODE PELAKSANAAN PENGABDIAN

2.1 Waktu dan Tempat

Kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk KKN (Kuliah Kerja Nyata) ini dilaksanakan selama periode bulan Oktober - November 2025, bertempat di Kelurahan Sawunggaling, Kecamatan Wonokromo, Kota Surabaya.



Gambar 1. Peta Lokasi KKN 2025 di Kelurahan Sawunggaling, Kecamatan Wonokromo

2.2 Metode Pengabdian

Pengabdian dilaksanakan dengan beberapa tahapan, meliputi observasi, kunjungan ke lokasi, wawancara, dan perumusan program kerja guna mendapatkan informasi potensi yang dapat dikembangkan dan permasalahan yang harus diselesaikan.

1. Observasi Lapangan

Tahapan pertama adalah observasi langsung ke lapangan untuk mengetahui kondisi sosial, ekonomi, dan potensi sumber daya alam di Kelurahan Sawunggaling. Tim pelaksana melakukan pengamatan terhadap aktivitas masyarakat, jenis usaha kecil yang dijalankan, serta potensi bahan pangan lokal yang tersedia di lingkungan sekitar.

2. Kunjungan dan Identifikasi Potensi

Setelah observasi awal, dilakukan kunjungan lebih mendalam ke beberapa titik lokasi untuk mengidentifikasi potensi yang dapat dikembangkan serta permasalahan yang dihadapi masyarakat. Tim menemukan bahwa rendahnya konsumsi sayuran di kalangan anak-anak dan kurangnya keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk bernilai ekonomi menjadi tantangan utama. Potensi Bayam Brazil kemudian diidentifikasi

sebagai bahan pangan yang kaya gizi, mudah dibudidayakan, dan berpotensi dijadikan bahan dasar produk olahan seperti puding sehat “Bayomi”.

3. Wawancara dan Diskusi

Tahap selanjutnya adalah wawancara dan diskusi dengan Lurah Sawunggaling, Ketua RW 02, serta Kelompok Tani di Kelurahan Sawunggaling. Wawancara ini dilakukan untuk menggali lebih dalam mengenai kondisi masyarakat, tantangan ekonomi, serta peluang pengembangan produk berbasis bahan lokal. Dari hasil diskusi, diperoleh dukungan penuh dari pihak kelurahan dan kelompok tani untuk melaksanakan pelatihan pengolahan Bayam Brazil menjadi produk bernilai tambah.

4. Pelaksanaan Program Pelatihan

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, disusunlah program pelatihan pembuatan Puding Bayam “Bayomi” sebagai bentuk pemberdayaan masyarakat. Pelatihan ini mencakup sosialisasi manfaat Bayam Brazil, demonstrasi langsung proses pembuatan puding, serta pengemasan dan strategi pemasaran produk. Peserta terdiri dari ibu rumah tangga dan anggota kelompok tani yang antusias mempraktikkan pembuatan puding sehat tersebut.



Gambar 2. Observasi Langsung di Kelurahan Sawunggaling

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Sosialisasi Pembuatan Puding Bayam “Bayoomi” sebagai Produk Bernilai Tambang dilaksanakan sebagai salah satu bentuk edukasi dan pemberdayaan masyarakat dalam bidang kewirausahaan pangan. Tujuan utama kegiatan ini adalah untuk memperkenalkan inovasi produk olahan berupa diversifikasi bayam brazil sebagai puding berbahan dasar alami yang tidak hanya memiliki cita rasa yang enak, tetapi juga mengandung nilai gizi dan nilai ekonomi yang lebih tinggi. Puding merupakan sejenis makanan yang terbuat dari pati, yang diolah dengan cara merebus, dan mebgukus sehingga menghasilkan gel dengan tekstur lembut (Apriyanto, 2022). Daya terima puding yaitu warna puding harus sangat menarik, rasa yang disukai sebaiknya tidak terlalu manis, aromanya harum sesuai dengan bahan pengisinya dan teksturnya kental.

Sosialisasi ini diikuti oleh anggota POKTAN Mbrlele dan ibu rumah tangga di RT02/RW02 Kelurahan Sawunggaling yang memiliki minat untuk belajar tentang pengolahan bahan makanan lokal menjadi produk modern dan bernilai jual. Selama kegiatan berlangsung, peserta diberikan pemahaman mengenai pentingnya inovasi dalam menciptakan produk pangan yang sehat dan menarik. Melalui sesi pemaparan materi, para peserta dikenalkan dengan konsep nilai tambah (*value added*). Nilai tambah pada produk olahan pangan, yaitu peningkatan

kualitas dan daya tarik suatu produk melalui modifikasi bahan, bentuk, rasa, tampilan, serta strategi pemasaran yang kreatif (POHAN, 2025). Produk Bayomi Puding sendiri merupakan hasil pengembangan dari puding biasa yang dikombinasikan dengan bahan alami seperti bayam brazil. Bayam Brazil memiliki kandungan total flavonoid yang tinggi serta dapat membantu mengatasi anemia karena defisiensi zat besi (Indrayati et al., 2024). Tanaman Bayam Brazil dapat dikonsumsi, mudah diperbanyak, mudah dibudidayakan, dan memiliki bentuk yang estetik.



Gambar 3. Demonstrasi Langsung Pembuatan “Bayomi”

Kegiatan sosialisasi juga diisi dengan demonstrasi langsung pembuatan “Bayomi” Puding oleh tim pelaksana. Peserta dapat mengamati serta mempraktikkan proses pembuatan mulai dari pengolahan bahan hingga proses pengemasan. Bahan yang diperlukan dalam pengolahan Puding Bayam “Bayomi” yaitu sebagai berikut.

1. 1 Genggam Bayam Brazil
2. 1 Liter Susu UHT
3. 15 gr Nutrijel Plain
4. 50 Gr Gula Pasir
5. 10 gr Maizena
6. Vanili Secukupnya

Langkah pertama yang dilakukan adalah memblender Bayam Brazil dengan menambahkan sedikit air hingga halus. Setelah itu, hasil blenderan disaring untuk memperoleh sari bayam murni yang akan digunakan sebagai bahan dasar puding. Tahap berikutnya adalah memasukkan sari bayam ke dalam panci yang telah disiapkan, kemudian ditambahkan susu, gula, nutrijell, dan vanili. Semua bahan tersebut diaduk hingga rata, lalu dimasak dengan api sedang sambil terus diaduk hingga mendidih agar teksturnya lembut dan tidak menggumpal.

Setelah campuran mendidih, tambahkan 10 gram maizena yang telah dilarutkan dengan sedikit air ke dalam adonan puding. Penambahan maizena ini berfungsi untuk memberikan tekstur yang lebih lembut dan kenyal pada puding. Aduk kembali hingga adonan tercampur sempurna dan mengental. Setelah mencapai kekentalan yang diinginkan, adonan puding dapat segera dituangkan ke dalam cetakan sesuai selera. Puding kemudian didiamkan hingga suhu ruang dan dibiarkan mengeras.



Gambar 4..Hasil Produk Puding Bayam “Bayomi”

Antusiasme peserta terlihat dari keaktifan mereka dalam bertanya dan mencoba sendiri proses pembuatan puding tersebut. Selain itu, para peserta juga diajarkan mengenai strategi pengemasan yang menarik dan teknik pemasaran sederhana, misalnya dengan memanfaatkan media sosial sebagai sarana promosi. Pemateri menjelaskan berbagai aspek penting dalam pengemasan, seperti pemilihan model kemasan dan penggunaan label yang informatif dapat menarik perhatian konsumen. Kemasan bukan hanya berfungsi melindungi produk, tetapi juga menjadi salah satu faktor utama dalam membangun citra dan daya tarik suatu produk di pasaran (Wadud & Fitriani, 2021). Antusiasme ini mencerminkan tingginya potensi masyarakat dalam mengembangkan kreativitas berbasis bahan pangan lokal jika diberikan akses terhadap edukasi dan pelatihan yang tepat. Kegiatan pelatihan yang melibatkan praktik langsung dan inovasi produk berbasis potensi lokal dapat meningkatkan motivasi dan keterampilan masyarakat secara signifikan, khususnya dalam bidang kewirausahaan pangan (Bara et al., 2025).

Dari hasil evaluasi kegiatan, diperoleh bahwa sebagian besar peserta merasa termotivasi untuk mengembangkan usaha kecil berbasis pangan lokal. Mereka menyadari bahwa bahan-bahan sederhana yang tersedia di sekitar, seperti bayam bisa diolah menjadi produk bernilai jual tinggi apabila dikemas dengan cara yang menarik dan higienis. Kegiatan ini juga menumbuhkan kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi makanan sehat yang tidak mengandung bahan kimia berbahaya, sekaligus membuka peluang bagi peningkatan ekonomi rumah tangga.



Gambar 5. Foto Bersama Peserta Sosialisasi Puding Bayam “Bayomi”

4. SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui sosialisasi dan pelatihan pembuatan Puding Bayam “Bayoomi” di Kelurahan Sawunggaling berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk inovatif dan bernilai jual tinggi. Melalui kegiatan ini, masyarakat tidak hanya memperoleh pemahaman tentang pentingnya konsumsi sayuran hijau untuk kesehatan, tetapi juga termotivasi untuk menciptakan peluang usaha baru berbasis pangan sehat. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa inovasi sederhana seperti puding bayam mampu menarik minat anak-anak terhadap sayuran serta membuka potensi pengembangan ekonomi kreatif di lingkungan rumah tangga.

5. SARAN

Saran dari kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan Puding Bayam “Bayoomi” di Kelurahan Sawunggaling mencakup beberapa hal penting. Pihak kelurahan disarankan untuk terus mendukung program kelompok tani yang berfokus pada inovasi produk hasil pertanian guna meningkatkan minat masyarakat khususnya anak-anak dalam mengkonsumsi sayuran hijau. Program ini perlu melibatkan diskusi terbuka dengan anggota kelompok tani dan masyarakat sekitar mengenai pentingnya mengonsumsi sayuran hijau. Warga sekitar serta pihak kelurahan juga harus memastikan keberlanjutan program ini dengan memberikan dukungan seperti permodalan kepada pelaku kelompok tani agar dapat menjadi wadah inovasi wirausaha yang lebih baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Kecamatan Wonokromo, serta perangkat desa di Kelurahan Sawunggaling atas dukungan dan kerjasamanya selama pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN). Dukungan dan bantuan yang diberikan sangat berarti dalam kesuksesan program ini. Terima kasih atas semua bantuan dan kerjasama yang diberikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, N., Nurdin, A., Fitria, U., & Dinen, K. A. (2024). Perilaku Konsumsi Makanan Cepat Saji Pada Remaja Dan Dampaknya Bagi Kesehatan. *Public Health Journal*, 1(2).
- Apriyanto, M. (2022). *Pengetahuan Dasar Bahan Pangan*. Mulono Apriyanto.
- Bara, A. P., Kodo, Y., Indriyati, I., Peten, Y. P., Ethelbert, Y. K., & Kaha, H. L. (2025). Peningkatan Keterampilan Pengelolaan Produk Olahan Pangan Lokal Melalui Pelatihan Di Desa Retraen, Kecamatan Amarasi Selatan, Kabupaten Kupang. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 5(4), 1287–1296.
- Harumawati, D. M., Subrata, H., & Puspita, A. M. I. (2024). Edukasi Pengenalan Budidaya Sayuran Kepada Siswa Sebagai Inovasi Muatan Lokal Di Sekolah Dasar. *Pendas: Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, 9(2), 233–242.
- Indrayati, S., Laila, W., Octafia, S. M., Harleni, H., Yensasnidar, Y., & Suryani, S. (2024). Inovasi Olahan Bayam Brazil Menjadi Kuliner Sehat Pada Kelompok Tani “Mekar Tani” Kabupaten Lima Puluh Kota. *Journal Of Human And Education (Jahe)*, 4(6), 428–432.
- Loi, A. J., Sulistiya, S., & Hariadi, U. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Oleh Kelompok Tani Gemah Ripah Dalam Pengolahan Produk Bayam Brazil Di Kelurahan Bausasran Kota Yogyakarta. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(4), 4349–4360.
- Malik, A., Waris, R., Razak, R., Handayani, V., Amin, A., Dahlia, A. A., & Ahmad, A. R. (2025). Pemberdayaan Kelompok Pkk Desa Damai Kab. Maros Pada Pembuatan Vegegum (Gummy Sayuran) Inovasi Pengolahan Sayuran Sebagai Makanan Pendamping Anti-Stunting. *Celebes Journal Of Community Services*, 4(2), 361–367.

- Pohan, A. A. (2025). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Hasil Pertanian Lokal. *Circle Archive*, 1(7).
- Setyani, A. Y. (2025). Pemberdayaan Kelompok Tani Sejahtera Dalam Pengelolaan Lahan Untuk Budidaya Bayam Brazil. *Madaniya*, 6(2), 823–831.
- Wadud, A. M., & Fitriani, E. (2021). Pelatihan Desain Kemasan Dalam Rangka Peningkatan Nilai Jual Produk UMKM Di Kabupaten Kuningan. *Dimasejati: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 177–186.