Jejak Pengabdian Masyarakat
Journal Homepage: https://joecy.org/index.php/jepemas
e-mail: journaljoecy@gmail.com

Faculty of Education
University of Pahlawan Tuanku Tambusai
ISSN 3109-2373 (Online
Vol. 1 No. 2 2025, Page: 19-25

Inovasi Pengolahan Jagung Muda Menjadi Sambal Jagung pada PKK RT 04 RW 01 Desa Klewor Boyolali Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Pangan Lokal

Suryani[1], Kustiyana Nuraini[2], Salma Azizah[3], Fahreza Farhan Matahari[4], Aristarkhus Umbar Kristianto[5], Ratnawati [6], Sri Hartini[7], Sigit Muryanto[8], Yunita Niqrisah Dwi Pratiwi[9]
[1,2,3,4,5,6,7,8,9]Universitas Boyolali
Corresponding Author: Suryani, E-Mail: suryanyani0203@gmail.com

Published: September, 2026

ABSTRAK
Jagung merupakan salah satu komoditas pertanian yang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi berbagai produk pangan olahan. Desa Klewor, Kecamatan Kemusu, Kabupaten Boyolali merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi pertanian jagung sehingga diperlukan inovasi pengolahan untuk meningkatkan nilai guna dan nilai tambah komoditas tersebut. Salah satu bentuk inovasi yang dikembangkan oleh Kelompok 03 Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Boyolali adalah pengolahan jagung muda menjadi sambal. Produk tersebut dikembangkan dengan memanfaatkan jagung muda sebagai bahan utama yang dipadukan dengan cabai dan bumbu sederhana sehingga menghasilkan produk pangan dengan cita rasa pedas, gurih, dan khas. Kegiatan ini bertujuan untuk memperkenalkan alternatif pengolahan jagung muda kepada masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK Desa Klewor sekaligus memberikan pengetahuan mengenai pemanfaatan bahan pangan lokal menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi penyampaian materi, diskusi interaktif dan tanya jawab mengnai Teknik pengolahan, komposisi bahan, serta perkiraan masa simpan produk. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa jagung muda dapat diolah menjadi produk sambal dengan proses yang relatif sederhana dan menggunakan bahan yang mudah diperoleh. Inovasi ini memberikan alternatif pemanfaatan jagung selain dijual dalam bentuk bahan mentah serta membuka peluang pengembangan produk pangan lokal yang dapat dipasarkan. Dengan demikian, pengolahan jagung muda menjadi sambal dapat menjadi salah satu bentuk inovasi pangan berbasis potensi lokal Desa Klewor yang dapat dikembangkan lebih lanjut melalui peningkatan kualitas produk, kemasan, daya simpan, perizinan, dan pemasaran.

Kata kunci: jagung muda, sambal, inovasi pangan, pangan lokal, KKN, Desa Klewor.

ABSTRACT
Corn is an agricultural commodity with the potential to be developed into various processed food products. Klewor Village in Kemusu District, Boyolali Regency, possesses significant potential for corn cultivation; consequently, processing innovations are needed to enhance the commodity's utility and added value. One such innovation, developed by the University of Boyolali's Student Community Service (KKN) Group 03, involves processing young corn into sambal (chili sauce). This product utilizes young corn as the primary ingredient, combined with chili peppers and simple seasonings, resulting in a food product with a distinctive spicy and savory flavor profile. The initiative aims to introduce this young corn processing method to the community-specifically the PKK (Family Welfare Empowerment) members in Klewor Village-while sharing knowledge on transforming local ingredients into value-added products. The activity included presentations, interactive discussions, and Q&A sessions covering processing techniques, ingredient composition, and estimated shelf life. The results demonstrate that young corn can be processed into sambal using a relatively simple method and easily accessible ingredients. This innovation offers an alternative use for corn beyond selling it as a raw material and opens up opportunities for developing marketable local food products. Thus, processing young corn into sambal represents a food innovation rooted in Klewor Village's local potential-one that can be further developed through improvements in product quality, packaging, shelf life, regulatory licensing, and marketing.

Keywords: *young corn, sambal, food innovation, local food, community service program, Klewor Village.*

© The Author(s). 2021 Open Access This article is licensed under a Creative Commons Atibution 4.0 International License, which permits use, sharing, adaptation, distribution and reproduction in any medium or format, as long as you give appropriate credit to the original author(s) and the source, provide a link to the Creative Commons licence, and indicate if changes were made. The images or other third party material in this article are included in the article's Creative Commons licence, unless indicated otherwise in a credit line to the material. To view a copy of this licence, visit http://creativecommons.org/licenses/by/4.0

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki berbagai macam sumber daya pangan lokal yang dapat dimanfaatkan untuk menghasilkan produk makanan yang bernilai guna dan bernilai ekonomi. Salah satu bahan pangan yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat adalah jagung. Jagung tidak hanya dikonsumsi dalam bentuk direbus atau dibakar, tetapi juga dapat diolah menjadi berbagai macam produk makanan. Penelitian mengenai komposisi zat gizi serealia khas Indonesia menunjukkan bahwa jagung mengandung berbagai nutrisi seperti protein, lemak, karbohidrat, serat pangan, vitamin, dan mineral

sehingga memiliki potensi sebagai salah satu sumber pangan lokal yang dapat dikembangkan (Chumaidi et al., 2022).

Salah satu bentuk inovasi pengolahan jagung adalah menjadikan sebagai bahan dasar sambal. Sambal jagung merupakan produk olahan yang memadukan rasa pedas dari cabai dengan rasa gurih dan khas dari jagung. Penggunaan jagung muda memberikan karakteristik tersendiri pada produk karena jagung memiliki rasa yang cenderung manis dan tekstur yang berbeda dibandingkan bahan sambal pada umumnya. Penambahan cabai rawit dan cabai keriting menghasilkan rasa pedas, sedangkan bawang merah dan bawang putih memberikan aroma serta rasa gurih pada sambal.

Desa Klewor, yang terletak di Kecamatan Kemusu, Kabupaten Boyolali, adalah salah satu area yang memiliki potensi pertanian jagung yang cukup besar, termasuk produksi jagung muda yang hasilnya cukup banyak. Berdasarkan hasil pengamatan oleh Kelompok 03 KKN dari Universitas Boyolali, adanya komoditas jagung di Desa Klewor memberikan kesempatan untuk dikembangkan menjadi inovasi dalam proses pengolahan. Potensi tersebut bisa digunakan tidak hanya dengan menjual hasil pertanian dalam bentuk bahan mentah, tetapi juga bisa dikembangkan menjadi berbagai jenis produk jagung yang memiliki bentuk, fungsi, dan nilai tambah yang berbeda. Jadi, jagung bisa jadi salah satu komoditas penting di desa. Jika dimanfaatkan dan diolah dengan benar, jagung punya potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk yang bernilai lebih tinggi, baik dari segi harga maupun manfaat ekonomi, dibandingkan hanya dijual dalam bentuk mentah.

Inovasi ini juga dianggap selaras dengan upaya meningkatkan variasi menu makanan sehari-hari, karena sambal adalah bahan pelengkap yang biasanya dikonsumsi setiap hari. Dengan mengganti sebagian bahan baku sambal menggunakan jagung muda, maka langkah ini bisa menjadi cara sederhana namun berkelanjutan untuk mendukung penggunaan bahan pangan lokal menjai inovasi produk yang terbarukan. Pengembangan produk olahan jagung juga memiliki kaitan dengan peningkatan nilai tambah komoditas pertanian. Penelitian Nurasikin dan Nurjihadi menunjukkan bahwa berbagai produk olahan jagung dapat menghasilkan nilai tambah yang berbeda. Hal ini menunjukan bahwa pengolahn jagung menjadi produk inovatif berpotensi meningkatkan nilai tambah pangan lokal (Nurasikin & Nurjihadi, 2024).

Dari sisi bahan baku, jagung diketahui dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan dan memiliki tekstur yang cocok apabila digabungkan dengan bumbu sambal (Raharjo et al., 2023). Penelitian yang sama juga menekankan bahwa penanganan bahan, kebersihan alat, serta proses pemasakan yang tepat merupakan bagian penting dalam menghasilkan olahan pangan yang aman untuk dikonsumsi, sehingga aspek keamanan pangan perlu diperhatikan dalam setiap tahap pengolahan sambal jagung muda. Sambal merupakan salah satu makanan yang sudah dikenal luas di Indonesia. Membuat sambal dengan bahan utama yang tidak hanya cabai dapat menjadi salah satu cara menginovasi produk makanan. Penelitian tentang pengembangan sambal menunjukkan bahwa campuran bahan dapat dikembangkan untuk menghasilkan produk dengan rasa dan sifat yang berbeda (Riyanto et al., 2023). Selain berpotensi sebagai pelengkap makanan, produk sambal berbahan pangan lokal juga memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi produk UMKM dengan kemasan dan strategi pemasaran yang menarik (Zubedi et al., 2023).

Berdasarkan penelitian-penelitian terdahulu telah menunjukkan bahwa jagung dapat diolah menjadi berbagai produk bernilai tambah, seperti dodol, permen, dan kue tradisional (Nurasikin & Nurjihadi, 2024), maupun dipadukan dengan bahan campuran lain dalam pengembangan produk sambal (Riyanto et al., 2023). Namun demikian, belum ditemukan kajian yang secara khusus menjadikan jagung muda sebagai bahan utama dalam produk sambal. Kebaruan terletak pada pemanfaatan jagung muda yang selama ini di Desa Klewor hanya dikonsumsi dalam bentuk direbus atau dibakar ataupun dijual dalam keadaan mentah menjadi bahan dasar sambal, sehingga menghasilkan produk dengan rasa manis dan tekstur khas yang berbeda dari sambal pada umumnya, sekaligus menjadi upaya peningkatan nilai tambah pangan lokal di desa tersebut.

Berdasarkan uraian tersebut, rumusan masalah dalam kegiatan ini adalah bagaimana proses inovasi pengolahan jagung muda menjadi sambal dapat dilaksanakan sebagai upaya peningkatan nilai tambah pangan lokal di Desa Klewor melalui program KKN. Tujuan dari penulisan artikel ini adalah untuk mendeskripsikan proses inovasi pengolahan jagung muda menjadi sambal, mulai dari pemilihan bahan hingga potensi pengembangannya sebagai produk pangan lokal bernilai tambah, yang dilaksanakan melalui program KKN Kelompok 03 Universitas Boyolali di Desa Klewor.

METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dilaksanakan di Rumah Ketua RT 04 RW 01, Desa Klewor, Kecamatan Kemusu, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 02 Agustus 2026 mulai pukul 13.00 WIB sampai dengan 15.00 WIB. Pelaksana kegiatan adalah Kelompok 03 Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Boyolali dengan kegiatan berupa sosialisasi inovasi pengolahan jagung muda menjadi sambal. Sasaran utama kegiatan adalah masyarakat Desa Klewor, khususnya ibu-ibu PKK RT 04 RW 01. Pemilihan kelompok PKK sebagai sasaran kegiatan didasarkan pada peran kelompok masyarakat tersebut dalam kegiatan rumah tangga dan pemberdayaan masyarakat, termasuk dalam pengembangan produk pangan lokal..

Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan sosialisasi partisipatif, yaitu penyampaian informasi secara langsung kepada peserta yang kemudian dilanjutkan dengan diskusi dan tanya jawab. Pendekatan ini dipilih karena kegiatan difokuskan pada pemberian informasi dan pengenalan inovasi pengolahan jagung muda menjadi sambal, bukan pada pelatihan praktik pembuatan produk secara langsung. Kegiatan dilaksanakan melalui tiga tahapan utama, yaitu (1) koordinasi dan persiapan, (2) sosialisasi dan penyampaian materi, serta (3) diskusi dan tanya jawab. Tahapan tersebut disusun dengan mengadaptasi pola pelaksanaan kegiatan PKM berbasis diversifikasi pangan yang umumnya meliputi tahap koodinasi, persiapan dan pelaksanaan kegiatan. (Sinay et al., 2022), misalnya, menerapkan tahapan koordinasi, persiapan, dan pelaksanaan dalam kegiatan penganekaragaman pangan berbahan dasar jagung.

Tahap pertama adalah koordinasi dan persiapan kegiatan. Koordinasi dilakukan antara Kelompok 03 KKN Universitas Boyolali dengan Ketua RT 04 RW 01 dan pengurus PKK setempat. Koordinasi bertujuan menentukan waktu dan tempat kegiatan, sasaran peserta, teknis pelaksanaan, serta penyampaian informasi mengenai kegiatan sosialisasi. Secara rinci, persiapan yang dilakukan pada tahap ini meliputi penetuan waktu dan tempat pelaksanaan, koordinasi dengan ketua RT dan pengurus PKK mengenai sasaran peserta, serta penyusunan teknis pelaksanaan kegiatan sosialisasi. Selain koordinasi, dilakukan persiapan materi yang akan disampaikan kepada peserta. Materi disusun berdasarkan potensi pemanfaatan jagung sebagai bahan pangan lokal dan diarahkan pada pengenalan inovasi pengolahan jagung muda menjadi sambal. Materi meliputi pengenalan jagung muda, konsep penganekaragaman pangan, gambaran bahan yang digunakan, tahapan umum pengolahan, aspek kebersihan, serta peluang pengemasan dan pengembangan produk.



Gambar 1. Koordinasi dengan Ketua RT 04 RW 01 dan pengurus PKK Desa Klewor

Tahap persiapan tersebut sejalan dengan (Sinay et al., 2022) yang menempatkan persiapan sebagai tahap awal kegiatan pengabdian sebelum pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan diversifikasi pangan berbahan dasar jagung. Selain itu (Wijana et al., 2024) menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian mengenai diversifikasi dan inovasi produk jagung diawali dengan identifikasi potensi dan kebutuhan masyarakat sebagai dasar penyusunan kegiatan.

Tahap kedua merupakan kegiatan inti berupa sosialisasi inovasi pengolahan jagung muda menjadi sambal. Penyampaian materi dilakukan secara langsung kepada peserta dengan menggunakan bahasa yang sederhana dan komunikatif agar informasi dapat dipahami oleh masyarakat. Materi sosialisasi meliputi potensi jagung muda sebagai bahan pangan lokal, konsep diversifikasi pangan, pengenalan inovasi sambal

jagung muda, bahan-bahan yang dapat digunakan, gambaran tahapan pengolahan, kebersihan dalam proses pengolahan, serta peluang pengemasan dan pengembangan produk.

Pada tahap ini, penyampaian mengenai proses pembuatan sambal jagung muda dilakukan dalam bentuk penjelasan teoritis dan gambaran tahapan pengolahan, tanpa demonstrasi atau praktik pembuatan produk secara langsung. Hal tersebut disesuaikan dengan bentuk kegiatan yang dilaksanakan di lapangan. Pendekatan sosialisasi mengenai pengolahan jagung juga telah diterapkan dalam kegiatan PKM (Chumaidi et al., 2022) yang memberikan pengetahuan kepada kader PKK mengenai penganekaragaman pangan dan pengolahan produk berbahan dasar jagung. (Hasan dkk., 2024) juga menggunakan sosialisasi sebagai salah satu metode dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan jagung. Penyampaian materi mengenai diversifikasi dan inovasi pengolahan jagung juga didukung oleh (Wijana et al., 2024), yang menunjukkan bahwa inovasi pascapanen dan diversifikasi produk jagung dapat diarahkan untuk menghasilkan produk yang memiliki nilai tambah dan potensi ekonomi bagi masyarakat.

Tahap ketiga adalah diskusi dan tanya jawab secara partisipatif bersama peserta. Sesi ini dilakukan setelah penyampaian materi dengan memberikan kesempatan kepada peserta untuk mengajukan pertanyaan, menyampaikan tanggapan, serta berbagi pengalaman mengenai pengolahan bahan pangan, khususnya jagung. Diskusi diarahkan pada aspek teknis pengolahan sambal jagung muda, antara lain pemilihan jagung muda, lama perebusan sebelum proses pengolahan berikutnya, tingkat kematangan, tekstur jagung, proses penumisan, cita rasa, kebersihan bahan dan peralatan, serta kemungkinan pengemasan produk.

Diskusi juga digunakan untuk menggali tanggapan peserta mengenai potensi pengembangan sambal jagung muda sebagai salah satu alternatif produk olahan berbasis pangan lokal. Pendekatan partisipatif melalui interaksi dengan masyarakat sejalan dengan kegiatan (Hasan et al., 2024), yang melibatkan masyarakat dalam proses pemberdayaan melalui pengolahan jagung dan pengembangan produk. Selain itu (Sinay et al., 2022) menunjukkan bahwa interaksi dengan peserta menjadi bagian dari pelaksanaan kegiatan diversifikasi pangan berbasis jagung, yang memungkinkan peserta memperoleh informasi dan pengalaman baru mengenai pengolahan pangan lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program inovasi pengolahan pangan lokal berupa sambal jagung muda merupakan salah satu bentuk kontribusi Kelompok 03 KKN Universitas Boyolali dalam memanfaatkan potensi lokal Desa Klewor. Program tersebut didasarkan pada kondisi bahwa jagung merupakan salah satu potensi desa yang dapat dikembangkan menjadi produk pangan inovatif. Pemanfaatan jagung muda sebagai bahan dasar sambal diharapkan dapat memberikan alternatif pengolahan pangan lokal sekaligus meningkatkan nilai tambah komoditas jagung.

Kegiatan sosialisasi pembuatan sambal jagung diawali dengan memperkenalkan produk kepada peserta sebagai salah satu olahan sambal yang menggunakan jagung sebagai bahan utama. Sambal jagung dijelaskan sebagai sambal dengan cita rasa pedas dan gurih serta tekstur yang khas karena adanya butiran jagung. Pada tahap ini juga dijelaskan bahan-bahan yang digunakan, yaitu jagung, cabai, bawang merah, bawang putih, daun jeruk, garam, gula, dan minyak goreng, serta tahapan pembuatannya mulai dari pengolahan jagung, penghalusan bumbu, penumisan, hingga pencampuran semua bahan. Materi yang disampaikan meliputi tiga point utama. Pertama, pemilihan bahan baku, yaitu jagung muda yang digunakan sebagai bahan utama sambal. Kedua, teknik pematangan jagung sebelum ditumis dengan bumbu, yaitu dengan cara direbus terlebih dahulu. Ketiga, proses pengolahan sambal jagung mulai dari penghalusan bumbu, penumisan hingga pencamuran dengan jagung, serta daya tahan produk yang dihasilkan.



Gambar 2. Pengenalan produk dan penyampaian materi sosisalisasi kepada ibu PKK Desa Klewor

Setelah penjelasan produk, dilakukan sesi tanya jawab dengan peserta mengenai proses pembuatan dan kualitas sambal jagung. Beberapa pertanyaan yang diajukan berkaitan dengan cara bagaimana cara pembuatannya pakai jagung tua atau muda, tingkat kepedasan sambal, dan lama penyimpanan produk. Dari hasil diskusi, peserta memahami bahwa proses penumisan bumbu hingga matang sangat memengaruhi aroma, rasa, dan daya simpan sambal, sedangkan penggunaan jagung yang diolah dengan baik akan menghasilkan tekstur yang lebih enak saat dikonsumsi. Terdapat tiga pertanyaan yang diajukan oleh peserta pada sesi ini. Pertanyaan pertama berkaitan dengan jenis jagung yang digunakan dalam pembuatan sambal, dengan jawaban bahwa bahan utama yang digunakan adalah jagung muda dengan yang tidak manis. Pertanyaan kedua berkaitan dengan teknik pematangan jagung yang lebih tepat sebelum proses penumisan, yaitu apakah direbus atau dikukus, dengan jawaban bahwa perebusan lebih dianjurkan karena prosesnya lebih efisien. Pertanyaan ketiga berkaitan dengan daya simpan produk, dengan jawaban bahwa sambal jagung muda dapat bertahan sekitar tiga hari pada suhu ruang dan dapat diperpanjang hingga satu minggu apabila disimpan di dalam lemari pendingin. Antusiasme peserta terlihat secara nyata pada sesi mencicipi produk sambal jagung muda yang dilaksanakan setelah penyampain materi dan diskusi. Pada tahap ini, peserta tidak hanya mencicipi produk, tetapi juga secara langsung memberikan komentar dan tanggapan terhadap rasa, tekstur, serta aroma sambal jagung yang dihasilkan. Antusiasme tersebut juga tercemin dari keaktifan peserta dalam mengajukan pertanyaan seputar bahan baku, teknik pengolahan, dan daya simpan produk sebagaimana telah diuraikan sebelumnya. Tingginya rasa ingin tahu peserta terhadap aspek teknik pembuatan sambal jagung muda mengindikasikan adanya ketertarikan untuk mempraktikkan pengolahan produk tersebut secara mandiri dirumah masing-masing, sekaligus menunjukkan potensi keberlanjutan pemanfaatan inovasi ini sebagai salah satu alternatif pengolahan pangan lokal berbahan dasar jagung muda di Desa Klewor.



Gambar 3 Sesi pencicipan produk sambal jagung muda oleh ibu PKK Desa Klewor

Hasil kegiatan sosialisasi menunjukkan bahwa peserta dapat memahami tahapan pengolahan jagung muda menjadi sambal serta mengetahui bahan dan teknik yang digunakan dalam proses pembuatannya. Peserta juga memperoleh pemahaman mengenai karakteristik produk yang dihasilkan,

mulai dari tekstur jagung yang masih terasa butirannya, aroma yang khas, hingga cita rasa pedas, gurih, dan seimbang. Selain itu, kegiatan ini memberikan wawasan kepada peserta mengenai peluang pemanfaatan bahan pangan lokal berupa jagung sebagai bahan pangan inovatif yang dapat dikembangkan menjadi produk bernilai tambah. Dengan demikian, kegiatan sosialisasi tidak hanya memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis dalam pembuatan sambal jagung muda, tetapi juga mendorong peserta untuk melihat potensi pengolahan pangan lokal sebagai salah satu alternatif penganekaragaman produk dan peluang usaha di Desa Klewor.



Gambar 4. foto bersama ibu-ibu PKK setelah kegiatan sosialisasi

Kegiatan diakhiri dengan sesi foto bersama antara Kelompok 03 KKN Universitas Boyolali dan Ibu PKK Desa Klewor sebagai dokumentasi pelaksanaan kegiatan sosialisasi. Momen ini turut merepresentasikan kebersamaan dan antusiasme yang terbangun antara pelaksana kegiatan dan masyarakat, mulai dari tahap penyampaian materi, diskusi, hingga sesi pencicipan produk. Dengan demikian, keseluruhan rangkaiankegiatan sosialisasi inovasi pengolahan jagung muda menjadi sambal ini tidak hanya berhasil memberikan pengetahuan dan wawasan baru kepada Ibu PKK Desa Klewor, tetapi juga mempererat hubungan antara mahasiswa KKN dan masyarakat dalam upaya bersama mengoptimalkan potensi pangan lokal Desa Klewor.

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisassi pengolahan jagung muda menjadi sambal di Desa Klewor menunjukkan bahwa jagung muda dapat diolah menjadi produk pangan bernilai tambah. Melalui penyampaian materi, tanya jawab, dan sesi pencicipan produk, ibu PKK memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru mengenai pengolahan sambal jagung, mulai dari pemilihan bahan hingga daya simpan produk. Antusiasme peserta yang tinggi menjadi indikasi bahwa inovasi ini berpotensi dikembangkan lebih lanjut sebagai produk pangan lokal bernilai jual di Desa Klewor.

DAFTAR PUSTAKA

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

Hasan, W., Hanapi, Y., Mayang, F. A.-G. T., Kumay, A., Dunggio, S., Belembele, M. D., Syamsudin, F., Wowor, M. R., Towana, P., Sado, R. P., Pongoalo, M. A., Datuela, D., & Palowa, F. H. (2024). *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Jagung Di Desa Botubilotahu Kecamatan Marisa Kabupaten Pohuwato*.

Nurasikin, S., & Nurjihadi, M. (2024). Analisis Nilai Tambah Komoditas Jagung Untuk Permberdayaan Masyarakat di Desa Rhee, Kabupaten Sumbawa. *Indonesian Journal of Social Development*, *1*(3), 12–12. https://doi.org/10.47134/jsd.v1i3.2107

Raharjo, B., Rahayu, W. P., & Hunaefi, D. (2023). Relevansi Budaya Keamanan Pangan dengan Implementasi Teknologi Industri 4.0 di Industri Pangan Indonesia. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, *34*(2), 152–165. https://doi.org/10.6066/jtip.2023.34.2.152

Riyanto, B., Syafitri, U. D., Trilaksani, W., & Ulya, I. (2023). Pengembangan produk sambal roa inovatif melalui formulasi undur-undur laut: The development of innovative sambal roa product through mole crab formulation. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, *26*(2), 216–228. https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i2.44396

Sinay, H., Gysberthus, Y., & Kakisina, S. (2022). *PELATIHAN DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL BERBAHAN DASAR JAGUNG UNTUK MENUNJANG PEMBELAJARAN PRAKARYA BAGI GURU SMA NEGERI 3 SERAM BARAT*.

Wijana, S., Padang, R., Atikah, H., & Subekti, I. F. (2024). Diversifikasi dan Peningkatan Kualitas Pangan melalui Inovasi Pascapanen Jagung di Kabupaten Timor Tengah Selatan Nusa Tenggara Timur. *ABDI UNISAP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *2*(2), 129–136. https://doi.org/10.59632/abdiunisap.v2i2.283

Zubedi, F. F., Baga, L. M., & Tinaprilla, N. (2023). Pengembangan UMKM Olahan Pangan di Provinsi Gorontalo Menggunakan Pendekatan Sistem Dinamik. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, *29*(1), 75–84. https://doi.org/10.18343/jipi.29.1.75