

PENYULUHAN INOVASI PENGOLAHAN PUDING BERBAHAN DAUN GINSENG JAWA UNTUK KESEHATAN

**Anita Swantari^{1*}, Filma Festivalia², Muhammad Syaltut Abduh³,
Anisa Putri Kusumaningrum⁴**
^{1,2,3,4}Institut Pariwisata Trisakti

e-mail: anitaswantari@iptrisakti.ac.id^{*}, filmaf.anjar@iptrisakti.ac.id²,
msabduh@iptrisakti.ac.id³, anisaputrikusuma92@gmail.com⁴

ABSTRACT

This activity aims to introduce the potential of Javanese ginseng leaves in making pudding and provide in-depth education regarding the health benefits of this ingredient and how to process it. Counseling on the processing of Javanese ginseng leaf pudding was held at SMK Negeri 57, Jakarta, according to a schedule that did not interfere with academic activities. This activity aims to teach 53 students about the health benefits and techniques for making pudding from Javanese ginseng leaves. The program includes planning, socialization, and practice of making pudding. Afterwards, questionnaires will be collected to evaluate the impact of the program. The Javanese ginseng leaf pudding education program at SMKN 57 Jakarta succeeded in increasing participants' knowledge and received positive feedback about the taste and health benefits. However, challenges such as low frequency of consumption and hesitation to buy again indicate the need for better marketing strategies and more in-depth education. It is recommended that the lecturer team improve marketing materials and packaging, as well as explore additional distribution channels. Students are expected to actively promote and educate about products to increase adoption and consumption.

Keywords: *counseling, training, pudding, Javanese ginseng leaves*

ABSTRAK

Kegiatan ini bertujuan untuk memperkenalkan potensi daun ginseng Jawa dalam pembuatan puding serta memberikan edukasi mendalam mengenai manfaat kesehatan dari bahan tersebut dan cara pengolahannya. Penyuluhan pengolahan puding daun ginseng Jawa diadakan di SMK Negeri 57, Jakarta, sesuai jadwal yang tidak mengganggu aktivitas akademis. Kegiatan ini bertujuan mengajarkan kepada 53 siswa tentang manfaat kesehatan dan teknik pembuatan puding dari daun ginseng Jawa. Program mencakup perencanaan, sosialisasi, dan praktik pembuatan puding. Setelahnya, kuesioner akan dikumpulkan untuk mengevaluasi dampak program. Program penyuluhan puding daun ginseng Jawa di SMKN 57 Jakarta berhasil meningkatkan pengetahuan peserta dan mendapat umpan balik positif tentang rasa dan manfaat kesehatan. Namun, tantangan seperti rendahnya frekuensi konsumsi dan keraguan membeli lagi menunjukkan perlunya strategi pemasaran yang lebih baik dan penyuluhan lebih mendalam. Disarankan agar tim dosen memperbaiki materi pemasaran dan kemasan, serta menjajaki saluran distribusi tambahan. Siswa diharapkan aktif mempromosikan dan mengedukasi tentang produk untuk meningkatkan adopsi dan konsumsi.

Kata Kunci: *penyuluhan, pelatihan, pudding, daun ginseng Jawa*

A. PENDAHULUAN

Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) merupakan sebuah upaya strategis untuk mengatasi berbagai permasalahan kesehatan dan ekonomi yang dihadapi oleh siswa sekolah. Di lokasi kegiatan PKM ini di SMKN 57, tantangan utama adalah keterbatasan pengetahuan dan akses terhadap makanan sehat yang dapat meningkatkan kualitas hidup. Program PKM ini muncul sebagai respons terhadap kebutuhan mendesak untuk memperkenalkan solusi berbasis pemanfaatan sumber daya lokal yang terabaikan, seperti tanaman herbal “Daun Ginseng Jawa,” dengan tujuan menawarkan alternatif sehat yang tidak hanya mengatasi masalah kesehatan tetapi juga memberikan nilai ekonomis baru bagi masyarakat.

Sebagai inspirasi, kegiatan PKM sebelumnya dilakukan oleh Possumah et al. (2023) yang berhasil melaksanakan inisiatif pemanfaatan tanaman lokal yaitu daun kelor untuk pembuatan puding yang meningkatkan daya tahan tubuh dan kualitas hidup masyarakat di daerah terpencil. PKM yang dilakukan oleh Fadila et al. (2023) juga melakukan sosialisasi membuat pudding daun kelor di Desa Rukma Jaya yang mampu pengoptimalan penggunaan bahan panga lokal yang ada di Desa Rukma Jaya. Kemudian PKM yang dilakukan oleh Nabillah et al. (2023) berhasil mengolah jahe merah menjadi puding herbal, yang memberikan manfaat signifikan bagi kesehatan masyarakat secara efektif meningkatkan daya tahan tubuh masyarakat setempat. Selanjutnya kegiatan PKM yang dilakukan oleh Sumiaty et al. (2022), memberikan penyuluhan tentang pengolahan pudding jagung di Desa Sanrobone Kabupaten Takalar, dimana jagung sangat melimpah di wilayah tersebut, sangat baik diolah menjadi pudding untuk peningkatan produktivitas masyarakat.

Mengambil inspirasi dari keberhasilan program sebelumnya, PKM kali ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui inovasi dalam pembuatan puding dengan menggunakan Daun Ginseng Jawa. Puding sebagai makanan semi padat yang dibuat dari bahan seperti agar-agar dan air, menghasilkan tekstur gel yang lembut. Ngili (2006) menjelaskan penggunaan daun ginseng Jawa sebagai bahan utama, yang menawarkan manfaat kesehatan signifikan, seperti meningkatkan daya tahan tubuh dan mengatasi infeksi paru-paru. Pemanfaatan menurut Dalimartha (2010) bahwa daun ginseng Jawa yang selama ini dianggap sebagai gulma untuk membuat puding memberikan nilai tambah ekonomi dan kesehatan menjadi produk seperti puding atau ekstrak, daun ini dapat membuka peluang bisnis baru dan meningkatkan nilai jual. Selain itu, kandungan nutrisi dan efek antioksidannya menawarkan manfaat kesehatan, menjadikannya pilihan menarik dalam hidup sehat.

Inovasi dalam pembuatan puding dengan Daun Ginseng Jawa tidak hanya berfungsi sebagai alternatif sehat dari puding biasa yang sering mengandung gula berlebihan, tetapi juga memberikan peluang baru bagi masyarakat untuk memanfaatkan sumber daya lokal (Lestario et al., 2009). Daun Ginseng Jawa, yang kaya akan saponin, flavonoid, dan tannin, menawarkan manfaat kesehatan penting seperti peningkatan daya tahan tubuh dan pencegahan radikal bebas (Pao et al, 2022). Dengan mengolah daun ini menjadi puding, masyarakat dapat menghasilkan produk yang tidak hanya bermanfaat tetapi juga memiliki daya tarik pasar yang potensial. Program PKM ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam memproduksi puding dari Daun Ginseng Jawa, yang diharapkan dapat dikonsumsi secara luas oleh berbagai kalangan, memberikan pilihan

makanan sehat yang lebih terjangkau, serta meningkatkan kesadaran tentang manfaat tanaman lokal.

Program ini juga mengajarkan masyarakat cara mengolah Daun Ginseng Jawa menjadi produk bernilai ekonomis yang dapat dipasarkan secara luas, memanfaatkan bahan lokal untuk menciptakan peluang bisnis baru yang dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi. Selain memberikan manfaat kesehatan, puding ini diharapkan menjadi sumber pendapatan tambahan bagi ibu rumah tangga dan pengusaha lokal, serta membuka peluang pasar baru di daerah pedesaan dan perkotaan. Untuk memastikan keberhasilan program, strategi pemasaran yang efektif akan diterapkan, termasuk memanfaatkan media sosial untuk menjangkau konsumen potensial dan menjalin hubungan baik dengan pelanggan. Pendekatan ini juga melibatkan pemasaran langsung dan promosi dari mulut ke mulut, yang terbukti efektif dalam meningkatkan kesadaran dan penjualan produk. Dengan memfokuskan pada manfaat kesehatan dan kualitas produk, program ini bertujuan menciptakan daya tarik yang kuat di pasar dan menarik perhatian konsumen yang semakin peduli dengan kesehatan.

Sebagai tambahan, Analisis SWOT untuk produk puding ini mengidentifikasi berbagai kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman yang mempengaruhi peluang pasar dan strategi pemasaran. Kelebihan produk meliputi kemampuannya untuk meningkatkan daya tahan tubuh, membantu meningkatkan nafsu makan, kemudahan menemukan bahan produksi, dan harga yang ekonomis. Namun, kelemahan mencakup kemungkinan puding mengalami kadaluarsa lebih cepat tanpa bahan pengawet dan kemudahan produk untuk ditiru, frekuensi konsumsi puding masih rendah, serta masih adanya responden netral terhadap niat pembelian ulang. Peluang mencakup potensi untuk meningkatkan imunitas tubuh

konsumen, kemungkinan inovasi varian puding dengan tumbuhan herbal lain, serta fleksibilitas lokasi penjualan. Ancaman meliputi persaingan dengan produk serupa. Untuk mengatasi tantangan ini, strategi pemasaran akan melibatkan menjalin hubungan baik dengan pelanggan, memanfaatkan teknik pemasaran langsung seperti door-to-door dan promosi dari mulut ke mulut, serta memanfaatkan media sosial seperti Instagram dan TikTok yang memiliki pengguna luas.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Penyuluhan inovasi pengolahan puding berbahan daun ginseng Jawa dilaksanakan di SMK Negeri 57, Jakarta, yang terletak di Jl. Taman Margasatwa Raya, Pasar Minggu, Jakarta Selatan. Waktu pelaksanaan kegiatan disesuaikan dengan kesepakatan pihak sekolah untuk memastikan bahwa jadwal kegiatan tidak bertabrakan dengan aktivitas akademis siswa. Kegiatan ini bertujuan untuk memperkenalkan potensi daun ginseng Jawa dalam pembuatan puding serta memberikan edukasi mendalam kepada 53 siswa mengenai manfaat kesehatan dari bahan tersebut dan cara pengolahannya.

Sasaran utama dari kegiatan ini adalah siswa dan siswi SMK Negeri 57. Melalui penyuluhan ini, diharapkan siswa tidak hanya memperoleh pengetahuan baru tentang teknik pengolahan daun ginseng Jawa menjadi puding, tetapi juga memahami nilai gizi dan manfaat kesehatan dari bahan tersebut. Dengan terlibat langsung dalam proses pembuatan puding, siswa akan mendapatkan pengalaman praktis yang dapat meningkatkan keterampilan dan kreativitas mereka dalam bidang kuliner, serta memotivasi mereka untuk mengeksplorasi inovasi produk berbasis bahan alami lainnya.

Langkah-langkah pelaksanaan kegiatan terdiri dari tiga tahap utama yaitu perencanaan, sosialisasi, dan eksekusi. Pada tahap perencanaan, materi penyuluhan akan disusun, termasuk jadwal, perlengkapan, dan alat yang dibutuhkan. Sosialisasi akan dilakukan dengan berkomunikasi dengan pihak sekolah dan menyebarkan informasi mengenai manfaat dan tujuan kegiatan kepada siswa. Pada tahap eksekusi, materi penyuluhan tentang pudding, daun ginseng Jawa, puding berbahan daun ginseng Jawa, analisis SWOT dan strategi pemasaran pudding daun ginseng Jawa akan disampaikan secara terstruktur, diikuti dengan sesi praktikal pembuatan puding menggunakan bahan-bahan seperti daun ginseng Jawa, agar-agar bubuk, madu, garam, serta alat-alat seperti pisau, spatula, juicer, dan peralatan masak lainnya. Selain itu, analisis SWOT produk juga akan dilakukan untuk menilai kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman dalam pengembangan produk.

Setelah kegiatan PKM selesai, kuesioner akan diberikan kepada 53 peserta kegiatan, yaitu siswa SMK Negeri 57. Kuesioner ini bertujuan untuk mengumpulkan umpan balik dari peserta mengenai pengalaman mereka selama mengikuti PKM. Informasi dari kuesioner membantu penyelenggara dalam mengidentifikasi kebutuhan dan harapan peserta, termasuk aspek-aspek yang perlu ditingkatkan atau tambahan materi yang diinginkan. Hasil kuesioner akan digunakan untuk mengukur dampak program terhadap peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi peserta, serta untuk merancang program yang lebih sesuai dengan kebutuhan peserta dan mengalokasikan sumber daya dengan lebih efektif.

Penyuluhan yang dilaksanakan hari Senin tanggal 15 Juli 2024 diberikan kepada siswa SMKN 57 meliputi berbagai aspek penting untuk memperluas pengetahuan dan keterampilan mereka dalam bidang kuliner.

Materi penyuluhan dimulai dengan penjelasan mendalam tentang pengertian puding, yang mencakup sejarah, berbagai jenis, dan cara pembuatan puding yang berkualitas. Selain itu, siswa diperkenalkan dengan daun ginseng Jawa, sebuah bahan herbal yang memiliki banyak manfaat kesehatan, serta bagaimana daun ini dapat digunakan untuk meningkatkan nilai gizi dan cita rasa makanan. Dalam rangka memahami potensi pasar produk inovatif ini, materi juga mencakup analisis SWOT dan strategi pemasaran produk puding daun ginseng Jawa, yang membahas kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman terkait dengan penggunaan bahan ini dalam produk puding. Untuk melengkapi penyuluhan teoritis, pelatihan praktis diberikan kepada siswa, di mana mereka belajar langkah demi langkah cara mengolah puding dari Daun Ginseng Jawa.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN



Gambar 1.

Kegiatan PKM

Materi pertama yang dijelaskan adalah tentang pudding, merupakan makanan penutup yang terbuat dari campuran bahan-bahan seperti susu, telur, gula, dan bahan pengental seperti agar-agar atau gelatin, yang dimasak hingga mengental dan kemudian didinginkan hingga membentuk tekstur yang lembut. Puding bisa memiliki berbagai rasa dan bentuk, tergantung pada bahan tambahan yang digunakan. Di Indonesia, puding seringkali disajikan sebagai hidangan penutup yang segar dan manis setelah

makan. Variasi puding juga dapat mengandung bahan-bahan lokal yang unik, menambah keberagaman dan cita rasa hidangan penutup ini.

Sedangkan materi kedua adalah tentang daun ginseng Jawa, atau dikenal juga sebagai *Andrographis paniculata*, adalah tanaman herbal yang dikenal dalam pengobatan tradisional Indonesia dan Asia. Daun ini sering digunakan untuk meningkatkan daya tahan tubuh dan memiliki sifat anti-inflamasi serta antioksidan. Menggunakan daun ginseng Jawa dalam puding bisa menambah manfaat kesehatan serta memberikan sentuhan rasa yang unik pada hidangan tersebut. Daun ginseng Jawa biasanya digunakan dalam bentuk segar atau ekstrak, dan memiliki potensi besar sebagai bahan baku dalam produk kuliner inovatif.

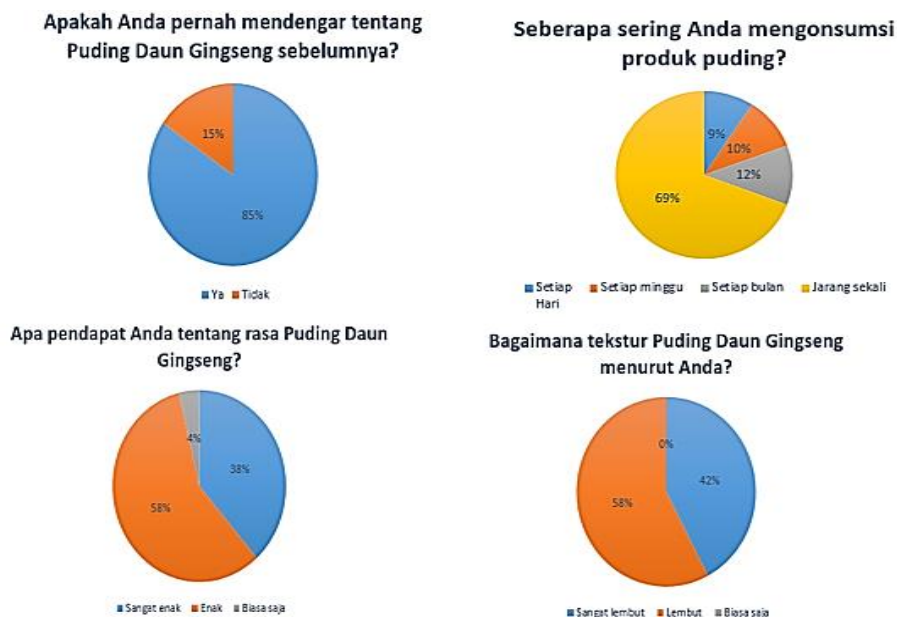
Ketiga adalah menganalisis SWOT untuk produk puding daun ginseng Jawa, kita dapat melihat beberapa aspek penting. Analisis SWOT untuk produk puding daun ginseng Jawa mengungkapkan berbagai peluang pasar dan strategi pemasaran yang perlu diperhatikan. Kelebihan produk ini meliputi manfaat kesehatan yang signifikan, seperti peningkatan daya tahan tubuh dan nafsu makan, serta kemudahan dalam mendapatkan bahan produksi dan harga ekonomis yang terjangkau. Namun, kelemahan utama adalah potensi puding untuk cepat kadaluwarsa karena tidak menggunakan bahan pengawet buatan, meskipun dapat disimpan lebih lama di lemari pendingin, serta mudahnya produk ini ditiru oleh pihak lain. Di sisi lain, peluang untuk produk ini meliputi kemampuannya dalam membantu konsumen meningkatkan imunitas tubuh, kemungkinan inovasi varian puding dengan menggunakan berbagai tumbuhan herbal lainnya, dan fleksibilitas lokasi penjualan yang dapat dilakukan di berbagai tempat. Ancaman yang perlu diwaspadai termasuk persaingan yang semakin ketat dari produk serupa. Strategi pemasaran yang efektif mencakup untuk

produk pudding daun ginseng Jawa adalah menjalin hubungan baik dengan pelanggan sangat krusial karena pelayanan yang buruk bisa membuat pelanggan enggan membeli produk. Kedua, memanfaatkan teknik pemasaran secara langsung, seperti door to door dan dari mulut ke mulut, memungkinkan penjual berinteraksi langsung dengan calon pelanggan. Terakhir, memiliki media sosial seperti Instagram dan TikTok sangat bermanfaat di era digital ini, mengingat keduanya memiliki jumlah pengguna yang sangat besar.

Selanjutnya memberikan pelatihan mengolah puding daun ginseng Jawa, pertama-tama siapkan bahan-bahan berikut: daun ginseng Jawa segar, agar-agar bubuk, madu, garam, dan air. Gunakan pisau untuk memotong daun ginseng menjadi bagian-bagian kecil, lalu masukkan ke dalam juicer dan tambahkan bubuk agar-agar. Untuk mendapatkan ekstraknya, campur Daun Ginseng Jawa dengan agar-agar bubuk, tambahkan air, dan garam sesuai petunjuk hingga menjadi larutan yang lembut dengan menggunakan alat “blender”. Larutan atau ekstrak Daun Ginseng Jawa disaring, kemudian masukkan dalam panci. Masak larutan ekstrak Daun Ginseng di atas kompor dengan api sedang sambil terus diaduk menggunakan spatula hingga mendidih dan mengental. Setelah itu, angkat dari api dan tambahkan madu sesuai selera untuk memberikan rasa manis alami. Tuangkan campuran puding ke dalam cetakan, biarkan dingin dan set sebelum disajikan.

Setelah kegiatan penyuluhan selesai dilaksanakan, tim pengabdian kemudian menyebarkan kuisioner sebagai langkah lanjutan untuk membantu penyelenggara dalam mengidentifikasi kebutuhan dan harapan peserta secara lebih mendetail. Kuisioner ini dirancang untuk menggali aspek-aspek yang perlu ditingkatkan dalam kegiatan penyuluhan. Dengan

demikian, program penyuluhan di masa mendatang dapat disesuaikan dengan feedback peserta, memastikan bahwa setiap sesi memberikan manfaat maksimal dan relevansi yang lebih besar dalam memenuhi tujuan pendidikan dan pelatihan yang diinginkan. Berikut adalah kuisisioner yang diberikan oleh siswa SMKN 57 sebagai peserta PKM:

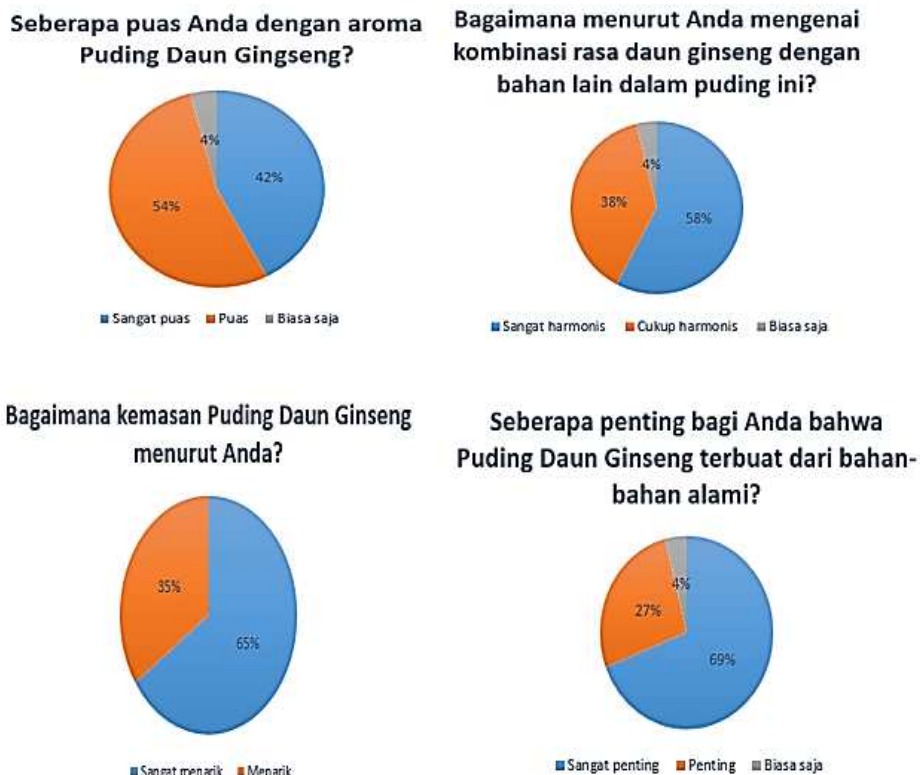


Gambar 2.

Kuisiner bagian pertama

Dari gambar 2 menunjukkan hasil kuisisioner mengenai penyuluhan inovasi puding berbahan daun ginseng Jawa di SMKN 57 Jakarta, terdapat beberapa temuan kunci yang perlu dicermati. Sebagian besar responden (85%) sudah familiar dengan puding daun ginseng, menunjukkan tingkat kesadaran yang tinggi terhadap produk ini. Namun, frekuensi konsumsi puding masih rendah, dengan mayoritas (69%) jarang mengonsumsinya. Mengenai rasa, sebagian besar merasa puding daun ginseng "enak" (58%) dan "sangat enak" (39%), sedangkan untuk tekstur, pendapat responden

cenderung positif dengan 100% menilai tekstur puding sebagai "lembut" atau "sangat lembut". Temuan ini mengindikasikan bahwa meskipun ada kesadaran dan penilaian rasa serta tekstur yang baik, ada kebutuhan untuk meningkatkan frekuensi konsumsi dan penyuluhan lebih lanjut untuk meningkatkan adopsi produk ini.



Gambar 3.

Kuisiner bagian kedua

Analisis kuisiner pada gambar 3 mengenai penyuluhan inovasi pengolahan puding berbahan daun ginseng Jawa di SMKN 57 Jakarta, menunjukkan bahwa responden umumnya memberikan penilaian positif terhadap berbagai aspek puding. Mayoritas merasa sangat puas (42%) atau puas (54%) dengan aroma puding, dan menilai bahwa penggunaan bahan-

bahan alami dalam puding ini sangat penting (69%) atau penting (27%). Kombinasi rasa daun ginseng dengan bahan lain juga diterima dengan baik, dengan 58% menganggapnya sangat harmonis dan 39% cukup harmonis. Selain itu, kemasan puding dianggap sangat menarik (65%) atau menarik (35%). Hasil ini menunjukkan bahwa meskipun ada kepuasan yang tinggi terkait aroma, pentingnya bahan alami, kombinasi rasa, dan kemasan, masih ada ruang untuk peningkatan pada beberapa aspek, seperti meningkatkan daya tarik kemasan lebih lanjut.

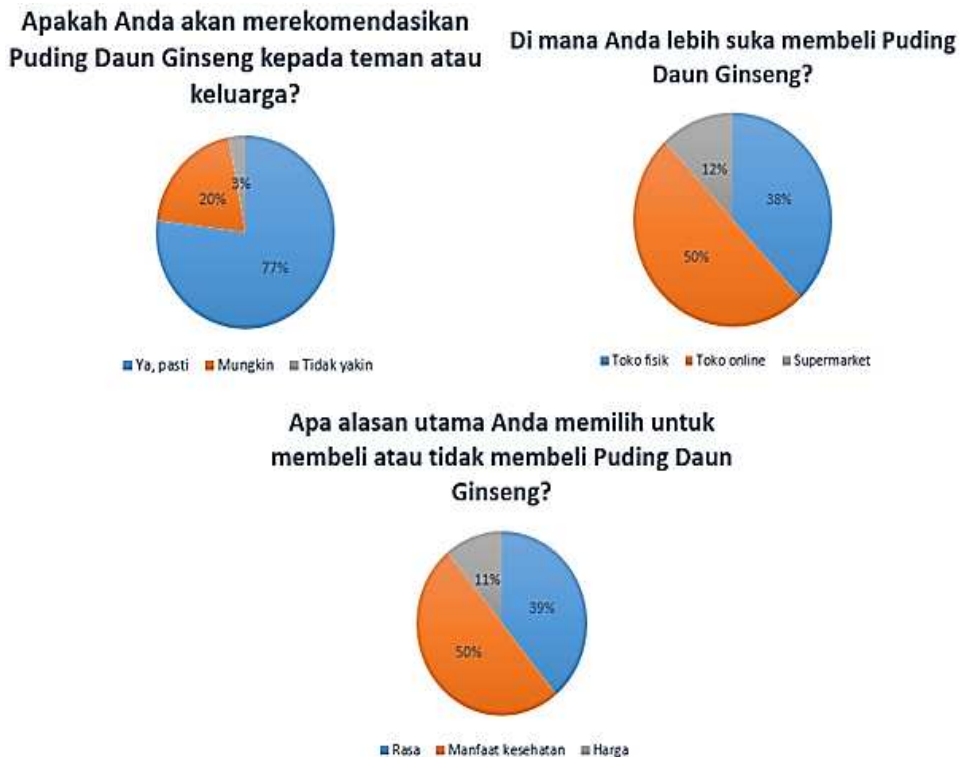


Gambar 4.

Kuisiner bagian ketiga

Hasil kuisiner pada gambar 4 mengenai penyuluhan inovasi pengolahan puding berbahan daun ginseng Jawa di SMKN 57 Jakarta, menunjukkan bahwa mayoritas responden merasa harga puding daun ginseng sangat sesuai (58%) atau sesuai (39%) dengan kualitas yang diterima, mengindikasikan kepuasan terhadap nilai produk. Mengenai kemungkinan pembelian di masa mendatang, 27% responden menganggap kemungkinan tersebut sangat besar, 47% cukup besar, dan 26% merasa biasa saja, sementara tidak ada yang merasa tidak mungkin untuk membeli lagi. Ini menunjukkan bahwa meskipun ada kepuasan yang tinggi terkait harga dan kualitas, serta minat yang cukup besar untuk membeli di masa

depan, masih ada sebagian responden yang agak netral terhadap niat pembelian ulang, menandakan perlunya strategi untuk lebih meningkatkan daya tarik produk.



Gambar 5.

Kuisiner bagian keempat

Hasil kuisiner gambar 5 tentang penyuluhan inovasi pengolahan puding berbahan daun ginseng Jawa di SMKN 57 Jakarta, menunjukkan bahwa mayoritas responden (77%) akan merekomendasikan puding ini kepada teman atau keluarga, menandakan tingkat kepuasan yang tinggi. Dalam hal tempat pembelian, preferensi terbagi dengan 50% memilih toko online, 38% lebih suka toko fisik, dan 12% memilih supermarket, sementara pasar tradisional tidak menjadi pilihan. Faktor utama yang mempengaruhi keputusan pembelian adalah manfaat kesehatan (50%) dan rasa (39%),

dengan harga dan ketersediaan menjadi pertimbangan yang kurang signifikan. Temuan ini menunjukkan bahwa meskipun ada kecenderungan positif terhadap rekomendasi dan minat pada manfaat kesehatan serta rasa puding, perlu diperhatikan preferensi tempat pembelian dan menekankan manfaat kesehatan dalam strategi pemasaran untuk meningkatkan adopsi produk.

Keberhasilan program ini sangat terlihat dari umpan balik positif yang diterima, yang menyoroti berbagai aspek dari puding yang dihasilkan. Rasa dan tekstur puding mendapatkan apresiasi yang tinggi dari para konsumen, menunjukkan bahwa proses pengembangan produk telah berhasil menciptakan sebuah puding yang tidak hanya enak dinikmati tetapi juga memiliki kualitas tekstur yang memuaskan. Selain itu, aroma puding juga mendapat penilaian yang sangat baik, menambah daya tarik sensorik dari produk ini. Tidak kalah pentingnya, manfaat kesehatan yang ditawarkan oleh puding tersebut juga diakui dan dihargai, menunjukkan bahwa program ini berhasil menggabungkan elemen cita rasa, kualitas tekstur, dan aspek kesehatan dalam satu produk yang diterima dengan baik oleh pasar.

Namun, terdapat beberapa kekurangan dan tantangan yang muncul selama pelaksanaan kegiatan. Salah satu kekurangan utama adalah rendahnya frekuensi konsumsi puding, dengan 69% responden jarang mengonsumsinya. Ini menunjukkan bahwa meskipun pengetahuan dan rekomendasi tinggi, adopsi produk dalam kehidupan sehari-hari masih perlu ditingkatkan. Selain itu, meskipun produk dianggap "enak" dan "sangat enak," ada sebagian responden yang tidak merasa yakin untuk membeli lagi di masa mendatang, yang menunjukkan perlunya peningkatan dalam aspek promosi dan pemasaran. Tantangan utama yang dihadapi termasuk meningkatkan daya tarik kemasan dan memastikan ketersediaan produk di

tempat yang diinginkan oleh konsumen, seperti toko online yang menjadi pilihan utama. Mengingat manfaat kesehatan sebagai alasan utama pembelian, memperkuat pesan ini dalam kampanye pemasaran dapat membantu meningkatkan minat dan frekuensi pembelian. Untuk perbaikan di masa mendatang, disarankan untuk fokus pada peningkatan strategi pemasaran yang menekankan manfaat kesehatan dan rasa produk, serta memperbaiki daya tarik kemasan. Selain itu, meningkatkan ketersediaan produk di berbagai saluran distribusi dan memperluas edukasi tentang produk dapat membantu mengatasi tantangan adopsi. Evaluasi mendalam ini bertujuan untuk memahami dampak keseluruhan kegiatan dan menyusun strategi yang lebih efektif untuk pelaksanaan program serupa di masa depan.

D. KESIMPULAN

Program penyuluhan inovasi pengolahan puding berbahan daun ginseng Jawa di SMKN 57 Jakarta telah berhasil meningkatkan pengetahuan peserta mengenai produk tersebut, dengan mayoritas responden menunjukkan pemahaman yang baik dan memberikan umpan balik positif terkait rasa, aroma, dan manfaat kesehatan puding. Keberhasilan ini tercermin dari tingginya tingkat rekomendasi yang diberikan oleh peserta. Meskipun demikian, terdapat tantangan terkait rendahnya frekuensi konsumsi dan beberapa responden yang tidak merasa yakin untuk membeli lagi di masa mendatang. Hal ini menunjukkan adanya kebutuhan untuk meningkatkan adopsi produk melalui strategi pemasaran yang lebih efektif dan penyuluhan yang lebih mendalam mengenai manfaat produk.

Untuk tim dosen Institut Pariwisata Trisakti sebagai tim penyuluh PKM, disarankan untuk mengembangkan materi pemasaran yang lebih menekankan manfaat kesehatan dan keunggulan produk, serta memperbaiki daya tarik kemasan puding. Selain itu, eksplorasi saluran distribusi tambahan, seperti toko online yang menjadi pilihan utama, dapat membantu meningkatkan ketersediaan produk. Bagi siswa SMKN 57 sebagai peserta PKM, penting untuk terus mengedukasi diri dan komunitas tentang manfaat produk, serta aktif terlibat dalam promosi produk di lingkungan mereka. Peningkatan frekuensi konsumsi dapat dicapai dengan menyajikan produk secara lebih teratur dan menarik dalam kegiatan sekolah, yang pada gilirannya akan memperkuat adopsi produk dan dampaknya dalam masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Bahrudin, A., Zaka, U., Sholah, S., & Aziz, A. (2021). Pemanfaatan dan Prospek Budidaya Cabe Jamu di Dusun Nung Malaka Desa Daleman Kecamatan Galis Kabupaten Bangkalan. *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 108-126.
- Dalimartha, S. (2006). *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Depok. Trubus Agriwidya.
- Fadila, E. N. (2023). Sosialisasi Pembuatan Puding Daun Kelor (DAUKEL) di Desa Rukma Jaya. *SAFARI Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 3(4), 148-156. DOI:[10.56910/safari.v3i4.916](https://doi.org/10.56910/safari.v3i4.916)
- Kholid, K., Mudarris, M., & Masdar, M. (2020). Olahan kunyit asam menjadi minuman herbal sinom untuk meningkatkan perekonomian desa kajuanak galis bangkalan. *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 61-72.
- Haromin, I., Ulum, B., & Aziz, A. (2020). Pengolahan jahe pandan menjadi produk minuman herbal (Japan) untuk meningkatkan kualitas sdm ekonomi kreatif di desa Kampak Kecamatan Geger. *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 49-60.
- Junaidi, J., Ramdhan, T. W., & Putera, K. B. (2020). Membangun Ekonomi Pasca Covid 19 di Desa Sadah Tanah Merah Bangkalan melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Kelapa. *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 17-27.
- Muhallilin I. (2011). *Induksi Akar dari Eksplan Daun Ginseng Jawa (Talinum paniculatum Gaertn.) Dengan Zat Pengatur Tumbuh Auksin Secara In Vitro*. 2011;1–105.
- Ngili, Y. (2010). *Biokimia Dasar*. Bandung : Rekayasa Sains
- Lestario, L N, Christian A.S, Martono Y. (2009). Antioxidant Activity of Javanese Ginseng (Talinum paniculatum Gaertn) Leaves. *AGRITECH*, 9(2), 71-78. DOI: <https://doi.org/10.22146/agritech.9766>.
- Pao, R. P., Nurina, Rr. L., Riwu, M., & Shinta. A. L. (2022). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Ginseng Jawa (Talinum paniculatum (Jacq.) Gaertn.) Terhadap Escherichia col. *Cendana Medical Journal*, 23(1), 166-173.

- Possumah, R. J., Arianysari, S., Sanade, H., Herman, R., Hasbi, A. R. and Samsinar, S. (2023). Pemanfaatan Daun Kelor Menjadi Puding Sebagai Hidangan Penutup (Dessert) yang Sehat dan Bergizi. *Bantenese: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 15-25. DOI: 10.30656/ps2pm.v5i1.6408.
- Nabillah, S. R., Nursyamsyah, A., Purwanto, H., Faradina, A., & Ghibran. (2023). Pengolahan Jahe (*Zingiber Officinale*) Menjadi Puding Herbal Guna Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Masyarakat di Desa Pulau Rengas. *Jurnal Pengabdian Untuk Mu Negeri*, 7(2), 354-359.
- Sitoresmi, F., A. 2022. 10 Manfaat Daun Ginseng Bagi Kesehatan Tubuh, Atasi Peradangan dan Antikanker. URL: <https://www.liputan6.com/hot/read/5047721/10-manfaat-daun-ginseng-bagi-kesehatan-tubuh-atasi-peradangan-dan-antikanker?page=4>. Diakses tanggal 25 Pebruari 2024.
- Sumiaty, S., Rizqiani, A., Mahmud, N. U., & Yuliati. (2022). Peningkatan produktivitas masyarakat melalui pengolahan puding jagung di Desa Sanrobone Kab. Takalar. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 1187-1192. DOI: [10.31004/cdj.v2i3.2956](https://doi.org/10.31004/cdj.v2i3.2956)