

CORN ICE CREAM MAKING TRAINING FOR PKK CADRES TO CULTIVATE AN ENTREPRENEURIAL SPIRIT IN BLURI SOLOKURO LAMONGAN

Dymas Yulia Putri Kusumaningtyas¹, Ade Rizki Verdiansyah², Pusvyta Sari³, Kurnia Sari⁴, Nurul Akromah⁵, Muhammad Khowiluddin⁶

^{1,2,3,4,5,6} Institut Pesantren Sunan Drajat Lamongan, Indonesia

Email: pusvyta@insud.ac.id

(Diajukan: 31 Mei 2024, Direvisi: 10 Juni 2024, Diterima: 12 Juni 2024)

ABSTRAK

Pengabdian kepada masyarakat kelompok Kuliah Kerja Nyata (KKN) Institut Pesantren Sunan Drajat Lamongan 2023 di Desa Bluri, Kecamatan Solokuro, Kabupaten Lamongan dilakukan dengan mengadakan Pelatihan Pembuatan Es Krim Jagung Bagi Kader PKK. Kegiatan ini bertujuan untuk mengoptimalkan potensi jagung, sebagai hasil bumi yang melimpah di desa Bluri agar memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi, dan memberikan wawasan kewirausahaan kepada kader Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Metode pendampingan yang digunakan ialah Participatory Action Research (PAR). Hasil kegiatan ini yaitu penyampaian materi pengolahan jagung menjadi es krim dan wawasan kewirausahaan terkait produk olahan jagung yang memiliki nilai jual untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Dampaknya ialah tumbuhnya minat kader PKK untuk memanfaatkan jagung menjadi es krim dan bertambahnya wawasan tentang wirausaha dengan mengoptimalkan potensi hasil bumi yang ada di desa Bluri.

Kata kunci: Pelatihan, Wirausaha, Es Krim Jagung, Kader PKK.

ABSTRACT

Community service based on Kuliah Kerja Nyata (KKN), Institut Pesantren Sunan Drajat Lamongan 2023 held in Bluri Village, Solokuro, Lamongan. Training on making ice cream from corn was held by the KKN group for Family Welfare Empowerment (PKK) cadres. This activity aims to optimize the potential of corn, as an abundant agricultural product in Bluri village, so that it has higher economic value, and provide entrepreneurial insight. The service method used is Participatory Action Research (PAR). The results of this activity are the delivery of material on processing corn into ice cream and entrepreneurial insight regarding processed corn products that have economic value to improve the community's economy. The impact is the growing interest of PKK cadres in using corn to make ice cream and increasing insight into entrepreneurship by optimizing the potential of agricultural products in Bluri village.

Keywords: Training, Entrepreneurship, Corn Ice Cream, PKK Cadres

PENDAHULUAN

Untuk meningkatkan perekonomian suatu wilayah sangat diperlukan pengenalan dan pemahaman situasi, kondisi dan potensi yang dimiliki wilayah tersebut. Potensi ini pun dapat menjadi modal dan mengandung nilai ekonomi tinggi. Baik dari jumlahnya yang melimpah, karakteristiknya yang khas atau unik, maupun bentuk yang menarik sehingga dapat dikembangkan dan menjadi modal peningkatan ekonomi.

Pemahaman mengenai potensi wilayah dan upaya untuk memberdayakan masyarakat ini menjadi pembelajaran yang penting bagi mahasiswa agar lebih siap berperan aktif dalam kehidupan bermasyarakat. Hal ini diharapkan dapat diperoleh melalui kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN). Kegiatan KKN Institut Pesantren Sunan Drajat menjadi wahana agar mahasiswa dapat belajar langsung mengenali potensi suatu wilayah sekaligus terlibat dalam kegiatan pemberdayaan. Pada tahun 2023, salah satu kelompok KKN INSUD ditempatkan di desa Bluri, kecamatan Solokuro, kabupaten Lamongan, Jawa Timur.

Desa Bluri terletak di perbatasan Kabupaten Lamongan dan Gresik dengan dikelilingi 4 desa di sekitarnya. Di sebelah utara berbatasan dengan Desa Telogosadang, Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan. Sebelah barat berbatasan dengan Desa Dagan, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan. Sebelah selatan berbatasan dengan Desa Banyubang, Kecamatan Solokuro Kabupaten Lamongan, dan di sebelah timur berbatasan dengan Desa Pantenan Kecamatan Panceng, Kabupaten Gresik. Desa Bluri melingkupi satu Dusun dengan seorang kepala Dusun, tiga Rukun Warga dan empat belas Rukun Tetangga. (N. K. Dewi, 2024)

Desa Bluri berada di kawasan pantai utara Lamongan Provinsi Jawa Timur dengan luas 217,834 Ha. Penduduk desa Bluri rata-rata bekerja di bidang pertanian seperti di sawah atau ladang tadah hujan dengan memanfaatkan potensi yang ada. Desa Bluri merupakan daerah dataran rendah yang memiliki tanah yang subur berupa persawahan dengan luas 26 Ha dengan hasil panen 3 Ton padi per hektarnya. Desa ini juga memiliki ladang tadah hujan yang dimanfaatkan masyarakat untuk menanam tanaman yang tahan terhadap kekeringan, antara lain cabe, jagung, mangga, pisang, sawo dan juga umbi-umbian seperti kacang tanah, singkong, ubi kayu serta tanaman yang lainnya. Hasil tanam terbanyak ialah tanaman jagung dengan hasil panen rata-rata 9 ton/ha, tanaman cabe 2 ton/ha dan kacang tanah 3 ton/ha (Aprilia, 2020).

Dengan demikian potensi hasil pertanian di Desa Bluri yang terbesar ialah jagung. Jagung mengandung potensi besar karena merupakan bahan pangan yang bisa dikembangkan sebagai pangan lokal, pakan, dan bahan baku industri (Wulandari et al., 2016). Biji jagung pada umumnya memiliki beberapa komponen zat kimia: air nitrogen (N), kalium (SO₃), magnesium oksida (MgO), vanadium pentoksida (P₂O₅), belerang oksida (SO₃), silikon oksida (SiO₂) dan klorida (Cl) dan Zat-zat lainnya. (Marzuki, 2008)

Beras jagung mengandung karbohidrat tinggi dan protein sehingga dapat menjadi makanan pokok. Pada umumnya, biji jagung mengandung lemak sekitar 1,2 – 5,0 % dan hampir 85% kadar lemak biji jagung terdapat pada lembaga. Kadar lemak/minyak serta komposisi asam lemaknya dipengaruhi oleh faktor agronomi maupun genetik. Meskipun lemak jagung memiliki kandungan asam lemak tidak jenuh (PUFA) dengan kadar cukup tinggi, namun minyak jagung relatif stabil terhadap oksidasi karena mengandung antioksidan alami dan mengandung sangat sedikit (kurang dari 1,0 %) asam linolenat (18 : 3), (Lalujan et al., 2017).

Jenis jagung berwarna kuning memiliki kandungan karotenoid. Karotenoid pada jagung berkisar 6.4-11.3 μ g/g, dengan 22% merupakan betakaroten dan sisanya adalah xantofil. Beta karoten sebagai provitamin A yang berperandalam mencegah kebutaan yang disebabkan penyakit katarak. Xantofil berperan sebagai pelindung sel dari serangan kanker, sebagai antioksidan, sebagai sistem imunitas tubuh, dan mencegah penyakit jantung (Ab-delmadjid, 2008 dan Aini A, 2013 dalam Lestari & Mayasari, 2016).

Pada musim panen, umumnya para petani jagung di desa Bluri langsung menjual hasil panen kepada tengkulak. Harga jagung saat musim panen juga tidak stabil bahkan bisa mengalami penurunan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan agar hasil panen jagung lebih menguntungkan adalah memanfaatkan jagung menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis. Bahkan limbah jagung dan jerami dapat diproses, disimpan atau diawetkan dalam bentuk silase yang dapat menjadi bahan pangan cadangan untuk ternak (Wajdi et al., 2018). Mayoritas penduduk yang berprofesi sebagai petani sehingga sedikit sekali minat masyarakat untuk berwirausaha atau memiliki usaha-usaha rumahan misalnya mengolah jagung menjadi produk makanan ataupun yang lainnya. Sebagian besar petani jagung memiliki pemahaman minim tentang olahan berbahan dasar jagung dan masih kebingungan dengan teknologi yang dapat diaplikasikan pada hasil panen jagung. Padahal jagung bisa dimanfaatkan dan bernilai ekonomis yang lebih tinggi.

Salah satu contoh pengolahan jagung ialah menjadikannya es krim. Susu jagung manis dapat menjadi alternatif bahan baku nabati dalam pembuatan es krim nabati (Darma et al., 2020). Es krim jagung merupakan produk olahan susu jagung yang dibuat dengan cara membekukan dan mencampur bahan baku secara bersama-sama. Proses dasar pembuatan es krim dilakukan secara bertahap, yaitu: pencampuran bahan, pasteurisasi,

homogenisasi, pematangan (*aging*), pembekuan dan agitasi, pengemasan, pembekuan, dan penyimpanan (Padaga dan Manik, 2005, dalam Moulina, 2016).

Selain es krim, jagung juga bisa diolah menjadi berbagai makanan, antara lain susu, donat, stik, pasta spagetty dan sirup (Nuraini et al., 2023, Viza et al., 2024, Rahmawati et al., 2022, A. Dewi et al., 2020). Jagung juga dapat menjadi bahan dasar pembuatan tempe yang kaya dengan nutrisi (Lestari & Mayasari, 2016). Produk pangan ini dapat menjadi sumber pangan bergizi yang sehat. Bentuk olahan pangan sehat yang kreatif bisa menarik dan disukai masyarakat, terutama anak-anak (Chumaidi et al., 2022).

Sayangnya, hal ini pun belum banyak diketahui oleh masyarakat di desa Bluri. Oleh karenanya, perlu dilakukan kegiatan sosialisasi, pelatihan untuk pengolahan jagung menjadi berbagai bentuk makanan yang bergizi, dikemas secara menarik dan memiliki daya jual lebih tinggi. Hal ini sebagaimana yang terjadi di beberapa daerah yang memiliki komoditas pertanian jagung namun masyarakatnya belum memiliki keterampilan untuk mengolah menjadi aneka bentuk produk pangan serta mengemas dan memasarkannya secara kreatif dan inovatif (Mukhlisah et al., 2023).

Salah satu kelompok strategis di desa yang dapat diharapkan turut berperan aktif dalam pembangunan dan pemberdayaan masyarakat ialah kelompok ibu-ibu Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Pelatihan kewirausahaan bisa menjadi dorongan untuk meningkatkan partisipasi ibu-ibu PKK untuk menjadi pelaku peningkatan perekonomian (Sugianto et al., 2023). Berdasarkan latar belakang tersebut, kelompok KKN INSUD 2023 di desa Bluri bermaksud mendukung masyarakat untuk lebih mengoptimalkan potensi hasil panen jagung agar memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi serta memberikan wawasan kewirausahaan kepada kader Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Bluri.

METODE

Kegiatan KKN dan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan selama satu bulan pada bulan Agustus 2023 dengan metode *Participatory Action Research* (PAR). Tahapan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat di Desa Bluri ini menggunakan siklus 5T (*to know, to understand, to plan, to action, and to change*) (Afandi et al., 2022, Fauzi et al., 2023), sebagaimana digambarkan dalam bagan berikut:

Bagan 1.

Siklus proses pengabdian kepada masyarakat model PAR



Langkah-langkah yang tergambar dalam siklus tersebut terhubung terus memutar, dengan begitu diharapkan perubahan ke arah yang semakin baik dan meningkat dapat dicapai. Berikut ini langkah-langkah yang dilakukan:

1. Tahap *to know*, langkah ini merupakan tahapan awal memulai proses pengabdian. Di tahap ini, dilakukan upaya inkulturasi, mengenal komunitas, membangun kedekatan dan kepercayaan. Kegiatan yang dilakukan ialah membaaur dengan kelompok untuk menyepakati proses bersama. Kelompok dibentuk merupakan kelompok informal yang memang sudah terbangun sebelumnya, yaitu kelompok perempuan, ibu-ibu PKK. Kelompok ini dapat menjadi simpul masyarakat untuk melakukan proses upaya memecahkan problem sosial yang menciptakan perubahan komunitas.
2. Tahapan *to understand*, merupakan tahapan untuk memahami permasalahan yang dihadapi komunitas. Langkah yang dilakukan yaitu dengan *Focus Group Discusion* (FGD) bersama tokoh masyarakat di desa Bluri dan pengurus PKK. Teknik yang digunakan dalam menganalisa yaitu pohon masalah dan pohon harapan.
3. Tahap *to plan*, merupakan tahapan merencanakan kegiatan sebagai upaya pemecahan masalah yang dihadapi. Perencanaan ini dibuat berdasarkan pohon masalah dan pohon harapan yang dibuat ditahap sebelumnya. Rencana ini kemudian dideskripsikan dalam bentuk *Logical Framework Analipsis* (LFA) agar bisa menjadi perencanaan program yang sesuai dengan permasalahan di lapangan.
4. Tahap *to action*, merupakan program aksi dalam menyelesaikan masalah. Pada tahap ini rencana yang sudah disusun dilaksanakan. Peneliti bersama kelompok masyarakat melakukan aksi kegiatan sebagaimana rencana yang sudah disusun sebelumnya, kegiatan ini juga dibantu oleh pihak pemerintah desa.
5. Tahap *to change*, merupakan tahap refleksi hasil dari proses pemberdayaan dengan ibu-ibu PKK desa Bluri. Tahapan ini menjelaskan mengenai apa saja perubahan

yang terjadi sebelum dan sesudah terlaksananya aksi atau kegiatan. Selanjutnya, dilakukan evaluasi bersama guna mengidentifikasi kekurangan, kelebihan dan keberhasilan dari kegiatan tersebut.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Palaksanaan kegiatan pendampingan kepada masyarakat di desa Bluri dilakukan dengan siklus *Participatory Action Research*. Siklus pertama yang dijalankan yaitu *to know*, mencari tahu tentang apa yang menjadi mata pencaharian mayoritas masyarakat di desa Bluri. Di tahap ini, kelompok KKN membaaur bersama masyarakat, untuk mengetahui dan mengenal lebih dekat apa saja aktivitas masyarakat.

Proses inkulturasi ini membuat kelompok KKN mengenal beberapa tokoh masyarakat dan kelompok-kelompok strategis potensial yang dapat diharapkan menjadi pendorong pemberdayaan masyarakat. Mayoritas penduduk desa Bluri bermata pencaharian sebagai petani, mendapatkan salah satu hasil pertanian yang menjadi unggulan yaitu jagung. Masyarakat di desa Bluri mayoritas bekerja sebagai petani dan masih jarang ditemukan warga yang membuka usaha kecil-kecilan atau usaha rumahan. Pada tahap ini juga teridentifikasi kelompok strategis yang bisa didorong untuk melakukan wirausaha dengan memanfaatkan potensi panen jagung yang ada di desa, yaitu kelompok PKK.

Setelah mendapat pengetahuan tentang situasi dan kondisi masyarakat desa Bluri, maka dilakukan tahapan siklus berikutnya, yaitu *to understand*. Tahapan ini dilakukan dengan mengadakan *Focus Group Discusion* (FGD) bersama tokoh masyarakat di desa Bluri dan pengurus PKK. Tahapan ini untuk memahami permasalahan yang dihadapi oleh komunitas. Permasalahan yang dihadapi yaitu kurangnya semangat wirausaha padahal masyarakat desa Bluri memiliki bahan komoditas hasil panen potensial yang dapat dikembangkan untuk agar bernilai ekonomi lebih tinggi. Dari proses diskusi ini muncul keinginan untuk mengadakan kegiatan yang dapat memberikan wawasan kewirausahaan sekaligus memberikan inspirasi usaha yang sesuai dengan potensi desa Bluri.

Tahapan siklus selanjutnya yakni *to plan* atau perencanaan kegiatan yang sesuai dengan harapan yang diperoleh di tahapan sebelumnya. Di tahap ini dibuat rencana untuk menyelenggarakan kegiatan pelatihan pengolahan jagung untuk menjadi bahan makanan alternatif yang menarik sekaligus memiliki daya jual. Dalam pelatihan juga ada materi tentang kewirausahaan.

Produk olahan jagung yang dipilih untuk pelatihan yaitu es krim jagung. Selanjutnya, disusun panitia penyelenggara, penyiapan kebutuhan alat dan bahan untuk pelatihan dan menghubungi narasumber untuk meminta kesediaannya memberikan pelatihan. Peralatan yang digunakan dalam pelatihan ini yaitu: Kompor Gas, Panci, Pisau, Mixer, Blender, Saringan, Cup plastik kecil. Sedangkan bahan-bahan yang dibutuhkan yaitu: Jagung (jumlah sesuai kebutuhan), Gula, 1 bungkus *Wippy Cream*. Materi kewirausahaan disampaikan secara interaktif. Dengan begitu diharapkan masyarakat dapat lebih memahami wirausaha dan memiliki ketertarikan untuk berwirausaha sesuai dengan situasi dan kondisi yang dihadapi.

Tahapan siklus selanjutnya yakni *to Action*. Tahap ini adalah pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan es krim jagung bersama ibu-ibu PKK. Pelatihan pembuatan es krim jagung dilaksanakan pada tanggal 24 Agustus 2023 bertempat di balai Desa Bluri dan diikuti oleh ibu-ibu PKK dari Desa Bluri, Kecamatan Solokuro, Kabupaten Lamongan. Kegiatan ini juga didukung oleh pemerintah desa. Jumlah peserta pelatihan 27 orang. Narasumber dalam pelatihan pembuatan es krim jagung ini adalah Ibu Aribatul Itsnaini, S. Pd.



Gambar 1. Pelatihan pembuatan es krim jagung

Langkah-langkah pembuatan es krim jagung adalah sebagai berikut:

1. Jagung dicuci kemudian dipipil dengan pisau, dimasukkan ke dalam wadah
2. Selanjutnya jagung yang sudah dipipil kemudian diblender, lalu disaring ke dalam wadah untuk diambil sari jagungnya
3. Sari jagung kemudian dimasukkan ke dalam panci dan dicampur dengan gula (jumlah gula sesuai kebutuhan)
4. Kemudian dipanaskan 10 menit dengan api kecil

5. Setelah dingin kemudian bahan dimasukkan ke dalam wadah dan dicampur dengan *wippy cream* lalu di mixer hingga agak mengental dan mengembang
6. Langkah selanjutnya masukkan adonan ke dalam cup kecil-kecil, bisa ditambahkan topping seperti coklat, wafer dan lain-lain kemudian didinginkan di *freezer*
7. Tunggu hingga beberapa jam hingga es krim siap dinikmati

Setelah narasumber mempraktekan proses pembuatan es krim jagung kemudian dari perwakilan peserta diperkenankan untuk mencoba mempraktekan proses pembuatan es krim dan didampingi oleh narasumber.



Gambar 3. Narasumber dengan perwakilan peserta



Gambar 4. Produk Es krim yang siap dikonsumsi

Setelah praktik pembuatan es krim dilakukan bersama salah satu peserta kemudian setiap peserta mendapat contoh produk es krim yang siap dikonsumsi. Sesi selanjutnya yaitu dialog interaktif. Sesi ini memberikan kesempatan peserta untuk bertanya kepada narasumber terkait dengan usaha produk olahan jagung. Narasumber juga menyampaikan materi kewirausahaan, definisi wirausaha, pentingnya berwirausaha, proses pemasaran produk dan sebagainya.



Gambar 2. Dialog interaktif

Tahapan dalam siklus yang selanjutnya yaitu *to change*. Di tahap ini dilakukan refleksi hasil kegiatan pelatihan pembuatan es krim jagung. Dari kegiatan pelatihan ini terlihat antusias dari para peserta untuk membuat es krim jagung dan ingin mencoba membuat sendiri es krim dari jagung ini di rumah mereka masing-masing. Pengetahuan tentang wirausaha dan proses pemasaran produk seperti pemasaran melalui media sosial, pasar tradisional dan sebagainya membuat ibu-ibu termotivasi untuk membuat usaha dari rumah. Refleksi terkait kegiatan ini juga mendapatkan hasil di antaranya: yangn menjadi kelemahan dalam pelatihan ini adalah bahwa materi yang disampaikan hanya mengenalkan salah satu produk olahan jagung sementara masih banyak produk-produk olahan jagung yang lain yang bisa dibuat. Namun kelebihanannya ialah kelompok ibu-ibu PKK mendapatkan inspirasi untuk membuat produk olahan dari jagung. Mereka termotivasi untuk mencari contoh-contoh produk olahan yang lain. Semangat belajar dan mengembangkan diri ini dapat menjadi modal penting untuk pemberdayaan masyarakat lebih lanjut.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui KKN dengan metode PAR di Desa Bluri, Kecamatan Solokuro Kabupaten Lamongan dilakukan dengan mengadakan kegiatan pelatihan pembuatan es krim jagung kepada kader PKK Desa Bluri. Kegiatan ini mendukung masyarakat untuk lebih mengoptimalkan potensi hasil panen jagung agar memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Penyelenggaraan pelatihan pembuatan es krim sebagai produk olahan jagung kepada kader Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) didukung pula oleh pemerintah desa Bluri. Kegiatan pelatihan dapat menambah wawasan masyarakat tentang pemanfaatan dan pengolahan jagung, pemahaman tentang wirausaha dan pemasaran produk. Kegiatan pelatihan ini diharapkan meningkatkan minat masyarakat untuk terus belajar dan memiliki semangat wirausaha mengolah jagung

sebagai hasil bumi yang melimpah di desa Bluri sehingga memiliki nilai ekonomi tinggi yang lebih tinggi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih diucapkan kepada seluruh pihak yang terlibat atas terlaksananya kegiatan pemberdayaan masyarakat ini:

1. Bapak Heru Sukadri, S.H. selaku Kepala Desa Bluri beserta jajaran staf pemerintahan desa, pengurus dan kader PKK serta masyarakat Desa Bluri yang mendukung pelaksanaan kegiatan KKN INSUD 2023. Ibu Aribatul Itsnaini, S. Pd yang telah bersedia menjadi narasumber dalam kegiatan pelatihan ini.
2. Dosen pembimbing lapangan (DPL) dan panitia KKN INSUD 2023 atas dukungannya dalam pelaksanaan program kerja KKN.
3. Seluruh tim KKN Desa Bluri yang selalu semangat dalam melaksanakan program kerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, A., Laily, N., Wahyudi, N., Umam, M. H., Kambau, R. A., Rahman, S. A., Sudirman, Mutmainnah, J., Kadir, N. A., Junaid, S., Nur, S., Dwi, R., Parmitasari, A., Nurdyyanah, Wahid, M., & Wahyudi, J. (2022). *Metodologi Pengabdian Masyarakat*. Direktorat Pendidikan Tinggi keagamaan Islam Direktorat Jenderal Pendidikan Islam Kementrian Agama RI.
- Aprilia, S. E. (2020). Analisis hukum Islam dan KUH Perdata terhadap wanprestasi jual beli cabe sistem tebasan di desa Bluri kecamatan Solokuro kabupaten Lamongan. *Skripsi Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya*. <https://core.ac.uk/download/pdf/196255896.pdf>
- Arif, M., Qomariyah, N., Hanivia, L., Armarifah, S., & Agustin, S. E. (2022). Pendampingan Peningkatan Budaya Literasi Dengan Pengadaan Perpustakaan Desa Di Desa Sooko Kecamatan Wringinanom Kabupaten Gresik. *PUDAK: Local Wisdom Community Journal*, 1(1), 33–50
- Chumaidi, M., Chusnah, M., Hilalurochmafa, M. I., Yuliana, A. I., Qomariyah, S. N., Yaqin, M. A., & Pratama, K. E. (2022). Sosialisasi Produk Pangan Sehat Berbasis Olahan Jagung Manis Bagi Kader PKK Desa Sentul Kecamatan Tembelang Kabupaten Jombang. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 29–32. <https://doi.org/10.32764/abdimasper.v3i1.2410>
- Darma, G. S., Puspitasari, D., & Noerhartati, E. (2020). Pembatan es krim jagung manis kajian jenis zat penstabil, konsentrasi non dairy cream serta aspek kelayakan finansial. *Jurnal REKA Agroindustri*, 1(1), 45–55.
- Dewi, A., Mansur, A., & Adhistyo, T. (2020). Pembuatan pasta Spagetty dengan menggunakan tepung jagung (Zea Mays Saccharata) lokal sebagai substitusi tepung terigu dilihat dari aspek kandungan gizi vitamin. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 16(2), 94–103.

- Dewi, N. K. (2024). Implementasi PERMENDAGRI Nomor 20 Tahun 2018 Di Desa Bluri Kecamatan Solokuro Kabupaten Lamongan. *Jurnal Akuntan Publik*, 2(1), 139–147.
- Fauzi, A., Fadhillah, S. N., Farera, J., Sholikhah, R., Bliqis, A. M., N Arianti, E., Margaretha, C., Ali, I. Y., & Aini, N. R. (2023). Pengurangan pencemaran lingkungan dengan pembuatan tempat sampah bakar untuk menciptakan lingkungan bersih dengan pendekatan PAR di Desa Supiturang Kabupaten Lumajang. *PUDAK, Local Wisdom Community Service Journal*, 1(2), 108–120.
- Lalujan, L. E., Djarkasi, G. S. S., Tuju, T. J. N., Rawung, D., Sumual, M. F., Ilmu, P., Pangan, T., Teknologi, J., Fakultas Pertanian, P., Sam, U., & Manado, R. (2017). Komposisi Kimia Dan Gizi Jagung Lokal Varietas “Manado Kuning” Sebagai Bahan Pangan Pengganti Beras. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 47–54. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/teta/article/view/16351>
- Lestari, O. A., & Mayasari, E. (2016). Potensi Gizi Tempe Berbahan Dasar Jagung. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 2(2), 112–116. <https://doi.org/10.26877/jitek.v2i2/nov.1202>
- Marzuki, I. (2008). Analisis perubahan kandungan gizi jagung (*Zea mays* L.) selama penyimpanan dalam kemasan kantong plastik. *Jurnal Teknosains*, 2(2), 94–101.
- Moulina, M. A. (2016). Pemanfaatan Jagung (*Zea mays* L) sebagai Bahan Pembuatan Es Krim. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 3(1), 32–45. <https://doi.org/10.37676/agritepa.v3i2.532>
- Mukhlisah, N., Syam, A. S., & Mahi, F. (2023). Diversifikasi pangan olahan jagung sebagai upaya pengembangan agroindustri di Desa Tarowang Kabupaten Takalar. *INTISARI Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 53–58.
- Nuraini, V., Akbar, O., Ichsan, N., Sholihah, L. N., & Juwita, R. I. (2023). Peningkatan pendapatan Gapoktan melalui diversifikasi berbasis olahan jagung. *Jurnal Abdimas (Pengabdian Kepada Masyarakat) UBJ*, 6(2), 129–138.
- Rahmawati, D., Rasyid, E. A., Rijky, D., Nuriawan, R. G., Mujahidin, B., Rusyanto, P. P., Alrahmat, P., Alfiyah, B. N., Syafaat, A. S., Fadilah, E. N., Fahmi, M. Z., Daniel, T., Fahruloh, T., Muttaqien, A. H., Fitriansyah, E. H., Lisnawati, A., Nisa, N., Putri, M., Nurhalifah, E., ... Ergiyansyah, S. (2022). Diversifikasi pangan olahan jagung menjadi sirup untuk meningkatkan UMKM di Desa Sindangratu. *Jurnal PkM MIFTEK*, 3(2), 97–102.
- Sugianto, Vidriza, U., & Ariani, N. (2023). Edukasi dan pembekalan kewirausahaan desa Bojongcae, Kecamatan Cibadak, Lebak Banten. *Jurnal IKRATH-ABDIMAS*, 6(1), 129–137.
- Viza, R. Y., Harni, M., Yenni, M., & Novita, R. (2024). Diversifikasi olahan jagung dan terung pada kelompok wanita tani Satampang Baniah Jorong Tigo Alur , Nagari Batu Balang Kecamatan Harau. *Journal of Human And Education*, 4(5), 1090–1097.
- Wajdi, M. B. N., Masrifatin, Y., & Machsun, T. (2018). Pendampingan pengolahan limbah tanaman jagung dan jerami sebagai pakan ternak. *Annual Conference on Community Engagement*, 26-28 Oktober 2018, 1–8.
- Wulandari, Y. A., Sularno, S., & Junaidi, J. (2016). Pengaruh Varietas Dan Sistem Budidaya Terhadap Pertumbuhan, Produksi, Dan Kandungan Gizi Jagung (*Zea Mays* L.). *Jurnal Agrosains Dan Teknologi*, 1(1), 20–30.