

Pelatihan Pembuatan Sirup Jagung Bersama Ibu-Ibu Desa Tanjungrejo Kecamatan Badegan, Ponorogo

¹Slamet Fauzan, ²Sheila Wina Surya Fil Alam, ³Maulida Dwi Rahmawati

^{1,2,3}Universitas Negeri Malang

Email : ¹Slamet.fauzan.fe@um.ac.id

Abstrak

Pelatihan pembuatan sirup jagung di desa Tanjungrejo memberikan serangkaian aktivitas dalam meningkatkan keterampilan dan kompetensi sehingga mampu memiliki kinerja yang profesional dalam bidangnya. Tujuan dari pelatihan pembuatan sirup jagung untuk ibu-ibu desa Tanjungrejo kecamatan Badegan kabupaten Ponorogo yaitu memberikan keterampilan dan pengetahuan mengenai proses pembuatan sirup jagung dan memberikan bekal dalam aspek kewirausahaan yang mencakup *packaging*, *pelabelan*, dan *marketing*. Metode yang digunakan dalam pelatihan pembuatan sirup jagung meliputi demonstrasi, praktik, tanya jawab, dan penyuluhan interaktif. Pelatihan pembuatan sirup jagung tidak hanya memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam proses produksi. Namun, memberikan pengetahuan maupun keterampilan dan memperkenalkan situs online seperti pemanfaatan *e-commerce* untuk strategi pemasaran produk. Pelatihan pembuatan sirup jagung sebagai peluang bagi ibu-ibu agar lebih produktif. Jagung sebagai komoditas lokal yang harus diunggulkan sehingga hasil pertanian tidak hanya berbentuk mentah yaitu jagung basah atau jagung kering, namun menjadi olahan kreasi seperti sirup jagung. Pada saat penyuluhan juga dijelaskan cara menghitung biaya produksi, biaya jual, dan laba yang diperoleh. Pelatihan ini memberikan manfaat dalam bidang industri rumah tangga sehingga ibu-ibu bisa lebih produktif tidak hanya menjadi ibu rumah tangga namun juga dapat memiliki usaha.

Kata Kunci: Pelatihan, sirup jagung, keterampilan

Abstract

Corn syrup making training in Tanjungrejo village provides a series of activities to improve skills and competencies so that they are able to have professional performance in their fields. The purpose of the training in making corn syrup for women in Tanjungrejo village, Badegan sub-district, Ponorogo district, is to provide skills and knowledge about the process of making corn syrup and provide provisions in entrepreneurial aspects which include packaging, labeling, and marketing. The methods used in the training in making corn syrup include demonstration, practice, question and answer, and interactive counseling. Corn syrup making training not only provides knowledge and skills in the production process. However, providing knowledge and skills and introducing online sites such as the use of e-commerce for product marketing strategies. Corn syrup making training is an opportunity for mothers to be more productive. Corn as a local commodity must be prioritized so that agricultural products are not only in the form of raw, namely wet corn or dry corn, but also processed into creations such as corn syrup. During the extension, it was also explained how to calculate production costs, selling costs, and profits. This training provides benefits in the home industry

so that mothers can be more productive, not only being housewives but also being able to have businesses.

Keywords: Training, corn syrup, skills

1. PENDAHULUAN

Pelatihan pembuatan sirup jagung merupakan pelatihan yang diberikan kepada ibu-ibu di Desa Tanjungrejo. Desa Tanjungrejo berada di kecamatan Badegan, kabupaten Ponorogo terdiri dari empat Dukuh yaitu Krajan, Genggong, Tumpuk, dan Bakalan. Mata pencaharian sebagian besar penduduk desa Tanjungrejo adalah sebagai petani jagung dan petani padi. Potensi alam berupa jagung yang melimpah menjadi salah satu latar belakang adanya pelatihan pembuatan sirup jagung, selain itu pemanfaatan jagung yang belum optimal. Serangkaian aktivitas dalam pelatihan pembuatan sirup jagung berguna untuk meningkatkan keahlian dan pengetahuan secara sistematis sehingga mampu memiliki kinerja yang profesional. Pengolahan hasil jagung sebagai sirup jagung memberikan manfaat baik bagi desa maupun bagi warga desa Tanjungrejo. Pelatihan pembuatan sirup jagung bertujuan untuk memberdayakan masyarakat desa Tanjungrejo, dan meningkatkan kompetensi dan keterampilan dalam berinovasi. Pelatihan memberikan dampak positif terhadap kinerja usaha skala kecil dengan kontribusi sebesar 85% [1].

Jagung salah satu hasil pertanian yang menjadi unggulan baik di desa Tanjungrejo maupun program kerja yang selaras dengan Bapak Bupati Ponorogo yaitu mengutamakan produk jagung sebagai bahan baku utama. Komoditi unggulan datang dari tanaman pangan, salah satunya adalah jagung [2]. Sehingga pelatihan pembuatan sirup jagung ini memberikan keterampilan dan bekal terhadap ibu-ibu desa Tanjungrejo maupun menjadi wadah bagi ibu-ibu untuk mengembangkan pengetahuan dan keterampilan. Hasil jagung yang melimpah dan hanya dijual dalam keadaan mentah basah atau kering dipasar sangat disayangkan. Dan sangat bermanfaat jika jagung dapat menjadi bahan baku suatu produk olahan yang bisa dijual seperti sirup jagung. Permasalahan jagung dari sisi kelembagaan yang ada pada kelompok tani jagung yaitu masih banyak petani jagung yang belum mampu mengolah jagung menjadi produk turunannya [3].

Permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat desa Tanjungrejo berasal dari kurang efektifnya proses pengelolaan hasil pertanian jagung untuk diolah sehingga hasil pertanian tidak hanya dijual dengan keadaan mentah basah atau kering, namun sudah menjadi olahan berbahan baku utama jagung seperti sirup jagung. Hal ini selaras dengan meningkatkan nilai tambah komoditi jagung. Pengembangan sektor pertanian jagung ini dengan cara menambah nilai jual dari jagung sendiri. Penambahan nilai jual jagung dapat dilakukan dengan melakukan produksi produk olahan jagung [4]. Dengan melakukan pengolahan jagung menjadi sirup jagung ibu-ibu desa Tanjungrejo akan memperoleh tambahan pendapatan melalui pelatihan ini. Pengabdian Dosen dan Mahasiswa ini untuk memberdayakan ibu-ibu Desa Tanjungrejo melalui pelatihan pembuatan sirup jagung yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan maupun menjadi wadah untuk mengembangkan ide-ide kreatif sehingga dapat membantu ibu-ibu desa Tanjungrejo untuk lebih produktif. Tidak hanya keterampilan dalam mengolah jagung sebagai bahan baku utama minuman (sirup jagung), namun juga memberikan keterampilan untuk berwirausaha. Banyak ibu-ibu desa Tanjungrejo yang hanya menjadi ibu rumah tangga sehingga dengan adanya pelatihan ini memberikan bekal dalam kewirausahaan.

Jagung mentah hasil pertanian yang langsung dijual dalam keadaan basah atau kering dan tidak diolah atau dikreasikan terlebih dahulu kini menjadi bahan baku utama untuk pembuatan sirup jagung. Ibu-ibu desa Tanjungrejo juga dibekali mengenai *packaging* dan *marketing*. Dalam upaya untuk meningkatkan kemandirian masyarakat yang memungkinkan masyarakat mampu untuk membangun diri dan lingkungan berdasarkan potensi, keahlian dan kemauan yang keras dari masyarakat itu sendiri maka diperlukan bentuk kegiatan pemberdayaan melalui pelatihan untuk mengasah kemampuan setiap masyarakat dalam memulai *sector* usaha yang diinginkan[5]. Pelatihan pembuatan sirup jagung juga dilengkapi dengan cara menghitung biaya produksi, biaya jual, dan laba yang akan diperoleh. Pengolahan jagung mentah menjadi minuman sirup jagung untuk meningkatkan ketahanan simpan jagung, nilai ekonomis jagung agar mudah dikembangkan dalam skala rumah tangga. Program ini dilakukan dengan cara memberikan pembinaan dan pendampingan secara langsung mengenai pengolahan jagung menjadi sirup jagung dengan ketahanan simpan yang lebih lama.

2. METODE

Pelatihan pembuatan sirup jagung menggunakan metode demonstrasi, praktik, tanya jawab, dan penyuluhan interaktif. Program pelatihan ini berlokasi di desa Tanjungrejo kecamatan Badegan, kabupaten Ponorogo. Partisipasi dalam pelatihan pembuatan sirup jagung yaitu ibu-ibu desa Tanjungrejo yang berasal dari dukuh Krajan, Genggong, Tumpuk, dan Bakalan.

Program pengabdian Dosen dan Mahasiswa ini dilakukan dalam bentuk tahapan sebagai berikut:

1. Tahap Pertama, Penyuluhan Awal Produk Dari Olahan Jagung

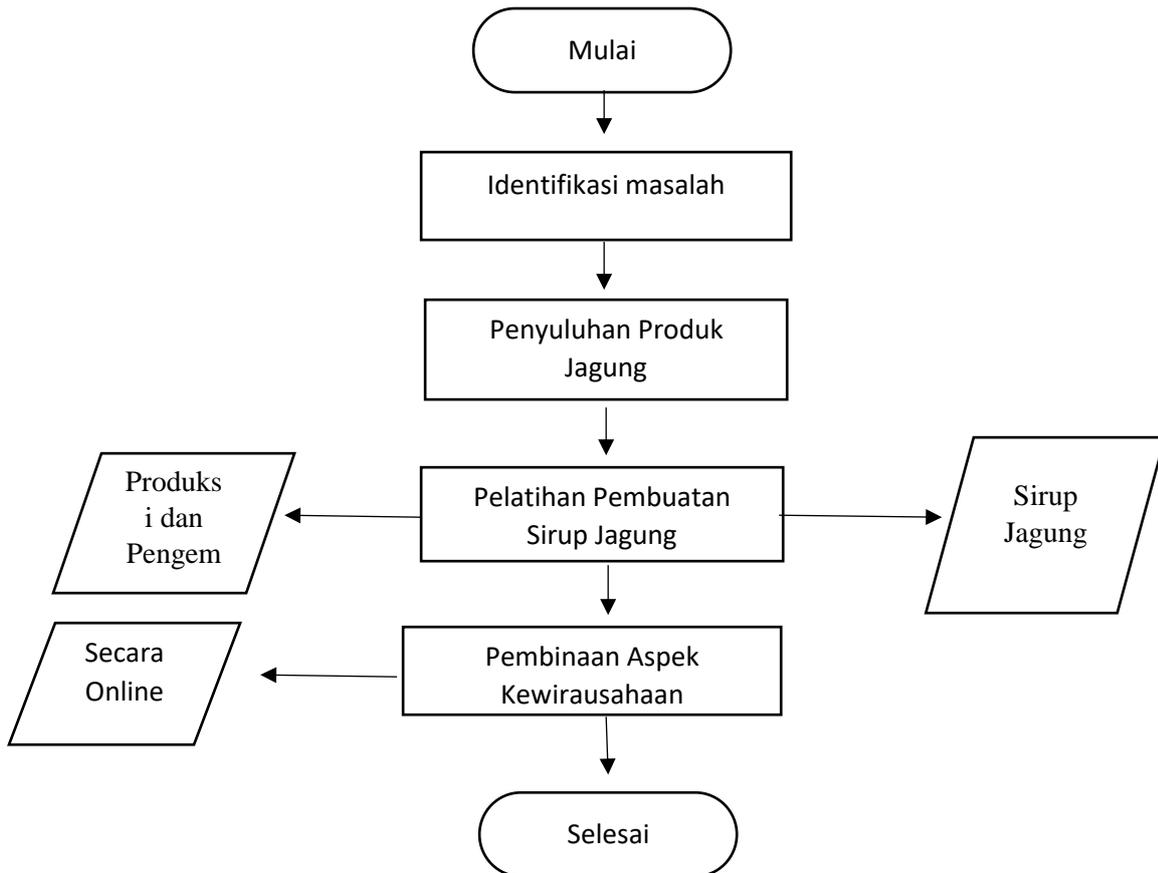
Penyuluhan pemanfaatan produk olahan jagung sebagai bahan baku utama ataupun proses/langkah awal untuk memotivasi dan membangkitkan masyarakat untuk melakukan sebuah inovasi dan berpikir kreatif. Tidak hanya menjual jagung dalam bentuk mentah (jagung basah atau jagung kering) saja namun menjadi olahan yang sudah dikreasikan sehingga akan menambah nilai ekonomisnya. Selain itu, pada tahap penyuluhan produk olahan dari jagung ibu-ibu juga diberikan edukasi terkait dengan pentingnya menggunakan bahan baku lokal untuk meningkatkan produktivitas dari hasil pertanian desa dan menggulkan hasil pertanian.

2. Tahap Kedua, Pelatihan Pembuatan Sirup Jagung Dan *Packaging* Sirup Jagung

Pelatihan pembuatan sirup jagung dilakukan secara langsung kepada ibu-ibu desa Tanjungrejo menggunakan metode demonstrasi dan praktik langsung. Dengan menjelaskan komposisi dan alat-alat yang digunakan dalam pembuatan sirup jagung. Tahapan dalam proses pembuatan dijelaskan pada saat demonstrasi berlangsung. Untuk teknik *packaging* dan pemberian label pada sirup jagung dijelaskan dan diberikan contoh oleh mahasiswa pengabdian.

3. Tahap Ketiga, Pembinaan Dalam Aspek Kewirausahaan

Tidak hanya praktik pembuatan sirup jagung saja, namun ibu-ibu juga dibekali dengan pengetahuan dan tentunya cara menghitung biaya produksi, biaya jual, dan laba yang akan diperoleh. Dibarengi dengan materi inovasi produk jagung untuk menumbuhkan jiwa kreatifitas dan menumbuhkan semangat berwirausaha. Menjelaskan dan memberikan gambaran mengenai *marketing* yang bisa digunakan secara efektif. Baik secara langsung(dari mulut ke mulut), menggunakan *e-commerce*, dan cara produk masuk ke swalayan.



Gambar 1. Grafik Tahapan Pengabdian

3. HASIL & PEMBAHASAN

3.1 *Penyuluhan Awal Produk Dari Olahan Jagung*

Pelatihan ini dilakukan dua hari yaitu pada hari Senin tanggal 28 Juni 2021 untuk dukuh Bakalan dan Tumpuk dan pada hari Rabu tanggal 30 Juni 2021 untuk dukuh Krajan dan Genggong. Kegiatan pelatihan pembuatan sirup jagung diikuti oleh ibu-ibu desa Tanjungrejo baik ibu-ibu pkk maupun masyarakat umum di desa Tanjungrejo. Pelatihan pembuatan sirup jagung dilakukan dengan cara memberikan pembinaan dan pendampingan pengolahan jagung menjadi sirup. Jagung termasuk tanaman serealia mengandung banyak serat pangan yang populer diteliti potensi kandungan unsur pangan fungsionalnya[6]. Sirup jagung merupakan pengolahan dari hasil pertanian agar menjadi produk yang bersifat tahan lama. Pelatihan ini memberikan manfaat bagi ibu-ibu desa Tanjungrejo dengan bekal keterampilan yang diberikan untuk mengolah jagung sebagai produk minuman sirup jagung. Tidak hanya dijadikan produk minuman yang bersifat tahan lama. Namun, memiliki nilai ekonomis dan sebagai peluang usaha.



Gambar 2. Penyuluhan dan demonstrasi (Sumber : *kkn desa Tanjungrejo*)

Penyuluhan awal produk olahan jagung dengan memberikan motivasi mengenai hasil dari kreasi olahan jagung kepada ibu-ibu agar lebih meningkatkan kreativitas sehingga jagung dapat diolah menjadi berbagai olahan salah satunya ialah sirup jagung yang merupakan inovasi berbahan baku utama jagung. Hampir semua bagian tanaman jagung dapat dimanfaatkan untuk kepentingan manusia dan hewan[7]. Dalam melakukan penyuluhan kendala yang dihadapi yaitu berupa ibu-ibu yang kurang percaya akan jagung yang bisa dikreasikan menjadi sebuah olahan salah satunya menjadi sirup jagung. Rasa ragu ibu-ibu mengenai jagung yang dapat diolah menjadi sirup dan daya tarik dari jagung yang kurang menarik dimata masyarakat. Namun, keraguan dalam penyuluhan awal mengenai produk olahan jagung ini dapat diatasi. Komoditi produk olahan dari jagung dapat dikonsumsi oleh masyarakat dalam berbagai bentuk olahan, tidak hanya sebagai pangan pokok tetapi juga sebagai lauk-pauk, makanan selingan, dan bahan setengah jadi yang dihasilkan oleh beragam jenis industri dan skala usaha[8].

Upaya awal yang dapat dilakukan untuk pengoptimalisasian hasil pertanian [9] yakni dengan melakukan terobosan untuk produk olahan sehingga produk yang dihasilkan dari potensi tersebut memiliki nilai tambah serta nilai jual yang lebih tinggi dari sebelumnya dengan salah satu cara adalah dengan memberikan edukasi masyarakat untuk memanfaatkan setiap hasil pertanian yang melimpah yang bukan hanya dijual dalam kondisi mentah(bahan baku) melainkan menjadi sebuah produk inovatif yang kreatif sebagai salah satu sarana memajukan perekonomian masyarakat.

Dalam penyuluhan tidak hanya memberikan materi pengetahuan saja namun terdapat tanya jawab dan penjelasan inovasi olahan jagung seperti bolu jagung, es krim jagung, permen jagung, puding jagung, dan talem jagung sehingga penyuluhan berjalan dengan lancar dan efektif ditandai dengan ibu-ibu yang bersemangat ingin melanjutkan ke tahap pelatihan pembuatan sirup jagung. Penganekaragaman pangan dari aspek konsumsi mencakup perilaku yang didasari pertimbangan ekonomis(pendapatan dan harga komoditas) dan non ekonomis(selera, kebiasaan, dan pengetahuan)[10]. Penyuluhan ini memberikan dampak positif kepada ibu-ibu dengan informasi-informasi mengenai macam-macam kreasi yang berbahan baku utama jagung. Di Indonesia, jagung merupakan makanan pokok ataupun pangan sumber karbohidrat kedua setelah beras, dengan 70% hasil produksinya digunakan sebagai konsumsi, jagung dikonsumsi oleh lebih dari 18 juta penduduk diIndonesia[11].

3.2 Pelatihan Pembuatan Sirup Jagung Dan Packaging Sirup Jagung

Pelatihan pembuatan sirup jagung berlokasi di desa Tanjungrejo. Kegiatan pelatihan pembuatan sirup jagung diikuti secara aktif oleh ibu-ibu ditandai dengan tidak adanya peserta pelatihan yang meninggalkan tempat pelatihan sebelum acara berakhir. Pelatihan pembuatan

sirup jagung sebagai pemberdayaan masyarakat yang merupakan upaya pemberian daya atau penguatan dalam pembangunan masyarakat[12]. Demonstrasi dilakukan oleh mahasiswa UM yang melakukan pengabdian di desa Tanjungrejo. Demonstrasi dilakukan secara langsung kepada ibu-ibu dengan menjelaskan bahan dan alat-alat yang digunakan dalam pembuatan sirup jagung, dan proses pembuatan sirup jagung. Langkah dalam pembuatan sirup jagung ialah dengan merebus jagung terlebih dahulu sehingga memudahkan pada proses selanjutnya, setelah jagung direbus jagung dipotong dan dipisahkan dengan biji jagung dan bonggol jagung, lalu pada saat memblender ditambahkan dengan air sampai halus menjadi bubur, setelah di blender bubur jagung diperas menggunakan kain, proses selanjutnya sari jagung direbus dengan api kecil dan ditambahkan dengan gula, pada saat sari jagung akan matang ditambahkan dengan pewarna dan vanili.



Gambar 3. Produk Sirup Jagung (Sumber :kkn desa Tanjungrejo)

Sembari melakukan demonstrasi pembuatan sirup jagung, ibu-ibu juga aktif melakukan tanya jawab dengan mahasiswa yang sebagai narasumber. Tanya jawab dan diskusi seputar inovasi apa yang dapat diberikan terhadap olahan sirup jagung agar tampilan lebih menarik, modifikasi yang bisa dilakukan terhadap hasil pertanian jagung, dan modal usaha yang diperlukan pada produk sirup jagung. Pengendalian proses produksi dilakukan secara terus menerus meliputi kegiatan proses produksi sirup jagung terus dikendalikan secara kontinu yang meliputi kegiatan pengawasan mutu bahan baku dan pemeliharaan alat. Kegiatan pengendalian proses produksi bertujuan mempertahankan mutu produk. Kendala yang dihadapi pada saat pelatihan pembuatan sirup jagung ialah waktu yang terbatas. Sehingga pada saat melakukan demonstrasi secara langsung hanya terbatas dengan proses pembuatan per satu resep yaitu dengan 1kg jagung, 500ml gula, 500ml dari sari jagung, 2 sendok teh pewarna kuning muda, dan 1 bungkus vanili. Adanya pelatihan pembuatan sirup jagung memberikan dampak positif bagi ibu-ibu desa Tanjungrejo. Pelatihan ini sangat mengedukasi ibu-ibu dalam mengkreasikan olahan jagung menjadi sirup jagung, memberikan gambaran mengenai kreasi dari olahan jagung dan edukasi terkait *packaging*. Antusias dari ibu-ibu desa Tanjungrejo pada saat pelatihan memberikan dampak yang baik.

3.3 Pembinaan Dalam Aspek Kewirausahaan

Pada pelatihan pembuatan sirup jagung tidak terlepas dari kewirausahaan. Ibu-ibu desa Tanjungrejo tidak hanya dibekali dengan pengetahuan mengenai proses pembuatan, pelabelan, dan *packaging*, sirup jagung saja tetapi juga pemasaran dalam kewirausahaan. Pelatihan ini membawa dampak positif yaitu sebagai peluang bagi masyarakat baik peluang usaha maupun peluang dalam pengelolaan hasil pertanian masyarakat desa Tanjungrejo. Ibu-ibu dibekali

dengan kewirausahaan sehingga tidak hanya keterampilan dalam pembuatan saja. Arus teknologi yang semakin maju dan *modern* tidak hanya dijadikan sebagai tuntutan saja, namun peluang untuk merambah ke dunia pemasaran menggunakan media sosial. Pemanfaatan sosial media menjadi kunci sukses baik dimasa sekarang yang serba memanfaatkan teknologi. Produk sirup jagung ini dapat dipasarkan baik di swalayan, di toko, ataupun menjadi produk rumahan. Selain itu, juga dapat dipasarkan melalui situs online, media sosial, dan pemanfaatan *e-commerce* sebagai wadah untuk memasarkan sirup jagung. Pengembangan industri rumah tangga seperti kewirausahaan dalam pembuatan sirup jagung dapat berdampak positif terhadap terbukanya lapangan kerja, kesempatan berusaha serta dapat peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat[13].

Kendala yang dihadapi dalam pengoprasian situs belanja online yaitu ibu-ibu merasa kurang mampu dalam mengoprasikannya. Sehingga dalam pemasaran harus bekerjasama dengan karang taruna atau pihak yang lebih paham dalam pengoprasian teknologi. Karang taruna sebagai agen dalam *marketing*. Keberhasilan pada aspek kewirausahaan dibarengi dengan penjelasan mengenai pemasaran yang tepat untuk sirup jagung yaitu tidak hanya di swalayan maupun di toko tetapi juga melalui situs online. Nilai tambah bagi para petani jagung dapat ditingkatkan apabila dikembangkan proses pengolahan jagung mentah secara sederhana menggunakan teknologi tepat guna, sehingga para petani dapat menghasilkan produk hilir yang memiliki nilai tawar ekonomi lebih tinggi[14].

Pengembangan sumber daya manusia perlu untuk dilakukan di Indonesia untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Indonesia itu sendiri[15]. Selain itu pada aspek kewirausahaan terdapat cara menghitung biaya produksi, biaya jual, dan laba yang diperoleh. Harga pokok produksi dalam satu resep sirup jagung sebesar Rp 27.000, dari Rp 27.000 tersebut menjadi 5 botol dengan kemasan 250 ml, maka harga pokok produksi tiap botol sebesar Rp 5.400. Kenaikan harga jual sebesar 60% maka harga jual tiap satu resep Rp 47.000 sehingga harga jual tiap botol Rp 9.400. Dan laba kotor yang diperoleh sebesar Rp 4000.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Dari pelatihan pembuatan sirup jagung pada ibu-ibu PKK desa Tanjungrejo dapat disimpulkan bahwa masyarakat dapat memahami pemanfaatan jagung menjadi olahan lain yang memiliki nilai ekonomis lebih tinggi. Pembuatan sirup jagung menggunakan bahan-bahan alami tanpa adanya bahan tambahan pangan kimia. Melalui proses pelatihan pembuatan sirup jagung diharapkan adanya peran aktif peserta untuk menyalurkan informasi proses pembuatan serta pemasaran sirup jagung kepada masyarakat Tanjungrejo. Perlu adanya penelitian dan uji coba berkelanjutan untuk meningkatkan daya simpan dan penjualan sirup jagung dalam skala industri besar. Harapan kedepan masyarakat Tanjungrejo dapat mengembangkan sirup jagung sebagai produk olahan unggulan dan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Selain itu, adanya dukungan pejabat desa Tanjungrejo untuk mengembangkan program ekonomi kreatif melalui olahan sirup jagung sebagai oleh-oleh khas kecamatan Badegan Ponorogo.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada masyarakat desa dan khususnya kepada ibu-ibu desa Tanjungrejo kecamatan Badegan, kabupaten Ponorogo yang telah berpartisipasi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian atas kerjasama dan juga kepada Universitas Negeri Malang pihak LP2M yang telah memberikan dana untuk kegiatan pelatihan pembuatan sirup jagung.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Angkek, A., & Agam, K. (2021). *Ekasakti Jurnal Penelitian & Pegabdian (EJPP)*. 1(2), 255–265.
- [2] Socah, D. I. K. (2020). *JAGUNG DENGAN TEKNOLOGI TEPAT GUNA*. 1(April), 49–57.
- [3] Meutia Fiana, R., Refdi, C. W., Asben, A., Derosya, V., & Sylvi, D. (2019). PENGOLAHAN JAGUNG MENJADI SIRUP JAGUNG UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN KELOMPOK WANITA TANI DI NAGARI KOTO TANGAH KECAMATAN TILATANG KAMANG KABUPATEN AGAM. In *Jurnal Hilirisasi IPTEKS* (Vol. 2, Issue 3). <http://hilirisasi.lppm.unand.ac.id>
- [4] S, T. B. M., S, P. S., G, P. S., S, V. V., S, A. N. D., E, N. W. A., P, G. H. D., Yosseleon, A. I., Syarifah, A., Kezia, P., K, A. A. A. R. T. A., Atma, U., Yogyakarta, J., Alfonsus, G., Mrican, J., & Yogyakarta, B. (2021). *Potensi Ekonomi Tanaman Jagung di Desa Sumberwungu*. 1(1), 48–52.
- [5] Abdul, I., & Niode, I. Y. (2017). *GORONTALO*. September, 279–286.
- [6] Gunawan, D. H., & Salim, R. (2019). Pengembangan olah pangan berbahan baku jagung dan talas bagi kelompok tani desa Sungai Enau kecamatan Kuala Mandor. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(2), 70–75. <https://doi.org/10.35891/tp.v10i2.1642>
- [7] Wiryono, B., Suwati, & Muliatiningsih. (2018). Teknologi Peningkatan Produksi Utama Dan Tenggara Barat. *Jurnal Ulul Albab*, 22(1), 13–19. <http://journal.ummat.ac.id/index.php/JUA/article/view/580>
- [8] Aldillah, R. (2018). Strategi Pengembangan Agribisnis Jagung di Indonesia. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 15(1), 43. <https://doi.org/10.21082/akp.v15n1.2017.43-66>
- [9] Masduki, M. (2019). Diversifikasi Inovatif Olahan Jagung Sebagai Penyokong Perekonomian Masyarakat Desa Tagungguh. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 5(1), 1–6. <https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v5i1.5154>
- [10] Arief, R. W., Asnawi, R., & Richana, N. (2015). *Penganekaragaman Pangan Olahan Jagung dan Analisis Kelayakannya Secara Ekonomi di Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur Diversification Processed Food Corn and Economic Feasibility Analysis in Pekalongan Sub District , East Lampung District*. April, 161–169.
- [11] Dwi, N., Septiani, C., & Sodik, F. (2021). *Inovasi Pengelolaan Jagung Dalam Pembuatan Mie Dan Puding Sebagai Upaya Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Rowosari*. 244–251.
- [12] Suprpti, I., & Windra Sukma, K. P. (2021). Pemberdayaan Perempuan dalam Menunjang Kemandirian Masyarakat Desa Melalui Pelatihan Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour). *Darmabakti : Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), 7–15. <https://doi.org/10.31102/darmabakti.2021.2.1.7-15>
- [13] Munawarah, M., Hayati, K., & Pulungan, D. A. (2020). Program Kemitraan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Berbahan Dasar Labu Siam Dan Pelatihan E-Commerce Untuk Meningkatkan Ekonomi. *Panrita Abdi - Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(2), 136. <https://doi.org/10.20956/pa.v4i2.7329>
- [14] Pkk, K., Ulakan, K., Kecamatan, P., & Yolanda, M. (2020). *GENERATING THROUGH TRAINING ON THE PROCESSING OF CORN (CORN)*. 2(2), 192–197.
- [15] Pramono, S. E., Widyaningsih, R., Sulistianingsih, D., Semarang, U. N., Tengah, J., Dlisen, D., & Batang, K. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Produk Olahan Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Dlisen. *J. Pengabdian Hukum Indonesia*, 2(2), 192–198.